



発行所 日本醤油協会

発行者 般若 攝也
編集者 山中 誠

〒103-0016
東京都中央区日本橋
小網町3-11
TEL 03-3666-3286
FAX 03-3667-2216
URL
https://www.soysoauce.or.jp/

10月1日



「醤油の日」のロゴマークを各種印刷物にご活用いただき「醤油の日」をPRして下さい!

日醬協・全醬工連

理事会及び臨時総会を開催



日本醤油協会は11月16日(木)に理事会を開催し、冒頭挨拶で堀切会長は「秋を通り越しあつという間に冬が来るという感染症に気を付けなければいけない今日この頃であるが、醤油業界では価格改定があったことで金額ベースではほぼ前年並みを維持したものの、数量ベースでは前年に比べ3〜4%減といった状況にある、新しい価格体系の中で付加価値を高めるため業界全体として数量増を図っていかねばならないと考える。コストについては、原材料は落ち着いてきているがその他のエネルギーコスト、2024年

問題とされる物流コスト、そして実質賃金の増加を消費につなげるという意味では人件費アップというコストなど、まだまだこれから食品業界全体でもコストアップが襲ってくるという環境の中でそれをいかに価格に転嫁できるか、やはり適正な価格転嫁がない限り正常な事業運営はできないと思うので、業界を挙げて新しい価格改定のステージを維持していかなくてはならない。」と述べた。

続いて協議事項として、来年1月から適用となる電子帳簿保存法に基づく電子取引の取引情報に係る電磁的記録の保存義務を履行するための「電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規程(案)」について議案審議があり、満場一致で承認された。その後、事務局から①市場関係、②原料・輸出入関係、③表示関係、④企画・認証関係、⑤醤油PR事業関係についてそれぞれ報告があり、最後に、令和5年秋の叙勲において旭日双光章を受章された山梨県味噌醤油工業協同組合の武田信彦理事長に対し業界の総意をもって祝意を表し、閉会した。

全国醤油工業協同組合連合会は同日15日(木)に理事会及び臨時総会を開催し、理事会では日醬協と同様に「電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規程(案)」の議案審議が、また、臨時総会提出議案について議案審議が、いずれも満場一致で承認された。

続いて開催された臨時総会では、冒頭挨拶で正田会長は「三林会長からバトンを受け大きな組織のトップになったが、私のモットーとしては環境の変化に柔軟に対応しよう、恐竜にならないようにゴキブリでもいから生き残ってほしい」というのが信条であり、このスタイルで全醬工連の舵を取っていかれたらと思っている。そこで協力をお願いしたい。」と述べた。

受章おめでとうございます

本年秋の勲章・褒章受章に際し、醤油業界に於いては全醬工連の武田信彦理事長が晴れて受章の栄に輝かれました。
ここに業界の総意をもってお祝い申し上げます。



旭日双光章 武田 信彦様

全国醤油工業協同組合連合会 理事
山梨県味噌醤油工業協同組合 理事長
株式会社 テンヨ武田 代表取締役社長



ラベル登録のお願い

来年2024年3月で、一連の表示制度の改正(①栄養成分表示の義務化、②原材料における食品添加物の区分け、③製造所の記載、④原料原産地表示の義務化、⑤「遺伝子組換えでない」表示の厳格化、⑥食品添加物不使用表示のガイドラインに沿った見直し)が終了します!

是非この機会に、表示指導員にラベルを提出し、これら改正に対応できているか確認してもらおうようお願いいたします!

「第87回醤油PR運営委員会」開催!

11月8日(木)、醤油会館において、第87回醤油PR運営委員会を開催。討議内容は以下の通り。
(1)「しょうゆ教育プロジェクト」について
出前授業は、9月までに92校実施。10〜3月に280校申し込みがあるため、計372校実施予定(前年実施290校)。
オンライン出前授業の授業台本(シナリオ)作成中。
(2)「しょうゆ大使&しょうゆ応援隊」について
安住紳一郎しょうゆ大使と宇賀神メグTBSアナウンサーが「醤油の日の集い」に司会として参加。
10月22日(TBSラジオ)「安住紳一郎の日曜天国」で、品評会大臣賞しょうゆプレゼントに絡めてしょうゆの話題を10分以上取り上げていただいた。
品評会上位入賞50品からしょうゆ応援隊(消費者)が審査して優れたしょうゆを選ばせ、しょうゆ応援隊賞を実施し、「集い」で結果発表と表彰を行った。「集い」しょうゆ応援隊100名様招待で97名が出席。その後X(旧Twitter)に多数投稿あり。

X(旧Twitter)フォロワーは、現在約6万2000名(昨年同期5万8200名)。
(3)「醤油文化賞」「醤油地域貢献賞」について
「令和5年度醤油文化賞」は、該当者なし。
「令和5年度醤油地域貢献賞」は、富田茂夫氏(元愛知県味噌醤油工業協同組合専務理事)に贈呈。

(4)「醤油の日の集い」について
安住紳一郎しょうゆ大使を総司会として、2800名が出席。
1部・式典は、品評会、醤油地域貢献賞の発表と表彰。品評会大臣賞受賞5社紹介のビデオが好評だった。
2部・記念講演は、日本ソルトコーディネーター協会の青山志穂氏により、「知らないこと損する塩の話」と題した1時間の講演を行った。
3部・懇親パーティーは、4年ぶりに立食形式で開催。目立った混雑もなく、程良い出席者数だった。初の試みのアトラクションとして「木遣り」を出席者にお聞きいただき好評だった。
次回も安住紳一郎しょうゆ大使の出席を強く要請し、消費者招待は継続する。懇親パーティー時のアトラクションも継続して行う。
(5) 報告事項その他
「ふるさとのしょうゆ13355名様プレゼント」は、10月31日に応募締切り、2万9566通の応募があった。(昨年応募は、3万8225通)
5社のためか「ごはんのオリジナルレシピ」を販売新聞紙上で提案し、読者投票してもらい、抽選で各社50名様にしょうゆとたまごをセットにしてプレゼントする「究極のたまごかけごはん企画」を実施し、合計1万3504名の応募があった。
(6) 2024(令和6)年度以降のPR企画について
2024(令和6)年度以降も、「しょうゆの価値向上と事業者のモチベーションアップ」をテーマとして、PR事業を継続する。食育事業の展開、「10月1日は醤油の日」の認知度アップ、SNSを中心とした情報発信力の強化、をPR活動の3本柱とする。
今年実施のしょうゆ応援隊による品評会入賞品審査会が好評のため、継続して企画を検討する。(仮称「醤油検定及び醤油伝道師」)
しょうゆ応援隊の会員No.を作成することを検討。
「集い」開催日は、安住大使の出席可能日を優先して決定する(9月27日(金)または10月1日(火))。みりん協会とのコラボ企画を検討する。
「10月1日は醤油の日」の認知拡大のため、各地各社でのイベントやPR活動を推奨、バックアップする。



醤油センターだより

TEL.03-3666-4521 <https://www.shoyu.or.jp>



日本醤油技術センターでは雑誌「醤油の研究と技術」を季刊4回発行しています。日本(世界)で唯一のしょうゆ専門の技術雑誌であり、業界の皆さまにしょうゆに関する技術的な解説や情報を提供しています。また最近では、各地の名所と料理を紹介する「旅する醤油コンプラ瓶」の連載など、より親しみやすいように取り組んでまいりました。さらに、従来の冊子に加えてWeb版の充実を図り、パソコンやスマートフォンから容易に閲覧することができるようになっています。

次号の発行をもって第50巻を迎えることを記念して、新規申し込みに限り購読料半額キャンペーン中です。是非この機会に定期購読いただきますようお願いいたします。

お申込み・お問い合わせは、ホームページまたは雑誌編集担当まで。

『醤油の研究と技術』第50巻記念購読料半額キャンペーン中!

日本醤油技術センターでは雑誌「醤油の研究と技術」を季刊4回発行しています。日本(世界)で唯一のしょうゆ専門の技術雑誌であり、業界の皆さまにしょうゆに関する技術的な解説や情報を提供しています。また最近では、各地の名所と料理を紹介する「旅する醤油コンプラ瓶」の連載など、より親しみやすいように取り組んでまいりました。さらに、従来の冊子に加えてWeb版の充実を図り、パソコンやスマートフォンから容易に閲覧することができるようになっています。



長野組合

『発酵バレーNAGANO』

キックオフイベントに参画・出展

長野県発酵食品産業加盟団体と企業(みそ・日本酒・ワイン・醤油・漬物・納豆・チーズ・酢)8団体が連携して「発酵長寿県、長野」の認知拡大とこれまで以上に訪日外国人観光客の目的地となることを目指し、「いい日本食の日」の11月24日と25日の二日間「発酵バレーNAGANO」キックオフイベントが長野市のホテルを会場にして開催されました。

初日は発起人代表の長野県味噌工連の青木理事長、関長野県副知事の挨拶に続き、内閣審議官、西経子氏から「発酵バレーNAGANOへの期待」と題して基調講演が行われ、それを受けて「発酵長寿県NAGANOのために産学官連携で何ができるか」をテーマに産学官の代表者6人によるパネルディスカッションが行われました。

二日目は「めた(※)すごい長野発酵食」をテーマに、参加団体の展示即売会、みそ作り、チーズボール作り、醤油の味見等の体験会が開催され、「醤油の秘密と味比べ」と題し、しょうゆもの知り博士の私が醤油

について語り、五種類の醤油の味見体験をしていただきました。初めて醤油の味見をしたという方が多く、このような機会をこれからも増やしてほしい等の感想をいただきました。また「老舗若旦那・若女将のトークセッション」を実施、県醤油連合会からは(有)松岡屋醸造場の木下祥平氏が若旦那として参加しました。

今回のキックオフイベントを通し、発酵業に関わる産官学が連携し、垣根を越えて行動することで長野県の風土、伝統に根ざしながらともに活性化し、新たな道を切り開いていく無限の可能性があることを認識させていただきました。

長野県醤油工業協同組合連合会
理事長 米山弘

(※)「めた」は長野県の方言で「とても」「めちゃくちゃ」の意味



日本醤油技術センター 理事会

一般財団法人日本醤油技術センター理事会が、11月16日に醤油会館で開催された。

第1号議案「電子取引データの訂正及び削除の防止に関する事務処理規程の承認について」では、電子帳簿保存法に基づき、電子取引データを適正に保存するための規程を設けるものであるとの説明がなされ、意義なく承認された。

次に、報告事項の「業務執行理事の職務執行状況の報告について」では、2023年4月から9月までの上半期の中間事業報告がなされた。重要活動としては、認証業務では、審査員不在や工場数の多い地区に新たに3名の審査員を増員したこと、品評会では、第50回の節目の開催であることから全ての組合から出品してもらったこと、また、しょうゆ応援隊の表彰や出品企業の荷印の風呂敷を作成したこと、講習会では、オ



再商品化実施委託単価	(税抜)		
	令和6年度 (円/トン)	(参考)令和5年度 (円/トン)	
ガラスびん	無色	10,400	6,000
	茶色	13,500	8,200
	その他	21,400	16,100
PETボトル	6,500	14,000	
紙製容器包装	25,000	23,000	
プラスチック製容器包装	62,000	58,000	

容器包装リサイクル協会より「令和6年度の再商品化委託申込受付」が案内され、併せて「令和6年度再商品化委託単価及び算定係数暫定値」が公表された。

・申込期間：令和5年12月6日～令和6年2月9日

・対象事業者：売上2億4千万円超又は従業員21人以上で下表にある素材の容器包装を利用する食品製造業者。(PETとプラなど容器区分に注意)

詳細は日本容器包装リサイクル協会WEBサイトを参照。

令和6年度の再商品化委託申込み
12/6から
受付開始!

ンデマンド方式で新たに「しょうゆの安全・安心に関する講習会」、「HACCPのための基礎研修会」及び「HACCPの制度化のための基礎研修会」を開催したこと、標準色では、デモ機の貸し出しや雑誌への広告掲載を始めたことなどが報告された。

また、事業報告では、1 認証事業、2 調査・研究事業、3 検査事業、4 指導・育成事業について詳細な報告がなされた。今回から事業報告書の別表が本文に組み込まれ、詳細な内容を見ながら説明されたこともあり、品評会への出品状況、今後の審査員体制、JASの格付率など多くの質問が出された。

醤油! 点

1年前の師走と比べて街中でマスクをしている人がかなり減ってきたが、今年は例年が多いようだ。中国では原因ははっきりしない肺炎が猛威をふるっており、数年前の恐ろしい武漢ウィルスの記憶が蘇る中で今年も早師走を迎えている。

今年のしょうゆの出荷は数量ベースで2~3%程度のマイナスが続いており、恐らく年間でもその程度の着地が見込まれるが、大切なのは価格改定後の売上金額でありこちらは何とか100%をクリア出来そうである。一方しょうゆ加工品は更に数量ベースでのマイナスが大きく、金額ベースでも100%には届かない可能性が高い。家計調査の主要調味料の支出金額は106%程度のプラスとなっていることから、しょうゆもつゆ・たれも今年は若干シェアを他の調味料に奪われる残念な結果に終わるそう

だ。少子高齢化が止まらず人口減少が加速する中では、数量ベースでの考え方を出来るだけ金額ベースの考え方に変えていかなければならない。そのためにも価格改定の実現は非常に重要である。デフレ体質がすっかり染み付いた日本では利益を無視した価格競争が長く行われてきた結果、欧米諸国と異なり価格改定の実現が非常に困難だが、漸くデフレからの脱却が進みつつある今こそが、キッコーマンの茂木友三郎名誉会長の言われる「脱・低価格原理主義」に移行する千載一遇のチャンスなのである。何としても業界一丸となって適正な水準の価格改定を実現していかなければならないだろう。

先月末に参加した東北ブロックの事務主任者会議では、出荷量の減少が続く中で運営資金をいかに確保していくか?について各県の担当者が率直な意見交換を行っていた。当然それぞれの組合の財政事情は一律ではないが、将来に対する危惧と共にだからこそ糸口を見つけようとする真剣さが全員に共通していて、非常に中味の濃い会議だった。私自身も今後の参考にするべきヒントを幾つかいただくことが出来て大変に感謝している。

新型コロナに振り回された令和の最初の5年間に幕が降り、新しいステージが始まる。この第二幕も決して容易ではない環境が予想されるが、皆で前向きに知恵を出し合い途を切り開いていくしかないだろう。今年も一年間お世話になりました。ありがとうございました。