

令和5年度「野菜の日（8月31日）」Web シンポジウム ～「漬物」から野菜の消費拡大を考える～

（パネリストによる取組紹介）

野菜をたくさん食べられる！「浅漬け」の魅力

株式会社アキモ 代表取締役社長 秋本 薫 氏

【会社概要】

株式会社アキモは1960年6月10日に栃木県宇都宮市で創業し、今年で64年目を迎える。資料に掲載している「アモちゃん」はアキモのマスコットであり、Web ページや商品パッケージ等に使用している。特に子供たちに人気がある。

【全日本漬物協同組合連合会】

漬物業界の組織として、全日本漬物協同組合連合会、略して全漬連がある。その配下に、各県の漬物組合があり、自分は栃木県漬物工業協同組合の理事長を務めている。全漬連の事業としては、毎月21日を漬物の日と定め、漬物の販促活動等を行っているほか、漬物グランプリの開催や、漬物製造管理士・技能評価試験等を行っている。（2022年の漬物グランプリでは、株式会社アキモ製造の「江戸時代のしもつかれ」が、準グランプリを受賞。）

【商品ラインナップ】（略）

【たくさん食べられる野菜】

漬物にすると野菜をたくさん摂ることができる。例えば、カップ浅漬け「鬼おろし青じそ白菜」は、1パックで約2分の1日分の野菜が摂取できる商品である。

【ハルピンきゃべつ】

「ハルピンきゃべつ」は知る人ぞ知る商品で、全国各地のゴルフ場で広く食べられている。なお、ハルピンというと中国の一地方を連想される方も多いが、原料野菜は国産を使用している。

【浅漬けプチカップシリーズ】

浅漬けプチカップシリーズは、1人もしくは2人で食べるのにちょうどよい少人数向けの浅漬けであり、大きなサイズの浅漬けの方が割安であるが、「結局食べきれずに捨ててしまうことが多い」等の声に応えてつくった製品である。

【発酵野菜ピューレ】

漬物は、野菜を乳酸発酵させたもので、野菜と乳酸菌という健康要素がダブルで含まれている健康食品であるが、これをピューレ状にしたものが「発酵野菜ピューレ」である。発酵野菜のジェラートやパン、麺、クッキー等に練り込む等、用途は無限大である。

【国産野菜】

株式会社アキモで使用する原料野菜はほぼ国産である。野菜は収穫できる時期が決まっているため、野菜を1年間供給するためには、産地リレーが必要になってくる。

【産地リレー】

白菜を例にすると、冬から春にかけては地元の関東で収穫できるが、夏から秋にかけての暑い時期には、緯度の高い北海道や高冷地の長野などで栽培したものを使用している。

【浅漬けで手軽に野菜を摂取】

野菜を塩で漬けると、塩の脱水効果によって野菜から水分が出て重量が減少するため、生野菜よりも浅漬けにすることで量が減り、効率よく摂取することができる。また、熱殺菌もしていないため熱に弱い成分も残っている。浅漬けは「自然の野菜サプリメント」であると考えている。

【低塩化実現の鍵は「衛生管理」と「温度管理」の徹底】

近年、消費者からの低塩化の要求が強まっていることを踏まえて、様々な企業努力をしている。浅漬けの塩分を下げるためには、添加する塩の量を減らせばよいが、それは簡単なことではない。そもそも漬物は、秋に採れた野菜を海水に漬け、冬まで保存したことが始まりで、つまり塩は保存料の役目をしており、この塩を減らせば必然的に保存性が失われてしまう。

低塩化実現のためには、まず、製造直後でも幾らかの菌がおり（初発菌という）、この初発菌数が次第に増殖をし、賞味基準菌数まで到達した日数を賞味期限と設定するが、この菌の増殖速度を抑える必要がある。賞味期限を延ばすためには、衛生管理を行うことで初発菌数を抑え、温度管理を行うことで増殖速度を抑える。これを繰り返して低塩化と賞味期限の延長を実現してきた。

【衛生管理】

衛生管理の基本は手洗いである。蛇口やレバーに触れないセンサー式のシャワー（冬場には温水が出る）はタイマーを設置し、手洗いは35秒以上行うよう従業員を教育している。そして、トイレの出入り口では、アルコール消毒をしないと扉が開かない仕組みになっている。

この他にも、服装や持ち込み物の規制、器具や機械の洗浄等、細かいところまで様々な決まりを作っており、動画マニュアルによる教育や、監視カメラの設置まで、徹底的に衛生管理を実現している。人間の心理として、誰も見ていないと思うと面倒なことはいい加減になるものだが、設備を積極的に導入し、衛生に対する意識づけを行っている。

【温度管理】

温度管理については、「コールドチェーンシステム」を構築している。これは原料野菜の入荷から小売店の店頭までずっと冷やし続ける仕組みである。原料の入荷後、一旦冷蔵庫で冷やし、次に、空調管理された加工室で加工し、途中の仕掛り品も製品もすべて冷蔵庫で保管する。また、仕分け作業も低温室で行い、配送もすべて冷蔵車を使用し、店舗では冷蔵ショーケースに陳列する。

【基礎研究】

漬物に関する基礎研究も行っており、株式会社アキモ、九州産業大学、ウェルシーライフラボとの共同研究により、「浅漬け」も、昔ながらの漬物と同様の発酵過程を経る「発酵食品」であるということが明らかになった。

【スポーツと浅漬け】

また、株式会社アキモは、2024年パリオリンピック男子トライアスロン最有力候補のニナー賢治選手を指導する、宇都宮村上塾のオフィシャルスポンサーであり、村上コーチによると、大量に汗をかくスポーツ選手にとって、浅漬けは最適な食品であり、選手たちにも大変喜ばれているとのことで、浅漬けとスポーツの相性の良さを感じている。

【eco&smart -アキモのサステナビリティ-】

エコ&スマートと名付けた取り組みでは、サステナビリティのある企業となるべく、プラ削減の実現、環境配慮への取り組みとして太陽光パネルによる省エネ対策、生ごみ処理機導入による廃棄野菜のリサイクルのほか、工場見学、あじさい祭り、アキモカップ少年サッカー大会、手づくりキムチ教室等の地域社会貢献活動を実施してきている。