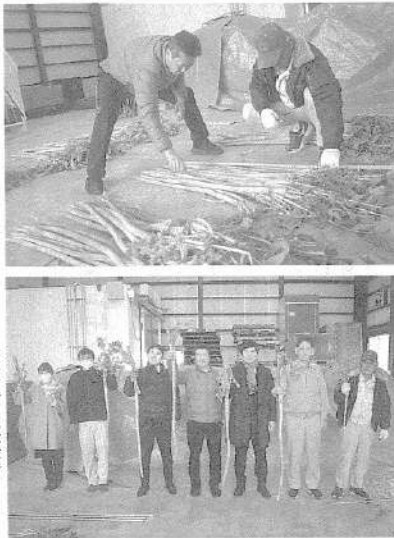


# 守口大根採種事業を実施

## 愛知漬協 30本の母本を選ぶ



(公社)愛知県漬物協 良漬部会長をはじめ協会員(曾我公彦会長)は12役員、生産農家構成する扶養町守口大根漬物組合の愛知北農協扶養野菜(今野隆一組合長、集出荷センターで「守口大根」の優良母本の選抜を実施した。同協会は長年、特産漬物「守口漬」の採種事業により優良母本を確保している。担当が参加し、今年11月の採種に努めている。00の形状が良い母本、の販売がコロナ前に戻り、光需要の回復で土産など、の要因の一つ、また、鈴木奈良漬部会長は「鑑賞性、貯蔵性、味、香り、食感」を重視し、今年度は「守口大根」の採種に努めている。

母本選別に記念撮影



## 湯快リゾートが大学と初コラボ 「環境にやさしいメニュー」

発表イベントに参加した学生  
大阪成蹊大学(大阪府)  
東洋川は湯快リゾート  
トコロボシ、経営学部  
経済学科食品ビジネスコースの2人(大橋英、※1、カナダ大愛蔵、  
信さん、榎田千歳)は、環境に配慮した取り組  
みを実践している「Meal Pie Leaf」  
境にやさしいメニュー」  
が同ホテルの夕食バイキングの豚肉。

「環境にやさしい大  
豆ミートやカナダ大  
豚」を使用したメ  
ニュー」を提供さ  
れる。世界的に需要が高ま  
る「環境にやさしいメ  
ニュー」を提供さ



賞状を受け取る井上氏

# 京の名匠に井上氏 未来の名匠に大庭氏

京都市

つめる。年末の帰省客  
が今年は多いと言われて  
おり、期待して「年末  
前倒しの打ち合わせで  
は、天野組合長から令和  
4年度(2023)の月  
実績と5年度の出荷計画  
について、前年同様12  
月10日に収穫を開始す  
る。今年は気温が高く、  
豊作傾向。毎日10時出  
ていない。太りが話した。  
4年度の出荷実績は13万  
9133kg(作付面積6.46ha)。5年度の出  
荷計画量は14万3000kg(作付面積6.4ha)を見込



認定書を受け取る大庭氏

京都市は令和5年度  
「伝統産業技術功労者  
(京の名匠)」の表彰式  
と京都市伝統産業「未来  
の名匠」の認定式を12月  
14日京都市役所で行い、  
漬物業界から御井上漬物  
店(下京区)の井上善哉  
社長が功労者表彰、大庭  
社長が功労者表彰(大庭  
社本店(北区)の大庭  
真一社長が「未来の名  
匠」認定を受けた。

井上社長は「受賞を励  
みに、気持ちを引き締め  
てこれからも頑張っ  
ていきたい。大庭社長は「大  
変喜んでいて、今後も研  
究に努めていきたい」と  
コメントした。

野沢漬物を使い、大要料理に詳しい先生方の家庭料理用品を提案し、運田さん(大好評)でした。わたしも講師となり、それぞれ漬物の特徴、またその中にはミネラルや食物繊維などの栄養成分を豊富に含んでいることが進んでいる現在では、むしろ健康食品としての評価が高まっている。理に合った漬物について、本年も、調理の回復を、努力していきたい。漬物業界を盛り上げるため、漬物業者にお声かけし、関係性を構築してまいります。近年、さらさら、伸びやかで活躍の年になりました。

(株木内漬物社)

# 年頭所感 需要の拡大に期待

## 大阪市中央卸売市場漬物卸売協同組合

理事長 木内一貴

2024年の年頭にあたり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。1年でした。この年末、私は着層的の増加を目指して、その準備がすすむにつれて、始末も順移り後初となりました。

協力を賜り、厚く御礼申すので、さあ2024年の1年しっかりとやっていきたいと思います。回復を期待しています。

昨年、食品の回復はラッシュの影響が顕著にみられ、関係者、会期中の来客「市場体験ツアー」をしたが、コロナの5類移行、場者数は海外予約の3年ぶりに再開しました。まずは従来の約半数の回復を目指し、外0.0万人と予想されていた。また、今回のコロナのクラスターで、今年度は10日間、回復を期待しています。

スーパーマーケット販売統計調査  
2023年11月実績 速報版 (パネル270)

	全売上高 (万円)	増減比	前年同月比 (金割)	前年同月比 (数割)
総売上高	100,015,273	100.0%	104.8%	103.8%
食品合計	91,311,335	91.3%	105.3%	104.2%
生鮮3部門合計	83,806,794	33.8%	104.7%	103.5%
野菜	13,318,324	13.3%	106.7%	105.6%
水産	8,299,408	8.3%	104.1%	102.0%
畜産	12,189,062	12.2%	102.9%	101.7%
惣菜	10,631,163	10.0%	104.9%	103.6%
日配	20,903,993	20.9%	106.7%	105.4%
一般食品	25,969,285	26.0%	105.2%	104.3%
非食品	6,359,541	5.4%	100.7%	100.4%
その他	2,344,443	2.3%	100.7%	99.5%

地方別別設計

エリア	全売上高 (万円)	増減比	前年同月比 (金割)	前年同月比 (数割)
北海道・東北地方	13,302,393	43	104.6%	104.1%
関東地方	36,796,348	73	108.6%	105.4%
中部地方	19,234,981	63	104.8%	103.8%
近畿地方	22,686,184	44	103.1%	102.2%
中国・四国地方	10,083,571	34	106.5%	104.1%
九州・沖縄地方	5,011,808	23	102.6%	103.2%

店別別設計

経営形態	全売上高 (万円)	増減比	前年同月比 (金割)	前年同月比 (数割)
1~3店舗	485,700	43	97.0%	95.6%
4~10店舗	4,367,847	66	102.9%	102.6%
11~25店舗	8,003,649	49	102.6%	103.7%
26~50店舗	18,929,508	47	105.1%	103.2%
51店舗以上	68,798,480	45	105.2%	104.3%

統計企業数(社) 270 既存店舗売上高 (万円) 98,174,000  
新設店舗数(店舗) 8,366 店舗平均月当り (万円) 11,928  
総店舗数(店) 13,975,498 売場1㎡あたり売上高 (万円) 7.2

丹波黒育成体験プログラム -フジッコ-

## 「穫れたて新豆を味わう会」

丹波黒育成体験プログラムは、12月16日、本社空橋ビルで実施しました。大豆の新豆を味わうほか、サヤ取りや黒豆煮の炊き方なども学ぶ食育プログラム「穫れたて新豆を味わう会」を開催し、小学生と保護者を対象とした。これは、丹波黒大豆の苗が、土寄せ、収穫まで、収穫体験として、新豆を味わう機会を提供し、小学生の食育意識を高め、健康にも良い機会にしたいと考えています。

「穫れたて新豆を味わう会」は、丹波黒大豆の苗を育て、収穫体験をする。収穫体験として、新豆を味わう機会を提供し、小学生の食育意識を高め、健康にも良い機会にしたいと考えています。



黒豆煮作り方の授業



サヤから外す作業を体験

**味が新がり完成品** (登録番号) 2581751  
● 味が新がり完成品 (登録番号) 0773567  
● 味が新がり完成品 (登録番号) 0773567

遠藤食品株式会社  
TEL 0283-65-1111  
URL http://www.endo-foods.co.jp/

## 全国水産加工たべもの展 申し込みは1月10日から

2年に1度開催する水産加工工業界最大の品評会「第7回全国水産加工たべもの展(水産加工たべもの展)」は2月9日(水産加工たべもの展)開催。出品申し込みは1月10日から開始。申込書の提出期限は1月10日まで。申込書は、大阪府知事官が決定。

申し込みは1月10日から開始。申込書の提出期限は1月10日まで。申込書は、大阪府知事官が決定。