

提携先	(有)月山農場	記入日	2008/8/25
登録消費材名	赤かぶ漬		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

作業工程を理解し作業の効率化をはかるべく、従業員に教育をする。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

作業の内容は把握できていると思われるが、品質管理・衛生面などと絡めて考えた場合に若干意識が行き届いていない部分もみられ、引き続き注意していく。

．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

品質管理・業務改善の意識を高めるため、従業員の教育を適時行う。漬け込み作業において随時かぶの吟味を行い、製品の品質の底上げと、製造工程中での原材料廃棄の減少をはかる。

提携先	(有)月山農場	記入日	2008/8/25
登録消費材名	月山だいこん甘酢漬		

． これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

大根の漬かり過ぎによる品質の劣化を防ぐため、収穫・入荷が途切れる一時期を除いては、こまめな原料入荷を行う。そのために提携農家の収穫予定にあわせて自社農場の作付時期を修正するなどした。

． 前年に努力したことへの評価(成果や課題)

通年、毎月常に原料を仕入れ可能な状態にするのが望ましいが、実際にはどうしても収穫の出来ない時期ができてしまう。基本的に大根漬を 3 ヶ月以上漬け込んだ状態にしないことを目標に原料の仕入れを組み立てる。

． 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

原料の仕入れについては、提携農家との協議を継続していく。今後の目標としては、大根の入荷の際によく吟味して、漬ける物と漬物に適さない物とを分別するようにする。そうすることで製品の品質が向上するよう、また、原料の無駄を少しでも減らすよう努力する。