

中国肉類食品総合研究センター プロジェクト実施協議調査団報告書

昭和60年5月

国際協力事業団

中国肉類食品総合研究センター
プロジェクト実施協議調査団報告書

JICA LIBRARY



1054599[4]

昭和60年5月

国際協力事業団

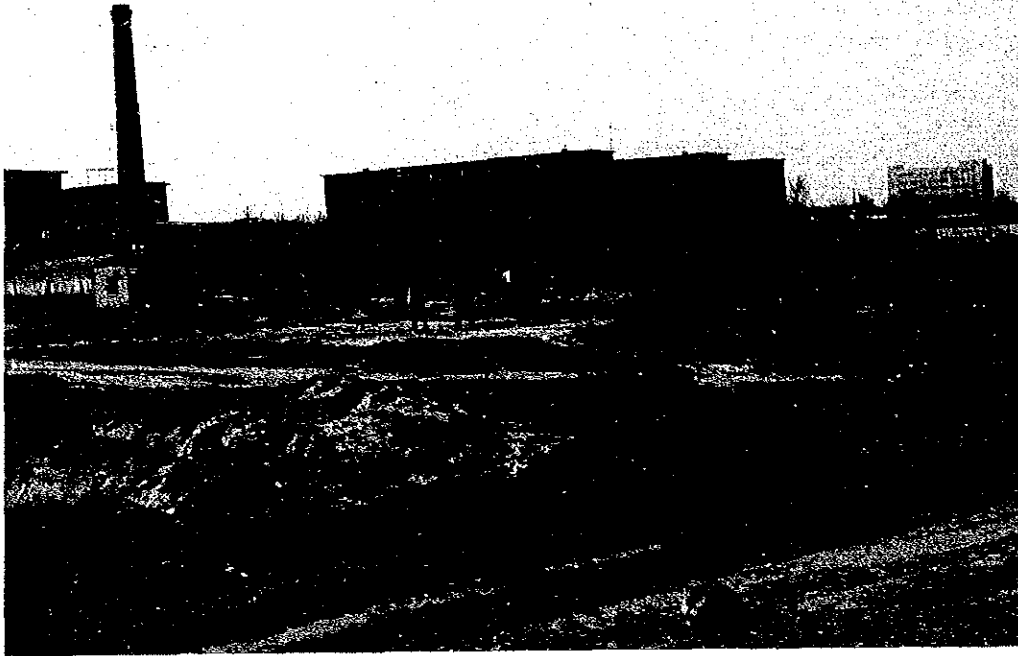
国際協力事業団	
受入 月日 '85. 9. 20	105
	87.8
登録No. 11943	ADL



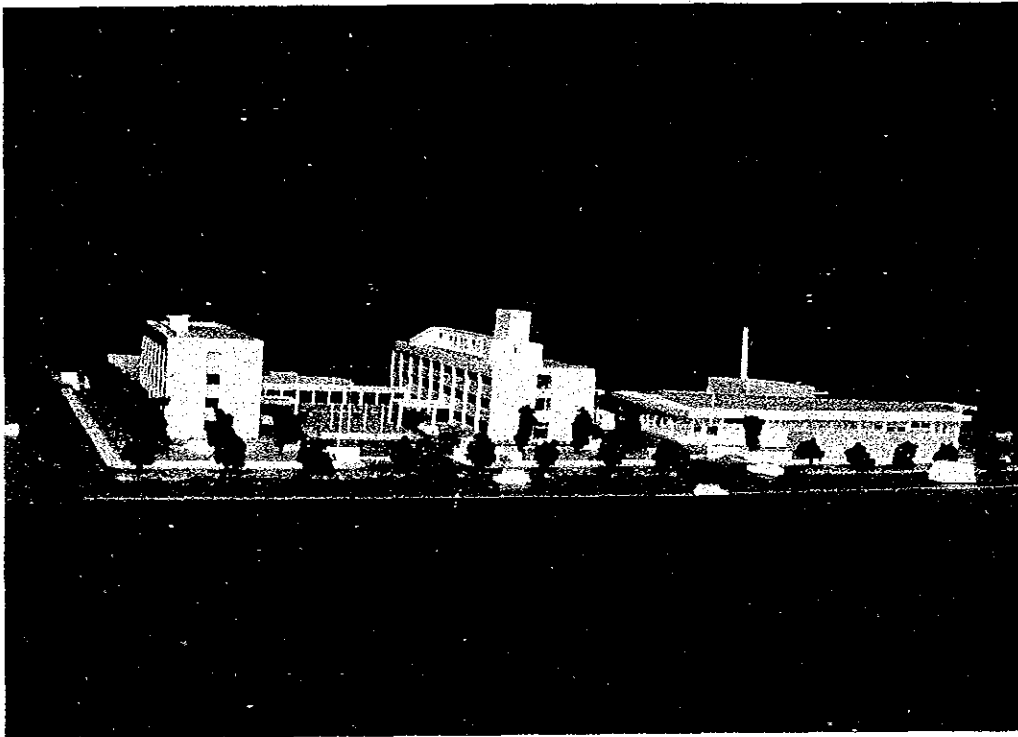
討議議事録調印 1985年4月10日
（於北京市第二商業部接待所）



商業部付部長・潘遥氏と菊池調査団長との会談



中国肉類食品総合研究センター建設現場



中国肉類食品総合研究センターエキステリア

序 文

中国政府は、肉類食品加工業を科学技術発展計画の重要な業種として位置づけ、1986年から始まる第7次5カ年計画中に、その技術的基盤を確立すべく、基礎から実用化までの機能を包括した「肉類食品総合研究センター」を国家の中央機関として設置することを計画し、このセンター建設に対する無償資金協力ならびに、センターの活動に係る技術協力を我が国に要請してきた。

これが要請を受けて当事業団は、農林水産省経済局国際協力課海外技術協力室長菊池雅夫氏を団長とするプロジェクト方式技術協力及び無償資金協力に係る事前調査団を、1984年2月7日から2月19日の13日間に亘って同国に派遣した。同調査団は、中国側関係者と本プロジェクトの妥当性を明らかにし、日本国政府が協力に必要な基本的な枠組を決定した。更に、上記調査の結果を踏まえ事前調査の補完的調査を実施するため、長期調査員を1984年9月18日から11月17日まで派遣した。これらの調査及び協議の結果に基づき、本プロジェクトの基本計画及び暫定実施計画を策定のうえ1985年4月4日から4月11日まで農林水産省経済局国際協力課海外技術協力室長菊池雅夫氏を団長とする実施協議調査団を派遣し、中国側と協議を行い「討議議事録」及び具体的協力内容を記した「暫定実施計画書」に4月10日署名した。本報告書は、討議議事録及び暫定実施計画書の署名に至るまでの具体的な討議内容を取纏めたものであり、今後のプロジェクトの推進の指針となるものである。

最後に本調査の実施に際し、多大のご支援とご協力を頂いた関係各位に対し深甚の謝意を表する次第である。

昭和60年4月

国際協力事業団
理事 山 極 榮 司

目 次

1. 調査の概要	1
1-1 調査団派遣の背景及び経緯	1
1-2 調査団の構成及び日程	2
1-2-1 構 成	2
1-2-2 派 遣 日 程	2
2. 中国側関係機関との協議経過	3
2-1 討議議事録協議経過	3
2-2 第1年次研修員受入計画	10
2-3 供与機材計画	12
2-4 専門家派遣計画	20
3. 討議議事録及び覚書	21
3-1 討議議事録(英文, 日文, 中文)	23
3-2 暫定実施計画(")	61
3-3 討議議事録覚書(")	75
4. センターの事業内容及び組織機構	80
4-1 センター事業内容	80
4-2 組織構成及び人員配置計画	85
4-2-1 組 織	85
4-2-2 センター人員配置計画	86
4-2-3 研究員年次別採用計画	87
5. 事業実施計画	88
5-1 実施体制	88
5-2 中国肉類食品総合研究センターの推進体制	88
5-3 国家科学技術委員会国際科学技術合作局組織機構	90
6. 専門家の居住, 生活環境	91

6-1	住居	91
6-2	生活事情一般	91
6-2-1	食糧等の入手	91
6-2-2	交通	92
6-2-3	医療, 保健, 衛生	92
6-2-4	教育問題	92
6-2-5	レクリエーション	93
6-2-6	サービス業	93
6-2-7	使用人	93
7.	技術協力実施上の留意点	94
8.	資料	97
1	計画の背景	99
2	センター設立の目的	106
3	計画地の概況	107
4	配置図	108

1. 調査の概要

1-1 調査団派遣の背景及び経緯

中国政府は1981年から2000年にかけて、4つの国家経済・社会発展5カ年計画を策定し、今世紀末までに工・農業総生産を4倍にする目標を掲げ、その目標実現のための農業を重点項目の1つとして取り上げると共に農業分野においては、特に畜産については、農業総生産4倍増実現のため、また農民の収入増加、国民の生活水準の向上のための重要な部門として位置づけ、肉類の生産量を1990年には1800万トンとするなど具体的な目標を掲げて積極的に推進している。一方、肉類は中国国民の主要な副食であり、近年食生活の改善及び生活水準の向上に伴ないその需要が増大すると共にその需要の特徴も、数・量から高品質、多種類へと発展状況が多様化してきている。しかしながら、中国の肉類食品の加工業は、他の分野に比べて遅れており、低い加工技術水準、技術者の不足、研究体制の不備等からこれらの需要に直ちにこたえうる実態にない。このため中国政府は肉類食品加工業を科学技術発展計画の重要な業種の一つとして位置づけている。そして、今世紀末までに肉類に関する総合的な改善を実現することを目標に掲げ、1986年から始まる第7年次5カ年計画中に、その技術的基盤を確立すべく、基礎研究から実用化までの機能を包含した「肉類食品総合研究センター」を国家の中央機関として設置することを計画し、このセンター建設に対する無償資金協力ならびに、センターの活動に係る技術協力を我が国に要請してきた。

当事業団は、農林水産省経済局国際協力課海外技術協力室長菊池雅夫氏を団長とするプロジェクト方式技術協力ならびに無償資金協力に係る事前調査団を1984年2月7日から2月19日まで中華人民共和国に派遣した。

事前調査団は、本センター設立の政策的位置付けを明確化し、その機能、事業内容、施設設備、機器の整備計画および管理運営体制等を調査・検討し、本プロジェクトの妥当性を明らかにし日本政府が協力するに当たっての基本的な枠組みを決定した。更に、1984年9月18日から11月17日までの間、事前調査によりその意義と妥当性が明らかになり基本的な協力の枠組みについて決定をみた本センターのプロジェクト方式技術協力の具体的な協力計画を策定するため長期調査員を同国に派遣した。これらの調査及び協議の結果に基づき、本件プロジェクトの基本計画及び暫定実施計画案を策定のうえ、1985年4月4日から4月11日まで農林水産省経済局国際協力課海外技術協力室長菊池雅夫氏を団長とする実施協議調査団を派遣した。

1-2 調査団の構成及び日程

1-2-1 構成

日本側調査団

団長	菊池雅夫	農林水産省経済局国際協力課海外技術協力室長
協力政策	貝谷俊男	外務省経済協力局技術協力課外務事務官
流通	吉武充	農林水産省畜産試験場加工部畜産物規格鑑定研究室長
加工	菱沼毅	農林水産省畜産局食肉鶏卵課課長補佐
業務調整	二瓶義宗	国際協力事業団農業開発協力部畜産開発課課長代理

中国側代表団

団長	鄭有茂	商業部外事局副局長
団員	刘泳翔	国家科技委合作局処長
	王英若	中国肉類食品綜合研究中心所長 高級工程師
	張忠順	商業部外事局副処長
	刘景洲	中国肉類食品綜合研究中心 副所長 工程師
	丁秀筠	商業部食品局 工程師
	蘇瑞	北京市二省局科技外 助理工程師

1-2-2 派遣日程

4月4日(木)	移動 JAL781 大使館, JICA事務所挨拶 日程打合せ
4月5日(金)	第1回協議 (於 燕京)
4月6日(土)	第2回協議 (午前中) サイト視察 (午後)
4月7日(日)	資料整理
4月8日(月)	第3回協議
4月9日(火)	第4回協議
4月10日(水)	署名 (於 北京市第二商業局接待所) 大使館, JICA事務所経過報告
4月11日(金)	帰路 JAL782

2. 中国側関係機関との協議経過

2-1 討議議事録協議経過

中国側政府関係者との協議は、4月5日から4月10日まで北京市内燕京ホテル会議室において協議がなされた。

出席者は、中国側は商業部外事局副局长鄭有茂氏を団長とする7名、日本側は調査団5名の外、日本大使館及びJICA北京事務所から各々1名の計14名であった。席上、先ず中国側の鄭団長が、本件協議に関する全権を委任された者であることの確証がなされた。次いで、協議チームの団長から、本件プロジェクトは、昨年2月の事前調査以来、相互信頼・平等互恵の精神にのっとり、本件プロジェクトを日・中両国のシンボリックな協力事業として成功させるためお互に努力をして来た。今回の協議はかかる過去の実績の上に立ち、本センターが中国の唯一の肉類食品に関する総合的な研究センターとして、子々孫々まで評価されるものに仕上げるためのルールを敷くための具体的な協力方策を定めることにあり、従来にもまして相互信頼、平等互恵の精神に基づき、協議を進め、実り多い成果を得たい旨の所信を表明し、本協議に入った。

本協議では、調査団が提示した討議議事録、暫定実施計画案に基づいて日本側において逐条毎に説明、それに対する中国側の質問、日本側の回答の順序で、意見交換と討議を進めた。協議は、終始友好的ムードの中にも、真摯な態度で進められ、卒直かつ隔意ない意見の交換が行なわれ、予期以上に相互理解が深められた。その結果、日本側の提示した討議議事録等本筋に係る部分については、中国側の全面的同意が得られた。

今回の協議を通じ修正された個所に係る日本側提示案との対比を別表に示したが、主要事項に係る修正事由等は次の通りである。

(1) プロジェクト名の英文表記について

本プロジェクトは我が国の無償資金協力により設立された「中国肉類食品総合研究センター」に対するプロジェクト方式技術協力であることから、日本文では「中国肉類食品総合研究センタープロジェクト」又、中国文では、日本文と同意の「中国肉類食品総合研究中心項目」とすることで合意された。

一方、英文名について、日本側は専門家の意見を踏まえ、昨年2月の事前調査後から、「Meat and Meat-Products Research Center Project」とすることで統一して来たが、中国側（商業部）は、センターの英文名を「China Comprehensive Research Center of Meat Food」と使用していることから、調整を要することとなり、中国側と協議の結果、すでに無償資金協力に係る1984年9月27日付け交換公文(E/N)において使用されている英文名を採用することとし、「The Meat Food Research Center Project」とすることとした。した

がって、中国側が同研究センターの英文名として公式に使用しているものと本プロジェクトにおいて使用するものとが相違する結果となり、望ましいことではないが、このことによって、協力事業実施上支障を生ずることはないものと判断される。

(2) 技術協力研究開発課題について

1) R / D附表の技術協力研究開発課題に関し、協力分野、項目及び内容については基本的には原案どおり合意されたが、肉製品及び肉類製品の分類について議論がなされ、肉類製品には、ハム、ベーコン、ソーセージ等の加工品及びシューマイ、ギョーザ、肉マン等の肉含有製品が包含されるが、肉製品にはシューマイ以下の肉含有製品は含まれないのではないかとの意見も出されたが、「肉製品には、加工品及び肉含有製品の全てを含むものとする」との統一見解を得、原案にある「肉類製品」は全て「肉製品」として用語を統一することとした。なお、この修正に関連して、暫定実施計画の「年次計画」の該当部分について所要の修正を行うとともに脚注部分を全て削除することとした。

2) 又、「包装方法に関する研究」について、原案においては「部分肉」に限定していたが、中国側から、部分肉だけに限定せず、ハム、ソーセージ等他の製品をも含め広く包装方法についての研究協力を得たいとの要請がなされ、これを受入れることとし、「部分肉」を削除した。

(3) 合同委員会の構成について

合同委員会の中国側委員として、原案ではセンターに設けられる「学術委員会」の代表を含めることとしたが、中国側から、センターに対する人的、資金的支援が北京市からなされることとなっていること（研究部門に対し、北京市食品研究所から研究者が派遣されること、初度備品の整備等に対する資金面の支援がなされている。）から、「学術委員会の代表」に代えて「北京市第二商業局の代表」をメンバーとされたいとの強い要望がなされた。協議チームとしては、原案においても、「学術委員会の代表」として、又は「その他当該プロジェクトの関係者」として、北京市第二商業局の関係者を委員の1人として選出すれば問題ないことと主張した。これに対し中国側は、日本側の考え方は理解できるものの本プロジェクトを円滑に推進するためには「北京市第二商業局の代表」と明記し、その位置づけを明確にすることが重要である旨縷縷説明し、日本側の了解を求めたので、協議チームとしては、本プロジェクトに対する北京市の協力の実態を踏まえ、中国側の提案を受入れ修正することとした。

(4) 日本人専門家に対する住居について

日本人専門家、特に長期専門家に対する住宅問題の重要性から、協議チームとしては、日本側原案に沿い中国側に対し、「適切な台所付き住宅」の提供を求めた。これに対し中国側は、現在の中国の住宅事情が悪いことを説明しつつも、最大限の努力を払い、専門家の満足が得られる住宅の確保、提供に努める方針であるが、文書上の表現（R/D覚書）としては、「炊事ができる住宅をできるだけ提供」する旨の表現にとどめたいとの主張を繰返し述べた。このため本件につい

では、かなりの時間をさいて協議したが、最終的に本協議チームの訪中直前の4月2日及び8日の両日に日・中両国政府間で行なわれた「第5回対中国技術協力年次協議」において「中華人民共和国の関係部門は今後可能な限り上述の専門家（長期専門家）のために自炊条件を具備した宿舍を提供する。特に家族随伴の場合には原則として台所設備を具備した宿舍を提供する。」とのラインで合意され、この結果を踏まえて近く中国政府から口上書が発出される見通しであることなどを考慮し、原案を全面的に修正した。

又、中国側から、日本語と中国語との間に用語使用上の差があることから、中国文においては、中国における慣習にしたがった用語の使用を認められたい旨の要請があり、協議チームとしては、中国側の立場を理解し、若干の個所において、日本文と中国文との間で表現上差を生ずることは止むを得ないものと判断しこれを認めることとした。差のある主な個所は次の通りである。

1) R/D本文のパラ2の部分に関し、中国側は、日本側原案では対等の立場で討議を行った旨の表現となっていないことから、「中華人民共和国滞在中、中華人民共和国商業部代表団と実施協議調査団は、上記プロジェクトの有効な実施のため両国政府がとるべき必要な措置に関して一連の討議を行った。」と修正したいとの提案をした。

これに対し協議チームとしては、原案はR/Dの表現として定型化されていることから日本文については修正に応ずることはできないが、すでに他のプロジェクトにおいて、中国側提案と同一の表現を認めて来ていることから、中国文においては、上記表現振りで差しつかえないこととした。

なお、R/Dの定型化された部分については、今後相手国の立場にも十分配慮し、プロジェクトによって表現振りに差を生ずることなく統一するよう留意する必要がある。

2) R/D 附属文書中の「特権」なる用語について、中国側は中国語においては語感の良くない意味を持ち、通常使われないのでこれを「優遇」に変更（他のプロジェクトでも優遇としている。）したい旨主張。協議チームとしては、特権なる用語は、一般的に使用されている国際慣用語であり変更する必要性を認めないが、中国文については、中国側の意向をくみとり、これを認めることとした。

3) 又、中国側はR/D附表の事務職員の項における「経理」の用語が中国語では「経営者」を意味することから、中国文では「会計」とすること、及び合同委員会構成中の「委員長」の用語が、中国の社会通念上なじみ難いことからこれを中国文では「主任」とすることについてそれぞれ了解を求められ、協議チームとしては、これを承認した。

なお、R/D VI条1(3)の交通費に関し、R/D覚書きにおいて、「日本側は都市間の交通費を日本側にて負担する」としたが、この交通費の負担方法については、次に述べる了解に基づいて、合意されたものである。（これは、中国に対する他のプロジェクトにおいても同じ取扱いがなされている。）

- (1) 専門家の北京市における通勤手段の提供を含む通勤に要する経費は中国側において負担する。
 (注、中国側は、通勤は出張とは認められないとの主張をしたが、他のプロジェクトにおいては、中国側負担対象としていることから、これを認めさせた。)
- (2) 専門家が公務で地方出張をする場合(例えば、北京から上海に出張する場合)、都市間の移動に要する往復の運賃は日本側において負担し、出張先市内における交通手段、又は交通費は中国側において負担する。

別表

修正部分対比表(日本語)

1. 討議議事録部分

修正箇所	原 案	修 正
附表 技術協力研究開発課題の表中 1.2)の項目のうち、 1.2)の内容のうち、 1.3)の項目のうち、 2.2)の項目のうち、 2.2)の内容のうち、 附表 VIIの2(1)(b)iii)	「肉及び肉類製品」を、 「肉及び肉類製品」を、 「肉類製品」を、 「部分肉の包装」を、 「関係を究明」を、 「学術委員会の代表」を、	「肉及び肉製品」に、 「肉及び肉製品」に、 「肉製品」に、 「包装方法」に、 「関係を研究」に、 「北京市第二商業局の代表」に、

2. 暫定実施計画部分

修正箇所	原 案	修 正
1. 年次計画の表中 1.2)の項目のうち、 1.3)の項目のうち、 2.2)の項目のうち、 註の1, 2, 3	「肉及び肉類製品」を、 「肉類製品」を、 「部分肉の包装方法」を、	「肉及び肉製品」に、 「肉製品」に、 「包装方法」に、 削除

3. 討議議事録覚書部分

修正箇所	原 案	修 正
4.のうち 5.の終りに次の文を加える。	「日本人専門家に対し適切な宿舎を提供する用意があり、長期専門家については、適切な台所付き住居を提供し、かつ月額住宅手当を超える金額を、短期専門家については1日当たり60元を超える金額を中国側にて負担する用意がある旨表明した。」を	「現在両国政府間で合意している条件に従って、日本人専門家に対し、適切な宿舎を提供する用意がある旨表明した。」に、 「北京でひとしく正文である日本語、中国語及び英語による本書2通を作成した。解釈に相違ある場合には、英語の本文によるものとする。」に、

修正部分対比表 (英語)

1. 討議議事録部分

修正箇所	原 案	修 正
表書署名部分の タイトル上から 1行目	[MEAT AND MEAT-PRODUCTS RESEARCH CENTER PROJECT] を	[THE MEAT FOOD RESEARCH CENTER PROJECT] に
表書署名部分本 文 上から6行目	[Meat and Meat-Products Research Center Project in China.] を	[Meat Food Research Center Pro- ject.] に
附 表 I.1の上から2 ～3行目	[the Meat and Meat-Products Research Center Project] を	[the Meat Food Research Center Project] に
I.2上から1～ 2行目	[the Meat and Meat Products Research Center in China] を	[the Meat Food Research Center of China] に
Ⅵ.2の1行目	[the Meat and Meat-Products Research Center,] を	[the Meat Food Research Center of China,] に
基本計画 I.1の1行目	[To improve] を	[To modernize] に
I.2の2～3 行目	[the Meat and Meat Products Research Center in China.] を	[the Meat Food Research Center of China.] に
事業内容表中 のうち2の2) 下から1～2 行目	[method of cut meat.] を	[methods] に
2の内容のう ち下から2～ 3行目	[be investigated] を	[be studied] に
Ⅴ.1のうち	[of the Meat and Meat-Products Research Center in China.] を	[of the Meat Food Research Cen- ter of China.] に
Ⅵ.2 (1) (b) iii 及び (iv)	[Representative of Center's Science Committee] を [Director of Meat and Meat Products Research Center] を	[Representative of Beijing Second Bureau of Commerce] に [Director of the Meat Food Rese- arch Center of China] に

2. 暫定実施計画

修正箇所	原 案	修 正
表題の中下から 1～2行目	[THE MEAT AND MEAT-PRODUCTS RESEARCH CENTER PROJECT IN CHINA] を	[THE MEAT FOOD RESEARCH CENTER PROJECT] に
年間計画の中1 の1)の(1)	[meat products. (1)] を	[meat products.] に
2)の(2)	[meat products. (2)] を	[meat products.] に
2の上から3行 目	[meat products. (3)] を	[meat products.] に
2の2)の上か ら2行目	[method of cut meat.] を	[methods.] に
Note の (1) (2) (3)	[(1) Processed Food: made of meat mainly. (ham, sausage etc) (2) Processed Food: made of meat as one of ingredient. (Shao- mai, zhoo-zi etc) (3) Meat Food: Above-mentioned Food, including convenience food.]	削 除

3. 討議議事録覚書

修正箇所	原 案	修 正
<p>表題の中 プロジェクト名 の変更</p> <p>4.上から1行目 ～8行目まで</p> <p>5.の最後に次の 文を加える</p>	<p>[FOR THE MEAT AND MEAT-PRODUCTS RESEARCH CENTRE PROJECT] を</p> <p>[As for the housing accommodations referred to in VI. 1. (4) of the R/D, the Chinese side expressed that it would provide suitable residence for the Experts. The Chinese side also expressed that it would prepare suitable residence with kitchen for the longterm Experts and would pay the amount of the difference between the actual charge and monthly allowanve for housing, and it would pay for the short-term Experts the amount of the difference between the actual charge and 60 yuan per day.] を</p>	<p>[FOR THE MEAT FOOD RESEARCH CENTER PROJECT] と</p> <p>[As for the housing accommodations referred to in VI. 1. (4) of the R/D, the Chinese side experts in accordance with the conditions of the existing agreement between the two Governments.] と</p> <p>[Done in duplicate in Beijing in the Japanese, Chinese and Englis languages, each text being equally authentic. In case of any diverge of interpretation the English text shall prevail]</p>

2-2 第1年次研修員受入計画

1985年度の研修員として中国側は次表のとおり5名の受入れを要望した。

第1年次研修予定者

氏名	性別	生年月日	出身地	学歴	専門分野
陶志忠	男	1989.7.18	黒龍江省	東北農学院(ハルビン)卒, 工程師	畜産加工肉類乳類専攻
牛景金	男	1986.5.29	北京	南開大学(天津)卒, 工程師	生理生化学・微生物専攻
黄快樂	男	1984.2.23	福建省	南開大学(天津)卒, 助理研究員	生理生化学・微生物専攻
赫桂清	女	1988.5.15	黒龍江省	黒龍江商学院卒, 助理研究員	食品専攻
司鉄铮	男	1942.7.31	北京	北京輕工業学院卒, 工程師	輕工業食品機械専攻

研修先としては、肉質評価法、器機分析、肉製品加工法の基礎等の研修を目的として、農林水産省畜産試験場加工部、食品総合研究所食品工学部・分析栄養部のほか、食肉格付協会、食肉加工協会、及び肉製品の製造実習として大和食品、プリマハム三重工場、また、発酵ハム製品の製造技術研修として米久御殿場工場を希望した。しかし、民間企業は独自の製造技術の開発により、いわゆる企業秘密に属する技術分野もあることから、本研修員受入れを承諾するかどうか不明である旨伝えた。また、製造技術の研修としては、センターに建設される中間製造工場の規模や器機・施設等と類似の工場における実技研究が望ましいと考えられることから、各研修員の研修先は次表のようにすることが望ましいと考えられる。

第1年次研修員及び希望研修先

研修員	研修先	期間	研修内容
陶 志 忠	①東京T I C ②畜産試験場規格鑑定研 加工2研	30日	日本語研修
		60日	①生肉の品質評価, ②硬度計, 色差計, 加熱保水性, 加圧保水性の測定, 超音波装置の操作法, ③筋肉の死後変化(硬直・解硬), ④走査電子顕微鏡による筋肉の組織構造の観察, ⑤食品総合研究所見学・包装技術の研修(3日)
	③大和食品工場	21日	①肉製品の加工々程, ②日本ハム・伊藤ハム工場・プリマハム三重工場見学, ③文化ゼラチン工場見学
	④食肉格付協会	5日	①食肉格付協会の概要, ②枝肉・部分肉の規格基準, ③流通の実態
	⑤東京	4日	研修の総括, 帰国準備
牛 景 金	①東京T I C ②畜産試験場	30日	日本語研修
		40日	①中・大型分析器機 — ガスクロ・液クロ・I C P・ガスマス・アミノ酸分析機・電子顕微鏡など肉類研究に関連する器機分析
	③食品総合研究所分析研究室	20日	①食品科学に使用している上述の分析器機
	④大和食品工場	16日	①肉製品の加工々程, ②日本ハム・伊藤ハム工場・プリマハム三重工場見学, ③文化ゼラチン工場見学
	⑤食肉加工協会	10日	①J A S 規格, ②J A S 検査, ③近赤外分析機, ④協会の研究内容
	⑥東京	4日	研修の総括, 帰国準備
赫 桂 清	①東京T I C ②畜産試験場加工部	30日	日本語研修
		60日	①生肉の品質評価, ②筋肉の死後変化, ③硬度計・色差計・保水力の測定, 超音波装置の操作, ④肉製品の加工概論(塩漬・乳化・練煙工程), ⑤食品総合研究所見学(3日)
	③高崎ハム工場	25日	①肉製品(ハム・ソーセージ・ベーコン)の加工々程, ②日本ハム・伊藤ハム・プリマハム三重工場見学, ③文化ゼラチン工場見学
	④食肉加工協会	2日	①J A S 規格
	⑤東京	3日	研修の総括, 帰国準備
黄 快 菜	①東京T I C ②畜産試験場加工部	30日	日本語研修
		50日	肉類に係る微生物, 例えば①畜産食品の微生物解析, ②乳酸菌等の肉類食品への応用, ③微生物関係器機・設備の操作・使用
	③食品総合研究所	10日	①食品関係の微生物及び食品保蔵分野, ②関連器機・設備
	④米久御殿場工場	25日	①発酵性ハム及びソーセージの加工々程, ②日本ハム・伊藤ハム工場・プリマハム三重工場見学, ③文化ゼラチン工場見学
	⑤東京	5日	研修総括及び帰国準備
司 鉄 鈴	①東京T I C ②食品総合研究所食品工学 部食品包装研究室	30日	日本語研修
		60日	①食品工学部の概況と研究内容, ②膜技術, ③エキストルーダン技術, ④包装技術, ⑤畜産試験場加工部見学
	③高崎ハム工場	25日	①肉製品(ハム・ソーセージ・ベーコン)加工々程, ②日本ハム・伊藤ハム・プリマハム三重工場見学, ③文化ゼラチン工場見学
	④東京	5日	研修総括及び帰国準備

2-3 供与機材計画

1985年度技術協力器材として中国側は次の機材を要望した。

1. 車 輛

- 1) 大型バス(日野製, 50人乗, 空調・カセットデッキ・マイク付) 1 輛
- 2) マイクロバス(トヨタ製, 20人乗, " " " ") 1 "
- 3) ライトバン(" " " " " ") 1 "

2. ガス類・薬品及び溶媒類

1) ガス類(ボンベ入, 圧力調節器・連結管付)

窒素(99.999%以上)	8 本
アルゴン(")	6 "
キセノン(")	1 "
ヘリウム(")	1 "
水素(99.95%以上)	4 "
アセチレン(")	2 "
空気(")	1 "

2) 溶 媒 類

(1) 有機溶媒(抽出用)

アセトン	500 ml	20 本
ヘキサン	500 ml	20 "
石油エーテル	500 ml	20 "
分留装置(減圧)		3セット

(2) 高速液クロマト用移動相

アセトン, メタノール, エタノール, アセトニトリル

3) 薬品類(標準物質)

(1) ビタミン類

A, B₁, B₂, B₁₂, C, Eなど

(2) 食品添加物

ソルビン酸, 亜硝酸ナトリウム

(3) 液体クロマト用有機酸

ギ酸, 酢酸, プロピオン酸, 酪酸, 吉草酸, カプロン酸

(4) アミノ酸類

(5) 脂肪酸類

(6) トリグリセライド類

(7) アルコール類

(8) 農薬類

BHC (α , β , γ , δ), DDT, DDVP

(9) 糖類

蔗糖, 乳糖, ガラクトース, 葡萄糖, 果糖, 麦芽糖, 甘露糖, 山梨糖

(10) 定量用混合標準物質

(11) ICP及び原子吸光分光光度計用標準物質

Y, Cr, Hg, As, Cd, Cu, Pb, Zn, Se, Fe, Al, Ag, K, Na, Ca, Mg, Mn, Ni, B,
Ba, Sn, Be

(12) 人造コラーゲンケーシング

3. 研究器材・付属品

1) JEOL JMS-DX303 ガスクロマト質量分析計付属品

(1) MS-MM マスマーカーユニット	1	セット
(2) MS-NI09 負イオン検出ユニット	1	〃
(3) MS-FAB09A FABイオン源	1	〃
(4) MS-MID06 イオン選択モニター	1	〃
(5) JHP-2 キュリーポイントピロライザー	1	〃
(6) キセノンガス	1	本
(7) JMS-DX303用二年分付属品	1	セット
(8) JMA-DA5000用二年分付属品	1	〃

2) 高周波プラズマ発光光度計ICPQ-1012付属品

(1) 自動バックグラウンド補正装置	1	セット
(2) Movable Detector System	1	〃
(3) スペクトロメーター(K, Na, Li)	1	〃
(4) 二年分付属品	1	〃

3) ガスクロマトGC-9AM用付属品

(1) 石英キャピラリーカラム		
① Poly-1-110	25 m	2 本
② Dexsil 300GC	25 m	2 〃
③ Thermon-600T	25 m	2 〃
(2) エンプティカラム		
① ステンレスカラム		
φ 3 mm × 1.0 m		4 本

φ 3 mm × 1.5 m	4 本
φ 3 mm × 2.0 m	4 "
② ガラスカラム	
φ 3 mm × 1.1 m	6 本
φ 3 mm × 1.6 m	6 "
φ 3 mm × 2.1 m	6 "
(3) マイクロシリンジ	
1 μℓ	2 本
10 μℓ	4 "
5 μℓ	2 "
(4) 消耗品	
① カラムパッキン	
アルミ	3 袋
シリコンゴム	5 "
ガラスカラム用Oリング	6 "
セプタム	10 "
シリコンウール	5 "
(5) 充填剤 (100 ml 入)	
① PEG 20 M 10% Chromosord W 60/80 AW	3 本
② Porapak Q 50/80	3 "
(6) 担体	
① Gas chrom Q 60/80	3 本
② Shimalite AW-DMCS 60/80	3 "
(7) 加熱ガスサンプラー	1 セット
(8) エアーコンプレッサー	1 台
(9) エアーフィルター	6 本
(10) エアーパイプ	6 本
(11) ガスサンプラー	1 セット
(12) カラムコンディショニング装置	1 セット
4. 原子吸光分光光度計 Z-8000 用 付属品	
1) ホローカソードランプ 25種	25 個
2) グラファイトキューベット 10個/セット	20 セット

以上のような中国側の要望機材を基礎に、1986年度より実施予定の研究に必要と考えられる試

薬・機材を検討した。一般試薬及びガラス器具類は中国製のものが入手可能ということなので、中国では入手困難な特殊試薬、標準物質及び器機の付属品のうち日常的分析に必要と考えられるものを優先して検討した。その結果、1985年度の機材供与は次のように計画するのが適当と判断される。

なお、本プロジェクトにおいては、本センターに必要な機材については可能な限り無償資金協力によって整備し、不足する部分については、プロジェクト方式技術協力によって供与する考え方のもとに推進してきた。その結果、無償資金協力によって供与された機器等のスペアパーツ、又は、維持・補修等については技術協力の一環として手当することが本件プロジェクトの円滑かつ、効果的な推進のために必要と判断される。従って今後、JICAにおいては、この点を十分考慮しながら、無償資金協力によって供与された資機材についても、スペアパーツの補給、機器の保守管理等を技術協力事業の中に十分手当するよう配慮されることを実施協議調査団として勧告する。

機材供与計画に基づく仕様は次のとおりである。

1. 溶媒・試薬類

- 1) 有機溶剤
- 2) 高速液クロマト用移動相
- 3) 薬品類
 - ① ビタミン類
 - ② 食品添加物
 - ③ 液クロマト用有機酸
 - ④ アミノ酸
 - ⑤ 脂肪酸メチルエステル
 - ⑥ トリグリセライド類
 - ⑦ アルコール類
 - ⑧ 農薬標準品
 - ⑨ 糖類
 - ⑩ 定量用混合標準品
 - ⑪ ICP及び原子吸光標準物質
- 4) 人造コラーゲンケーシング

2. 研究器材・付属品

- 1) ガスクロGC-9AMPFFPE用品
- 2) 高周波プラズマ発光光度計ICPQ-1012用品
- 3) 原子吸光光度計Z-800用品
- 4) ガスマス JMS-DX 303用品
- 5) ガラス器具

6) 組織関係用品

- 7) ガス類

3. 車 輛

- 1) 大型バス、日野製、50人乗、空調・カーデッキ・マイク付 1台
- 2) マイクロバス、トヨタ製、10人乗、空調・カーデッキ・マイク付 1台
- 3) ライトバン、トヨタ製、空調・カセットデッキ 1台

〈溶媒・試薬類〉

1. 有機溶剤

- | | |
|--------|----------------|
| アセトン | 残留農薬用 1,000 ml |
| ヘキサン | 〃 |
| 石油エーテル | 〃 |

2. 高速液クロ用移動相

- | | |
|----------|----------------|
| アセトン | 液クロ用 1,000 ml |
| メチルアルコール | 残留農薬用 1,000 ml |
| エチルアルコール | 液クロ用 1,000 ml |
| アセトントリル | 残留農薬用 1,000 ml |

3. 薬品類

- 1) ビタミン類

- ① A アセテート 100 オ l.u/g 1 g
- ② B₁ 塩酸塩 1 g
- ③ B₂ 25 g
- ④ B₁₂ 1 g
- ⑤ C 25 g
- ⑥ E α, β, γ, δ - 定量用 (10 mg × 4本)

2) 食品添加物

ソルビン酸カリウム 特級 500 g

亜硝酸ナトリウム //

3) 液クロマト用有機酸 (和光)

ギ酸 特級 500 ml

酢酸 //

プロピオン酸 //

酪酸 //

バレリアン酸 特級 25 g

カブロン酸 //

カプリン酸 1級 25 g

カプリル酸 //

4) アミノ酸

グリシン 特級 25 g

アラニン //

L-バリン //

L-ロイレン //

L-イソロイレン //

L-リジン //

L-セリン //

スレオニン //

L-フェニルアラニン //

L-チロシン //

L-アスパラギン酸 //

L-グルタミン酸 //

L-シスチン塩酸塩 //

L-メチオニン //

L-アルギニン //

L-ヒスチジン //

L-プロリン //

L-オキシプロリン //

アミノ酸混合標準液 Type AN 5 ml

// Type B 5 ml

アミノ酸自動分析用ニンヒドリン試液

和光 885 セット 2 ℓ用

5) 脂肪酸メチルエステル

○ 定量用混合標準液 日本クロマト K103 (50 mg)

C₁₂, C₁₄, C₁₆, C_{14:1}, C_{16:1}

○ 定量用混合標準液 日本クロマト H105 (100 mg)

C₁₈, C_{18:1}, C_{18:2}, C_{18:3}

ペンタデカン酸メチル (C₁₅) 100 mg

ヘプタデカン酸メチル (C₁₇) 100 mg

アラキドン酸メチル (C_{20:4}) 50 mg

エステル剤

三井化ホウ素 ガスクロ工業 14% (5ml × 10本入)

ナトリウムメトキシド 和光 25 g

6) トリグリセライド類

○ 定量用混合物 日本クロマト 混合物A

C₆, C₈, C₁₀, C₁₂, C₁₄, 100 mg

○ 定量用混合物 日本クロマト 混合物D

C₁₄, C₁₆, C₁₈, C_{18:1}, C_{18:2}, 100 mg

7) アルコール類

8) 農薬

α-BHC ガスクロ工業 200 mg

β- // //

γ- // //

δ- // //

P.P'-DDT ガスクロ工業 200 mg

O.P'-DDT // //

DDVP ガスクロ工業 1 g

9) 糖類

グルコース 和光特級 25 g

フラクトース //

シュクロース //

ラクトース //

ガラクトース //

マルトース //

シリル化剤

Tri-sil % ガスクロ工業 25 ml

10) 定量用混合標準品

11) ICP及び原子吸光分析用標準物質

Y 関東化学 1,000 ppm, 100 ml

Cr 和光 1,000 ppm, 100 ml

Hg "

Cd "

Cu "

Pb "

Zn "

Se "

Fe "

Al "

Ag "

K "

Na "

Ca "

Mg "

Mn "

Ni "

B "

Ba "

Sn "

Be "

硝酸 有害金属測定用 和光 500 ml

4. 人造コラーゲンケーシング

ソーセージ用

ナチュラルケーシング(フランクフルト) 43 mm × 20 m

" (") 47 mm × 20 m

" (リオナソーセージ) 70 mm × 20 m

ニッピ # 180 (ウイナーソーセージ用) 84 m × 10本入

ハム・プレス用ファイブラスケーシング

商品番 6 S 径 101 × 100 m

7 111 × "

8 122 × "

9 129 × "

自動充填結撃機用(クレハ化学)

KAP-500型用フィルム 150 mm

〈研究器材・付属品〉

1. ガスクロGC-9 AMPFFPE(島津)

○ 注入口ゴム栓 20 個入

○ ガラスカラム用Oリング 20 個入

○ カラム用シリカウール 2 g 入

○ ガラスカラム

① φ 3 mm × 1.1 m

② φ 3 mm × 1.6 m

③ φ 3 mm × 2.1 m

○ 充填剤

① PEG 20M 10%-ChromosorbW AW-DMCS
60/80 100 ml

② Porapak Q 50/80 75 ml

③ SILAR-7 CP 10%-ChromosorbW
AW-DMCS 100 ml

○ 担体

① Gas chrom Q 60/80 100 ml

② Shimalite AW-DMCS 60/80 100 ml

○ シリカゲル Air フィルター, 水素発生装置用

○ エアーコンプレッサー 消費型

○ スプリット/スプリットレス試料導入装置 SPL-G9

○ キャピラーカラム(石英)

① Poly-I-110, 25 m

② Dexsil 300GC, 25 m

③ Thermon-600 T, 25 m

○ ボンベ接続用ジョイント

2. 高周波プラズマ発光光度計(島津)

○ 自動バックグラウンド補正装置

○ スペクトロメーター

○ ネブライザー

○ プラズマトーチ

○ スプレーオヤンパン

○ タイゴンチューブ 1/4 × 1/8

○ 試料吸引管

○ モレキュラージブ Bx, 500 g

○ シリコングリース 25 g

○ 真空ポンプ用オイル 4 l

- レコーダー用ペン
- インクリボン
- コイル
- コンデンサーレンズ

3. 原子吸光分光光度計 Z-800 用付属品

- ホローカソードランプ 25種 各1本
- グラフィイトキューベット 10個入

4. ガス・マス JMS-DX303 用付属品

- キャピラリーカラム
 - ① PEG20M 30 m
 - ② PFAP 30 m
 - ③ Silicone OV-1 20 m
 - ④ " OV-17 20 m
 - ⑤ " OV-101 30 m
- 充填カラム
 - ① Silicone OV-1 2 m
- エンブティカラム(ガラス)
 - ① φ3mm×1m
 - ② " ×2m
 - ③ " ×3m
- 充填剤(100 ml/本)
 - ① PEG 20M, 10%, 60/80, AM-DMCS
 - ② PFAP, 5%, " "
 - ③ Silicone OV-1, 2%, " "
 - ④ " OV-17, 2%, " "
 - ⑤ " OV-101, 2%, " "
 - ⑥ " SE-30, 10%, " "
 - ⑦ Porapak Q 50/80 75 ml
 - ⑧ Tenax GC 60/80 8 g
- ライブラリーサーチ
- PFK(パーフロロケロシン)高沸点用 10 g
低沸点用 10 g
- フィラメント端子
- TIMレコーダーチャート紙 10巻入
- プリンタ・プロッタ用紙 6巻入
- エアフィルター(cup用)
- 磁気ディスクパック

- マスマーカーユニット MS-MM06
- 多種イオン検出ユニット MS-MID06
- FABイオン源 MS-FAB09
- 負イオン検出ユニット MS-NI09

5. ガラス器具

- 分留装置(柴田製)
 - ナス形フラスコ 100 ml 29/38
 - " 300 ml 29/38
 - " 500 ml 29/38
 - " 1,000 ml 29/38
- 連結管
 - 枝付 15/15/15
 - Y字型 15/15/15
 - 縮小用 15/29
 - 減圧用曲管 15
 - 分留曲管 15/15
 - 温度計保護管 15
 - 分岐管 3本脚 15/15
 - 分留管 ウイトマー 20mm 15/15
 - 冷却器 リービヒ 20mm 15/15
 - 平栓 15
 - ジョイント用クランプ 15/29 10個入
 - " 15/15 10個入

- 検口試験管, パルックスネジロ 16mm×10mm
テフロンライナーキャップ付
- 安全球 毒物ピペット用ゴム袋

6. 組織関係

- 染色バット 東京ガラス 5枚用縦型
- " 10枚用 "
- " 15枚用 (カゴ用)
- 染色カゴ 15枚用
- プレパラートボックス 池本理化 100枚入 プラスチック
- スライドグラス 東京ガラス 白フチ磨 50枚入
- カバーグラス " 18×18 1,000枚入
- " 22×22 "
- " 24×24 "

試薬

ヘストキシリン	和光	5 g
エオシン	〃	25 g
塩基性フクシン(ダイヤモンド)		25 g
沃素酸ナトリウム	和光	25 g
カリ明ばん	〃	500 g
クエン酸	〃	25 g
抱水クロラール	〃	25 g
塩化第二鉄(6H ₂ O)	〃	500 g
ピクロフクシン	〃	25 g
沃化カリウム	和光特級	500 g
ヨード	〃 〃	25 g
活性炭	〃 〃	500 g
重亜硫酸ナトリウム	〃 〃	500 g
過沃素酸	〃 〃	25 g
スダンⅣ	〃 〃	25 g
スダンブラックB	〃 〃	25 g
グリセリン	〃 〃	500 ml
ゼラチン	〃 〃	500 g
カナダバルサン	〃 〃	25 g
合成樹脂封入剤(クラリット)	Neville社	25g
アニソール	和光	25 g
パラフィン M.P. 48~50℃		500 g
〃 M.P. 56~58℃		500 g
パラプラスト		1 Kg
接眼マイクロメーター	オリンパス	10 mm 100等分
〃	オリンパス	5 mm 5等分方眼
対物マイクロメーター		1 mm 100等分
スパーテル	東京ガラス	240 mm
マイクローム替刃	フェザー	50枚入
組織水洗用カゴ		6分割

バルビタールナトリウム	和光特級	25 g
塩化カルシウム	〃 〃	500 g
硫化アンモン(黄色)	〃 〃	500 g
ATP	〃 〃	10 g
酢酸ナトリウム	〃 〃	500 g
塩化コバルト	〃 〃	25 g
α-グリセロリン酸ナトリウム		10 g
トリス試薬(ヒドロキシメチル, アミノメタン)		
	和光特級	500 g
ビタミンK ₁	和光	1 g
NBT(ニトロブルー, テトラゾリウム)		
	生化学用, 和光	1 g
NADH	シグマ製生化学用	1 g
コハク酸ナトリウム	和光特級	500 g

7. ガス類

○窒素	99.999%以上	7,000 ℓ
○アルゴン	〃	〃
○ヘリウム	99.9%以上	7,000 ℓ
○窒素	99.95%以上	7,000 ℓ
○アセチレン	99.6%以上	7 Kg
○空気	〃	5,000 ℓ
圧力調節器		
ポンベ		47 ℓ容
ポンベ	アセチレン用	7 Kg用
圧力調節器	アセチレン用	

2-4 専門家派遣計画

中国側と協議の結果、建物・設備等建設中の本年度は、カウンターパートに対し、概論的な講義を行ない、基礎的な知識の習得を図ることとなった。講義内容としては、食肉の科学、肉製品の加工技術、食肉の流通に関する概論で、9～10月頃、2～3週間の予定で実施することとした。また、研究の管理・運営についての指導・助言を求めて、畜産試験場加工部長の派遣が要請された。この協議の結果として、次の4名が派遣される予定である。

研究の管理運営に関する指導・助言	畜産試験場加工部長	矢野信禮
肉製品の加工技術	畜産試験場加工部	
	加工第2研究室主任研究官	池田敏雄
食肉の流通	畜産物規格鑑定研究室	
	主任研究官	小沢忍
食肉の科学	加工第2研究室主任研究官	小堤恭平

3. 討議議事録及び覚書

3-1 討議議事録(英文, 日文, 中文)

THE RECORD OF DISCUSSIONS
BETWEEN THE JAPANESE IMPLEMENTATION SURVEY TEAM
AND THE REPRESENTATIVE TEAM, MINISTRY OF COMMERCE OF
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA
OF THE JAPANESE TECHNICAL COOPERATION FOR
THE MEAT FOOD RESEARCH CENTER PROJECT

The Japanese Implementation Survey Team (hereinafter referred to as "the Team") organized by the Japan International Cooperation Agency (hereinafter referred to as "JICA") and headed by Mr. Masao Kikuchi visited the People's Republic of China from April 4 to 11, 1985 for the purpose of working out the details of the technical cooperation program concerning the Meat Food Research Center Project.

During its stay in the People's Republic of China, the Team exchanged views and had a series of discussions with the Representative Team, Ministry of Commerce of the People's Republic of China in respect of the desirable measures to be taken by both Governments for the successful implementation of the above-mentioned project.

As a result of the discussions, both parties agreed to recommend to their respective Governments the matters referred to in the document attached hereto.

Done in duplicate in Beijing on April 10, 1985 in the Japanese, Chinese and English languages, each text being equally authentic.

In case of any divergence of interpretation, the English text shall prevail.

菊池雅夫

Masao Kikuchi
Leader,
Implementation Survey Team
Japan International Cooperation
Agency, Japan

郑有茂

Zheng Youmao
Leader,
Representative Team
Ministry of Commerce
People's Republic of China

THE ATTACHED DOCUMENT

I. COOPERATION BETWEEN BOTH GOVERNMENTS

1. The Government of Japan and the Government of the People's Republic of China will cooperate with each other in implementing the Meat Food Research Center Project (hereinafter referred to as "the Project") for the purpose of promoting research and development and upgrading technology of marketing and processing of meat and meat-production the People's Republic of China.
2. The Project will be carried out at the Meat Food Research Center of China which is being established under the Japanese grant aid agreed between the two Governments by the Exchange of Notes dated September 27, 1984.
3. The Project will be implemented in accordance with the Master Plan which is given in I. of the Annex.

II. DISPATCH OF JAPANESE EXPERTS

1. In accordance with the laws and regulations in force in Japan, the Government of Japan will take necessary measures through JICA to provide at its own expense services of the Japanese experts as listed in II of the Annex through the normal procedures under the Technical Cooperation Scheme of the Government of Japan.

2. The Japanese experts referred to in 1 above and their families will be granted in the People's Republic of China, the privileges, exemptions and benefits as listed in III of the Annex. The Japanese experts, while in service in the People's Republic of China, will be granted privileges, exemptions and benefits no less favourable than those accorded to experts of third countries or of other international organizations performing similar missions in the People's Republic of China.

III. PROVISION OF MACHINERY AND EQUIPMENT

1. In accordance with the laws and regulations in force in Japan, the Government of Japan will take necessary measures through JICA to provide at its own expense such machinery, equipment and other materials (hereinafter referred to as "the Equipment") necessary for the implementation of the Project as listed in IV of the Annex through the normal procedures under the Technical Cooperation Scheme of the Government of Japan.
2. The Equipment will become the property of the Government of the People's Republic of China upon being delivered c.i.f. to the Chinese authorities concerned at the ports and/or airports of disembarkation, and will be utilized exclusively for the implementation of the Project in consultation with the Japanese experts referred to in II of the Annex.

IV. TRAINING OF CHINESE PERSONNEL IN JAPAN

1. In accordance with the laws and regulations in force in Japan, the Government of Japan will take necessary measures through JICA to receive at its own expense the Chinese personnel connected with the Project for technical training in Japan through the normal procedures under the Technical Cooperation Scheme of the Government of Japan.
2. The Government of the People's Republic of China will take necessary measures through the authorities concerned to ensure that the knowledge and experience acquired by the Chinese personnel from technical training in Japan will be utilized effectively for the implementation of the Project.

V. SERVICES OF CHINESE COUNTERPART AND ADMINISTRATIVE PERSONNEL

1. In accordance with the laws and regulations in force in the People's Republic of China, the Government of the People's Republic of China will take necessary measures through the authorities concerned to secure at its own expense necessary services of Chinese counterpart and administrative personnel as listed in V of the Annex.
2. The Government of the People's Republic of China will allocate the necessary number of suitably qualified personnel corresponding to each Japanese expert to be dispatched by the Government of Japan as specified in II

of the Annex for the effective and successful transfer of technology under the Project.

IV. MEASURES TO BE TAKEN BY THE GOVERNMENT OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA THROUGH THE AUTHORITIES CONCERNED

1. In accordance with the laws and regulations in force in the People's Republic of China, the Government of the People's Republic of China will take necessary measures through the authorities concerned to provide at its own expense:
 - (1) Land, buildings and facilities as listed in VI of the Annex;
 - (2) Supply or replacement of machinery, equipment, instrument, vehicles, tools, spare parts and any other materials necessary for the implementation of the Project other than those provided through JICA under III above;
 - (3) Transportation facilities and traffic fees within city areas for official travel of Japanese experts within the People's Republic of China;
 - (4) Suitably furnished accommodations for the Japanese experts and their families.

2. In accordance with the laws and regulations in force in the People's Republic of China, the Government of the People's Republic of China will take necessary measures through the authorities concerned to meet:

- (1) Expenses necessary for the transportation of the Equipment within the People's Republic of China as well as for the installation, operation and maintenance thereof;
 - (2) All running expenses necessary for the implementation of the Project.
3. The authorities concerned of the Government of the People's Republic of China will meet the charge of customs duties, internal taxes and other fiscal levies imposed in the People's Republic of China on the Equipment referred to in III above.

VII. ADMINISTRATION OF THE PROJECT

1. The Deputy Director-General of the Foreign Affairs Bureau of the Ministry of Commerce will bear overall responsibility for the implementation of the Project.
2. The Director of the Meat Food Research Center of China, as the Head of the Project, will be responsible for the administrative and managerial matters of the Project.
3. The Japanese Team Leader will provide necessary guidance and advice on technical and administrative matters concerning the implementation of the Project to the Head of the Project.

4. The Japanese experts will give necessary technical guidance and advice to the Chinese counterpart personnel on technical matters pertaining to the implementation of the Project.
5. For the effective and successful implementation of the Project, a Joint Committee will be established with the function and composition as referred to in VII of the Annex.

VIII. CLAIMS AGAINST JAPANESE EXPERTS

The Government of the People's Republic of China undertakes to bear claims, if any arises, against the Japanese experts engaged in the Project resulting from, occurring in the course of, or otherwise connected with the discharge of their official functions in the People's Republic of China except for those arising from willful misconduct or gross negligence of the Japanese experts.

IX. MUTUAL CONSULTATION

There will be mutual consultation between the two Governments on any major issues arising from, or in connection with this Attached Document.

X. TERM OF COOPERATION

The duration of the technical cooperation for the Project will be five (5) years from the date of the signature of this Record of Discussions.

A N N E X

I. MASTER PLAN

1. Objectives of the Project

To modernize the technology of meat processing in China through research and development of the marketing and the processing technology of meat and meat products, propagation of the results of the research, and development of human resources in the field of meat and meat products.

2. Objectives of the Japanese Technical Cooperation

To cooperate in research and development of the marketing and processing technology of meat and meat products at the Meat Food Research Center of China.

3. Activities of the Project

The activities of this project are as follows.

ACTIVITIES OF THE PROJECT

1. Themes of technical cooperation for research and development

Areas of cooperation	Items	Detail
<p>1. Research on the quality and the properties of meat and meat products.</p>	1) Research on the microstructure of meat and meat products.	The biochemical changes of muscletissue after slaughter, the microstructure of meat products and of other tissue and organs will be studied.
	2) Research on microorganisms of meat and meat products.	Microorganisms in the putrefaction process of meat and meat products and their preservation method will be studied for prescribing hygiene standards for meat and meat products.
	3) Research on the emulsification techniques of meat products.	The emulsifying property of soybean protein, blood protein, milk protein, etc. will be investigated, and new emulsification techniques will be studied.
<p>2. Research on improving and developing the marketing system of meat and meat products.</p>	1) Research on the standardization of carcass and cut meat.	The cutting and trimming methods will be studied for prescribing a standard for carcass and cut meat.
	2) Research on the packing methods	The relation between various packing methods (nitrogen gas packing, vacuum packing, aseptic packing, etc.) and the quality of meat will be studied for improving the packing techniques.

Areas of cooperation	Items	Detail
3. Research on developing and improving the processing techniques of meat products.	Research on the processing techniques of meat products such as ham and sausage.	The processing techniques of meat products such as cooked and uncooked ham and sausage will be studied.

2. Training program

Areas of cooperation	Items	Detail
Advice and guidance on the training program.	Advice and guidance for the planning and implementation of the training of technicians and administrators.	Advice and guidance will be given for the planning and implementation of the training program on marketing and processing of meat and meat products.

II. JAPANESE EXPERTS

1. Long-term experts

- (1) Team Leader
- (2) in the field of Processing
- (3) in the field of Marketing
- (4) Coordinator

2. Short-term experts

- (1) in the field of Processing
- (2) in the field of Marketing
- (3) Others for the smooth implementation of the Project

Note: Team leader may serve concurrently as expert in Processing or Marketing.

III. PRIVILEGES, EXEMPTIONS AND BENEFITS

1. The Government of the People's Republic of China will grant exemptions from income tax and charges of any kind imposed on or in connection with the living allowance remitted from abroad.
2. The Government of the People's Republic of China will grant exemptions from customs duties in respect of the importation of personal effects by the Japanese experts and their families as well as the importation of machinery and equipment relating to their activities.

3. The Government of the People's Republic of China will provide medical facilities.

IV. THE EQUIPMENT NECESSARY FOR THE IMPLEMENTATION OF THE PROJECT

1. Equipment and spare parts necessary for the technical cooperation in I-2 of the Annex.
2. Vehicles and their spare parts.
3. Other equipment and supplies related to the Project.

V. LIST OF CHINESE COUNTERPART AND ADMINISTRATIVE PERSONNEL

1. Head of the Project
2. Counterpart personnel in the fields of:
 - (1) Processing
 - (2) Marketing
 - (3) Others mutually agreed upon as necessary
3. Administrative personnel
 - (1) Administrative staff
 - (2) Accountant
 - (3) Interpreter
 - (4) Other necessary supporting staff

VI. LIST OF LAND, BUILDING AND FACILITIES

1. Land, building and facilities of the Meat Food Research Center of China.
2. Room and space necessary for the installation and storage of machinery, equipment and materials provided by the Japanese Government.
3. Office space and necessary facilities for the Japanese Team leader and the other experts.
4. Other facilities mutually agreed upon as necessary.

VII. THE JOINT COMMITTEE

1. Functions

The Joint Committee will meet at least once a year and whenever necessity arises, and work:

- (1) To formulate the Annual Work Plan of the Project in line with the Tentative Schedule of Implementation formulated under the framework of this Record of Discussions;
- (2) To review the overall progress of the technical cooperation program as well as the achievements of the above-mentioned Annual Work Plan;

- (3) To review and exchange views on major issues arising from or in connection with the technical cooperation program.

2. Composition

(1) Chinese Side:

a) Chairman:

The Deputy Director-General of the Foreign Affairs Bureau of the Ministry of Commerce.

b) Members

- (i) Representative of State Scientific and Technological Commission
- (ii) Representative of Ministry of Commerce
- (iii) Representative of Beijing Second Bureau of Commerce
- (iv) Director of the Meat Food Research Center of China
- (v) Other personnel concerned with the Project

(2) Japanese Side:

a) Team Leader

b) Other experts and personnel concerned to be dispatched for the Project, if necessary, by JICA.

c) Resident Representative of Beijing Office, JICA

Note: Officials of the Embassy of Japan in Beijing may attend the Joint Committee as observers.

中国肉類食品総合研究センタープロジェクト
討議議事録

中国肉類食品総合研究センタープロジェクトに
対する日本側実施協議チームと中華人民共和国
商業部代表団との討議議事録

国際協力事業団（以下「JICA」という。）が組織し、菊池雅夫を団長とする日本側実施協議チーム（以下「チーム」という。）は、中国肉類食品総合研究センタープロジェクトについての技術協力計画の詳細を策定するため、1985年4月4日より11日までの日程をもって、中華人民共和国を訪問した。

中華人民共和国滞在中、チームは上記プロジェクトの有効な実施のための両国政府がとるべき必要な措置に関して、中華人民共和国商業部代表団と意見を交換し、一連の討議を行った。

討議の結果、双方はそれぞれの政府に対し附属文書に記載する諸事項について勧告することに同意した。

1985年4月10日に北京でひとしく正文である日本語、中国語及び英語による本書2通を作成した。

解釈に相違がある場合には、英語の本文による。

菊池雅夫

菊池雅夫
実施協議チーム団長
日本国国際協力事業団

鄭有茂

鄭有茂
商業部代表団団長
中華人民共和国

附 属 文 書

I 両国政府の協力

1. 日本国政府と中華人民共和国政府は、中華人民共和国において肉類食品流通加工の研究・開発及び技術水準の向上を図るため、中国肉類食品総合研究センタープロジェクト（以下「当該プロジェクト」という。）の実施につき相互に協力を行う。
2. 当該プロジェクトは、1984年9月27日両国間で署名された交換公文により合意された日本政府の無償資金協力に基づき設立される「中国肉類食品総合研究センター」において実施される。
3. 「当該プロジェクト」は附表Ⅰの基本計画に基づいて実施される。

II 日本人専門家の派遣

1. 日本国政府は、日本国において施行されている法律及び規則に従い、日本国政府の技術協力計画の通常の手続きにより、附表Ⅱに掲げる日本人専門家の役務を日本側の自己の負担において提供するため、JICAを通じて必要な措置をとる。
2. 上記1項にいう日本人専門家及びその家族は、中華人民共和国において附表Ⅲに掲げる特権、免除及び便宜を与えられるものとする。日本人専門家は、中華人民共和国において任務を遂行中、中華人民共和国において同様の任務を遂行する第三国の専門家または国際機関の専門家に劣らない特権・免除及び便宜を享受する。

III 機 材 供 与

1. 日本国政府は、日本国において施行されている法律及び規則に従い、日本国政府の技術協力計画の通常の手続きにより附表Ⅳに掲げる当該プロジェクト実施に必要な資機材（以下「機材」という。）を日本側の負担において供与するため、JICAを通じて必要な措置をとる。

2. 機材は、陸揚の港あるいは空港にて中国側関係当局へO I F 建にて引渡される時、中華人民共和国政府の財産となり、それらの機材は、附表Ⅱに掲げる日本人専門家との協議の下に当該プロジェクトの実施のためのみに使用される。

Ⅳ 研修員受入れ

1. 日本国政府は、日本国において施行されている法律及び規則に従い、日本国の技術協力計画の通常の手続きにより日本における技術研修のため、当該プロジェクトに関係する中国人を日本側の負担において受入れるため、J I C Aを通じて必要な措置をとる。
2. 中華人民共和国政府は、中国人が日本における技術研修から得た知識及び経験が当該プロジェクト実施のため有効に用いられることを保証するため、関係当局を通じて必要な措置をとる。

Ⅴ 中国人カウンターパート及び事務職員の役務

1. 中華人民共和国政府は、中華人民共和国において施行されている法律及び規則に従い、附表Ⅴに掲げる中国人カウンターパート及び事務職員の役務を中国側の負担において保証するため、関係当局を通じて必要な措置をとる。
2. 中華人民共和国政府は、当該プロジェクトのもとで技術の移転を効果的かつ成功裡に行うため附表Ⅱに定めた日本国政府により派遣される個々の日本人専門家に対応する適切な資質の人員を必要数配置する。

Ⅵ 中華人民共和国政府が関係当局を通じてとるべき措置

1. 中華人民共和国政府は、中華人民共和国において施行されている法律及び規則に従い、中国側の負担において下記を提供するために、関係当局を通じて必要な措置をとる。
 - (1) 附表Ⅵに掲げる土地、建物及び付帯施設
 - (2) 上記ⅢのJ I C Aを通じて供与される機材以外で、当該プロジェクト実施に必要な機材、車両、工具、予備部品及びその他の物品の調達もしくは

取替

(3) 中華人民共和国における公務出張にかかわる日本人専門家に対する交通の便宜及び市内交通費

(4) 日本人専門家及びその家族に対する適当な家具付住宅施設

2. 中華人民共和国政府は、中華人民共和国において施行されている法律及び規則に従い、次の経費を負担するため、関係当局を通じて必要な措置をとる。

(1) 機材の中華人民共和国内における輸送、据付、操作及び維持に必要な経費

(2) 当該プロジェクトの実施に必要な全ての運営費

3. 中華人民共和国政府関係当局は、上記Ⅲに掲げる機材に対し、中華人民共和国において課せられる関税、国内税及びその他の財政課徴金を負担する。

Ⅶ プロジェクトの管理

1. 商業部外事局副局長は、当該プロジェクトの実施について全責任を負う。

2. 当該プロジェクトの長である中国肉類食品総合研究センター所長は、当該プロジェクトの管理及び運営について責任を負う。

3. 日本人チームリーダーは、当該プロジェクトの長に対して当該プロジェクトの実施に関する技術面及び管理面の事項について、指導及び助言を与える。

4. 日本人専門家は、中国人カウンターパートに対して当該プロジェクトの実施に関して必要な技術的事項について技術指導及び助言を与える。

5. 当該プロジェクトを効果的かつ成功裡に実施するため、附表Ⅶに掲げる機能及び構成による合同委員会が設置される。

Ⅷ 日本人専門家に対する請求

中華人民共和国政府は、日本人専門家の中華人民共和国内における職務の遂行に起因し、またその遂行中に、もしくはその遂行に関連して日本人専門家に対する請求事由が発生した場合には、日本人専門家の故意または重大な過失による場合を除きその請求に関する全責任を負う。

IX 相互協議

両国政府は、本附属文書から生ずる、あるいは本附属文書に関連する主要事項について相互に協議を行う。

X 協力期間

当該プロジェクトの協力期間は、討議議事録（R/D）を締結した日から5年とする。

附 表

I 基本計画

1. 当該プロジェクトの目的

当該プロジェクトは、肉類食品の流通、加工技術の研究・開発、研究成果の普及、肉類食品分野の人的資源の開発を行ない、中国における肉類食品加工の技術水準の近代化を図ることを目的とする。

2. 日本側の技術協力の目的

日本側の技術協力は、中国肉類食品総合研究センターにおける肉類食品の流通、加工技術の研究・開発等に協力することを目的とする。

3. 事業内容

当該プロジェクトに係る事業内容は次のとおりとする。

事業内容

1. 技術協力研究開発課題

協力分野	項目	内容
1 肉類食品の品質性状の解明に関する研究	1) 肉及び肉製品の微細構造に関する研究	屠殺後の筋肉組織の生化学的変化, 肉製品の微細構造及びその他の組織器官の微細構造等を研究する。
	2) 肉及び肉製品の微生物に関する研究	肉及び肉製品の腐敗過程における微生物を調査し, 防腐措置を研究するとともに肉及び肉製品の衛生基準の策定に資する。
	3) 肉製品の乳化技術に関する研究	大豆蛋白, 血液蛋白, 乳蛋白等の乳化性を検討し, 新しい乳化技術を研究する。
2 肉類食品の流通システムの改善・開発に関する研究	1) 技肉・部分肉の規格基準に関する研究	分割方法及び整形方法を研究し, 技肉・部分肉の規格基準の策定に資する。
	2) 包装方法に関する研究	各種の包装方法(窒素充填包装, 真空包装及び無菌包装等)と肉質との関係を研究し, 包装技術の改良に資する。
3 肉類食品の加工技術の開発改良に関する研究	ハム及びソーセージ製品等肉類食品の加工技術に関する研究	加熱と非加熱のハム及びソーセージ製品等肉類食品の加工技術を研究する。

2. 訓練事業

協力分野	項目	内容
訓練事業に関する指導・助言	技術者, 管理者等の研修に係る計画及び実施に関する指導, 助言	肉類食品の流通システム及び加工技術等に係る研修計画の企画立案及び実施に関する指導, 助言を行なう。

II 日本人専門家

1. 長期専門家

(1) チームリーダー 註

(2) 加工

(3) 流通

(4) 業務調整

2. 短期専門家

(1) 加工

(2) 流通

(3) その他当該プロジェクトを円滑に実施するために必要な専門家

(註) チームリーダーが加工又は流通の専門家を兼ねることもある。

III 特権・免除及び便宜

1. 中華人民共和国政府は、海外から送金される報酬に対して、又はそれに関連して課せられる所得税及びその他の課徴金を免除する。

2. 中華人民共和国政府は、日本人専門家及びその家族の持ち込む個人的使用品及び業務に関連する機材に対して関税を免除する。

3. 中華人民共和国政府は、医療の便宜を提供する。

IV 当該プロジェクトの実施に必要な機材

1. 附表1-2の技術協力分野に必要な機材・部品

2. 車輛、部品

3. 当該プロジェクトに必要なその他の機材

V カウンターパート及び事務職員のリスト

1. 当該プロジェクトの長

2. 下記分野のカウンターパート

(1) 加工

(2) 流通

(3) その他双方が必要と認める分野

3. 事務職員

(1) 管理

(2) 経理

(3) 通訳

(4) その他

VI 土地・建物及び付帯施設のリスト

1. 「中国肉類食品総合研究センター」の用地，建物及び施設
2. 日本政府から供与される機材の据付け及び保管に必要な部屋及びスペース
3. チームリーダー及びその他日本人専門家のための事務室及び必要な施設
4. その他，双方が必要と認める施設

VII 合同委員会

1. 機能

合同委員会は，少なくとも年一回及び必要が生じた時に開催し，次の機能をもつものとする。

- (1) 本討議議事録の枠内で策定された暫定実施計画に沿って当該プロジェクトの年次計画を策定する。
- (2) 技術協力計画全体の進捗及び上記の年次計画の達成に関する検討を行う。
- (3) 技術協力計画から生ずる，あるいは技術協力計画に関連する主要事項につき，検討し，意見交換を行う。

2. 構成

(1) 中国側

(a) 委員長

商業部外事局副局長

(b) 委員

- (i) 国家科学技術委員会の代表

- (ii) 商業部の代表
 - (iii) 北京市第二商業局の代表
 - (iv) 中国肉類食品総合研究所所長
 - (v) その他当該プロジェクトの関係者
- (2) 日本側
- (a) チームリーダー
 - (b) その他専門家及び必要に応じてJICAより当該プロジェクトのため派遣される関係者
 - (c) 在北京JICA事務所所長

(注) 在北京日本大使館員は、合同委員会にオブザーバーとして出席できる。

中华人民共和国商业部代表团和日本国方面实施协议团

关于中国肉类食品综合研究中心项目的会谈纪要

为制订中国肉类食品综合研究中心项目的技术合作详细计化，由日本国际协力事业团（以下称“JICA”）组成了以菊池雅夫为团长的日本国方面实施协议团，自1985年4月4日至11日访问了中华人民共和国。

在中华人民共和国逗留期间，中华人民共和国商业部代表团与该团就两国政府为有效地实施上述项目所应采取的措施问题，交换了意见并进行了一系列的讨论。

讨论的结果，双方同意就附件所列的各事项向各自政府提出建议。

本纪要于1985年4月10日在北京签字，共2份。每份都用日文、中文和英文写成。如在解释上出现分歧，以英文本为准。

郑有茂

中华人民共和国
商业部代表团团长
郑有茂

菊池雅夫

日本国国际协力事业团
实施协议团团长
菊池雅夫

附 件

一、两国政府的合作

(一) 中华人民共和国政府和日本国政府，为谋求中华人民共和国在肉类食品流通加工的研究、开发以及技术水平的提高，对实施中国肉类食品综合研究中心项目（以下称“该项目”）进行相互合作。

(二) “本计化”根据1984年9月27日两国之间签署的“换文”所达成的协议，由日本政府提供无偿资金合作设立的“中国肉类食品综合研究中心”执行。

(三) 该项目根据附表一的基本计化而实施。

二、派遣日本专家

(一) 日本政府遵照日本国现行的法律和规章，将通过JICA，采取必要措施，根据日本国政府的技术合作计化的通常手续，由日本方面承担费用，提供附表二所列的日本专家的服务。

(二) 上述(一)项中所列的日本专家及其家属在华期间可准予享受附表三所列的优惠待遇、免税及方便。日本专家在华工作期间，享有与在华执行同样任务的第三国专家或国际机构的专家同等的优惠待遇、免税及方便。

三、提供器材

(一) 日本国遵照日本国现行的法律和规章，将通过JICA，

采取必要措施，根据日本国政府的技术合作计化的通常手续，由日方承担费用，提供附表四所列的该项目实施所需要的仪器设备和材料（以下称“器材”）。

（二）器材在卸货港口或机场以C I F（到岸价格）交付中国方面有关部门时，即属中华人民共和国政府的财产，而且这些器材只有在与附表二所列的日本专家的协商下，使用于该项目的实施。

四、接受进修人员

（一）日本国政府遵照日本国现行的法律和规章，将通过JICA，采取必要的措施，根据日本国的技术合作的通常手续，由日方承担费用，接受与该项目有关的中国人员在日本进修。

（二）中华人民共和国政府将通过有关部门采取必要的措施，以保证中方人员在日本进修过程中获得的知识和经验，有效地应用于该项目的实施。

五、中国对等人员及工作人员的服务

（一）中华人民共和国政府，遵照中华人民共和国的现行法律和规章，将通过有关部门采取必要的措施，由中国方面承担费用，以保证附表五所列举的中国对等人员及工作人员的服务。

（二）中华人民共和国政府为保证有效并成功地进行该项目中规定的技术转让，应配备必要数量的，与附表二规定的日本国政府派遣的每个日本专家相适应的人员。

六、中华人民共和国通过有关部门应采取的措施

(一) 中华人民共和国政府，遵照中华人民共和国现行的法律和规章，将通过有关部门采取必要的措施，由中国方面承担费用，提供如下条件：

1、附表六中所列的土地、建筑物以及附属设施。

2、除上述第三条中通过JICA所提供的器材之外，为实施该项目所需的仪器、设备、车辆、工具、配件以及其它物品的供应或更换。

3、为日本专家在华期间因公出差提供交通方便以及市内交通费。

4、为日本专家及其家属提供有适当家具的居住设施。

(二) 中华人民共和国政府，遵照中华人民共和国政府现行的法律和规章，将通过有关部门，采取必要的措施，承担下列经费：

1、器材在中华人民共和国国内的运输、安装、操作以及维修等所需经费。

2、实施本项目所需的全部经营费用。

3、中华人民共和国政府有关部门将承担上述第三项中所列器材在国内征收的关税。国内税及其它财政税。

七、项目的管理

(一) 商业部外事局副局长对该项目的实施负有全部责任。

(二) 该项目的实施负责人——中国肉类食品综合研究中心所

长对该项目的管理和经营负责。

(三) 日本专家组长就与该项目实施有关的技术和管理方面的事项向项目负责人提出建议和给予指导。

(四) 日本专家就该项目实施方面有关的技术事项向中方对等人员给予技术指导和建议。

(五) 为了有效并成功地实施该项目，应根据附表7中所列的职能和人员构成成立联合委员会。

八、对日本专家的索赔要求

日本专家在中华人民共和国内由于执行任务或在执行任务中或与执行任务有关而发生对其提出索赔要求时，中华人民共和国政府对该项索赔要求负责。

但由于日本专家故意行为或由于重大过失而引起的追求责任，则不在此限。

九、相互协商。

两国政府对本附件中包括的或与本附件有关的主要事项进行相互协商。

十、合作期限

本项目的合作期限自签订会谈纪要(R/D)之日起为期五年。

附 表

一、基本计划

(一) 该项目的目的

该项目将进行肉类食品的流通与加工技术的研究、开发、研究成果的普及，以及肉类食品领域的人才培养，以达到使中国的肉类食品加工技术水平现代化的目的。

(二) 日本方面技术合作的目的

日本方面的技术合作是以在中国肉类食品综合研究中心对肉类食品的流通、加工技术的研究、开发等方面给予协助为目的的。

(三) 技术合作内容

该项目的技术合作内容如下：

技 术 合 作 内 容

1. 技术合作研究开发的课题

合 作 范 围	项 目	内 容
1. 关于阐明肉类食品的质量和性状的研究	(1)关于肉和肉制品的微细结构的研究	研究屠宰后的肌肉组织的生物化学变化、肉制品的微细结构以及其它组织器官的微细结构
	(2)关于肉和肉制品的微生物的研究	调查在肉和肉制品的腐败过程中微生物的情况。在研究防腐措施的同时协助制定肉和肉制品的卫生标准
	(3)关于肉制品的乳化技术的研究	研究大豆蛋白质，血液蛋白质、乳蛋白质等的乳化性，新的乳化技术
2. 关于改善、开发肉类食品的流通系统的研究	(1)关于胴体肉、分割肉的规格标准的研究	研究分割方法和整形方法。协助制定胴体肉、分割肉的规格的规格标准
	(2)关于包装方法的研究	研究各种包装方法（充氮气包装，真空包装和无菌包装等）和肉质量的关系协助改良包装技术
3. 关于肉类食品的加工技术的开发研究	关于火腿和香肠制品等肉类食品的加工技术的研究	研究加热和非加热的火腿和香肠制品等肉类食品的加工技术

2、培训业务

合作范围	项 目	内 容
关于培训业务的指导建议	关于技术人员、管理干部进修的计化和实行方面的指导建议	对有关肉类食品的流通系统和加工技术等建修计化的具体实行方案和实施进行指导建议

二、日本专家

(一) 长期专家

1. 专家组长(注)
2. 加 工
3. 流 通
4. 业务协调

(二) 短期专家

1. 加 工
2. 流 通
3. 为了圆满地实施该项目所需要的其它的专家

注：专家组长有时也许兼任加工或流通的专家。

三、优惠待遇、免税和方便

(一) 中华人民共和国政府对国外汇来的薪金、以及与其有关的所得税和其它所需征收的税金予以免税。

(二) 中华人民共和国政府对日本专家及其家属所带进的自用物品以及与业务有关的器材予以免征海关税。

(三) 中华人民共和国政府给予提供医疗方面的方便。

四、该项目的实施所需要的器材

(一) 附表 1—2 的技术合作范围内所需要的器材、零件。

(二) 车辆、零配件。

(三) 该项目所需要的其它器材。

五、中国对等人员及工作人员

(一) 该项目的负责人

(二) 下列范围的对等人员

1. 加 工

2. 流 通

3. 其它双方认为必要的范围

(三) 工作人员

1. 管 理

2. 财 会

3. 翻 译

4. 其 它

六、土地、建筑物以及附属设施的一览表

(一) “中国肉类食品综合研究中心”的用地、建筑物和设施。

(二) 为日本政府所提供的器材的安装与贮存所用的房屋和场地。

(三) 为专家组长和其它日本专家提供办公室和必要的设施。

(四) 双方认为必要的其他设施。

七、联合委员会

(一) 职 能

联合会每年至少召开一次或必要时召开，其职能如下：

1. 遵照会谈纪要中暂定实施计划制定该项目的年度计划。
2. 对技术合作计划的总体进度和年度计划完成情况进行研究。
3. 对技术合作计划所产生的、或者与技术协作计划有关的主要问题，进行研究并交换意见。

(二) 组 成

1. 中国方面

甲、主 任

商业部外事局副局长

乙、为 员

- (1) 国家科学技术委员会的代表
- (2) 商业部的代表
- (3) 北京市第二商业局代表
- (4) 中国肉类食品综合研究中心所长

(5) 其他该项目的有关人员

2. 日本方面

甲、专家组长

乙、其它专家以及根据需要由J I C A派遣的与该项目有关的人员。

丙、J I C A驻北京的事务所所长

注：驻北京的日本大使馆官员，可作为该联合委员会的观察员出席。

