



(一社) 日本食品機械工業会のご紹介と活動について

一般社団法人日本食品機械工業会
専務理事 谷澤俊彦

1. 一般社団法人日本食品機械工業会とは

一般社団法人 日本食品機械工業会（略称：日食工）〔英文 The Japan Food Machinery Manufacturers' Association（略称：FOOMA）〕の活動は、1948（昭和23）年にわが国経済社会の再建と逼迫する食料事情の緩和を図る目的から、精米麦機械、瀬分機械、製めん機械、製パン機械、製菓機械、醸造用機械、乳業加工機械及び油糧機械の専門メーカー10余社を発起人として発足した「全国食糧機械製造業者懇談会」に始まります。発足当時は、物資欠乏のため、機械加工に必要な資材、部品などが配給・割り当てられていた時代であったため、団体の第一の業務は、政府（当時の商工省）の資材割り当ての発券事務への協力でしたが、機械技術の進歩発展、食生活、消費者の嗜好、社会の情勢などの変化に伴い、団体の役割、使命も変化してきました。

1952（昭和27年）には、我が国初となる食品加工機械（製めん機械）のJIS（日本工業規格）の制定（1953（昭和28）年）に取り組み、食品機械の品質・性能の向上と、さらには機械の大型化、高速化に向けた活動にも取り組み、業界の近代化に邁進し、1954（昭和29）年に全国食糧機械製造業者懇談会を「日本食糧機械工業会」へと改組しました。

昭和40年代に入ると更なる業界の近代化と経営の合理化が強く求められていたこともあり、機械工業振興臨時措置法や中小企業近代化促進法の業種指定を受けるなど中小企業の構造改善を推進し、1967（昭和42）年3月に当時の通商産業省より社団法人の認可を受け、1972（昭和47）年7月に「社団法人日本食品機械工業会」、2012（平成24）年4月に、「一般社団法人日本食品機械工業会」と現在の名称に変更しました。

日食工は、食品機械に関する調査および研究、安全・衛生化および標準化の推進、情報の収集および提供等を行うことにより、食品機械工業の総合的な進歩発展を図り、もって我が国の振興および国民生活の向上に寄与する目的で設立された我が国の食品機械工業を代表する唯一の総合団体です。食品産業の合理化・省力化に貢献し、進展する国際化、高度情報化、低価格指向等の経済環境の変化へ適切に対処し、さらに一層名実ともに全国組織団体としてその地歩を固めるべく、その使命達成のため広汎な事業を活発に展開しています。

2. 日食工の事業活動

日食工では、食品機械に関する安全化・衛生化に関する調査研究、展示会事業（FOOMA JAPAN）、人材育成事業（FOOMA アカデミー等）、国際化のための積極的な行動、各種講演会・研修会の開催、会員のための技術開発研究、次世代経営者のネットワーク、広報・出版等様々な事業を通して、業界の発展・振興に努めています。



2. 1 人材育成事業

食品機械産業の特徴は、中小企業比率が約 90%と高く、総体的に企業体力が弱く、また、食品産業界の需要志向による多様なニーズに対応した多品種少量の受注生産型産業です。改良や高機能要求への対応は得意ですが、骨太な製品開発能力が弱いという特徴があります。このため、高付加価値製品の開発による収益性の改善、新規販売ルート開拓など営業活動強化、コストパフォーマンス改善、模倣品対策への取り組みなどにより競争力強化のための経営体質の強化が求められています。

また、1 億人を抱える人口を背景として国内の食品産業の順調な発展に支えられて発展してきたため、輸出比率が 8%程度と低く、国際化への対応が遅れています。これまで国内市場は順調に拡大してきましたが、今後は少子高齢化によって人口が減少し国内市場が縮小することが想定されます。したがって、多くの人口を持ち、飛躍的な経済成長により加工食品への需要増傾向など市場拡大がみられる中国や ASEAN 地域などアジア地域への輸出による事業展開を模索する動きもありますが、資本力や人材不足の関係から輸出比率を高めるまでには至っていないのが現状です。

コロナ禍で食品製造現場では、人手不足への対応が喫緊の課題となっており、生産ラインの機械化、自動化ニーズがこれまで以上に高まっています。

これら状況を踏まえ、食品機械製造事業者としては、機械化、自動化技術の高度化を図り、多様化しているユーザーニーズに適切に対応していく必要があります。そのためには、加工技術の向上、産学連携による技術開発力の強化、熟練工等優秀な人材の確保、エンジニアリング部門の強化、稼働率向上に向けた更なるメンテナンスサービスの充実等への取り組みが重要で、日食工では FOOMA アカデミー等人材育成講座を開設し、業界に貢献できるよう事業を推進しています。

また、食品機械は、機械を使用する作業者に対する機械安全だけでなく、一般消費者が食べる食品に対する衛生安全にも配慮する必要があります。そのような安全・衛生に関する社会的要求が高く、それらに応えた設備を設計する人材へのニーズが高まっていることから、国際安全規格対応講習会を毎年開催して、機械安全、衛生安全に配慮した設計者の育成にも注力しています。



写真 1. 第 21 期 FOOMA アカデミー(2023.2.7~2.9)



2. 2 食品機械の安全化・衛生化の推進

日食工は、ISO の機械安全設計体系を基に業界基準を制定し、我が国唯一の食品機械に関する標準規格である JIS の制定に協力、同食品機械 JIS を使用するための必須活動となる「リスクアセスメント」の業界基準も作成し、普及・啓蒙活動を推進しています。

また、2019（令和元）年 11 月、ISO に TC/326 が設置されましたが、日食工は国内審議団体として規格作りに参画しています。なお、TC/326 は食品サプライチェーンで使用される機械とその付属品などを対象としています。

また、海外への輸出にあたっては、GFSI（Global Food Safety Initiative）の承認を得た FSSC（Food Safety System Certification）22000 や SQF（Safe Quality Food）等の国際規格、EHEDG ガイドライン等グローバルスタンダードに合った製品が求められており、日食工では食品製造設備の安全衛生性を認証する国際機関 EHEDG（欧州衛生工学設計グループ）のガイドラインに従った洗浄性評価の試験機関の設立を目指してきました。日本企業が機械の認証を受けるためには欧州又は米国等にある試験認証機関に申請・依頼しなければならず、国際競争で不利にならないためにも日本国内での試験機関の設立が重要であることから、（一財）日本食品分析センター（JFRL）の協力を得て、2018（平成 30）年に同センター多摩研究所に試験プラントを設置し、準備を進めてきましたが、2022（令和 4）年 12 月に EHEDG の試験機関としての認定を受けることができました。

EHEDG の衛生基準は国際的なデファクトスタンダードとして認知され、ガイドラインに適合した製品は欧米をはじめ世界各国の衛生基準に通用し、現在ではアジアの国・地域に広がっています。

また、GFSI は、食品安全システムの継続的改善を目的に 2000（平成 12）年 5 月に設立された非営利団体ですが、フードチェーン認証のための世界標準となる要求事項を作成しており、対象とするフードチェーンは食品原料から販売までの全領域を対象にしています。

2020（令和 2）年には、J1「食品建物および食品加工設備の衛生設計（建業者および設備製造業者向け）」、JII「食品建物および食品加工設備の衛生設計（建築および設備の利用者向け）」のベンチマーク要求事項が示され、認証プログラムオーナー（CPO）は、プログラムの開発を進めています。

GFSI には世界の大手小売業者、製造業者および食品サービス事業者が加盟しており、GFSI が EHEDG の衛生設計概念を採用するとなれば、我々食品機械メーカーに与える影響も少なく、EHEDG ガイドラインへの対応は非常に重要な意味を持っています。我が国食品機械は、その安全・衛生性や処理能力の高さに加え、操作性等にも優れており、海外のユーザーからも高く評価されているものの、これら世界的な動きの中で日本製食品機械のより一層の海外展開のために、日食工の果たす役割は大きいものと考えられます。

★GFSI の承認を受けた主な規格一覧（2022 年 4 月の時点）

- ・ FSSC 22000

ISO22000 をベースに、その内容に加えて具体的な管理手法が追加された規格で最も



包括的で対象範囲が広い規格。

・SQF

HACCP の手法と品質管理システムの ISO9001 の要素を組み合わせた規格。認証要求水準は、3 段階に設定されており、また、モジュールごとに承認されています。他の認証規格と比べて、一次生産から輸送・流通までに至る食品産業の全業種を対象とする統合された規定となっているのが特徴的です。

・JFS-C

(一財)食品安全マネジメント協会 (JFSM) が C P O の規格。GFSI ベンチマーク要求事項を忠実に反映した規格で、食品安全マネジメント (FSM)、ハザード制御 (HACCP)、適正製造規範 (GMP) の大きく 3 つの要素で構成されており、日本特有の要求事項が含まれています。日本で開発された初めての GFSI 承認規格です。

3. 展示会事業 FOOMA JAPAN について

日食工は、食品機械工業の発展と国民生活の向上に貢献することを目的に、さまざまな活動を行っています。その中で最も大きな事業が FOOMA JAPAN です。

食品機械・装置及び関連機器に関する技術並びに情報の交流と普及を図り、併せて食品産業の一層の発展に寄与することを目的として、1978 (昭和 53) 年より開催しています。

現在では出展規模 800 社超、来場者 10 万人と同種の専門展示会としてはアジアで最大、世界でも有数の展示会となり、国内外から高い評価を得ています。

46 回目となる FOOMA JAPAN 2023 は、東京ビッグサイトにおいて、6 月 6 日 (火) ~9 日 (金) の 4 日間の日程で開催します。

同展で掲げる開催テーマは、「Accelerate FOOMA」。現在の食品機械産業をめぐる環境は大きく変化し、さまざまな社会課題の解決と多様化への対応が求められています。食品機械業界が安定して発展を続けていくためには、食品業界の動向を常に注視し、コスト削減、効率化を追求し、技術革新を進め、食に関わるビジネスの新たな領域を切り開いていかねばなりません。開催テーマには、出展社の皆さまが社会の変化に迅速かつ適切に対応し、来場者が抱える課題を解決するソリューションの提案を加速させ、ビジネスの成功を勝ち取っていただきたいという、主催者の決意を表しました。

来場者とのつながりを生み、ブースへの誘引を図る FOOMA アプリ、遠隔地からリアルに出展ブースを体験できる 360° バーチャルツアーなどビジネスマッチングを加速するためのプログラムもバージョンアップさせました。

イノベティブなプロジェクトとして 2022 年に新たにスタートした FOOMA アワードをさらに発展させるほか、スタートアップゾーンもさらに加速させることで、ビジネスマッチングの可能性を拡げてまいります。

本展では「食の安全・安心」を堅持しつつ、生産性向上や高効率化のための技術、自動化、省人化を図るロボットや AI など最先端のテクノロジーと最新鋭の製品、サービスの展示と



一般社団法人 日本食品包装協会

併せ、SDGs に則ったサステナブルアクションについても、積極的に取り組んでまいります。今回も日本が誇る食品機械の実力と進化をいかに披露する舞台として、ビジネスのさらなる飛躍に貢献できるものと思います。是非ご来場ください。

FOOMA JAPAN 2023
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION

来場登録はこちらからどうぞ！

<https://foomajapan.jp>



写真2. FOOMA JAPAN 2022 開会式



写真3. FOOMAアワードロゴマーク



写真4. FOOMAアワード2022 表彰式

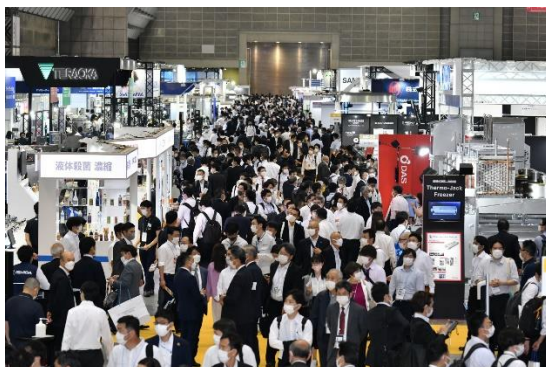


写真5. FOOMA JAPAN 2022会場風景1



写真6. FOOMA JAPAN 2022会場風景2



[FOOMA JAPANのあゆみ]

◆1978年 第1回食品工業展を開催

(社)日本能率協会との共同主催。1989年まで会場は晴海。出展者数133社、354小間と初回にしては大成功。

◆1987年 日食工の単独主催となり“国際”を冠につける

この年から日食工の単独主催となり、国際化を進めた「国際食品工業展」と名称を変更。

◆1990年 晴海から幕張メッセへ

会場を1989年秋にオープンした最新の設備を誇る幕張メッセへ移す。

◆1997年 幕張メッセから東京ビッグサイトへ

正式名称をFOOMA JAPANに決定。開催20回目を記念したこの年から、世界に向けた情報発信基地として注目の集まる「東京ビッグサイト」を会場とした。

◆2008年 東京ビッグサイト西展示棟へ拡大、過去最大スケールを記録

31回目の開催となった展示会は、東京ビッグサイト東展示棟に加え、西展示棟1・2ホールまで拡大、出展者702社3,061小間、来場者117,758名と過去最大規模での開催となった。

◆2011年 東日本大震災を乗り越えて実施

34回目の開催となった展示会は、東日本大震災の影響があったにもかかわらず、出展社は645社、展示規模については2,783小間と東展示棟のみの開催では過去最大となった。

◆2017年 東京ビッグサイト東新展示棟7・8ホールへ拡大、過去最大775社にて開催

40回目の開催を迎え、新設の東京ビッグサイト東7・8ホールを加えて開催、出展社は過去最大となる775社（共同出展社含む）で開催。

◆2019年 東京ビッグサイト西展示棟と新南展示棟を使用して開催

42回目の開催は、「東京オリンピック・パラリンピック」の関係で東京ビッグサイトの東展示棟が使用できず、西展示棟と新南展示棟で開催。

◆2020年 大阪での開催計画もコロナ禍によりWEB展開催

「東京オリンピック・パラリンピック」開催のため、東京ビッグサイトが使用できないことから、インテックス大阪での開催を計画。しかし、新型コロナ感染症の拡大の影響を受け、「FOOMA JAPAN 2020 大阪（国際食品工業展）」は開催中止となった。代わりに6月23日（火）～8月31日（月）の期間「FOOMA JAPAN 2020 WEB 展示会」を新たに開催。

◆2021年 首都圏以外での初めての開催～愛知スカイエキスポ

愛知スカイエキスポ全館を使用して、「COVID-19 感染拡大予防ガイドライン」に則った「新しい開催様式」のもと開催した。

◆2022年 3年ぶりの東京開催、出展規模は過去最大記録更新

45回目の開催は3年ぶりに東京ビッグサイト東展示棟で開催。過去最多となる874社の出展者が集まり、9万人を超える来場者を迎えて開催した。



4. おわりに

最後に、引き続き食品機械工業会の発展を通じて、食品製造業界の生産性向上、「食」に関わる国民生活のさらなる向上への貢献とサステナビリティ社会の実現に向け、さらなる努力を重ねてまいります。

著者情報 ----- ~

谷澤俊彦 (YAZAWA, Toshihiko)

2017(平成 29 年)7 月、一般社団法人日本食品機械工業会・専務理事就任、現在に至る。

(一社) 日本食品機械工業会

〒108-0023 東京都港区芝浦 3-19-20 ふーまビル

電話 03-5484-0981 URL : <https://www.fooma.or.jp>