

一般財団法人 食品産業センター

振興部長 成田喜一

わが国の食品産業（食料品・飲料製造業）は、国内外から調達された農畜水産物を原料として、健康で豊かな生活を送るために必要な加工食品を安定的に製造・供給する産業として発展してきた。また、出荷額、従業員数、事業所数いずれにおいても全製造業の1割を超える地位を占める重要な産業であり、地域の経済・社会・文化等に大きな影響を与えている。一方、経営規模から見ると、その多くが中小零細企業であるという特性を有している。

このような我が国食品産業界は、業種別に多くの団体が個別に活動してきた。このため、昭和45年、食品産業界全体の相互連携を強化しつつ、食品産業の健全な発展を図るための唯一の中核的・横断的団体として、財団法人食品産業センターが設立された。以来、食品産業界の調整役・推進役として、消費者、農水産業者との連携も図りつつ、積極的にその役割を果たしてきた。当センターでは、食品産業界・関連業界を網羅する115団体、大手食品企業等130社、地方公共団体等に会員等として、事業の円滑な推進に協力いただいている。

行政情報を始め各種情報の提供については、関係行政機関の協力を得て、会員を対象に、連絡協議会、月刊機関誌（「明日の食品産業」）、ホームページ、業種別団体等への説明会、各地で開催するセミナーや講演会のほか、環境ニュース、メルマガ、フェイスブック、マニュアル類・調査報告書等の配信、頒布等を通じて、全国的に、かつ、タイムリーに行っている。なお、主な事業は次のとおり。

- (1) 食品産業に関する情報の収集・提供
- (2) 食品産業関連行政施策に関する要請・提言および協力
- (3) 食品の品質・衛生の管理に関する調査・指導
- (4) 食品の表示の適正化・情報の提供に関する調査・指導
- (5) 食品の規格・基準に関する調査・指導
- (6) 食品産業の試験研究・技術開発に関する交流・提言
- (7) 食品産業の環境対策に関する調査・指導
- (8) 食品産業界の競争秩序に関する調査
- (9) 食品・食品産業に関する理解の促進・広報
- (10) 食品産業に関する講演会・研修会および展示会の開催
- (11) 食品産業優良企業等表彰、優良ふるさと食品中央コンクール
- (12) 地域の食品産業の振興および農林水産業との連携に関する支援
- (13) 食品産業の海外事業展開・食品の輸出促進に関する情報の収集・提供
- (14) 食品産業PL共済、リコール保険

(一財)食品産業センターの表彰事業

- 食品産業優良企業等表彰

- 1 趣旨

食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的として、食品製造業及び食品流通業において、顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰する。

- 2 表彰部門

- (1) 食品産業部門

- 1) 農商工連携タイプ

- 2) 経営革新タイプ 経営の近代化、合理化、生産性の向上
新技術、新製品の開発
栄養・健康に配慮した食品の製造・普及

- (2) 食品流通部門

- (3) CSR 部門

- (4) 環境部門 等

- 3 表彰区分

農林水産大臣賞

(一財)食品産業センター会長賞

農林水産省食料産業局長賞

(公財)食品等流通合理化促進機構会長賞

- 優良ふるさと食品中央コンクール表彰

- 1 趣旨

全国各地で生産されている「ふるさと食品」(地域の特性を生かして生産される食品)の中で、製造・加工に関する新技術等による品質の向上及び地域で生産される農林水産物の加工利用の面等において、特に優れた成果を挙げたものを広く表彰することにより、地域の特性を生かした食品産業の更なる発展に資する。

- 2 表彰部門

- (1) 新技術開発部門

- (2) 新製品開発部門

- (3) 国産農林産品利用部門

- (4) 国産畜水産品利用部門

- 3 表彰区分

農林水産大臣賞

農林水産省食料産業局長賞

(一財)食品産業センター会長賞

食品産業優良企業等表彰 受賞企業製品の例

食品産業部門（平成 30 年度）

経営革新タイプ

【栄養・健康に配慮した食品の開発】

農林水産大臣賞

東洋ナッツ食品株式会社

兵庫県神戸市

【特徴】

- ・瀬戸内海産の小魚を味付けした『味付けかえり』を使用した『さかなっつハイ!』を開発し、ロングセラー商品に育てることにより、瀬戸内海の水産加工業の振興にも大きく寄与している。
- ・独自の焙煎技術を駆使し、ナッツそのもののおいしさを引き出した『食塩無添加シリーズ』を開発し、ナッツを『健康志向』に焦点を当てた新たなマーケットの形成に主導的役割を果たした。
- ・生のアーモンドの10倍のGABA(アミノ酸)を含む『発芽アーモンド』の開発に成功し、商品化にこぎつけるなど、龍谷大学とともにナッツの可能性を引き出す新たな取り組みにも積極的に取り組んでいる。



食品産業部門（平成 30 年度）

経営革新タイプ

【栄養・健康に配慮した食品の開発】

農林水産大臣賞

マリンフード株式会社

大阪府豊中市

【特徴】

- ・植物性の素材からチーズに替わる食材（スティリーノ）を独自の技術で開発し、消費者の食の健康志向にこたえとともに、アレルギー、コレステロール過多、完全菜食主義者といった、食生活に制約がある人々の食生活を豊かなものにするのに貢献している。
- ・スティリーノは、乳たん白と植物油脂、水を加熱混合して作る独自の食品素材であり、チーズのように使用できる利便性と、コレステロールの大幅カットによるヘルシーさを消費者に提供してきた。
- ・スティリーノの技術を応用したヴィーガンシュレットは、スティリーノに含まれている乳たん白をでん粉に置き換えることで、動物性原料不使用、27品目のアレルギー原料不使用を実現した。



優良ふるさと食品中央コンクール表彰 受賞食品の例

新技術開発部門（平成 28 年度）

農林水産大臣賞

無塩 zero 温麺

はたけなか製麺株式会社

宮城県白石市

【特徴】

業界初の食塩不使用の白石温麺であり、宮城県の特産品に「食塩相当量ゼロ」という新たな付加価値が付いた商品が誕生した。減塩マーケットという新市場開拓による宮城県や白石温麺業界に与える功績は大きく、宮城県産小麦 100%使用バージョンも開発しており、地産地消に貢献している。コシやつるつるとした食感があり、鍋やお吸い物にそのまま入れるなど、使い方も広がります。



新技術開発部門（平成 29 年度）

農林水産省食料産業局長賞

減塩 阿部の笹かまぼこ

株式会社阿部蒲鉾店

宮城県仙台市

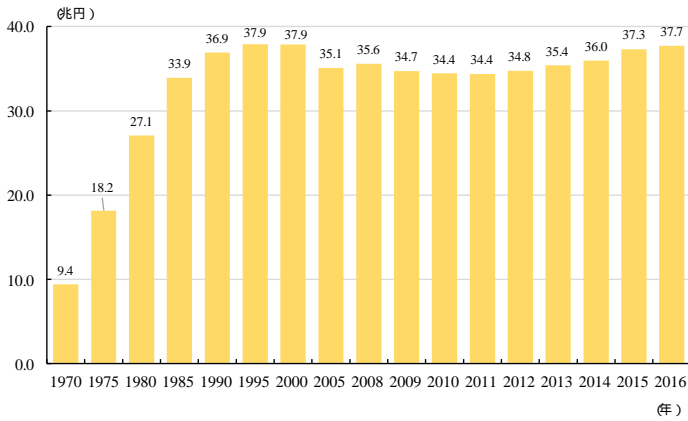
【特徴】

業界初となる減塩のかまぼこです。笹かまぼこを作る上で、食塩は調味料としてだけでなく弾力を生むために欠かせない原料でありましたが、同社の技術開発によって食味・食感を損なわずに塩分を 30%カットすることに成功しました。かまぼこは塩分が多いというイメージを払拭し、消費者の健康志向に応える新商品です。



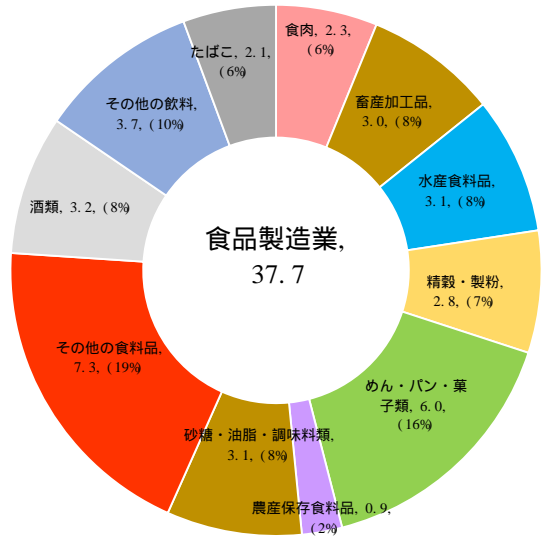
食品製造業について

食品製造業の国内生産額の推移



資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」
注：2016年は概算値

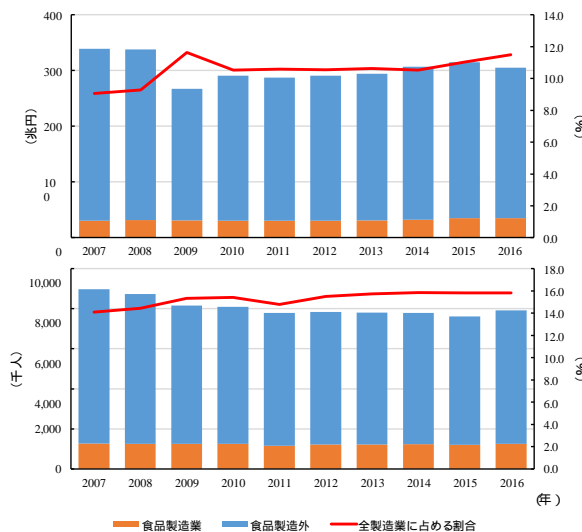
食品製造業の国内生産額内訳 (2016年概算)



(分類、生産額 (億円)、割合)

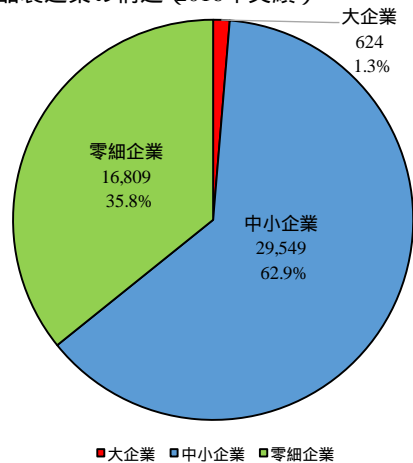
食品製造業について

食品製造業の出荷額・従業者数の推移



資料：経済産業省「工業統計調査(産業別統計)」(平成19~29年)
総務省・経済産業省「経済センサス 活動調査 製造業(産業編)」
(平成24年、平成28年)

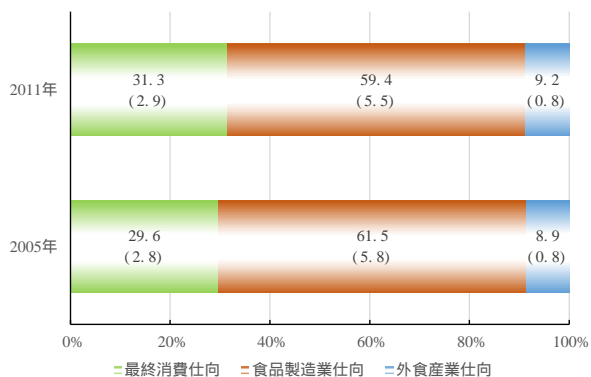
食品製造業の構造 (2016年実績)



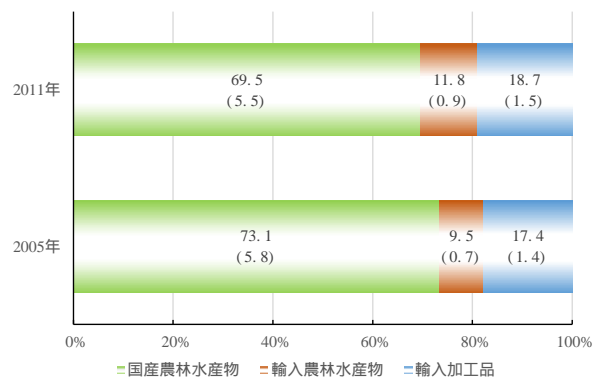
資料：経済産業省「平成29年工業統計調査(産業別統計)」
注1：食品製造業は、食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業
(たばこ製造業、飼料・有機質肥料製造業を除く)の合計
注2：零細企業：従業者数3人以下の事業所
中小企業：従業者数299人以下の事業所
大企業：300人以上の事業所

食品産業の位置づけ

国産農林水産物の用途別仕向割合



食品製造業の各原材料調達割合 (国産・輸入)



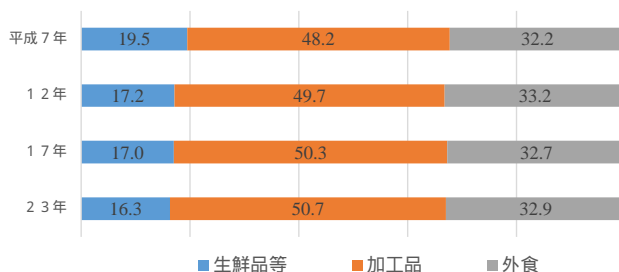
資料：農林水産省「平成23年（2011年）農林漁業及び関連産業を中心とした産業関連表」
 注：1）総務省等10府省庁「産業関連表」を基に農林水産省で推計
 2）（ ）内は兆円

飲食費の最終消費額とその内訳

単位：10億円

	生鮮品等	加工品	外食	最終消費額計
平成7年	16,227	40,064	26,763	83,104
12年	13,884	40,153	26,848	80,855
17年	13,356	39,438	25,648	78,442
23年	12,469	38,681	25,121	76,271

飲食費の最終消費額の内訳 (%)



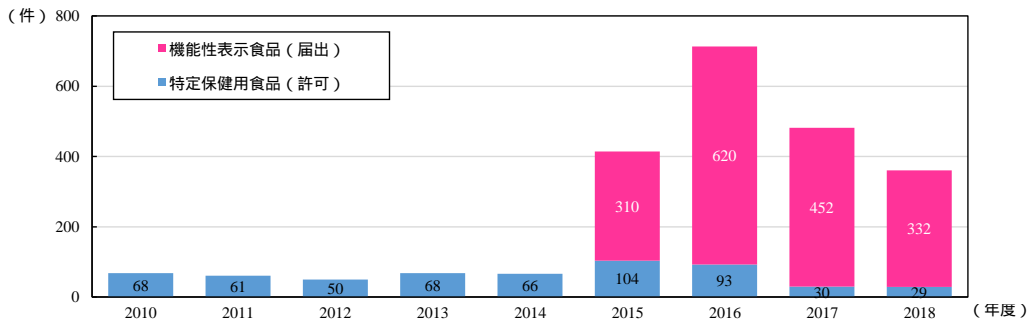
資料：総務省他9府省庁「産業関連表」を基に農林水産省で試算

機能性表示食品

4

	特定保健用食品	機能性表示食品
特徴	臨床試験・論文化 莫大な費用と時間	研究レビュー 費用と時間の短縮
制度開始	1991年9月	2015年4月

新たに機能性の表示が可能とされた食品数*



*各年度において許可及び公表された延べ件数であり、失効及び撤回された品目も含む

資料：消費者庁公表資料を基に作成（2019年1月17日時点）

要介護 (要支援) 認定者数と介護食品の潜在的なニーズ

5

超高齢社会の到来により、介護食品の潜在的なニーズが急拡大。
市販の介護食品の市場規模は2016年に1,400億円を突破したと言われている。
多くは、施設や家庭での自助努力に依存しているのが現状で、介護食品の存在、おいしさ、使いやすさ等についての認知度の向上が課題。

