

第4号議案 令和4年度事業計画決定の件

昨年は、前年に引き続き、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により広範囲で緊急事態宣言・まん延防止等重点措置が長期間発令され、国民生活は年間を通して大きな制約を受けるニューノーマルな一年となった。このような中、国民生活において不可欠であるハム・ソーセージ生産については、緊急事態宣言等が発令される中で、家庭用・業務用による偏り、時期による変動はあるものの、最終的な昨年の年間生産量は概ね前々年・前年と同水準の54.4万トンとなった。一方、業務用向けが主体となる輸入食肉加工品はハム・ベーコン類が6千トン、ソーセージ類が2.4万トンといずれも大幅に減少した前年からさらに減少した。また、輸入食肉については、牛肉58.4万トン、豚肉90.3万トン、鶏肉59.6万トンといずれも前年と同水準であった。引き続き本年度も新型コロナウイルス感染症対応の中での活動実態等の迅速な情報収集・提供を実施する。

近年の各種経済連携協定の発効に伴う海外製品との競争力強化、輸出拡大に向けての取組推進が求められる中、国は2030年の食肉輸出目標を牛肉3,600億円、豚肉60億円、鶏肉100億円と掲げており、本目標の達成に向けて食肉加工品についても輸出推進強化を図るため、昨年、当組合が事務局となり、「食肉加工品輸出部会」を設立した。昨年度、当組合は同部会の実践的推進活動として、日本産食肉加工品の統一ロゴマークを作成し、国内外での商標登録に向けた手続きを進めるとともに、アジア圏への輸出推進に向けた調査、関税削減に伴い輸入拡大が懸念される欧米の調査、SDGs推進に向けた環境先進国の調査等を実施した。今年度も引き続き、国、関係機関等の協力のもと、国等の各種事業を活用しつつ、食肉加工品の輸出環境の整備、輸入品に対する競争力強化に向け、国等への要請を含め積極的に取組んでいく。

新型コロナウイルス感染症への対応や常態化する災害の発生など不安定な社会情勢の中、昨年6月にHACCPの制度化が、本年4月からは加工食品の新たな原料原産地表示義務化が完全施行となるなど環境が大きく変化しており、今年度も当組合は組合員の健全な活動の更なる推進に向けて、引き続き関係当局との情報共有、的確な情報の収集・提供及び安定的な原料の確保や我が国ハム・ソーセージ生産の競争力の強化に努めるとともに、当組合の財政基盤となっている「資材の共同購入事業」及び「食肉加工機械等リース事業」の利用の促進、経営改善に努めることとし、以下の諸事業を的確かつ効率的に実施する。

1. 普及啓発に関する事業

一般社団法人日本食肉加工協会（以下、「加工協会」という。）と連携しつつ、食肉情報等普及・啓発検討委員会における検討・協議を通じて、食肉加工品に関する情報・知識を掲載した小冊子を作成する。小冊子では、食肉加工品の基本情報や消費者から寄せられる質問等について、小学生から大人まで幅広い層に向けて分かりやすく解説する。また、「食肉産業展」に出展し、この小冊子をはじめ食肉加工品の情報・知識に関する資料を配布するとともに、組合ホームページを通じて消費者に対する啓発及び情報発信を行う。

2. 経営の維持・改善、品質・製造技術の向上及び情報伝達への対応

- (1) 職業能力開発促進法に基づく「ハム・ソーセージ・ベーコン製造」技能検定実技試験を、2023年2月に、学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校の関係者及び検定委員等の協力を得て実施する。

- (2)「日本食肉加工情報」の発刊に当たっては、毎月行う編集会議で食肉加工業界に関連するトピックや関心情報を検討・協議し、組合員に対し有益な情報を迅速に提供する。また、行政機関や関係団体からの最新かつ組合員にとって重要と思われる情報については、電子メール等を活用し、迅速な伝達に努める。

3. 原料対策に関する事業

T P P 11、日 E U ・ E P A 及び日米貿易協定の発効に伴い、食肉加工品の原料となるシーズンドポークの輸入関税は令和 5 年度から撤廃され、豚肉においても令和 9 年度には従量税のみとなる。また、昨年以来、新型コロナウイルス感染症の影響による海外食肉加工場の作業効率の低下や入船遅れも発生し長期間にわたり解消されない状況にある。また、海外におけるアフリカ豚熱、国内における豚熱や鳥インフルエンザなどが継続的に発生するなど、原料肉を巡る国際環境は大きく変化している。こうした中、当組合は、原料肉の安定的確保に資するため、原料対策委員会等を適時開催し、各種協定に係る輸入数量やセーフガードの発動状況等の把握に努めるとともに、食肉及び食肉加工品の需給動向等に関する情報交換を行い安定的な原料の確保に取り組む。

4. 食肉加工品の輸出に向けた取組

当組合は、食肉加工品輸出部会の事務局として、昨年度作成した日本産食肉加工品の統一ロゴマークの商標登録に向けた手続きを継続するとともに、引き続き、国、関係機関等の協力のもと、国等の各種事業を活用しつつ、日本産食肉加工品の P R 用パンフレット作成等の食肉加工品の輸出環境の整備、輸入品に対する競争力強化に向け、国等への要請を含め取り組む。

5. 食品の表示・安全性確保などへの取組

当組合は、加工協会と連携し、近年完全義務化された、H A C C P の制度化、加工食品の新たな原料原産地表示制度などの環境が大きく変化する中、組合員の健全な活動の更なる推進に向けて、引き続き関係当局との情報共有、情報の収集・提供、各種講習会開催等に取り組む。

6. エネルギー・食料・環境問題などへの対応

- (1) 組合員より各会社のエネルギー消費量、省エネの取組を取りまとめ、「2030 年度までの環境自主行動計画」フォローアップ調査結果の報告及び情報交換を行うとともに、省エネや食品ロス・食品廃棄物等の削減に関する内容を報告する。
- (2) 2030 年の S D G s 達成のために、環境先進国の調査、食肉加工業界における取組状況・課題等を把握するとともに情報の収集、発信を行う。また、本年 1 月に設置した S D G s 推進委員会において、業界として取り組むべき課題の整理及び推進に努める。
- (3) 容器包装リサイクル法の動向を注視し、一般財団法人食品産業センターを通じて、食品事業者としての立場からの意見反映に努め、組合員に情報を提供する。

7. 取引問題に関する対応

2019 年 10 月から消費税率 10%への引き上げと軽減税率制度が導入され、2023 年 10 月には「適

格請求書等保存方式（インボイス制度）」の導入が予定されている。引き続きこれらの関連情報の収集に努める。

8. 国際経済環境の変化、新型コロナ対応における支援の取組

当組合は、新型コロナ感染症拡大による和牛肉の需要減退に対応するため、一昨年から取り組んでいる国の「新型コロナウイルス感染症緊急経済対策」の一環として実施した冷凍保管経費等を支援するA L I Cの「和牛肉保管在庫支援緊急対策事業」をはじめとする新型コロナ関連対策事業に引続き本年も取り組む。

また、T P P 11 及び日 E U ・ E P A 協定の発効、更には国の食肉加工品の輸出に向けた取組や食肉加工品輸出部会設立の状況を踏まえ、国等の補助事業を活用し、輸出先国における食肉加工品の嗜好・需要の状況及び添加物使用・成分表示等の規則に関する調査や関税削減に伴い輸入拡大が懸念される欧米諸国の食肉加工品に係る実態調査等に取組む。

9. 資材の共同購入に関する事業

新型コロナウイルス感染症に拡大に伴い生活様式等が変化する中、組合員への安定的な資材の供給ができるよう、天然腸をはじめとする各種資材に関する需給見通し等について情報提供・共有化に努める。さらに、食肉加工品の売れ筋動向や各種資材について、組合員のニーズ把握に努めるとともに、新製品の開発、生産性・歩留りの向上等に役立つ優良な資材の発掘・紹介に努め本事業の利用促進を図る。

10. リースに関する事業

令和3年6月からH A C C P に沿った衛生管理が制度化された。また、令和4年4月からは原料原産地表示制度が完全施行となった。こうした中、「ハム・ソーリース」においては、衛生管理を行うための異物検査機器などH A C C P に基づく衛生管理の向上に資する機器や新たな原料原産地に対応した印字機器、更には環境負荷低減に向けた包材等に対応する包装機器などのリース利用促進を図るとともに、省エネ、一般衛生管理対策などに関する有益な情報提供に努める。

また、食品製造に係る機器以外を貸付対象とする「恵比寿リース」においては、省人化や生産性向上を図るためのパソコンや受発注・請求・支払などのソフトの導入・改修などの情報提供に努め、リースの利用拡大に取り組む。

11. 調査・研究に関する事業

- (1) 食肉加工品の品目別生産数量、原料食肉の種類別仕向肉量、食肉及び食肉加工品の輸入数量及び家計調査などの統計情報を取りまとめ、ホームページ等を通じて組合員、関係機関に提供する。
- (2) 経済連携協定に関連する情報の収集・分析を行うとともに、国内外における食肉需給動向及び価格動向などに関する情報の収集及び提供に努める。
- (3) 上記(1)、(2)で得たデータを研修会や勉強会資料に反映させ、広く組合員に情報発信していく。

12. ホームページを活用した情報提供の拡充

ハム組合では、食肉加工品に関する統計情報や普及啓発に係る情報などについて組合ホームページで情報提供を行っており、昨年、更新作業の短縮やスマホでの閲覧がしやすいよう大幅な改修を行った。このホームページを積極的に活用し、本年も引き続き、組合員、消費者等に迅速で有用な情報の提供を行っていく。