

＜自主的努力項目記入書式＞

提携先	長野森林組合 鬼無里事業所	記入日	2009.10.30
登録消費材名	えのき茸茶漬、きのこ山菜炊き込みご飯の素、五目ずしの素、きやら蒔		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

1. これまで努力してきたこと

(1) 原材料は、国産を使用

原材料に使用される「えのき茸」をはじめとする「きのこ類」や「山菜」、「レンコン」や「タケノコ」など全て国産原料のものを使用しています。また、あざみをはじめ一部の山菜は、春の収穫時期に地元の鬼無里地区を中心に集荷されたものを使用しています。

(2) 保存料等の合成添加物を使わず、調味料の多くに消費材を使用して製造

一般に市販されている「えのき茸茶漬（なめ茸）」や「五目ずしの素」、「炊き込みご飯の素」の多くは、合成添加物が使用されています。生活クラブ消費材は、合成添加物を使わずに製造をおこなっております。また、使用する調味料も、多くが生活クラブの消費材を使用して製造されております。

2. 生産条件の限界性

(1) 異物除去が重要

えのき茸の栽培には、「おがくず」が使われます。そのため、えのき茸が成長する過程において、おがくずが茎の間に巻き込まれてしまうことが多くあります。他にも、栽培過程で紛れ込んだビニールの切れ端や髪の毛なども茎と茎の間に入ってしまいます。また、山菜は野山に自生したものを収穫しています。その結果、多くの異物が混入して入荷されます。

そのため、これらの異物を除去することが製造において最大の課題となっており、職員一同改善を目指しております。

(2) 原材料の生産現場や製造工場における生産者の高齢化と後継者不足

レンコンや椎茸、かんぴょうを生産する生産者やタケノコや山菜を収穫する農家の方々は、高齢化や担い手不足により年々減少傾向にあり、今後原料の原材料が安定的に供給されるか難しい状況です。また、製造工場に関しても、生産者の高齢化や後継者不足が今後の大きな課題となっています。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

1. 工場設備の改修

(1) 床の改修

これまでの工場の床は、老朽化が進み、製造時の加重や塩分、熱湯によって床が所々剥がれていました。そのため、掃除をしても床の小さな亀裂や凹凸に水が残るため衛生的にも良くない状況でした。そこで本年5月に、工場の床を加重や熱湯に強い食品工場専用の床に改修を致しました。

(2) 各入口への防虫カーテンの設置

これまでの工場内への虫やほこり等の異物の侵入を防ぐ対策としては、工場に職員が入る際に最も多く利用する入口にエアシャワーが設置され、各入り口にエーカーテンが設置されてきました。この度、全入口に防虫カーテンを設置し、人が出入りする際に虫が工場内に入るのを防ぐための対策が図られました。

(3) ビンの規格変更とシュリンクフィルムの導入

これまで、他の消費材ではあまり使用されない「220gの長いビン」に「紙ラベル」を使用してまいりました。この度、生活クラブ内におけるリユースビンの循環を促す為、容器を他の生産者の方々も多く使用している180gのビンに変更し、ラベルも剥ぎ易いシュリンクフィルムに変更いたしました。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

事故が発生しないように努力していますが、残念ながらキャップ不良などの原因による発酵事故が発生しています。

また、上記のビンの規格変更による「えのき茸茶漬」の供給停止事故も発生し、多くの組合員の方々や職員の方々に多大なご心配とご迷惑をおかけ致しました。現在、「えのき茸茶漬」については、我々生産者や生活クラブ担当者の方々、そして、組合員の代表の方々と共に、製造工程の見直しなどの確認と改善作業を進め、11月からの供給再開に向け、現場職員共々努めております。

<自主的努力項目記入書式>

提携先	長野森林組合 鬼無里事業所	記入日	2009. 10. 30
登録消費材名	野沢菜漬		

I. これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

1. これまで努力してきたこと

(1) 農家、農協、森林組合との連携による供給時期を見据えた栽培計画の策定

野沢菜の栽培は、農家、農協、森林組合の3者による作付会議において、生活クラブにおける取組み計画を元に栽培計画が決定されます。

(2) 保存料等の合成添加物を使わず、消費材を使用して製造

一般に市販されている野沢菜漬の多くは、合成添加物が使用されています。生活クラブの野沢菜漬は、合成添加物を使わずに製造、供給をおこなっております。使用する調味料も、多くが生活クラブの消費材を使用して製造されております。

(3) 加工前の野沢菜の洗浄に際し、洗浄ラインの長さを倍にしている

野沢菜の製造に際して、工場の生産ライン上では特に「異物の除去」を最重要課題と捉えています。その具体的な対策として、洗浄機械（5m）をライン上に洗浄機械を2つ並べ、倍の長さ（10m）の洗浄機械によって野沢菜の洗浄工程をおこなっております。

2. 生産条件の限界性

(1) 異物除去が困難であること

野沢菜は露地栽培で栽培されています。また、農薬はどうしても必要になった場合に、生産者と農協職員が十分打ち合わせをした上で最小限の量を使うのみとなっています。その結果、どうしても多くの虫が野沢菜についてしまいます。そのため、それら異物を除去することが製造において最大の課題となっており、職員一同改善を目指しております。

(2) 栽培農家の高齢化と後継者不足

野沢菜を生産する農家の数や栽培面積が年々減少傾向にあり、今後原料の野沢菜が安定的に供給されるか難しい状況です。

II. 前年度に努力したことへの評価(成果や課題)

1. 工場設備の改修

(1) 床の改修

これまでの工場の床は、老朽化が進み、製造時の加重や塩分、熱湯によって床が所々剥がれていました。そのため、掃除をしても床の小さな亀裂や凹凸に水が残るため衛生的にも良くない状況でした。そこで本年5月に、工場の床を加重や熱湯に強い食品工場専用の床に改修を致しました。

(2) 各入口への防虫カーテンの設置

これまでの工場内への虫やほこり等の異物の侵入を防ぐ対策としては、工場に職員が入る際に最も多く利用する入口にエアシャワーが設置され、各入り口にエアカーテンが設置されてきました。この度、全入口に防虫カーテンを設置し、人が出入りする際に虫が工場内に入るのを防ぐための対策が図られました。

2. 製造工程の改善

以前は圃場においてカブの部分を持ち落とし、そのまま洗浄、袋詰を行なっていました。最近では、圃場で少しカブの部分を残す形で切り落とし、製造直前に工場内でカブを完全に切り落とし、加工しています。野沢菜は多くの場合、根の部分から腐敗が始まります。根元を残しておいて工場内で切り落とす事で、根元部分からの細菌の蔓延や腐敗の進行を出来るだけ防ぐ努力をしています。

III. 上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

上記の点について、前年度を含め毎年努力していますが、残念ながら虫などの異物混入の事故が発生しています。このような事故が発生しないように、小さな努力の積み重ねが重要であることを工場関係者の皆が自覚し、製造に努めております。