

令和2年度 公益社団法人愛知県漬物協会事業計画

1. 事業方針

新たな食品表示法は本年4月1日から施行となり、食品衛生法（制度化HACCP）も来年6月から始まる。本協会は食の安全・安心を守るため、小規模事業者向け衛生管理の手引書「HACCPの考え方に基づく安全・安心なものづくり」作成など、県内漬物業者の時代対応に取り組んできたが、今年度も地域の保健所等と協力し、安全・安心な漬物生産の推進、漬物を通じた日本の食文化の発信や食育・食農教育などを実施する。

また農産物漬物製造業における外国人技能実習制度が改訂され、技能実習1号（実習期間1年）から技能実習2号（実習期間3年）への道が開かれた。本年6月に第1回外国人技能実習試験を実施する。これは広く漬物製造に携わる企業に適用されるものであり、漬物製造管理士・技能評価試験を推進してきた当協会は、県の関連部署と協力して、労働力不足に悩む企業を支援していく。

健全な企業経営の環境を整備し、地域の食環境を保全、県民の健康維持や、ゆとりある豊かな食生活に貢献する一年にする。

2. 事業内容

（公1）食に関する知識を高め普及する事業

本事業は、漬物を通じた日本食文化の保全及び振興のため、食に関する研修会等を開催し、食育及び食農教育等の諸事業を実施する。関係機関等と協力して漬物を始めとする食に関する知識の普及に務め、漬物を食す伝統的な日本食文化の浸透を図る。本事業により、地域の食環境や食文化の伝統を保全し、消費者の健康の維持増進や、ゆとりある豊かな食生活に資することを目的とする。

（1）研修会等の開催事業

本事業は、漬物を始めとした食に関する研修会等を開催し、食品製造技術や食品表示の適正化、製造過程における環境対策、衛生管理手法の啓発や食の安全安心を始めとする幅広い食の知識の普及に資する。これらの研修会等において、食に関する知識の普及に努め、よりよい食環境を醸成する。

（2）情報提供推進及び食の信頼向上事業

本事業は、食の洋風化が進み、漬物を食べる機会の減った子供のみならず、成人に対しても食への関心を高め、健全な日本型の食生活を維持するために必要な知識や経験の修得を目的とした食育・食農教育を実施し、日本食文化の保全及び振興に資する。

ア. 情報提供事業

本事業では、各種の食のイベントに積極的に参加し、試食やアンケート、展示等を実施する。また、協会公式キャラクター「アイチタルオ大王」によるPRを積極的に進めることにより、消費者の食への関心や、食に関する知識を高め、健康的な日本型食生活の維持に貢献する。さらに、協会から会員等の講師を派遣する。

本協会ウェブサイトにおいても、漬物を始めとする食に関する知識の普及に努めるとともに、マスメディアや出版物等への情報提供を実施する。

イ. 体験事業

本事業は、体験を通じた食に関する知識や経験の修得を目的とした食育・食農教育を実施する。また、他の団体や事業者が主催する事業に対し、本協会による共催や後援の他、情報や資材の提供等の支援を行い、広く消費者への食に関する知識の普及に資する。

(公2) 漬物生産における技術開発、研究等に関する事業

本事業は、高品質で安全安心な漬物を消費者に提供するため、製造管理技術の向上を図る。そのため、漬物を始めとする食品製造に関する技術開発、研究等を支援する。さらに、食の安全安心に係る知識や、環境保全に関する知識等、食品に関する情報提供等を実施することにより、食環境の保全のみならず環境対策等の社会貢献を始めとした消費者の利益に資する。

(1) 調査研究及び研究補助、助成事業

本事業は、漬物を始めとする食に関する消費動向や漬物原料等について、また特色ある漬物の商品化の可能性について、アンケート等の資料収集を関係機関等の支援を得て実施する。また、他の研究機関との共同研究や、調査研究等により、新たな漬物の製造技術の開発・研究等を実施する他、研究等にかかる費用の全部又は一部を助成する。

(2) 原料野菜生産事業

本事業は、愛知の伝統野菜を始めとした野菜生産に寄与し、また種の多様性や原料野菜産地を維持するため実施する。さらに、漬物原料野菜の品質向上と計画生産・安定供給を図るため、関係機関の指導の下に守口大根を始めとした採種ほ場を設置し、優良品種を育成確保する。

(3) 省エネ及び環境保全事業

本事業は、主にウェブサイトを通じて、いわゆる食品リサイクル法を始めとする環境負荷低減の取り組みを積極的に実施するよう事業者に促す。さらに、国の目指す低炭素型社会に向けたCO₂排出削減の取組促進や、省エネルギー設備導入等の環境対策を推進し、省エネ型の豊かな社会の実現に資する。

(4) 食の安全・安心事業

本事業は、関係機関と協力し、食の安全安心の確保に取り組む。食品表示の適正化をはじめ、漬物衛生規範の改正に伴い、HACCP手法の導入推進等による危害防止、品質確保のための製造工程管理の高度化対策等に積極的に取り組むよう、研修会等の開催や、ウェブサイトを通じた情報提供を行い、事業者を促す。また、研修会等は会員以外の事業者にも呼びかけ、広く食の安全安心の確保に努める。また、コンプライアンス（法令遵守）を徹底し、公正適切な事業活動を通じた社会貢献を実施する。

(5) 研修会、講習会の開催事業

会員及び事業者、一般消費者を対象とした研修会や講習会を開催し、安全安心を始めとした食の知識の普及に資する。また、関係機関の主催する研修会などに講師を派遣すると

ともに、会員の積極的な参加を促し、知識の普及や技術の向上に努める。

(6) 表彰事業

本事業は、漬物の振興に功績のある事業者、個人に対し、表彰を実施する。表彰規定により、推薦のあった事業者、個人に対し、大学や研究機関、行政機関等の助言を得て、表彰者選考委員会において選考を実施する。

(公3) 生活支援のための寄付・チャリティー等に関する事業

本事業は、支援の必要な生活困窮者や、漬物を食べる機会の少ない消費者を対象とし、生活支援等を実施する。また、災害時における食料支援等を実施する等、消費者の健康で豊かな生活に資することを目的とする。

(1) 寄付・チャリティー事業

本事業は、チャリティー等を実施しその売上げ等を寄付するものとする。また、漬物が日本型食生活に欠かせない食材であることから、生活困窮者や漬物を食べる機会の少ない福祉施設等への漬物の提供やその他の金品の寄付等の支援を実施する。さらに、地域社会の生活困窮者等に対する支援を実施することにより、消費者の健康で豊かな生活に資する。

(2) 被災者等の支援事業

本事業は、災害時における炊き出し等のため、漬物の無償提供等による社会貢献活動を実施する。原則として、愛知県等の要請により、漬物を始めとした食品等の供給を確保し、生活に不可欠な物資の供給支援や金品の寄付を実施する。なお、本事業は愛知県地域防災計画にも記載されている。

(他1) 会員のための交流等に関する事業

本事業は、協会運営に関わる会員の連携強化、親睦・交流を目的とし、会員間の情報交換や会員相互の親睦を図る他、関係機関との相互関係の円滑化を目的とする。

(1) 渉外情報活動事業

全国、県、各種団体の協議会などに出席し、関係者との連絡協調を図るとともに、情報を収集し、会員や消費者等に情報提供する。

(2) 後継者育成事業

本事業は、次代の漬物業の振興発展を担う後継者を育成するため、本協会会員の子弟及び従業員から組織される愛知県漬物協会青年会に対し、育成事業費として、活動助成を行う。また、本協会と協同での事業活動を実施する。

(3) その他の事業

本事業は、本協会が必要と認めた事業で、会員のための共益事業等を実施する。必要に応じて委員会等を設置する。

ア. 交流会等の開催

イ. 愛知県漬物振興祭の開催

ウ. その他の事業

その他必要な事業については、理事会などで検討し、随時これを行う。

※事業計画について、便宜上公1、公2、公3、他1の事業に分けているが、それぞれに2つ以上に当てはまる事業については、予算及び決算等について按分することとする。