

令和7年度 事業報告

令和7年度の発酵乳・乳酸菌飲料の生産量は、発酵乳では令和6年からの回復基調が継続している一方、乳酸菌飲料では減少傾向が続いている。

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、乳等の容器包装の規格基準が改正され、商品に使用する容器包装の自由度が大幅に拡大し、また、平成30年改正食品衛生法の見直しの検討も進められた。食品表示については、栄養強化目的で使用した食品添加物の表示義務化等の食品表示基準の改正があり、食品ロス削減を目的とした改正食品期限表示設定ガイドラインが公表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75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7件であった。
- ウ. 旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて、種類別等の表示を維持するよう求める意見書を消費者庁食品表示課に提出した。また、「令和7年度食品表示懇談会」に設置された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」に業界団体として出席し、意見提出を行った。
- エ. 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」の進捗状況、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7年8月6日、195名（非会員28名含む）

※ 前年度参加者数 184名（非会員17名含む）

イ. 演題・講師

- － 令和6年度食品表示基準改正と今後の動向について

食品表示課 坊 英哲 食品表示調査官

食品表示課 日吉 統子 栄養成分表示係長

- － 健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について

表示対策課 川島 昌和 景品・表示調査官

(3) 乳等の容器包装の規格基準改正に関するセミナーの開催

令和7年6月の規格基準改正により、用途別規格が廃止となり商品に使用できる容器包装の自由度が大幅に拡大され、一方、容器強度規定の削除、材質別規格における試験方法の変更等があった。これら改正への会員企業の円滑な対応を図ることを目的に、(一社)日本乳容器・機器協会の協力を得て、改正内容の概要と改正に沿った日本乳容器・機器協会の自主基準を紹介する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7年9月3日、115名

イ. 演題・講師

- － 乳等の容器包装の規格基準改正及び(一社)日本乳容器・機器協会の自主基準について

(一社)日本乳容器・機器協会 技術統括委員会委員長

中山 篤史 氏

(4) 「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、防虫・防そ対策に関する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7年4月1日～令和8年3月31日（3月31日以降も継続配信）、222名（非会員13名含む）

※ 前年度受講者数 352名（非会員12名含む）

イ. 収載コンテンツ

- － HACCPによる衛生管理
- － HACCP 7原則 PART①
- － HACCP 7原則 PART②
- － HACCP手引書の具体的な解説と運用
- － 食品工場における衛生管理
- － 食品工場における洗浄と殺菌・消毒
- － 製造機器・装置のメンテナンスと管理
- － 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
- － スターター取扱いのポイント
- － 防虫・防そ対策（令和8年2月に新規収載）

(5) 生産技術・衛生講習会の実施

(公社)日本ペストコントロール協会の協力を得て、HACCP衛生管理の前提となる一般衛生管理で定められているネズミ・昆虫対策について、対策の進め方や管理上のポイント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。

(6) 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: ー 乳酸菌・ビフィズス菌・大腸菌群の培養
 - ー 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
 - ー 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: 玉田 友香 試験部門主任

(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7年11月13~14日(神戸会場)

令和7年11月27~28日(東京会場)

エ. 参加者数: 神戸会場11名(非会員1名含む)

東京会場16名(非会員1名含む) 計27名

※ 前年度参加者数 2会場・計36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: 八ヶ岳乳業(株)、榛名酪農業協同組合連合会、
クロレラ食品ハック(株)、古谷乳業(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: 松尾機器産業(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: (株)オークワ、(株)フジマート四国

(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) 食品ロス削減問題への対応

食品ロス削減問題に対応するため、発酵乳・乳酸菌飲料の賞味期限設定の際の安全係数の見直し等を進め、安全係数を従来の0.7以上から1未満の係数とした「発酵乳・乳酸菌飲料の期限表示設定のためのガイドライン」を改訂して会員に周知し、会員企業における商品の賞味期限延長の取組み推進を図った。

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、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。また、これまでアプローチできていなかった幅広い層に情報を届けるため、SNSを介した新たな広報活動に取り組んだ。

(1) 「乳酸菌ニュース」

ア. 主な内容

(ア) 学術情報

- － 「腸内細菌が脳機能を形づくる」

(宮島 倫生 東京大学大学院 医学系研究科 骨免疫学寄付講座 特任准教授)

(イ) 行政情報

- － 「食品衛生をめぐる最近の動向について」 (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)
～生乳需給の現状と目標、今後の方向性～」
- － 「『食品期限表示の設定のためのガイドライン』見直しについて」 (消費者庁)
- － 「年頭挨拶」 (関係省庁課長)

(ウ) 健康情報

- － 「質の高い睡眠を得るための食生活」
(篠原 絵里佳 管理栄養士／睡眠改善インストラクター／
上級睡眠健康指導士)
- － 「熱中症を予防する食生活のポイント」
(谷口 英喜 社会福祉法人恩賜財団済生会支部 神奈川県済
生会横浜市東部病院 患者支援センター長・栄養部担当部
長・医師支援室室長)
- － 「消化管における味覚センサーの存在と役割」
(石田 雄介 東北医科薬科大学医学部 組織解剖学 教授)
- － 「食品機能性研究の歩みと今後の展望」
(大澤 俊彦 (株)フードファクターサイエンス 代表取締役/
人間総合科学大学客員教授／名古屋大学名誉教授)

(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「始めましょう！毎日乳酸菌生活」

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、毎日の食生活に継続して取り入れてもらうことを目的とした、地域住民の食生活改善を指導する行政や団体、並びに一般消費者向けのリーフレット

ア. 主な内容

- ー 乳酸菌ってなに？ 体にどういいの？
- ー 発酵乳や乳酸菌飲料にはどんな種類があるの？
- ー 乳酸菌を毎日の食生活に取り入れるために
- ー 続けましょう！ 毎日乳酸菌生活

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

(4) 消費者向け広報動画「ご存じですか？ ヨーグルト、乳酸菌飲料表示の意味」

複雑化している容器包装の表示内容とその意味を分かりやすく消費者に伝えることを目的とした一般消費者向けのアニメーション動画

ア. 動画の内容

令和6年度に制作した広報リーフレットの内容をベースに、発酵乳や乳酸菌飲料の容器包装に記載されている表示項目とその意味をアニメーションとナレーションで分かりやすく説明。特に安全性に関わるアレルギー表示と期限表示については詳細に解説。

イ. 掲載メディア：協会ホームページ、YouTube協会チャンネル

ウ. 案内先：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) SNS (YouTubeショート動画) を用いた新規広報活動

ア. 協会ホームページ、YouTube協会チャンネルの認知度を拡大し、これまでアプローチできていなかった幅広い層に情報を届けるため、発酵乳や乳酸菌飲料への関心が高いYouTubeユーザーに自動的に配信されるショート動画を用いた広報活動を実施。

イ. 2本のショート動画（1本約30秒）を制作・配信し、視聴回数は1,780回であった。

(6)「協会ホームページ」

ア. 内容のリニューアル

- － ユーザーがWeb検索した際のクリック率の向上を図るため、ホームページ内の各ページにメタディスクリプション（ページ内容を要約したもので検索結果のページタイトルの下に表示される）を設定した
- － 会員からの要望により、令和2年以降の「乳酸菌ニュース」の全ページPDFを会員向けサイトに掲載した

イ. 主なコンテンツ

- － 発酵乳・乳酸菌飲料について
- － 乳酸菌について
- － 協会・協議会について
- － 刊行物の紹介
- － YouTube協会チャンネル
- － 会員向けサイト

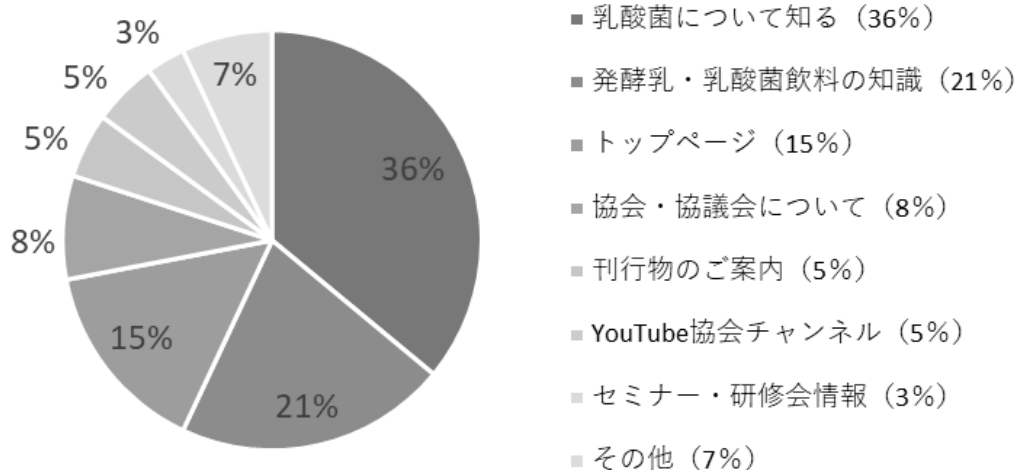
ウ. 更新頻度：年9回

エ. ホームページ利用状況

アクセス数：79,099件

※ 前年比 73%（前年度 108,824件）

令和7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。

※【参考】プロバイオティクスガイドラインの検討状況

令和6年10月に開催されたコーデックス栄養・特殊用途食品部会において、「食品、サプリメント等に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」を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

チリ・サンティアゴで開催された国際酪農連盟（IDF）主催の「IDF World Dairy Summit 2025」に当協会のHACCP作業部会部長を派遣し、世界の乳業事情及びチリ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66件

※ 内訳：マスコミ6件、会員26件、消費者6件、その他28件
前年比 81%（前年度の合計81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7年度においては、正会員として、榛名酪農業協同組合連合会、クロレラ食品ハック(株)が新たに加入し、(株)弘乳舎が退会した。また、賛助会員として、(株)北新商事が新たに加入した。これにより、令和7年度末会員数は、123社(正会員67社、賛助会員56社)となった。

	R 7. 3	R 8. 3	増 減
正 会 員	6 6 社	6 7 社	1 社増
賛助会員	5 5 社	5 6 社	1 社増
合 計	1 2 1 社	1 2 3 社	2 社増

以 上