

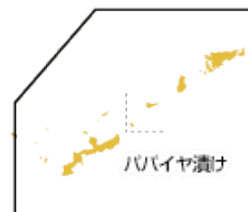
漬物業界における 食品ロスの削減対策について

広島県漬物製造業協同組合
理事 猫島栄秀

旅ぐるたび (<https://gurutabi.gnavi.co.jp/special/tsukemono/tsukemono.html>)

(株)猫島商店 (<http://www.nekoshima.jp/SHOP/715820/list.html>)

全国の漬物



広島の特産漬物

- 日本三大菜漬
高菜，野沢菜，広島菜



- 広島菜
アブラナ科（ハクサイの一種）
主に広島市安佐南区の川内地区で生産
暑さに弱く，11月～1月頃に収穫される
シャキッとした歯ごたえと辛みが特徴



漬物業界について

- 漬物業界全体の動向
漬物製造企業1067社
製造品出荷額等3592億円（食料品製造業中1.4%）
- 広島県の漬物業界の動向
広島県漬物製造業協同組合 組合員数15社

漬物の分類（調味方法による）

- 調味液，調味床による分類
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，またはその他の漬物

漬物の分類(浅漬と古漬)

- 浅渍け

低塩分で渍け込むため、一般的な消費期限が5～7日であり、古渍けと比べて日持ちしない。素材の色，食感や風味を活かした非加熱の渍物。

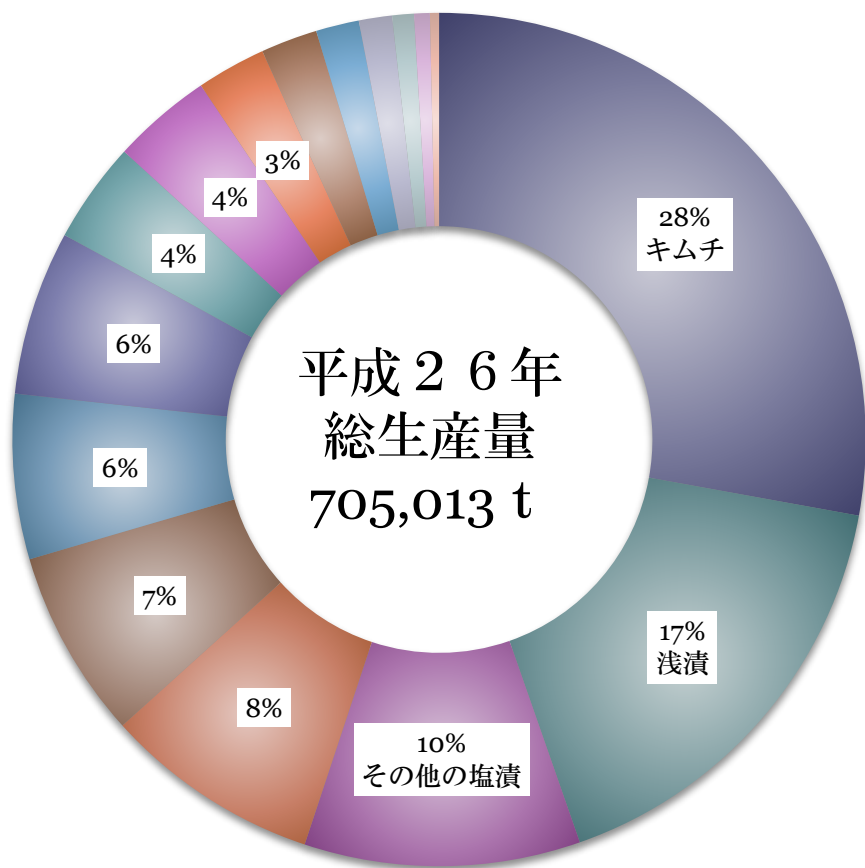
- 古渍け

原料を高塩分で半年以上渍け込み，乳酸発酵させた後，脱塩して調味渍けしたもの。独特の風味と食感が特徴。長期間保存可能。(未开封時)

漬物の分類（保存性による）

- 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）
- 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）
- 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（浅漬け類）

近年の漬物消費傾向



- キムチ
- 福神漬
- しょうが漬
- 奈良漬
- その他の漬物
- その他の粕漬
- 浅漬
- たくあん漬
- その他の醤油漬
- らっきょう漬
- みそ漬類
- その他の塩漬
- 野菜刻み漬
- 梅干・梅漬
- その他の酢漬
- わさび漬

キムチ，浅漬類が
全体の45%



消費期限の短い漬物の
シェアが拡大

食品ロスの発生状況

日本国内における食品ロスは約632万t/年
(一人当たりお茶碗1杯分の食べ物を捨てている計算)

→食品企業や飲食店からの発生が約330万t
(期限切れ商品の返品，規格外品や食べ残しなど)

→家庭からの発生が約302万t
(食べ残し，消費期限切れ など)

食品ロス：食品廃棄物のうち，売れ残りや期限を超えた食品，食べ残しなど本来食べられたもの

漬物業界での食品ロスの要因

- 原料流通時の野菜の鮮度低下
(農家から工場に届くまで時間を要する)
- 低塩化による日持ち低下
(消費期限の短期化, チルド流通品の拡大)
- 流通上の商習慣「1/3ルール」
(販売期間の短期化, 見込製造による廃棄リスク)

漬物業界での食品ロスの要因

流通上の商習慣「1/3ルール」の問題点

- 販売期間を確保するため、発注を受けた後即日納品することとなり、工場や問屋に一定の在庫が必要
(見込み製造量と発注量のずれがロスにつながる)
- 店舗や問屋に出荷後消費期限が1/3以下になったものは店頭から撤去され、返品・廃棄
(消費期限内でも廃棄となり食品ロスにつながる)



発酵して酸味のある浅漬
けを好む人もいるのに...

調味液、野菜及び包材からなる
漬物は水分や塩分を含むため
廃棄物としての処理が難しい...

食品ロス削減にむけて

原料流通，商品設計，製造時における
よりよい衛生管理の取り組みを実施し，
日持ち延長を目指す



見込み量のずれの緩和，
販売期間の延長による
食品ロスの低減

食品ロス削減にむけて

- 原材料確保

一部の野菜は農家との連携により市場を介さない流通
そのほかの野菜は卸売市場での低温管理を要望

- 衛生管理の徹底

漬物業界のHACCP手引書の作成，漬物製造管理士資格取得

- 日持ち延長に関する検討

NPO法人広島循環型社会推進機構補助事業を活用。

広島県食品工業技術センターと連携し，

洗浄工程や商品設計を含めた微生物制御について検討。

さいごに



インターネットでもご購入いただけます↓
<http://www.nekoshima.jp/SHOP/19443.html>