

声

業界の



●山梨県漬物協同組合

理事長 佐久間 一壽氏

業界の現況は？

地域の野菜を使用した漬物は、「食の原点、最も古い加工品」と言われています。中でも山梨の特産品の一つでもある甲州小梅を、カリカリの歯ごたえに漬けた小梅漬けは他にはまねできない漬物と言われています。

経済の発展に伴い食生活は大きな変化を遂げ、日本古来の漬物にも海外原料や製品が入ってくるようになったと同時に、平成12年4月より小梅等の原料原産国表示、14年には更なる全品目原料原産国表示が施行され、大きな流通変化の波を味わいました。こうした中で、伝統食品産業である本業界もその変化に巧みに対応、成長を成し遂げてきました。

しかし、平成24年8月札幌でおきた「白菜切り漬け」で8名の方の命を奪う事件が発生、業界にとって大きな打撃を受け需要は急激に落ち込み、今現在も発生前の数字に至っていない状況です。

今後の展開は？

平成24年8月に起きた札幌の事件を踏まえ、業界全体として危機感を持ち、今年度より「漬物製造管理士」認定制度の導入を決め、試験を通し漬物産業の経済的、社会的地位の向上を目指して、更なる価値を構築し技術の向上を図っているところです。

また、昨年和食がユネスコの無形文化遺産に登録された事で、その膳を飾る漬物が注目を浴びることは間違いないと思っています。

これから、組合員一丸となり安全で美味しい漬物を供給し社会に貢献し、次の時代へのステップアップを目指していきたいと考えています。



甲州小梅