組合すてぃしょん
～組合事務局紹介～

三重県農薬商業協同組合・三重県肥料商業組合
佐久間　孝さん

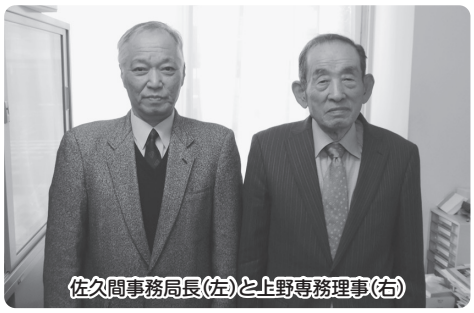
組合に勤めて4年目の佐久間事務局長さんは、県を退職後、トラクターやコンバイン、お米の乾燥機などの機械を揃え、農業の会社を立ち上げられて経営をしていました。

そんな時に、前任者の上野武夫さん（現三重県肥料商業組合専務理事）から「当組合の事務局を」と声をかけられ、会社は他の役員さんに任せて、現在に至っているそうです。

三重県農薬商業協同組合では大切な作物に虫がつかないように、三重県肥料商業組合では農作物がより美味しく、花々がより美しく育つようにと情報提供等を行っています。

佐久間事務局長さんは、栽培技術の向上や組合員が行うインターネットを通じたユニークな活動等の情報交換を行うなど、組合員の方々と協力して、講習会が魅力ある内容になるようにと心がけています。

最近では、組合員さんが販売した農薬や肥料を使って農家がつくるお茶が海外でも受け入れられ、輸出されるようになったことが誇らしく、また、組合員さんが行っている作物の育て方などの講習会が、各地域でもっと増えてくれれば良いなと思っているそうです。


佐久間事務局長（左）と上野専務理事（右）

ちょっと教えてください！
～業界まめ知識～

漬物のこと

今回は、ご飯のお供「おつけもの」について三重県漬物協同組合さんに教えていただきました。

漬物とは、どのようなものですか？

主に野菜類を塩・糖・味噌・麹・醤油・酢等に漬けたもので、2013年にユネスコ無形文化遺産登録された伝統的な和食文化を支える重要な香の物です。

大根の漬物（たくあん）にはどのような種類がありますか。

大根の漬物は、大きく本漬と新漬に分類されます。本漬で、名実共に「伊勢たくあん」と呼べるのは、三重県漬物協同組合が平成19年に特許庁で取得した地域団体商標条件〈①県内生産の御薗大根を使用する ②天然物（米糖・塩・柿皮・茄子葉・唐辛子）のみを使用し乳酸発酵させる ③三重県内の製造工場において、漬込加工する〉に適合する物だけです。この他、守口漬・べったら漬・いぶりがっこ等多くの種類があります。これら乳酸発酵品を定期的に摂取することで体内の自然免疫力を高め、コレステロール値を下げると言われ、新しい機能性食品としての商品開発が続いています。

漬物の良い保存法はありますか。

製造業界では、低温・殺菌・包装の改善等を講じ賞味期限延長への研究を進めていますが、微生物や光線、酸素等の環境要因による風味劣化・色沢変化等を完全に防ぐことは出来ません。家庭での漬物類保存では、総じて食べる部分のみを切り、残りは洗わず漬け液に戻し、5℃以下で、酸素に触れないよう密閉保存することが重要です。

漬物業界で何か新しい動きはありますか。

食品の製造～加工～出荷工程等あらゆる段階で危害防止につながる重要管理点をリアルタイムで監視・記録していくHACCP（ハサップ）等を全企業で導入の検討を進めています。