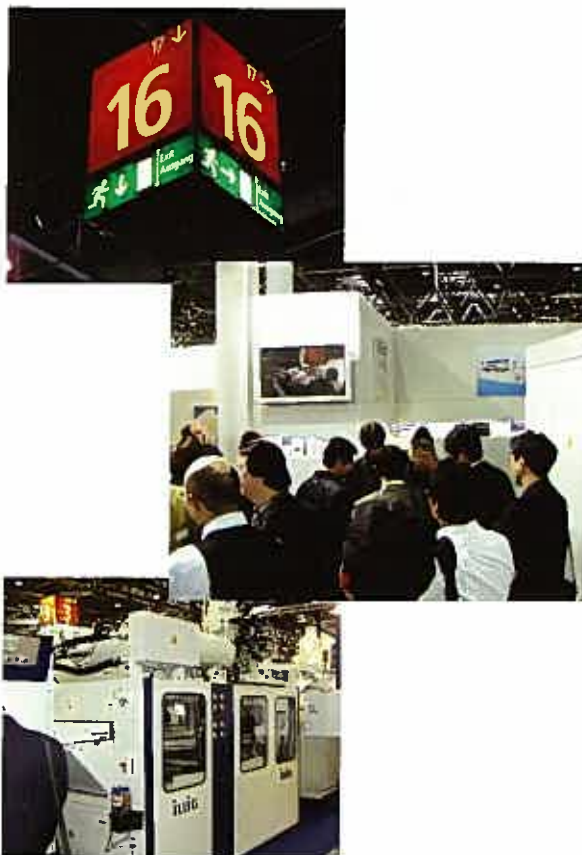


「第16回 K-2004」開催

プラスチック・ゴム及び関連機器の国際展示会では最大規模の「第16回 K-2004」がドイツのデュッセルドルフで開催され、世界各国から3000社近くの出展がありました。包装容器、特に新素材、環境問題に関連した開発商品や関連機器等、最新の情報が一同に集合しました。さりげなく展示されている製品に驚嘆すべき新技術があることも知り、また、その規模の大きさ（全17会場）から業界の奥深さを感じました。全体を見て共通するテーマは、スピード化に代表される効率アップであったように感じられます。例えば、成型機にしても、大型機から超小型機まで、それぞれに無駄を省き、能率アップを考えた設計になっています。省資源・環境対応包装は世界共通のテーマであり、日本における業界の方向性を決定付ける大きなヒントを見つけることができました。



Topics

「RFタグの最前線」を寺浦氏

—「第7回 中食・コンビニ容器包装研究会」開催—

中食・コンビニ容器包装研究会は、11月15日、東京・千代田区の東京都中小企業振興公社で、第7回の勉強会を開催しました。今回のテーマは、「RFタグの基礎と応用」で、講師は、社団法人自動認識システム協会（デンソーウェーブ）の寺浦信之氏が務められました。講演は、「RFタグとは」「従来と新規使われ方の相違点」「新しい使われ方の実現条件」「条件の解決活動」「光学的情報媒体との共存」「新規の使われ方の実証試験」「コンビニ弁当周辺部への応用」などで構成されました。まず、「RFタグとは」では、言語、RFIDの用途による分類、非接触ICカード、周波数、システム構成、動作方式、特長などについて解説。「従来と新規使われ方の相違点」では、製造過程、物流過程、販売過程などでの使われ方を紹介したほか、リネン管理システム、食堂精算システム、図書館管理システム、ごみ収集管理システム、マラソン時計システム、スキー場管理システム、

視覚障害者誘導システムなどについても触れられました。「新しい使われ方の実現条件」では、通信距離の確保、価格の低減、コンテンツの標準化などの重要性を説かれました。「条件の解決活動」では、法規制緩和による通信距離大の周波数割り当て、技術開発による低価格化、ISO標準によるコンテンツ標準化について言及。続く「光学的情報媒体との共存」では、光学的情報媒体との共用（データの可視化、部分的置き換え対応）、また、QRコードとの共用についてそれぞれ説明されました。「新規の使われ方の実証試験」では、一昨年に行われた家電製品の動脈・静脈物流実証試験、また、昨年に行われたアパレルや出版、食品での実証試験例を紹介。最後に「コンビニ弁当周辺部への応用」では、RFタグの貼付単位（検討の前提）、また、想定応用事例として弁当工場や配達、販売店を通じ、入・出荷検品や誤配防止、賞味期限管理、商品情報の提供、賞味期限経過弁当の販売防止、盗難防止などのメリットを強調されました。



ジーズ  
新年号  
(Vol.14)

contents

- 新年 年頭にあたって 会社の寿命
- ハイブリッド研究会レポート 最新食品容器工場視察会
- 食品の安全性とトレーサビリティ (No.5) 安全な食品を提供する仕組み
- COLUMN 300円、300g、300kcalのヘルシーランチが売れる！
- 情報BOX 海外情報/Topics

新年 年頭にあたって

会社の寿命

株式会社ギンポーパック 代表取締役社長 飯島佑輔

企業の寿命は一般に30年とされています。企業の誕生から発展、そして生長の間にスタート時の精神と人材が高齢化し、守りの経営に入り衰退、消滅へと向うパターンを言うのでしょうか。特にオーナー経営の場合、過去の成功体験で現状の安定が継続するものと思いがちです。21世紀に入り、世の中が変わっているのに、何も手を打たず従来のやり方を踏襲しているとしたら、冒険するよりもっと大きなリスクがあると思います。

昨年、ギンポーパックは守谷工場新設により新しく生まれ変わりました。いよいよ今年から新工場と新設備を戦力として本格稼働します。新素材の成型品を起爆剤として、新しいギンポーパックのブランドを構築して行きます。

30年後、2035年の春にはギンポーパックと一昨年植樹したしだれ桜が大きく育っていることでしょう…。初夢。

## 最新食品容器工場視察会

「最新食品容器工場視察会」というテーマで、2004年7月12日に稼動を開始した、ギンポーパックの守谷工場を、ハイブリッド研究会のメンバーが視察しました。工場内にある会議室で、守谷工場の紹介ビデオを見た後、菅木工場長の案内で、製品倉庫、成形ゾーン、クリーンゾーン、品質管理室などを見学しました。工場見学後は、会議室でメンバーからの質疑応答、感想を交えてのディスカッションが行われました。メンバーの中には、HACCPや食品の専門家も多く、活発な意見が交わされました。

(2004年10月21日 第243回ハイブリッド研究会より)



菅木工場長の案内で工場を熱心に見学するハイブリッド研究会のメンバーの方々。



工場見学後は、会議室でディスカッションが行われ、活発な意見が交わされました。また、食品の製造のプロの立場から、右記のような貴重なご意見をいただきました。

- いたるところに安全性への配慮が見られ、食品工場以上にクリーンな工場。
- ウエットな製品が多い食品の場合は、もっと厳しいチェックポイントやエリアがあるが、製品がドライな容器工場とすれば先進的な設備。
- 衛生・セキュリティに対するルール作りは、社内の従業員だけでなく、納入業者も対象に実施する必要がある。
- 現状は十分に安全対策が実施されているが、問題は、これから1~2年後も同じレベルで実施されるようチェック体制の維持が肝心。
- フォークリフトのタイヤは、ゴム製ではなく、性能が良いプラスチックタイヤを使用したほうが安全である。

## 安全な食品を提供する仕組み

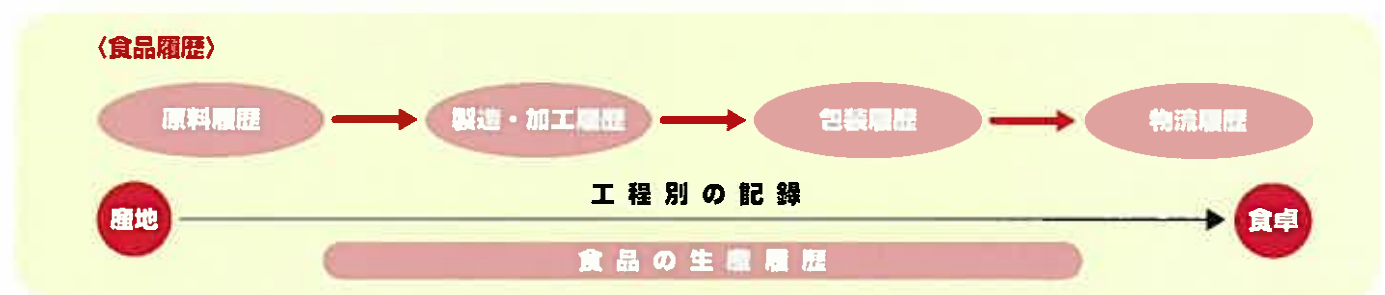
メーカーは消費者に美味しい食品を「危害を与えない安全な食品」として提供する使命があります。メーカーは消費者に喜ばれる安全な食品作りの努力を重ねていますが、不幸にも消費者からクレームを受け、クレーム品の回収をしなければならないときがあります。また、消費者が、手に取った商品の安全性や品質、表示を調べたいというとき、すぐ調べることができる仕組みが求められています。

そのような時に、「安全な食品を提供する仕組み」を作成しておくことで迅速に対応することができます。「安全な食品を提供する仕組み」、すなわち、「原料履歴、製造・加工履歴、包装履歴、物流履歴など食品の生産履歴が把握できる仕組み」を作成し、活用できるようにしておくことです。食品の生産履歴が把握できる仕組みを作成するためには、原料産地から消費者に届けられるまで、フードチェーンの流れに沿って生産者、販売者が安全性を確保するために実施する商品管理資料・記録を保存することであり、それがトレーサビリティの

基になります。この中で「包装履歴」は大きな役割を占めています。食品の生産履歴の資料を蓄積し、情報管理資料として整理し、追跡調査ができるシステム「トレーサビリティシステム」による管理ができれば、クレームなど問題が生じたとき追跡調査が迅速にでき、クレーム対応が容易になります。また、消費者から商品の安全性について質問があったとき、即時対応できるようになります。先述したように、最近、食品の生産履歴が記録されたICタグ(電子荷札)を付けた食品が売り場で販売されて、消費者がチェックできるシステムが開発され、実施されるマーケットが出現しました。

消費者はこのような科学的根拠に基づいた「安全な食品を提供する仕組み」を求めているのです。

それでは、例えば、調理済み冷凍食品のメーカーは安全な食品を提供するために、どのような作業をしているのでしょうか。(以下次号)



「キッチンマト」トマト300 ヘルシーキャンペーン2004  
300円、300g、300kcalのヘルシーランチが売れる!

前号に続き今号も惣菜店「キッチンマト」(東京・港区)において実施された「ヘルシーランチ販売」の実験結果を掲載します。

**Q3: 昼食を購入する際、健康を考慮して選んでいますか?**  
結果: お客さまの95%が健康を考慮して昼食を選んでいる

性別	考慮している	時々考慮している	考慮していない	無回答
女性	95%	5%	0%	0%
男性	95%	5%	0%	0%

**Q4: 日頃、野菜不足を感じることがありますか?**  
結果: お客さまの70%以上が、野菜不足を感じている

性別	感じている	感じていない	無回答
女性	75%	25%	0%
男性	70%	30%	0%

**Q5: 野菜不足をどのように解消したいですか?**  
結果: 野菜不足の解消は、やはり野菜を食べること

野菜料理	野菜ジュース	野菜スープ	栄養補助食品	サプリメント	野菜デザート
野菜料理	野菜ジュース	野菜スープ	栄養補助食品	サプリメント	野菜デザート