

食品工場・直売場視察と意見交換会 ～漬物の品質・衛生管理の取組および消費者と事業者の意見交換～

平成 24 年 8 月、北海道において養護施設等で発生した浅漬けを原因とする腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒は、消費者に不安を与えるばかりでなく、加工・流通業者や原料を供給する生産者など、多方面に大きな影響を与えた。

この事件を踏まえ平成 25 年 2 月 5 日、これまで国民、消費者の皆様にとって十分に理解を得られているとは言い難かった、漬物の原料調達、加工、品質管理の実態について理解を得るべく、工場視察および意見交換会を開催した。東京からバスを貸し切り、参加者 50 名弱で神奈川県綾瀬市の秋本食品株式会社湘南工場にて、漬物製造施設を視察するとともに、漬物製造業の現状、品質・衛生管理の取組み等について意見を交換した。

秋本食品株式会社は昭和 8 年創業、現在漬物業界では全国第 3 位の規模であり、神奈川県を中心に全国に販売を展開している。現在は浅漬けやキムチを中心に提供している。冒頭、秋本幸男・同社会長よりご挨拶があった後、当財団理事長・唐木英明より、近年の漬物は消費者の風味の嗜好が変わったことで、乳酸発酵を十分に行わないために、食中毒など衛生上の問題が生じてきている、と工場見学の趣旨についてご説明申し上げた。

工場では、浅漬けの製造工程のうち、包装工程を見学した。この工程では、洗浄した材料を調味液に入れていく。その後封をし、冷却工程を経て味を染み込ませたのちに出荷される。併せて会社概要についてのビデオを視聴した。

昼食後、工場品質管理担当者との意見交換会を行った。工場では一日 4 万パックの漬物を精算している。1 パック当たり 3 人の方にお召し上がり戴くとすれば、毎日 12 万人の方が召し上がることになり、それだけ多くの方々の命を預かっているのだということを肝に銘じるべきである旨、お話があった。また漬物の洗浄・殺菌工程で次亜塩素酸ナトリウムを使用するが、それについて消費者の方から、それにより漬物本来の風味が失われてしまうのが残念だというご意見があった。これに対し工場担当者側から、殺菌工程を経る前の漬物は確かにとてもおいしいが、やはりそれを販売するわけにはいかないこと、また近年は薄味の物が好まれるため、徹底した殺菌をせねばならないこと、また風味の改良にも鋭意努力していること、など理解を求めのご説明があった。

意見交換会の後、神奈川県藤沢市にある JA さがみ・わいわい市藤沢店を訪ね、近隣農産物の直売場となっている同店の概要について、佐藤洋店長からご説明を受けた。その後、店内を自由に見学した。地産地消を前面に出した店舗建物の外材には地元・丹沢山地産の杉材を用い、また店内に陳列してある商品も、神奈川県特産品である豚肉や、ハムなどその加工品をはじめ、大根、ホウレンソウなど野菜類、そして花卉類と、大部分が近隣地域で生産されたものである。

藤沢店視察を終え、復路も同じくバスに乘車し、夕刻東京に帰着した。

(亀島 亮)