隔日刊
食品新聞
発行所 食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30
郵便番号 530－0054
電話 06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号 104－0042
電話 03（3552）3756・4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リブラ丸の内6 305号
郵便番号 460－0002
電話 052（221）5391㈹
（支）局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料 半年33,346円

地震の影響現れる

新商品の発売中止

ヤクルト本社は21日、10月1日から発売を予定していたチルドデザート「カップdeヤクルト」の発売を中止すると発表した。9月6日に発生した北海道胆振（いぶり）東部地震の影響で生乳の供給が逼迫。原料として使用している北海道産生クリームの十分な調達が厳しい状況となったことを受けた措置。

北海道胆振東部地震の影響により新商品の発売が中止になった形。乳業メーカーからは「牛乳など白物飲料や北海道工場産の乳製品を使用するヨーグルトのアイテム減なども検討している」という声も聞かれるが、クリームなど原料乳製品の生産の影響が出るものと見られるため、北海道産乳製品を原料として使用する加工食品への影響拡大も懸念される状況だ。

電力の安定供給再開を受け、生乳生産は徐々に回復している模様だが、乳牛の乳房炎などもあり、現時点で地震前の生乳生産量まで回復していない。もともと生乳需給がタイトだったところに、北海道の生乳生産減が追い打ちを掛け、結果、メーカーを直撃する形となった。

地震により稼働停止していた道内39の乳業工場（生乳処理量2万t以上／日）は、電力の供給再開に伴い、10日までに全工場が稼働を再開（農水省10日発表）しているが、原料となる生乳生産低下もあり、生乳やメーカーの生産量が地震前の状態に戻るまでには相当程度の時間を要する見通しとなってきた。

今回の地震で酪農家は、ブラックアウトに伴う乳業工場の生乳受け入れ停止などにより、生乳廃棄などを余儀なくされたが、酪農家の生乳廃棄に伴う損失補填や経営支援については、熊本地震の際に実施された「とも補償」のような支援は「熊本と北海道では（生産量の）規模が違う。果たしてどれだけできるか」（業界関係者）という状況。

こうした事態を受け、中央酪農会議では、北海道胆振東部地震、豪雨・台風災害にかかる酪農経営復興支援のための義援金の募集を開始している。

カリフォルニア・アーモンド

大地の恵みをたずねて ＜上＞

実りの季節迎えた産地

広大な農園 収穫に奔走

米カリフォルニア州の中央部に位置し、南北約800kmにわたるセントラル・バレー。米国内でも最も農業が盛んなエリアの一つだ。中でも地中海性の気候を利用したアーモンドの栽培では全米生産量のすべてを担い、世界のアーモンド生産の実に8割を占める一大産業だ。農園の多くは代々受け継がれる家族経営によって営まれている。世界的な健康志向の高まりを背景に、需要が右肩上がりを続けるアーモンド。供給への使命を果たすべく、連日の収穫作業に追われる産地を訪ねた。

真夏には日中の気温が40℃になることも珍しくないカリフォルニア州内陸部。だが連日各地で40℃近い猛暑日が続いた今夏の日本と比べて、乾燥した空気のお陰で体感気温はさほど高くはない。日が傾けばめっきり涼しくなり、むしろ過ごしやすい気候だ。

皮が色づくと収穫の目安

収穫が本格化した8月下旬に訪れたのは、セントラル・バレーの中でも南部のサンホアキン・バレー地区に位置するヒルトップ・ランチ社。この地で家族経営のアーモンド農園として創業し、現在の年間生産量は3千500万㌔（約1万6千t）以上にのぼる。

ロング副社長

「1980年に私の両親が農園を購入し、84年からは加工事業にも参入。90年代にかけて工場設備を拡張し、次第に加工業者としてのポジションに比重を置くようになった。現在の自社農園は100㌶程度で、これでも小さいほうだ」（副社長兼ゼネラルマネージャーのデキスター・ロング氏）。現在はオーガニックアーモンドの生産も手掛けているという。

比較的小さいとはいえ、100㌶と言えば東京ドーム約9個分。見渡す限り一面のアーモンド農園だ。そこに植えられている木は膨大な本数にのぼり、収穫はすべて機械による作業となる。

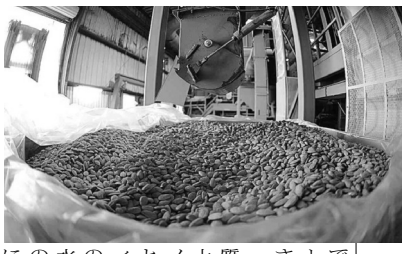
また日本市場などで主流の早生品種であるノンパレルをはじめ、収穫時期が少しずつ異なる品種をバランスよく植えることで、この時期の作業を平準化するのがアーモンド栽培の基本だという。

シェーカーで実を振り落とす

シェーカーと呼ばれる専用の機械で木の幹を揺さぶり、熟した実を一斉に落とす。その時間5秒程度。1本の木が終われば隣の木へと移り、すべての木についてこれを繰り返していく。気の遠くなる作業である。

ふるい落とされた実は乾燥のため5日間ほど放置された後、風圧で小枝や葉などを吹き飛ばしながら、ピックアップ車で回収される。

集められた実を工場に運ぶと、外皮と殻を除去し、振動や摩擦、圧縮空気によって損傷を抑えながら汚れを取り除く。その後にサイジング、電子選別機による高精度の選別、パッケージングといった工程を経て定温倉庫で保管。オーダーに応じて出荷されていく。


脱殻されたアーモンド

同社では、品質と安全性の向上を目指したイノベーションとともに、サスティナビリティーの実現に向けて水やエネルギーの利用効率向上にも継続的に取り組む。その一環として、574kwの発電能力を持つ太陽光パネルも09年に導入。工場への電力供給に利用している。

カリフォルニア・アーモンド協会でもこれまで要職を歴任してきたロング副社長にとって、アーモンドは一生の仕事だ。

「アーモンドは素晴らしいナッツ。私の人生を賭けていきたい」と熱く語る。（つづく）

全国大会に2千人超

全スパ協 設立60周年盛大に

今月1日付で団体名を改称した全国スーパーマーケット協会（旧称・新日本スーパーマーケット協会）は19日、東京のグランドプリンスホテル新高輪で2年ぶりの全国大会＝写真＝を開催した。

今回は前身の日本セルフ・サービス協会の設立（58年）から数えて60周年の節目に当たる記念大会ということもあり、全国から正会員スーパー、賛助会員メーカー・食品卸のトップ層ら2千人強が参集。人口減少などで国内流通環境が厳しさを増す中、次の60年に向けて業界の発展を誓い合う歴史的な催しとなった。

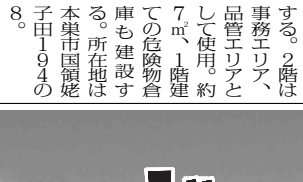
会長の横山清氏（アークス社長）は冒頭のあいさつで「発足当初は『スッと出てパッと消えるスーパー』などと世間に言われたものだが、いまやコングロマリットとして頂点に立った企業もあり、株式上場した企業、世界に歩みを伸ばしている企業もある」と述べ、産業としての定着ぶりを強調。「技術革新で世の中は変わりつつあるが、人心の時代という言葉もある。人のため、お客さまのために新技術を使い、人間らしい仕事を続けていけば、われわれは大きな変化を乗り切っていける」と明るく締めくくった。

式典ではCGCグループ代表・堀内淳弘氏、農林水産省事務次官・末松広行氏らの祝辞に続き、安倍晋三総理大臣のビデオメッセージを上映。総理はこの中で食と地域の雇用・経済を支えるスーパーに敬意を表するとともに、その生産性向上を日本の重要課題に位置付け、「政府も全力で応援する」と述べた。

ピ ア 新物流センター建設 品管、品証も移設

アピホールディングスは岐阜県本巣市で「アピクオリティ&ロジスティクスセンター」の建設に着工した。揖斐川工場内の物流設備がキャパオーバーとなり、「本巣工場近隣に新たな拠点を新設して物流を一元化。同時に、品質管理部門と品質保証部門を同センター内に移す」（野々垣孝彦社長）計画。完成は来年6月の予定。

同社グループでは、ネクストステージ工場の稼働や各工場の生産能力増強に伴い、原材料や中間品、製品アイテムが増加。物流拠点の新設が急務となっていた。同センターでは省人化、省力化


完成イメージ

で高効率次世代照明（LED照明・有機EL照明）を20年までにフローで100%、30年までにストックで100%普及させる政府目標に則り生産を終了するといった判で押したような説明。購入してしまった蛍光灯の「定格寿命はうん千時間」の惹句がむなしく気持ち分かります」と臨機応変に対応してくれたのは購入先であるドラッグストアの店長。家電メーカーの横並びの処置とは対照的に、杓子定規ではない店長の接客ぶりが心に染みた。

逆光線

リビングの照明が切れてしまい、近所のドラッグストアで購入した蛍光灯に交換してもダメだということで蛍光灯照明器具を買いに家電量販店を訪れると、それが見当たらない。店員に訊ねると、蛍光灯照明器具の生産は終了したとのこと。店頭に並ぶのは、ライトと照明器具が一体化した次世代照明器具と呼ばれるものばかり。しかし蛍光灯は平然と売られていたのだ。

「定格寿命はうん千時間」の惹句がむなしくなり返品できないとのこと。だが、「その踊る▼蛍光灯は一度触れてしまうと指紋がつくため返品できないとのこと。店長に家電メーカーの横並びの処置とは対照的に、杓子定規ではない店長の接客ぶりが心に染みた。

一層の経営資源集中へ 健康食品事業を譲渡・承継

●宝HD

宝ホールディングスは連結子会社の宝ヘルスケアの全株式を来年1月1日付でシオノギヘルスケアに全株式を譲渡することを20日の取締役会で決定した。同時にタカラバイオの健康食品事業もシオノギヘルスケアに承継する。これによりグループの健康食品事業を一体でシオノギヘルスケアに譲渡・承継することとなった。

宝ホールディングスでは進行中の中期経営計画において国内事業（宝酒造）、海外事業（宝酒造インターナショナル）、バイオ事業（タカラバイオグループ）の3事業に経営資源を集中させる成長戦略を描いていたが、事業推進と進捗状況を踏まえ、より一層の経営資源の集中を図ることとした。

のため、マテハン機器、情報システムを活用。立体自動倉庫や自動入出庫・搬送設備などを設置。食の安全性を確保し、フードディフェンスに適合した施設とする。投資額は35億円。

同センターの敷地面積は約1万4千700㎡、建築面積は約8千200㎡、延床面積は約1万9千300㎡。倉庫は地上4階建てで、1階、3階、4階は倉庫エリアで3階には品管の試験室も設置。4階については将来の拡張倉庫スペースとする。2階は事務エリア、品管エリアとして使用。約7㎡、1階建ての危険物倉庫も建設する。所在地は本巣市国領姥子田194の8。

永谷園のお茶づけ海苔

きょうの業界天気図
餅
くもり
新規参入で活性化するも価格が乱れ競争激化の様相が色濃い。

きょうの主な内容
5～7 餅特集
10～11 北陸特集