

# 地元・新潟の旬の野菜で作った浅漬けをお届け 「野島食品」工場見学

お話をお聞きしたのは



野島食品(株) 製造部 商品開発部 清水 大夢さん  
野島食品(株) 営業部 課長 関口 光弘さん

さまざまな商品の開発を行いました。なるべく新潟産の素材を使って、塩分を控えめにし、昔ながらの作り方で現在10,11種類の商品を作っています。



## 野島食品について教えてください

創業は文化8年、初代野島半吾兵衛の雑半商店として糺の製造を始めました。大正10年には味噌・醤油の製造を開始し、昭和28年に現在の野島食品(株)となりました。平成16年に起きた新潟・福島豪雨(7.13水害)で味噌蔵が水没したため現在は浅漬けを中心にさまざまな種類の漬物を作っています。

1日の生産数は約一万个以上、主な取引先は、コープデリにいがたをはじめ、県内外の量販店やコンビニエンスストアです。現在では他に「八百屋半吾兵衛」というブランドを立ち上げて、漬物をベースに昔からの伝統を生かしながら、今の時代にあった商品も開発しています。

## 「にいがたじまん」に掲載の商品のこだわりは？

コープデリにいがたの商品担当の職員さんから「新潟県内の新鮮でおいしい野菜を使って、浅漬けを作りたい」というお話を受けて、その職員さんと一緒にさ

## その他に大切にしていることは？

衛生面・安全性が一番と考えています。とにかく異物混入の可能性など防げることは防ぐ対策をとり、約80名の職員に協力してもらい作業を行っています。本社工場も含め3つの工場では、平成25年にはISO9001を取得し、平成31年にはJFSI-B規格適合証明を取得しています。できた商品の保管や試食も定期的に行っています。

\*1 ISO9001とは、国際標準化機構(ISO)が定めた品質マネジメントシステムに関する国際規格  
\*2 JFSI-B規格とは、食品の安全管理の取組みを認めるJFS規格の一つ

## 野島食品の浅漬け・企画カレンダー

**7月2回企画**

**十全茄子のからし漬**

9月

新潟県産十全茄子のからし漬けです。昔からの製法で香りが立つ和がらしを使用し、甘みも入れてバランスよい味付けをしています。

**十全きんちゃく茄子**

7月～8月

夏しか食べられないみずみずしい新潟県産の十全茄子(きんちゃく茄子)を、昔ながらの作り方で漬けています。プリっとしてほのかに甘い果肉にやわらかな果皮の浅漬けです。7月2回の2玉企画からはじまり8月には3玉企画にする予定です。

**冬菜の浅漬醤油味**

2月上旬～3月中旬

女油菜を中心にした新潟県産の冬菜を浅漬けにし、醤油味に味付けしています。

**新潟県産キャベツのさっぱり浅漬**

11月～12月

新潟県産のキャベツを使用し、雪室で発見された乳酸菌を加えた、さっぱりした浅漬けです。



**1年間通して企画しています**

県内産の野菜は、冬の間や産後期など途切れてしまう時期があるので、通年お届けできるように国産の原料を使った商品も企画しています。

**長いも わさび風味**

国産の長いもをわさび風味で漬けた、食感が楽しい逸品です。

**なすの浅漬け(刻み)**

国産のなすを、食べやすくカットし、あっさりとした味に漬けています。

**柿漬 だいこん**

11月下旬～12月中旬

国産の大根を使用し、佐渡のおけ柿のペーストを使った浅漬けです。カリッとした食感とまろやかな味がおすすめです。

**かぶ浅漬 ゆず風味**

11月上旬～中旬

新潟県産のかぶを使用し、爽やかなゆず風味に味付けしました。かぶの風味が味わえる大きさにカットしました。

**やわ肌ねぎの浅漬醤油味**

9月～11月中旬

新潟県産のブランド「やわ肌ねぎ」を使用。生ねぎと醤油の風味を生かした食感のよい浅漬けにしました。

**塩こうじ きゅうり**

5月・6月・10月

新潟県産のきゅうりを使用。塩こうじで漬けています。新潟米で作った塩こうじと県内のメーカーで作った塩こうじをブレンドして使用しています。

**関口さんからひとこと**

おすすめは「十全きんちゃく茄子」です。製造数では県内1位の人気の商品です。淡く上品な紫色の茄子は、空気に触れると色が変わるので、冷やしてから切って、なるべく早くお召し上がりください。

**清水さんからひとこと**

「やわ肌ねぎの浅漬醤油」がおすすめです。生ねぎを使ったためずらしい漬物で、シャキシャキした食感です。醤油ベースの味が染み込みやすいように重しを少し多めにし、改良を重ねた自信作です。ぜひ一度食べてみてください。

野島食品さんに新潟県産の野菜を使ったお漬物を作ってもらう「にいがたじまん」で企画しています。時期は限られていますが、旬のおいしい浅漬けを、ぜひご賞味ください。

コープデリにいがた 地域商品企画部 本城さん

**工場見学スタート!**

- 原料(野菜)の入荷**
- 原料野菜の下処理**
- 洗浄**
- 原料をカット**
- 調味液を調合**
- 切った野菜をコンテナに入れ 調味液で漬けてむ**
- 包装作業**
- 出荷に備えて冷蔵庫に保管**

殺菌槽で5分間殺菌。  
その後、5分間以上水洗いする。  
手早い作業 これはスゴイ!  
素材に合わせているような種類の調味液を作っています。

この後出荷! コープの商品はコープデリの物流センターに届けられ、組合員さんへ翌日届きます。

この機械で、新しい調味液を入れながらひとつずつ密閉包装される。

コンテナいっぱい入れるとなんと400kg!

工場に入る時は、白衣を着て髪の毛が落ちないように帽子を被ります。ローラーで埃取り、徹底した手洗い後二重手袋をしてから、また消毒をしました。

私たちが眉毛やまつげをシールでおおえてから入室!! びっくりしたね～

組合員さんから「にいがたじまん」に掲載されている「野島食品」の浅漬けはとてもおいしいので、コープがふるで紹介してください」という投稿が届きました。そこで編集委員会が、三条市にある野島食品の工場取材してきました。