

加工・業務用野菜の生産拡大に向けたセミナー パネルディスカッション概要

テーマ：加工・業務用野菜に求められること

司 会：中国四国農政局生産部 西嶋部次長

司 会

(各事例発表者のダイジェスト)

中国四国農政局管内で加工・業務用野菜を取り扱っている事例の情報収集のため、新聞情報、各県からの紹介等により食品製造業者に対する取材を行い、本日はその中の4事業者に事例発表していただいたが、それぞれ業務形態などが異なり特徴もある。

(株)サラダクラブ真庭工場は、パッケージサラダ等の最終製品をスーパーに出荷されている。

おおたけ(株)は、飲食店で取り扱う原料用野菜を提供されている。

安芸高田アグリフーズ(株)は、弁当の素材向け等に野菜を加工されている。

(株)サンライズ西条加工センターは、工場が稼働したばかりではあるが、最新式の設備を導入し、今は一次加工やトリミングを中心に加工を行っている。今後は多品目の商品生産を展開される予定である。

司 会

もう少し具体的に、各事業者に事業内容や取扱商品の特徴などについて紹介してください。

(株)サラダクラブ
真庭工場

(品目別の仕入れ方法など)

(株)サラダクラブはキューピー(株)と三菱商事(株)が出資している会社だが、野菜の調達は三菱商事(株)が担当しており、キャベツ、レタスを中心に約25種類の野菜を使用している。これまで、三菱商事(株)が関東圏で大産地を中心に、夏は長野県、秋春は茨城県、冬場は九州から主に仕入れを行っている。

真庭工場が完成したことで、岡山県産の野菜も納品されるようになった。地元の野菜を使うことで鮮度もよく、消費者からも原料が地元産であることで安心が得られていると思われる。

また、珍しい野菜や季節の野菜を取り入れ、四季折々のパッケージサラダ等も製造している。

おおたけ（株）

（販売の出荷形態）

販売に関しては、前日までに注文を受け、午前0時より加工生産に入り、午前5～6時から出荷を行い、全ての出荷を午前7時半までに終わらせている。出荷時間に間に合わない場合は、市内であれば2回目の出荷を行うが、県外出荷については、2回目の出荷は行っていない。

（農産物に対する産地の要望）

産地への要望として、キャベツ、レタスは除草剤を使用せず、マルチなどの活用をお願いしている。契約農家はすべて、除草剤を使用していない。難しい面もあるかと思うが、産地に協力いただいている。

安芸高田アグリ
フーズ(株)

（第三セクター方式による経営と原料の調達の特徴等）

地産地消を重視しており、地元優先を心がけているが、地元産は全体の1割程度。あとはすべて市場を通して仕入れている。事前に元請けに連絡を入れ、工場にトラックで直接、運んでいる。

ばれいしょは、ポテトサラダ用として月間5.5トン、5車を3車仕入れており、広島のカルビーさんと契約している。

着荷の場合は、段ボールでも通いコンテナでもこだわらない。むしろ、袋等には入れて欲しくない。

価格に関しては、A品から規格外まで一括して仕入れる場合には、A品より少し安い価格で取引を行っている。加工だから安くしなければならないといったことはなく、一般の市場と同じくらいの価格で仕入れを行い、特別の値引きなどは求めない。

(株)サンライズ西
条加工センター

（原料野菜の調達に当たって産地に求めることなど）

今はまだ、販路の開拓を中心に行っている状況にある。取扱量がまだまだ少なく、毎日4トンぐらい。これから増やして行く予定で、地産地消を目指し、西条市、愛媛県、四国を中心に調達し、品物が無い時期には他の産地から調達している。

今のところ取扱量が少ない状況で、物流の組み立てが厳しい中、毎日出荷を行い、四国から近畿へ、中国、時には九州を回って四国に帰ってくる。帰り便を満載にして帰って来ることができれば、流通コストの低減につながる。もともと、愛媛、四国にこだわろうと思ったのは、出荷から帰りのルートを大きく活用することで、コストの低減につながると思ったからである。

	<p>(価格面)</p> <p>安いに越したことはないが、安定した流通が優先と考えている。地元のめずらしい野菜等、付加価値を高めるようブランド化することも考えている。</p>
司 会	<p><u>原料野菜の入荷形態や規格について、産地に要望していることについて紹介してください。</u></p>
(株)サラダクラブ 真庭工場	<p>基本的には、通いコンテナ、段ボール納品となっている。鉄コンテナがスペースの問題で入らない工場もあり、真庭工場は鉄コンテナには対応が難しい。ケースで納入しても重量を測ることになる。工場でも重量を測る設備はあるが、基本的には、中間流通事業者が間に入り、重量を測ったものを購入している。産直については、工場でも重量を測ることもできるので、相談して欲しい。</p>
おおたけ(株)	<p>カット野菜と原体の両方を取り扱っている。原体用は、段ボール出荷で、例えば、キャベツであれば、8～6玉/10kg入りが好ましい。カット野菜用は、出荷形態にはこだわっていないが、主に、鉄コンテナ300kgで入荷している。</p>
(株)サンライズ西 条加工センター	<p>原体用は段ボールだが、カット野菜用は規格を簡素化しているため、出荷形態にこだわりはない。鉄コンテナを購入して、一部レンタルで回す方法も行っている。集積場をつくり、運送業者が取りに行く等、様々な取組を行っている。</p>
司 会	<p><u>原料野菜の栽培方法等産地に対する要望等について具体的に教えてください。</u></p>
(株)サラダクラブ 真庭工場	<p>取扱いは葉物系がメインで、キャベツ、レタスが中心。レタス類の県内産が欲しい。夏場は、長野県産、茨城県産、冬場は、九州産が多い。まだまだ安定的な出荷とはいかないが、産地と意見交換等を行いながら、産地の育成も行っているところである。将来的には、県内産での調達を増やしていきたいと考えている。</p>

おおたけ(株)	夏場のレタスが欲しい。岡山の蒜山で3年前より栽培を行っており、昨年より出荷が行われ、ますますのどきである。夏場は長野県産と群馬県産しかない。是非、中国5県で取り組んで欲しい。
安芸高田アグリ フーズ(株)	弁当の食材のため、だいこん、にんじん、ごぼう等の根菜類が中心。サラダ用として、きゅうり、キャベツが、ほぼ毎日同じ量、多い日で300kg、少ない日でも100kgが必要となる。どの期間にどれくらいの量の確保ができるかどうか限定できれば、契約も可能である。
(株)サンライズ西 条加工センター	栽培履歴は当然だが、産地の魅力等の情報を提示して欲しい。法律が改正となり、機能性成分等を表示できるようになる。その表示方法をうまく活用し、生産者と販売者が協力し、消費者へ向けて、情報提供を行っていきたい。
司 会	<u>産地や生産者から問い合わせを行う場合に、用意しておくべき情報等について教えてください。</u>
(株)サラダクラブ 真庭工場	野菜の調達については、三菱商事(株)が行っている。直接、サラダクラブでは行っていないが、今までは問い合わせがあった場合、品目、時期、数量等を確認して、三菱商事(株)につないでいる。その後、搬送方法や価格等、細かな部分を詰めていくことになる。
おおたけ(株)	まずは、品目について、栽培の年間スケジュールや生産数量等が必要で、要件が合えば、産地に出赴き、ほ場を見て、契約を進めていく。生産者と直接会うことも大切であると考えている。
安芸高田アグリ フーズ(株)	どんな品目がどれくらいの時期に、どれくらいの量が集まるかが必要である。また、工場までの搬送方法などが重要で、価格は、その次と考えている。
(株)サンライズ西 条加工センター	今はまだ販売先を中心に考えているが、野菜の品目については、過去の実績価格を基に、数量等の確認を行う。また、物流についても確認を行い、条件が合えば契約となる。

司 会	<u>不足しやすい野菜の品目と時期について教えてください。（会場からの質問）</u>
(株)サラダクラブ 真庭工場	年間を通してみると、冬場のレタスの調達が不安定である。台風の影響で不足する場合もある。リスク分散のためにも、いろいろな産地と契約を行っている。レタスは、冬場と台風の時期、キャベツは、4～5月の寒玉が不足する。
おおたけ（株）	冬場のレタスよりも夏場のレタスが不足する。長野県産、群馬県産が順調なら心配ないが、リスク分散のため、いろいろな産地とも契約し、引き出しを多く作っておきたい。 3月中旬からの北海道の玉ねぎは辛みが出てくるので、近くに産地があれば良いと考えている。
安芸高田アグリ フーズ(株)	根菜類は不足しないが、レタス、グリーンリーフ、きゅうりなどが、年末と台風時に不足した。
(株)サンライズ西 条加工センタ	設立したばかりで、まだ、不足したことがない。他社のお話を参考にしたい。
司 会	<u>産地リレーにより調達を行う中で、物流経費の削減に対する取組などがあれば紹介してください。（会場からの質問）</u>
(株)サラダクラブ 真庭工場	野菜の集荷拠点としては、関東は浦和、関西は尼崎、中四国エリアでは岡山と福山に拠点がある。商系と系統が半分半分の割合で、話し合い等を行い、輸送の効率化を図っている。
司 会	<u>植物工場で生産されている原料野菜の取引等について、価格や量で考慮されていること、今後の取引について教えてください。（会場からの質問）</u>
(株)サラダクラブ 真庭工場	キューピーグループとしては、植物工場もあり使用実績もあるが、真庭工場では使用していない。価格が高く、植物工場で生産された野菜は、柔らかくて洗浄やカットの工程で傷んでしまう傾向にあり、加工用には向かないと思われる。

おおたけ(株)	<p>90%くらいは土耕の野菜を使用している。水耕野菜は、ねぎを若干使用しているくらい。水耕ものは、価格が高く、加工用には向かない。</p>
安芸高田アグリ フーズ(株)	<p>土耕の野菜が基本。水耕野菜もあるが、植物工場のものは価格が高いため入ってこない。仕入れについては、市場に任せている部分もあり、市場からの提案がない状況。</p>
司 会	<p><u>トマトを栽培しているが、加工向けには、味より量や形が安定している品種が好まれるのか教えてください。</u>（会場からの質問）</p>
(株)サラダクラブ 真庭工場	<p>トマトは使用していない。品種により加工適性の傾向はあるが、納品については品種は関係ない。</p>
おおたけ(株)	<p>その土地、その土地にあった品種を作付け、いろんな改良をされている。糖度の高いフルーツトマトは品種の指定があるかもしれないが、普通のトマトであれば、品種まで指定していない。</p>
安芸高田アグリ フーズ(株)	<p>弁当が基本なので、トマトは使用していない。要望があれば、プチトマトを使用する程度。ばれいしょについてのみ、品種にこだわる程度。</p>
(株)サンライズ西 条加工センター	<p>トマトは使用していない。別の関連農場では、高級スーパー向けに扱っている。その際には品種の指定がある。</p>
司 会	<p><u>パネラーには、限られた時間の中で貴重な情報を提供いただき、ありがとうございました。セミナーに参加された産地や農業者の方々には、今後の参考にさせていただき、加工・業務用野菜の生産拡大に向けて取り組んでいただければ幸いです。</u></p>