

令和 6 年度 事業報告

令和 6 年度の発酵乳・乳酸菌飲料市場は、発酵乳では生産量に回復基調が見られ、乳酸菌飲料では減少傾向が続いたものの、世帯当たりの支出金額では、発酵乳・乳酸菌飲料ともに堅調に推移した。

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。食品安全関係では食品衛生基準行政が厚生労働省から消費者庁に移管され、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制度導入に伴う乳等の容器包装の規格基準の見直しが進められた。また食品表示については、紅麹サプリメント問題に端を発し、機能性表示食品制度が大幅に改正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 84 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 12 件であった。
- ウ. 国際連合で検討が進められている「プラスチック汚染に関する法的拘束力のある国際文書」において、廃止対象製品として、発酵乳・乳酸菌飲料で多く使用されているポリスチレン製容器包装が提案されたとの情報に接したため、ポリスチレンの有用性や代替困難性に関するデータを農林水産省に提出した。また、農林水産省が主催する「令和 6 年度 食品産業分野の容器包装等に係る検討会」にポリスチレン利用側団体の委員として参画し、情報収集と意見提出を行った。
- 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6年8月8日、184名（非会員17名含む）

※ 前年度参加者数 159名（非会員13名含む）

イ. 演題・講師

ー 機能性表示食品の今後について

食品表示課 保健表示室 今川 正紀 室長

ー 改正景品表示法の概要

表示対策課 小田 典靖 上席景品・表示調査官事務代理

(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、会員からの要望を踏まえ、加熱殺菌の基礎、スターターの取扱いに関する2つの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6年4月1日～令和7年3月31日（3月31日以降も継続配信）、352名（非会員12名含む）

※ 前年度受講者数 385名（非会員38名含む）

イ. 収載コンテンツ

ー HACCPによる衛生管理

ー HACCP 7原則 PART①

ー HACCP 7原則 PART②

ー HACCP手引書の具体的な解説と運用

ー 食品工場における衛生管理

ー 食品工場における洗浄と殺菌・消毒

ー 製造機器・装置のメンテナンスと管理

ー 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
- － 加熱殺菌の基礎（令和 7 年 2 月に新規収載）
- － スターター取扱いのポイント（令和 7 年 2 月に新規収載）

（４）生産技術・衛生講習会の実施

（公財）日本乳業技術協会並びに賛助会員であるクリスチャン・ハンセン・ジャパン（株）の協力を得て、H A C C P 衛生管理の重要管理点である加熱殺菌の対象微生物や殺菌条件の設定方法等を解説するコンテンツ、スターターを取扱う際の注意点やノウハウを解説する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：

- （ア）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
- （イ）実習：
 - － 乳酸菌・ビフィズス菌・大腸菌群の培養
 - － 乳酸菌・ビフィズス菌・真菌（カビ・酵母）のプレート観察・カウント・計算
 - － 大腸菌群のグラム染色

イ．実施機関：（一財）日本食品検査関西事業所（神戸会場）

講師：森 久子 試験部門 部門長補佐

（公財）日本乳業技術協会（東京会場）

講師：大嶋 秀克 事業部長

伊藤 ゆかり 事業部専門員

ウ．開 催 日：令和 6 年 1 1 月 2 1 ～ 2 2 日（神戸会場）

令和 6 年 1 1 月 2 7 ～ 2 8 日（東京会場）

エ．参加者数：神戸会場 1 6 名（非会員 2 名含む）

東京会場 2 0 名（非会員なし） 計 3 6 名

※ 前年度参加者数 2 会場・計 2 9 名（非会員 2 名含む）

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)共進牧場、山陽乳業(株)、函南東部農業協同組合、トモエ乳業(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：クリスチャン・ハンセン・ジャパン(株)、曾田香料(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：コープCSネット（生活協同組合連合会コープ中国四国事業連合）、(株)福原

(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、改正物流効率化法で検討されている荷主事業者に対する規制措置について、関連情報を会員に提供し、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

－「腸内細菌利用糖による健康維持」

(金 倫基 北里大学 薬学部 微生物学教室 教授)

(イ) 行政情報

- －「健康日本21（第三次）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～」
- －「機能性表示食品制度等の改正について」 (消費者庁)
- －「年頭挨拶」 (関係省庁課長)

(ウ) 健康情報

- －「ダイエット中の間食の適切な摂り方」
(森 由香子 医療法人伸裕会 渡辺病院栄養課 非常勤職員)
- －「精密栄養学の現状と今後の期待」
(國澤 純 (国研)医薬基盤・健康・栄養研究所 医薬基盤研究所 副所長(兼)ヘルス・メディカル微生物研究センターセンター長)
- －「高齢者の筋肉・筋力を維持するための栄養」
(吉村 芳弘 社会医療法人令和会 熊本リハビリテーション病院 サルコペニア・低栄養研究センター センター長)
- －「認知症の予防に役立つ食生活」
(大塚 礼 (国研)国立長寿医療研究センター 研究所 老化疫学研究部 部長)

(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、食生活改善推進員協議会等

(3) 消費者向け広報リーフレット「ヨーグルト・乳酸菌飲料 おいしく健康 ～表示編～」

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リーフレット

令和4年度に制作したレッスン1～3の続編として、レッスン4（表示編）を制作

ア．リーフレットの内容

ー レッスン4「ご存じですか？ヨーグルト、乳酸菌飲料 表示の意味」

イ．発刊部数：25,000部

ウ．配布先：会員、栄養士会、消費生活センター、食生活改善推進員協議会等

※【参考】令和4年度制作のレッスン1～3の内容

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「ヨーグルト、乳酸菌飲料の栄養とは？」

ー レッスン3「ヨーグルトや乳酸菌飲料 タイプや種類、どう選ぶ？」

(4) 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」のチャプター動画

会員企業の社内研修や広報活動への利用の利便性を高めるため、令和5年度に制作した一般消費者向けのアニメーション動画をベースにチャプター（項目）ごとに分割した8本の短編動画を制作

ア．チャプター動画の内容

ー 「ヨーグルトってどうやってできるの？」

ー 「乳酸菌の種類・菌株とは？」

ー 「生きている乳酸菌のはたらき」

ー 「どれくらいの量を食べればいいの？」

ー 「商品の種類やタイプはどう選ぶ？」

ー 「機能性を表示している食品とプロバイオティクス」

ー 「ヨーグルトと乳酸菌飲料の違いや特徴とは？」

ー 「消化吸収にすぐれた栄養素」

- イ. 掲載メディア：協会ホームページ、Y o u T u b e 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、食生活改善推進員協議会等

(5)「協会ホームページ」

ア. 内容のリニューアル

- ー トップページをコンパクトにし、ページ下部までスムーズに閲覧できるようにした
- ー トップページのアイコンに利用頻度が高い「刊行物のご案内」と「Y o u T u b e 解説動画」を追加した

イ. 主なコンテンツ

- ー 発酵乳・乳酸菌飲料について
- ー 乳酸菌について
- ー 協会・協議会について
- ー 刊行物の紹介
- ー Y o u T u b e 解説動画の紹介
- ー 会員向けサイト

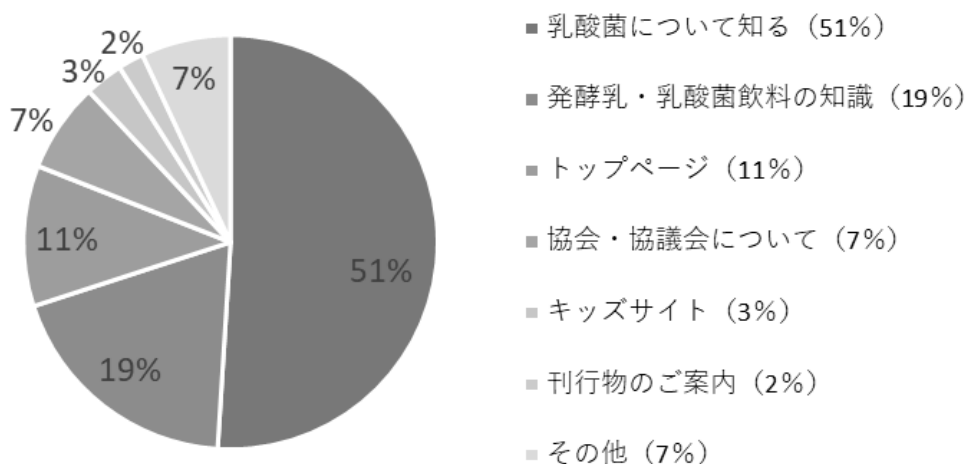
ウ. 更新頻度：年6回

エ. ホームページ利用状況

アクセス数：108,824件

※ 前年比 86% (前年度 126,904件)

令和6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、サプリメント等を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6年10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、従前から存在しているプロバイオティクスに関するFAO/WHOのガイドラインの見直しを先行して進めることとなり、そのうえで新規活動項目とするか改めて検討されることとなった。

(2) 海外情報

フランス・パリで開催された国際酪農連盟（IDF）主催の「IDF World Dairy Summit 2024」に当協会運営委員を派遣し、世界の乳業事情及びフランス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81件

※ 内訳：マスコミ10件、会員26件、消費者10件、その他35件
前年比 114%（前年度の合計71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、会員担当者からの持続可能性に配慮した容器包装への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６年度においては、正会員として、函南東部農業協同組合が新たに加入した。

また、賛助会員として、曾田香料(株)、松尾機器産業(株)が新たに加入し、(株)クレド、太陽化学(株)が退会した。

これにより、令和６年度末会員数は、１２１社（正会員６６社、賛助会員５５社）となった。

	R 6 . 3	R 7 . 3	増 減
正 会 員	6 5 社	6 6 社	1 社増
賛助会員	5 5 社	5 5 社	増減なし
合 計	1 2 0 社	1 2 1 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。