

## 令和5年度 事業報告

令和5年度の発酵乳・乳酸菌飲料市場は、発酵乳ではやや停滞傾向となったものの、乳酸菌飲料では令和4年度からの好調を維持し、ほぼ前年並みに推移した。一方、消費者の食品安全、食品表示への関心はさらに高まった。食品安全関係では、改正食品衛生法で導入された器具・容器包装のポジティブリストの再整理が進められ、また食品表示については、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインが公表されるなど業界を取り巻く環境は大きく変化した。

これらの状況の下、本協会は、①食品安全の推進、②経営及び流通の合理化、③乳酸菌情報の積極的な発信を重点課題として事業を実施した。

### 1. 衛生及び品質の向上に関する事業

#### (1) 行政情報の収集・提供及び業界意見の提出等

- ア. 発酵乳・乳酸菌飲料の衛生・品質及び表示に関する行政情報を収集、または行政からの依頼を受け、会員に提供した。(電子媒体93件)
- イ. パブリックコメント募集案件に関する会員への情報提供は3件であった。
- ウ. 発酵乳・乳酸菌飲料で使用される容器包装の規格基準の改正や器具・容器包装の製造事業者の範囲の見直しについて、国立医薬品食品衛生研究所が主催する規格改正ワーキンググループで検討が進められ、当協会は本ワーキンググループに参画し、情報収集と意見提出を行った。また、器具・容器包装の製造事業者の範囲を実態に即したものとするよう求める厚生労働省担当官宛要望書を、(一社)日本乳業協会及び(一社)日本乳容器・機器協会との連名で提出した。
- エ. 食品表示や環境分野に関する行政施策など、特に会員の関心が高いと考えられる事項について、幅広く情報収集し、会員への情報提供に努めた。

## (2) 食品表示セミナーの開催

食品表示基準全般への理解を深め、表示の適正化を図ることを目的に食品表示行政の最新動向を紹介する消費者庁担当官による行政セミナーをウェブセミナー形式で実施した。

### ア. 開催日、参加者数

令和5年8月3日、159名（非会員13名含む）

※ 前年度参加者数 210名（非会員15名含む）

### イ. 演題・講師

- － 食品表示制度にかかるこれまでの取組みと今後について  
食品表示企画課 清水 正雄 課長
- － 健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項の改定について  
消費者教育推進課 食品ロス削減推進室 田中 誠 室長

## (3) 「食品衛生管理に関するeラーニング」の実施

令和4年度に構築した、「HACCP衛生管理の手引書（発酵乳・乳酸菌飲料）」の解説や食品工場における衛生管理、製造機器・装置の保守管理等のコンテンツを収載したeラーニングシステムを継続配信し、その利用促進を図った。また、微生物検査法に関する新たなコンテンツを本システムに収載した。

本システムを用いて、食品衛生管理に関する事項を体系的に学習することを目的としたeラーニング講習を実施した。

### ア. 実施日、受講者数

令和5年4月1日～令和6年3月31日（3月31日以降も継続配信）、385名（非会員38名含む）

### イ. 収載コンテンツ

- － HACCPによる衛生管理
- － HACCP 7原則 PART①
- － HACCP 7原則 PART②
- － HACCP手引書の具体的な解説と運用
- － 食品工場における衛生管理
- － 食品工場における洗浄と殺菌・消毒
- － 製造機器・装置のメンテナンスと管理
- － 製造機器・装置のメンテナンスと管理 ～充填機編～
- － 発酵乳・乳酸菌飲料の微生物検査法（令和6年2月に新規収載）

#### (4) 生産技術・衛生講習会の実施

(公財)日本乳業技術協会の協力を得て、発酵乳・乳酸菌飲料の製造管理で重要となる微生物検査法の紹介と管理上のポイントを解説する研修コンテンツを制作し、eラーニングシステムに収載した。

#### (5) 微生物検査研修会の開催

品質管理・検査担当者を対象として、発酵乳・乳酸菌飲料関連の微生物に関する知識の強化及び検査技術の向上を目的とした2日間の研修会を開催した。

##### ア. プログラム：

###### ー 講義

発酵乳・乳酸菌飲料における微生物学の基礎と検査方法

###### ー 実習

(ア) 大腸菌群・乳酸菌・ビフィズス菌の培養

(イ) 一般細菌・乳酸菌・ビフィズス菌のプレート観察・カウント・計算

(ウ) 大腸菌群のグラム染色

イ. 開催場所：(公財)日本乳業技術協会（東京会場）

(一財)日本食品検査関西事業所（神戸会場）

ウ. 開催日：令和5年11月1～2日（東京会場）

令和5年11月9～10日（神戸会場）

エ. 参加者数：東京会場17名（非会員1名含む）

神戸会場12名（非会員1名含む） 計29名

※ 前年度参加者数 2会場・計20名（非会員は募集せず）

## 2. 製造技術・製造施設の改善及び経営・流通の合理化に関する事業

### (1) 関連情報の収集・提供

会員企業、賛助会員である食品機械・素材メーカー及び流通大手企業を訪問し、取材記事を「乳酸菌ニュース」に掲載した。

#### ア. 会員企業における経営理念、事業展開、今後の戦略等

協力企業：(株)べっかい乳業興社、木村ミルクプラント(株)、  
タカナシ乳業(株)

イ. 当協会賛助会員である食品機械・素材メーカーにおける最新の食品製造技術等

協力企業：サンエイ糖化(株)

ウ. 流通大手における発酵乳・乳酸菌飲料の売れ筋、今後の販売戦略等

協力企業：(株)ファミリーマート、相鉄ローゼン(株)、  
ウエルシア薬局(株)

## (2) 物流の2024年問題への対応

物流の2024年問題に対応するため、乳業界における荷主事業者の取組みに関する自主行動計画を会員に周知し、物流の適正化・生産性向上に向けた会員企業の対応促進を図った。

## 3. 知識の普及・消費の増進に関する事業

発酵乳・乳酸菌飲料の保健機能、安全性等に関する情報を機関誌「乳酸菌ニュース」、「はつらつファミリー」及び協会ホームページを活用して発信した。また、発酵乳・乳酸菌飲料の特長や乳酸菌・ビフィズス菌の健康増進効果に関する正確な情報をよりダイレクトに消費者に伝えるため、末端消費者向けの広報ツールを制作した。

### (1) 「乳酸菌ニュース」

ア. 主な内容

(ア) 学術情報

－「プロバイオティクス研究開発のポイントについて」

(野本 康二 東京農業大学 生命科学部 分子微生物学科  
客員教授)

(イ) 行政情報

－「容器包装をめぐる最近の状況について」 (厚生労働省)

－「最近の牛乳乳製品をめぐる情勢について」 (農林水産省)  
～生乳需給の現状と輸出動向～

－「最近の景品表示法に関する取組状況について」 (消費者庁)

－「年頭挨拶」 (関係省庁課長)

(ウ) 健康情報

- －「料理を通じて子どもの人間力を伸ばす」  
(武田 昌美 リトルシェフクッキング(株) 代表取締役)
- －「健康で持続可能な食事とは」  
(林 芙美 女子栄養大学 栄養学部 食生態学研究室 准教授)
- －「食べる機能を維持するための食生活」  
(徳田 泰子 (株)ヘルシーオフィス フー 代表取締役)
- －「免疫システム維持に役立つ栄養・食事」  
(倉貫 早智 神奈川県立保健福祉大学 保健福祉学部  
栄養学科 教授)

(エ) 統計情報

発酵乳・乳酸菌飲料の生産量（農林水産省調査等）及び  
都市別1世帯当たりの支出金額（総務省家計調査）

(オ) その他関連書籍、新聞雑誌での掲載記事等

- イ. 発刊頻度/部数：年4回/各1,200部
- ウ. 配布先：会員、関係行政機関、消費者団体、栄養士会、消費生活センター、都道府県図書館等

(2) 「はつらつファミリー」

一般消費者向けの健康情報の発信を目的とした冊子

ア. 主な内容

- －「生活習慣病の予防」に関すること
- －「腸内細菌叢と健康」に関すること
- －「児童及び高齢者の生活改善」に関すること
- －「乳酸菌の基礎知識」に関すること

- イ. 発刊頻度/部数：年3回/各10,000部
- ウ. 配布先：会員、栄養士会、消費生活センター、食生活改善推進員団体連絡協議会等

(3) 消費者向け広報動画「ヨーグルト・乳酸菌飲料 おいしく健康」

発酵乳・乳酸菌飲料の特長や乳酸菌・ビフィズス菌が健康にはたす役割等に関する正確な情報を消費者に伝え、発酵乳・乳酸菌飲料の一層の普及を目的とした一般消費者向けのアニメーション動画

ア. 動画の内容

令和4年度に制作した広報リーフレットの内容をベースに、小学生の麻衣ちゃん家族がヨーグルト・乳酸菌飲料に対して感じた素朴な疑問をアニメーションとナレーションで分かりやすく解説。

ー レッスン1「知っていますか？ ヨーグルト・乳酸菌飲料のこと」

ー レッスン2「どんなときに？どんなヨーグルト？乳酸菌飲料？」

イ. 掲載メディア：協会ホームページ、YouTube協会チャンネル

ウ. 配布先：会員、栄養士会、消費生活センター、食生活改善推進員団体連絡協議会等

(4) 「協会ホームページ」

ア. 主なコンテンツ（見出し）

ー 発酵乳・乳酸菌飲料について

ー 乳酸菌について

ー 食生活と健康情報

ー 協会・協議会について

ー 会員向けサイト

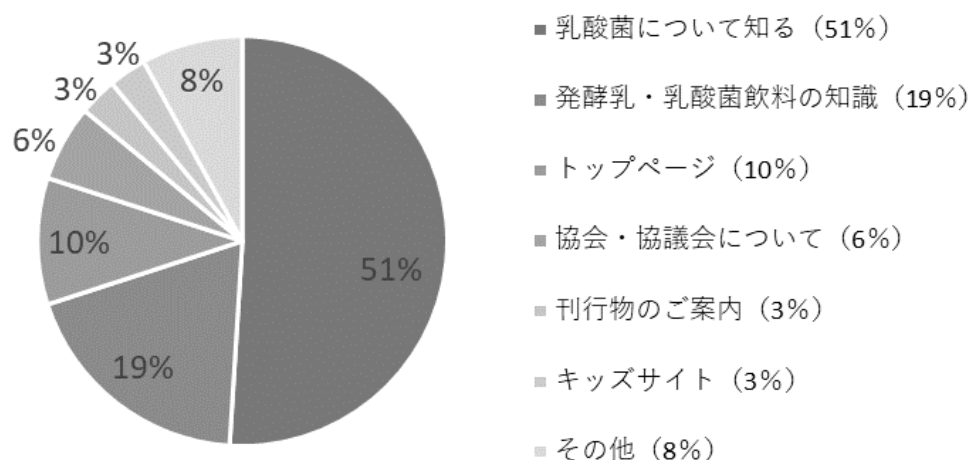
イ. 更新頻度：年6回

ウ. ホームページ利用状況

アクセス数：126,904件

※ 前年比 91%（前年度 139,495件）

令和5年度ホームページアクセス数（割合）



## 4. 情報・資料の収集及び提供に関する事業

### (1) 国際食品規格（コーデックス規格）に関する情報

政府主催の連絡会議、国際酪農連盟日本国内委員会（JIDF）の国際規格専門分科会等に出席し関係情報を収集した。

「食品、サプリメント等に使用されるプロバイオティクスについての定義、安全性、有効性等を規定するガイドライン」について、令和5年3月に開催されたコーデックス栄養・特殊用途食品部会で新規活動項目として採択するかどうか討議された結果、作業部会で継続検討を行い、令和6年10月開催予定の同部会で改めて討議されることとなった。

### (2) 海外情報

アメリカ・シカゴで開催された国際酪農連盟（IDF）主催の「IDF World Dairy Summit 2023」に当協会運営委員を派遣し、世界の乳業事情及びアメリカにおける発酵乳市場について情報収集を行った。

（報告書は、乳酸菌ニュース新年号に掲載）

## 5. その他本会の目的達成に必要な事業

### (1) 相談事業

発酵乳・乳酸菌飲料の特性・品質に関するマスコミ、会員等からの問い合わせに対応した。

問い合わせの件数：合計71件

※ 内訳：マスコミ13件、会員21件、消費者8件、その他29件  
前年比 127%（前年度の合計56件）

### (2) 環境問題への対応

ア. 環境問題に関する会員同士の情報交換の場とするため、「環境問題に関する勉強会」を開催し、行政・会員担当者からのプラスチック資源循環に向けた取組みに関する情報提供、勉強会メンバー間での情報交換等を行った。

イ. 紙製容器包装リサイクル推進協議会、プラスチック容器包装リサイクル推進協議会、飲料用紙容器リサイクル協議会等の3R関係団体と連携を強化するとともに関連情報の収集等を行った。

### (3) 訪問販売の規制への対応

訪問販売に対する消費者の要請に適切に対応するため、経済産業省及び関係団体と連携を強化するとともに関連情報の収集等を行った。

### (4) 新会員の勧誘

非会員に対して、食品表示セミナーや食品衛生管理に関するeラーニング講習への参加を呼びかけるとともに協会への加入を勧めた。

令和5年度においては、賛助会員として、(株)クレスコが新たに加入した。

これにより、令和5年度末会員数は、120社（正会員65社、賛助会員55社）となった。

	R 5. 3	R 6. 3	増 減
正 会 員	6 5 社	6 5 社	増減なし
賛助会員	5 4 社	5 5 社	1社増
合 計	1 1 9 社	1 2 0 社	1社増

以 上

### (注) 事業報告に係わる附属明細書

事業報告の内容を補足する重要な事項はありません。