

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～

パネルディスカッション（質疑応答）

○質問1：(保健所勤務)

野菜の摂取を増やしたいが、漬物を薦めるのは、食塩摂取量を増やすことに繋がるというジレンマがある。漬物はスーパー等で、野菜の加工品として手軽に購入でき、調理をしない中高年の男性でも気軽に食べられるものであるが、やはり食塩の摂りすぎに繋がりがねないと考えている。以前に比べて塩分も少なくなってきていて、浅漬けにシフトしているというような話もあったが、漬物を購入する際に、消費者の方はやはりしっかりした味わいのものを好む傾向にあるのか。また、どのようなことに留意したらよいか教えてほしい。

○回答：宮尾 茂雄 氏（東京家政大学大学院）

漬物はやはり塩分が高いという固定観念がある。現在の漬物は減塩化が進んでおり、浅漬け等は、一食分あたり大体0.7グラム程しか摂取していないのではないかなと思う。よって、皆さんには、もっと漬物を食べていただければありがたいと思っている。また、現在の漬物の生産量は、ここ数年間は大体80万トンを少し超えるぐらいだが、その中ではキムチや浅漬けのような低塩分の漬物が多く消費されている。それ以外の漬物として、梅干し、福神漬け等の様々なバリエーションに富んでいるのが漬物で、それぞれの食に応じた、例えば、カレーには福神漬けやらっきょうを合わせるなど、食のポジショニングによって、見合った漬物があり根強い人気がある。これらは消費量が減ることはなく、むしろずっと安定して、普及、消費されている現状ではないかなと思う。

○質問2：(管理栄養士)

漬物はどこまでを発酵食品というのか。生野菜や果物には酵素が含まれているが、漬物も生野菜として考えてよいのか。

○回答：秋本 薫 氏（株式会社アキモ）

浅漬けに限った話になるが、これまで浅漬けは味が付いているだけの野菜のイメージを持たれている方が多かったが、九州産業大学との共同研究で、きちんと乳酸発酵し、発酵過程を経ている発酵食品であることが明らかになった。漬物もさることながら、浅漬けも発酵食品といえることになる。また、酵素ついて、特に浅漬けは、熱殺菌等の熱処理をしていないことから、酵素の失活がされず、酵素が残っているといえるのではないかなと思っている。自社の白菜漬けの塩分量は1食あたり2%程度という

データが出ており、50 グラム食べても 1 グラム程度の塩分量で、塩分も少なくなっている。これらを総合すると、漬物は非常に健康的な野菜の食べ方であると思う。

○質問 3 : (農業振興公社勤務)

宝塚歌劇団の経験を生かした遠山社長が目指す商品づくりや、考え方について教えていただきたい。

○回答 : 遠山 昌子 氏 (赤城フーズ株式会社)

自分が入社してつくった弊社の経営理念が、「笑顔の伝承」である。この経営理念に至った経緯として、宝塚歌劇団を退団し、気持ちだけで漬物業界に飛び込み、頭を悩ますことも多い中、マイナスの気持ちで宝塚歌劇団の舞台を見に行った際に、2 時間半の舞台を見終わった後に笑顔で拍手し、自分も頑張ろうと思えた経験を経て、なんて良い仕事をしていたのかなと思った。友達がもし泣いていて、自分では一晩かけても元気にできるかわからないけれども、宝塚は、舞台の仕事を一所懸命していることで 2000 人のお客様が元気をもらって帰られていく、なんて良い仕事だったのだろうと改めて思った。当時、自社では観光バスの受け入れ等も行っており、たくさんのお客様が直販店にお越しになっていた。少し変わった味のものなど様々なカリカリ梅を試食いただく際に、「こんなにおいしいカリカリ梅は初めて食べた！」と、お客様が笑顔になる姿を見たときに、宝塚の仕事もカリカリ梅をつくっている今の仕事も、することは一緒なのだと思った。カリカリ梅をつくることは手段であり、お客様に笑顔になっていただくことが自分たちの仕事であることに気が付いた時に、自分の気持ちのシフトが変わった。すごく良いきっかけになり、現在、「笑顔の伝承」を経営理念にし、笑顔づくりを意識するようにしている。

商品づくりにおいても、美味しさや安心安全はもちろん、その先にある感動という部分を生み出すことができないかということ念頭に置き、ちょっとした笑いや、ちょっとした面白さ等を商品づくりにも反映できればと思っている。例えば、「梅ジェンヌ」も、ファンの方が見たら、宝塚のあれだよと気づくポイントや、商品の裏面に「お菓子がなければ梅を食べればいいのに」等と記載する工夫を取り入れた。それにより、お客様に笑顔になっていただけるよう、小さなことからやっていきたいと考え、現在も、商品づくりを行っている。

○質問 4 : (野菜生産者)

現在、野菜を市場に出荷している。将来的には、漬物を含む加工業務用向けに生産をしていきたいと考えているが、加工業者との契約栽培に当たり、どのような支援策があるのか教えてほしい。

○回答 : 上大田 光成 氏 (独立行政法人農畜産業振興機構)

当機構では、契約取引のリスクを軽減するための支援として契約野菜安定供給事

業、あるいは、契約野菜収入確保モデル事業を準備している。いずれも、売り先との定量供給契約を対象としているが、契約価格を一定価格とするか、あるいは市場価格連動型にするかによって条件が異なり、利用する事業タイプを選べる。

事業タイプは3つあり、1つ目は、価格の著しい低落が生じた場合に補填を行う価格低落タイプ、2つ目は、量を確保するために余裕を持って作付けをした生産者が、出来過ぎてしまい、値段が下がっている状況で、出荷調整を行った場合に補填を行う出荷調整タイプ、3つ目は、契約数量確保するためにやむを得ず市場出荷分を契約取引に充てた場合や市場等から購入した場合に要する経費の補填を行う数量確保タイプである。興味があれば詳細を説明するのでご連絡いただければと思う。

○質問5：(大学教員)

漬物や発酵食品は健康に良いが、野菜の発酵食品(例：糠漬け)を手作りする場合、衛生管理等において心配な面がある。個人的には酸っぱい方が好きだが、人によっては酸っぱすぎると腐っているのではないかと思う人もいるように感じている。この場合の判断基準、コントロールのポイント等があればぜひ教えていただきたい。

○回答：竹内 富貴子 氏(株式会社カロニック・ダイエット・スタジオ)

例えば、糠漬けの場合は、糠床の匂いに変になってきたとか、糠床の色に変になってきたとか、食べてみて何か美味しくないとか、漬物自体の香りが良くないなどが判断基準になると思うが、それでも実際には個人差があるため、ここまで酸っぱくなったら腐っている、こういう香りは駄目等とはなかなか言いにくい面がある。糠床は毎日手入れをしないと美味しくなくなるものである。例えば、旅行等で家を空ける場合は糠床の表面にたくさんの塩を振っておけば悪くならないと言われているが、実際には毎日かき混ぜておくのとは全く違う状態になってしまう。やはり愛情を込めて手入れをし、継続して漬物を漬けておくことで良い糠床の状態を維持できるように思う。昔は、漬物は風通しの良い涼しいところに置いておくものと言われていたが、現代では家にそのような良い場所を持っている人は多くなく、ほとんどの家庭では冷蔵庫を利用することになると思う。私自身も毎年梅干を冷蔵庫で作っている。このように置く場所も考えると、糠漬けを始めようと思ったらかなりの決意をもって始めること、そして手入れをし続けることが大切だと思う。なお、カビが生えてきたり、明らかに糠床の色が変わってきたら、新しい糠床でやり直すか、塩を入れてもう一度手入れをし直す必要があるだろう。