

農学における情報利用ゼミナール

39-106199 生物・環境工学専攻修士2年

食の流通現場見学会

訪問先：栃木県大田原市吉岡食品工業 日時：2011.09.20

会社について

唐辛子や山椒、青のりなどの原材料を仕入れ、製品に加工し、食品メーカーや小売店などに販売する食品加工業者である。メインの原材料である唐辛子は、国産と海外産のものに分けられ、国産のものは地元でとれた栃木三鷹という品種を主に使用しており、海外産のものはコスト、品質、安定供給性を鑑みながら中国やインドから仕入れている。加工後の製品群としては、七味唐辛子や一味唐辛子、豆板醤、葉唐辛子、青唐きざみなどがある。七味や一味、豆板醤は食品メーカーを通過してから消費者へ、葉唐辛子や青唐きざみきは佃煮屋や道の駅などから消費者へ販売される。

歴史

栃木県大田原市は1950年代に唐辛子の一大産地であった。吉岡食品工業はそれらを加工する工場として栄えていた。70年代ごろから生産量が減少し、海外産の原材料も使用する必要性が生じた。現在は中国において自社の指定した品種を栽培し、異物を取り除く段階まで中国で行って輸入している。原材料の輸入は横浜港経由で行っている。

工場について

今回は煮込みを担う領域と粉末のブレンドを行う領域を見学した。前者は葉唐辛子や青唐きざみといった、そのまま販売される佃煮の加工を行う領域で、後者は唐辛子や山椒、青のりなどをブレンドすることで七味唐辛子を生産する領域である。どちらも衛生や安全性（菌数調査や異物検出、排出ガス浄化など）に気を配っている点が印象的だった。

情報利用という観点から

今回の見学において情報利用という点では2つの見所があった。1つはロット管理、もう1つはデータロガーによるリアルタイムでの農地モニタリングである。前者は、原材料の仕入れと加工製品の供給を行うにあたり、安全性を保つことが目的である。特に原材料は海外から輸入されるものであり、数量や期間にミスがないように管理されていた。後者はまだテスト段階であるが、農地において、天候や気温、最近であれば放射性物質量を測定するデータロガーを設置し、現場を監視できる。将来的には海外農地のモニタリングへの活用が期待される。電力も太陽光電池でまかなっているようで、持続性の高い印象を受けた。個人的には、会社としてプロモーションを行うだけでなく、町そのものを唐辛子の名産地としてアピールする戦略が興味深く、今後のウェブページやSNSなどでの積極的な情報発信が期待できる。