隔日刊
食品新聞
発行所　食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区西天満5－10－17
郵便番号　530－0047
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 2020
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

# 一転して苦境に

## 中国の不作に疾病追い打ち

### 落花生

他のナッツ類と比べて値段も手ごろなピーナッツ（落花生）は、家飲み志向の強まりとともに、おつまみ需要が拡大。さらに2年ほど前には、渋皮に含まれるポリフェノールの機能性がメディアで取り上げられたことで、健康や美容のために食べるユーザーが増えたことも追い風となった。

ただここにきて、市場の拡大にも減速感が出てきた。加えて昨秋は、供給量の約半分を占める中国産が不作のため前年同期より12～13％高騰。輸入商社やパッカーの収益を圧迫している。

中国産落花生の価格のベンチマークとなる搾油向け原料を、現地の業者が高値で買い集めていることも背景。また高収益作物への転作も進み、落花生の作付自体が減少傾向にある。

これに追い打ちをかけているのが、中国で猛威を振るう新型肺炎だ。落花生の選別・パッキングを行う山東省などの工場では、農村からの出稼ぎ労働者が多く働く。疾病の蔓延抑止のため大陸内での厳しい移動制限が行われるようになり、春節が明けても従業員が戻らず生産の見通しが立たない工場も多い。人件費も高騰する見通しで、一層のコスト上昇要因となりそうだ。

一般にバタピーなどのピーナッツ菓子は、原価率が比較的高い商品が多い。値下げの余地が乏しいなかで、流通からの要望に応じて薄利多売が行われてきたのが実情だ。

「これまで業界は、価格面で多少無理しても量がさばければという売り方だった。（ナッツ類など）他の商材で稼いでいるので、ピーナッツの採算は後回しというケース（メーカー関係者）。

中国産落花生の選別や品質管理のレベルは日本産をしのぐほどで、代替となる調達先の確保は難しい。昨年は千葉県産をはじめとした国産品も、7月の日照不足や相次いだ台風被害など天候の影響から、生産量は4～5割減とみられている。価格も輸入品の5倍近く、限界を超えつつある。

長期的な視点から考えても、国内産地の育成や米国産の輸入拡大など中国産の調達が次第に困難になっていくことを前提としたリスクヘッジ策の必要性が高まりそうだ。

アントシアニン系色素の比較

## 人気の赤色に天然素材

### 海外からの引合い強まる

世界の食品着色料市場は2018年に推計38億8千万ドル、2023年には51億2千万ドルに拡大すると言われている。各国で使用されている着色料はさまざまだが、天然系色素は健康志向の高まりを背景に、イメージの良さ、製剤化技術の向上とともに浸透してきた。過去も現在も食品の製造、加工段階の変色や退色を補う目的が主流だが、近年は〝インスタ映え〟など見た目を重視したカラフルな食品が数多く登場し、利用は拡大している。特に赤色は食欲をそそり健康イメージが高く、各社開発・販売に力を入れている。

三栄源エフ・エフ・アイは、アントシアニン系色素の中でも耐光性・耐熱性に優れた赤ダイコン色素「アートレッド®RD」を昨年4月に上市した。色味は朱色に近い、アセロラやフレッシュな苺のような赤色で、米国を中心に人気の合成着色料「赤色40号」と近い色味を持ち、海外からの引合いが強まっている。

赤ダイコン色素自体は20年ほど前から中国発祥で普及していたが、原料由来の独特な臭いが強く、使用できる分野は限定されていた。「アートレッド®」はその臭いを約1/50分の1に低減し、あらゆる食品への利用を可能にした。（詳細は8～10面の「新素材特集」に掲載）

Bull-Dog
ソースはやっぱり
ブルドック

きょうの主な内容
「『重詰』『佃煮』『練り』おせち商戦結果」（和日配版　6面）
「東洋新薬、機能性表示食品で実績拡大」（新素材特集　8～10面）

## ●アサヒ飲料●
## 新社長に米女太一氏
### 岸上社長は取締役会長へ

米女氏

アサヒ飲料のトップ交代人事が内定した。現・常務取締役兼常務執行役員の米女太一氏が代表取締役社長に就任し、現・代表取締役社長の岸上克彦氏は取締役会長に就任する。3月23日付。

米女　太一氏（よねめ・たいち）＝1961年9月19日生まれ。58歳。出身地は高知県高知市。86年早稲田大学法学部卒業後、アサヒビール入社。98年7月内閣中央省庁等改革推進本部事務局、00年4月アサヒビール流通企画部プロデューサー、02年9月企画部プロデューサー、05年1月経営企画部チーフプロデューサー、06年6月事業開発部エグゼクティブプロデューサー、07年9月研究開発企画部担当部長、08年8月内閣国家公務員制度改革推進本部事務局（参事官）、09年9月アサヒ飲料人事総務部長、12年4月同社理事人事総務部長、14年3月同社執行役員人事総務部長、16年2月同社取締役兼執行役員を歴任し18年3月より現職。

## ●ポッカサッポロフード&ビバレッジ●
## 新社長に征矢真一氏
### 岩田社長はサッポロHD常務取締役に就任予定

征矢氏

ポッカサッポロフード&ビバレッジのトップ交代人事が内定した。現・サッポロホールディングス常務取締役の征矢真一氏が代表取締役社長に就任し、現・代表取締役社長の岩田義浩氏は退任後、サッポロホールディングス常務取締役に就任予定となっている。3月27日付。

征矢　真一氏（そや・しんいち）＝1963年9月20日生まれ。56歳。出身地は千葉県。86年横浜国立大学経営学部経営学科卒業後、サッポロビール入社。00年9月経理部管理会計グループリーダー、03年7月経営戦略部経営管理グループリーダー、06年10月北海道本社戦略企画部部長、09年11月ポッカコーポレーション取締役、11年8月POKKA CORPORATION（SINGAPORE）PTE. LTD. Director、12年3月サッポロ飲料取締役兼経営戦略部長、12年11月ポッカサッポロフード&ビバレッジ常務取締役、13年1月POKKA CORPORATION（SINGAPORE）PTE. LTD. Director、14年3月サッポログループマネジメント取締役、15年3月ポッカサッポロフード&ビバレッジ取締役常務執行役員、16年3月サッポロホールディングス取締役経営管理部長、18年3月サッポロ不動産開発取締役（現任）を歴任し、19年3月より現職。

## ●大塚食品●
## 新社長に白石耕一氏
### 牧瀬社長は取締役会長に

白石氏

大塚食品のトップ交代人事が内定した。大塚製薬でニュートラシューティカルズ事業部　製品部長を務める白石耕一氏が代表取締役社長に就任し、牧瀬篤正社長は取締役会長に就任する。3月12日付。

白石　耕一氏（しらいし・こういち）＝1968年2月19日生まれ。今年52歳。出身地は福岡県。1990年九州国際大学法経学部卒業後、大塚製薬入社し東京支店に配属。05年12月韓国東亜大塚マーケティング担当理事（出向）、09年1月大塚製薬ニュートラシューティカルズ事業部名古屋支店量販担当部長、14年1月ニュートラシューティカルズ事業部広島支店支店長を歴任し17年11月から現職。

# 熊谷センター今春稼働

## 生鮮チルド物流を再編

## 料理キットなど拡充へ

パルシステム熊谷センター外観

### パルシステム連合会

パルシステム連合会はこのほど、5月稼働予定の「熊谷センター」の開所式・見学会を開催した。

「熊谷センター」は1月に竣工。敷地面積3万3千㎡。建物は地上2階建て、延床面積2万865㎡。太陽光発電や自然冷媒など環境に配慮し、チルド商品の仕分け・セットアップを担う専用物流センター（熊谷SC）とパルシステム埼玉の配送センターを併設した一体型の物流拠点。5月から稼働を開始し、秋にはフル稼働を予定している。

熊谷SCは、毎日34万点（パルシステム全冷蔵物量の72％）のチルド商品を仕分けし、1都12県の会員生協各拠点に届ける。新センターでは冷蔵商品の需要拡大に対応するとともに、最新鋭のマテハンを導入し、省人化・作業の簡素化と生産性向上を実現する新集品システムを導入した。

近年、ミールキットや生鮮などチルド品へのニーズが高まる一方、単身世帯の増加・人口減少によるオーダー当たりの点数減少、多様化するニーズに対応したアイテム数増加で集品作業の効率悪化が課題となっていた。

こうした中で、今後の労働力不足や物流量増大など「将来の市場環境変化に対応した新システム導入」を目的に、100億円以上を投じて熊谷センターを新設したもの。

熊谷SCで導入した新集品システムは、高頻度品「Goods to Person（GTP）」、中頻度品の「Branch Picking Director（BPD）」、低頻度品の「Super Picking Director（SPD）」により、集品作業の効率化と省人化を実現。GTPは大手ECも導入しているシステムで、商品と集品箱が1・1で作業者の手元に来る完全定点ピックで、生産性の向上と集品ミスを極小化できる。

初導入の「BPD」システム

BPDは中頻度品の集品効率化を目的に、初導入したシステム。集品箱が必要な商品が保管してあるステーションに分岐し、ピッキング作業者の手元に来るシステムで、従来のライン型ピッキングで生じていた待ち時間の削減と、作業効率の3割アップを実現した。

そのほか、出荷順立シャトルラックや、積み付けロボット、補充作業時の自動搬送車（AGV）など最新鋭のマテハン設備を導入。従来システムでは1時間当たり510点だった処理件数は、930点に拡大。要員も従来の177人から86人に省人化できるという。

また、基本コンセプトとして人が動くのではなく、モノが動くシステムに切り替えたことで、「入ったばかりの人でも無理なく作業ができる」ようになり人材確保面でもメリットを発揮できる。

パルシステムでは熊谷センターの開設により、生鮮物流の再編を進める計画。既存の生鮮・冷蔵センター（新治・相模・岩槻）の取り扱いアイテムを見直し、冷蔵品は熊谷・新治、料理セットおよび「こんせん牛乳」は相模、岩槻に再編する。

開所式でパルシステム生活協同組合連合会の大信政一理事長は「冷蔵物流の再編により、（ミールキットなど）チルドの惣菜や青果、畜産のアイテム拡大が期待できる」と語った。

CHIMAY

## 逆光線

取材中に人手不足の話をよく聞く。日本全体の課題となっていることは間違いない。工場などの現場では外国人の受け入れが進みつつあり、また業務用食品では人手不足対策を謳った商品も相次いで投入されている▼AIなどテクノロジーの力を活用して打開しようとする動きも見られるが、IT技術者や、それをマネジメントする人材の不足も顕在化しつつある。あるメーカーの担当者は「早急に人材不足に対応しなければならないが、中長期的には高度人材の育成に努めなければ社会を支えられない」と危惧する。教育関係者からも学校、企業ともに教育への投資が不足している」との声が聞こえてくる。目先の物事に対応する育成だけでは将来を支える人材を確保できないというのだ▼中小企業の社長を務めるある人は、不良や落ちこぼれといった人を拾い、育成を試みており、一部は一線で活躍するに至った▼見捨てられた人にも可能性を見いだし見事に育て上げる様子を聞いて、この国にはまだ、われわれが知らない資源が眠っているような気がした。

1 総合力No.1※の実績と経験でスピード届出を実現
●豊富なラインナップでお客様のご要望に応じた幅広いご提案が可能です。

2 お客様による届出も専門研究員がサポート
●お客様による届出も、監督官庁との応対経験豊富なメンバーがトータルでサポート

3 届出後の各種対応も安心してお任せを！

※消費者庁公開情報の製造受託を主たる業務とする届出情報を基に、届出件数、独自エビデンス数、ラインナップ数を抽出・集計（2019年10月31日時点、自社調べ）

ヘルスクレームラインナップ例
■体脂肪 ■血糖値 ■中性脂肪 ■コレステロール ■血圧 ■肌の保湿 ■疲労感(ストレス) ■疲労感(運動後) ■肩・腰への負担 ■アイケア(ブルーライト) ■アイケア(ピント調節) ■睡眠 ■関節 ■認知(記憶) ■骨の健康 ■整腸

機能性関与成分ラインナップ例
■葛の花由来イソフラボン（テクトリゲニン類として）
■ターミナリアベリリカ由来没食子酸
■松樹皮由来プロシアニジン（プロシアニジンB1として）
■米由来グルコシルセラミド
■大豆イソフラボン（アグリコンとして）
■難消化性デキストリン（食物繊維）
■キトサン
■ルテイン
■L-テアニン
■アスタキサンチン
■サーデンペプチド（バリルチロンシンとして）
■GABA
■ポリデキストロース（食物繊維として）
■非変性II型コラーゲン
■イチョウ葉由来フラボノイド配糖体、イチョウ葉由来テルペンラクトン
■クエン酸

上記以外もまずはご相談ください。

東洋新薬
お問い合わせ先 TEL：0120-14-1089
E-Mail：ts-toiawase@toyoshinyaku.co.jp
◆東京支店 TEL：03-3222-3555 〒102-0083 東京都千代田区麹町1-12-1
◆大阪支店 TEL：06-6223-3555 〒541-0047 大阪府大阪市中央区淡路町3-6-3
◆福岡支店 TEL：092-411-3555 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前2-19-27