



～ 鹿児島企業の顔・人・心～

さいこんじきょう
「菜根自強」

鹿児島漬物 株式会社
代表取締役社長 末吉 純孝

弊社は昭和10年に漬物製造業創業以来、恵まれた自然、豊かな風土の鹿児島にて、特産の干し大根を原料に郷土の味、伝統の味を守り、70年を迎えることができました。

この間、早くから原料大根の契約栽培に取り組み、鹿児島県揖宿郡穎娃町において干し大根の生産を指導し、農閑期の有望な作物として導入を図ってまいりました。

現在では、鹿児島県の農業にとって重要な作物の一つになっております。また、当社で使用される大半の原料野菜は地元生産者との契約栽培で調達しており、地元生産者と共存共栄の道を切り開き、産地形成に努めております。

現代はあらゆる商品が市場に満ち溢れています。そして、今までにない高い技術力を持ち、広大な土地と安く豊富な労働力を持った中国の存在があります。中国への原材料、最終製品の依存度が高まる中、先般の中国の人民元切り上げのニュースはわが国にとりましても今後の日中貿易を展望するうえで、重大な関心をもって受け止め、慎重に今後の成り行きを注視していかなければなりません。

このような背景の中、日本各地には、その地域に根付いた特産農産物及びその加工品があります。これら特産物を活かした健康を維持増進する食生活の構築の要望は、地域社会への発展にも大きく貢献します。

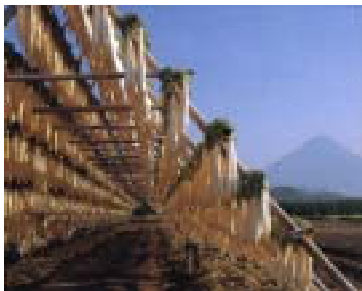
ダイコンの機能性の一つとして注目されているものに食物繊維があります。食物繊維には便秘の解消、大腸ガン予防、血清コレステロール上昇抑

制作用などの機能性があることも知られ、繊維の中のペクチンは血糖値が急上昇するのを抑えたり、コレステロールを少なくする働きがあるとされ、生ダイコンに比べ干しダイコンはその含量が多い事も証明されています。こうした効能を訴えることにより、消費者の商品選択に当たっての適切な情報の提供、開示も需要拡大の一つです。

時代のニーズに対応し、消費者に信頼される安心・安全・健康・おいしい漬物づくりを目指し、原料対策、製造技術の向上、品質管理の徹底、衛生意識の向上、製品開発力の強化などに取り組み、価格競争でなく安全、安心、良質な商品を求めている消費者の要望に応えるには品質の競争で差別化を図って行かなければなりません。

特に、残留農薬や添加物、香料、原料原産地表示を始め各種表示やトレーサビリティ等のデータをしっかり把握し安全を証明できる体制を整え、何か問題が発生した際は、即座に対応しなければいけません。

こうした中で、懸命な生き残り競争が行われ、各企業はそれぞれに生き残り策を模索し、試行し、自社製品にこだわりを持ち、それぞれ企業独自の方向性を打ち出さなければならなく、工業技術センター食品工業部のこれまでの数々の研究成果を活用させていただき、作れば売れる時代から消費者に選択される時代になっているという事を踏まえ、価格競争（消費者は安価な商品ばかりもとめているのではない）でなく、品質競争あるいは企画力競争といったもので切磋琢磨して、消費者に愛される企業になっていきたいです。



大根干しの風景



食卓に花を添えるおつけもの