

～「漬物製造業界が取り組む食品ロスの削減について」～

広島県漬物製造業協同組合 理事 猫島 栄秀

1 漬物について

(1) 漬物の種類

日本全国には、その土地それぞれの漬物がある。広島の特産漬物には、広島菜があり、高菜、野沢菜と並んで日本三大菜漬である。

(2) 漬物業界

日本の漬物製造企業は1,067社であり、製造品出荷額等は3,592億円である。現在広島県漬物製造業協同組合の組合員数は15社である（出典：経済産業省「2014年産業統計、従業員4人以上の事業所に関する統計」）。

(3) 漬物の分類

ア 調味方法による分類

塩漬、しょうゆ漬、みそ漬、酢漬、かす漬、こうじ漬、からし漬、もろみ漬、赤とうがらし漬、その他の漬物

イ 浅漬と古漬

浅漬は、食感や風味、素材の色を活かした加熱をしない漬物である。低塩分で漬け込むため、一般的な消費期限が5～7日であり、古漬と比べて日持ちがしない。一方、古漬は独特の風味と食感が特徴で、原料を高塩分で半年以上漬け込んで、乳酸発酵させた後、脱塩して調味漬けたものである。未開封であれば、長期保存が可能である。

ウ 保存性による分類

(ア)長期間日持ちする漬物

- ・ 包装後加熱殺菌するもの（刻み漬、福神漬など）
- ・ 酸味の強いもの（酢漬など）
- ・ 食塩やアルコールを加えるもの（粕漬など）

(イ)比較的日持ちする漬物

比較的酸味の強いもの（すぐき漬、しば漬など）

(ウ)日持ちしにくい漬物

比較的酸味が弱く食塩濃度の低いもの（浅漬類）

(4) 近年の漬物の消費傾向

近年の漬物の消費傾向としては、キムチや浅漬類の消費が多い傾向にあり、全体の45%を占めている。キムチや浅漬類は日持ちがしにくいものであり、消費期限が短い漬物のシェアが拡大している（食品需給研究センター調べ）。

2 漬物業界での食品ロス

漬物業界での食品ロス発生の要因としては、農家から工場に届くまで時間を要し、野菜の鮮度が低下することや、低塩化によって日持ちが低下していること、「3分の1ルール」があることがあげられる。特に、3分の1ルールにより、販売期間が限られてしまうため、販売期間の確保のために、発注を受けた後すぐに納品する必要があるため、工場や問屋に一定の在庫が必要となる。その際に、見込みの製造量と、発注量にずれが生じ、それがロスにつながってしまう。また、消費期限が3分の1以下になったものは店頭から撤去され、返品・廃棄されるため、消費期限内のものであっても廃棄され、食

品ロスが発生する。

3 食品ロスの削減に向けて

食品ロスの削減のために、原料流通、商品設計、製造時において取組を行っている。

原材料の確保の際には、市場では温度管理が難しいため、一部の野菜は農家と連携して市場を介さない流通をしている。また、その他の野菜については卸売市場で低温管理ができるよう、要望をしており、野菜の鮮度の低下に対する取組を行っている。また、漬物業界のHACCP手引書を作成するなど、衛生管理の徹底についても取り組み、広島県食品工業技術センターと連携して洗浄工程や商品設計を含めた微生物制御についての検討も行っている。

これらの取組によって、見込み製造量と発注量のずれの緩和や、販売期間の延長を可能にすることで、食品ロスの低減を目指している。