

第4回食品の営業規制に関する 検討会資料

平成30年10月1日

全日本漬物協同組合連合会

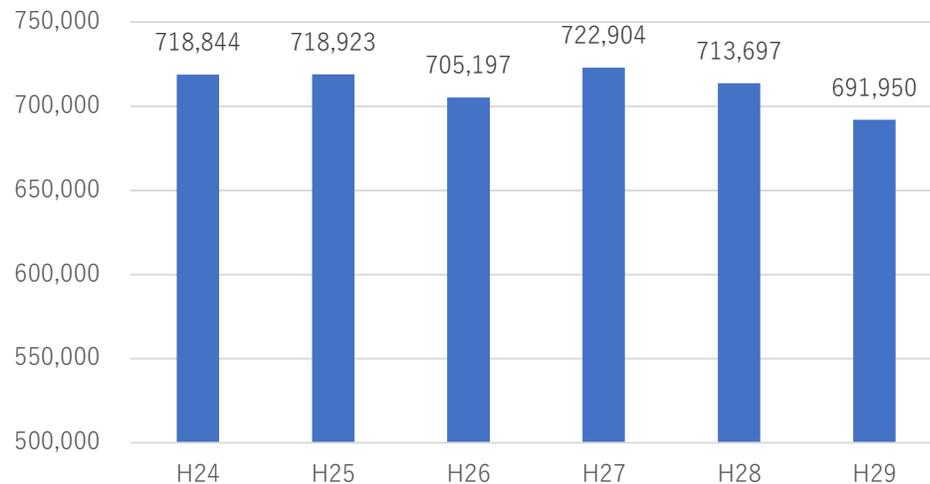
国内産業・業界の概況①

○ 国内の生産量は、2017年（平成29年）は、約69万トン。

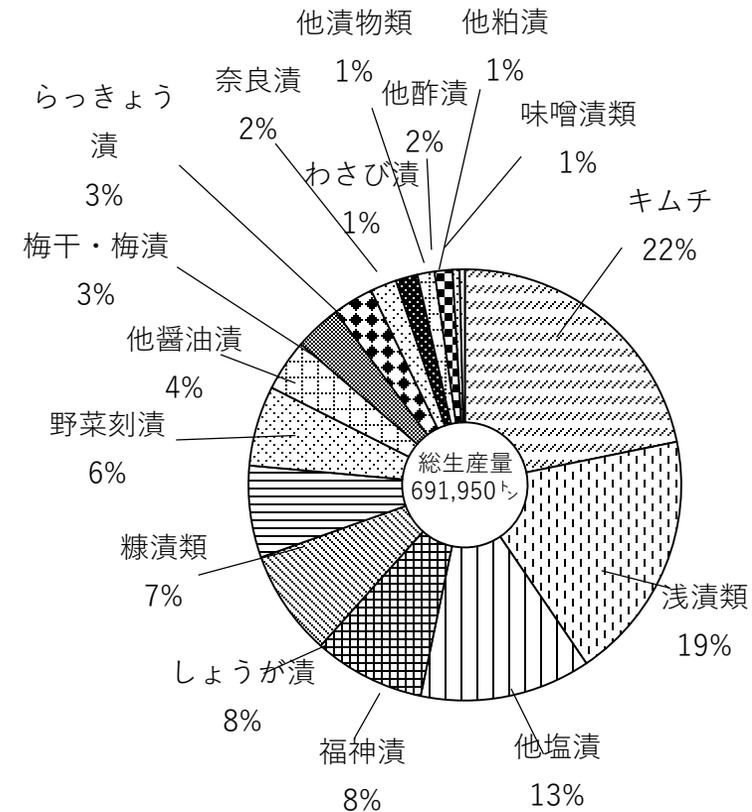
・野菜・果実漬物の生産量

	H24	H25	H26	H27	H28	H29
生産量(t)	718,844	718,923	705,197	722,904	713,697	691,950

野菜・果実漬物の生産量の推移（t）



平成29年の漬物生産量

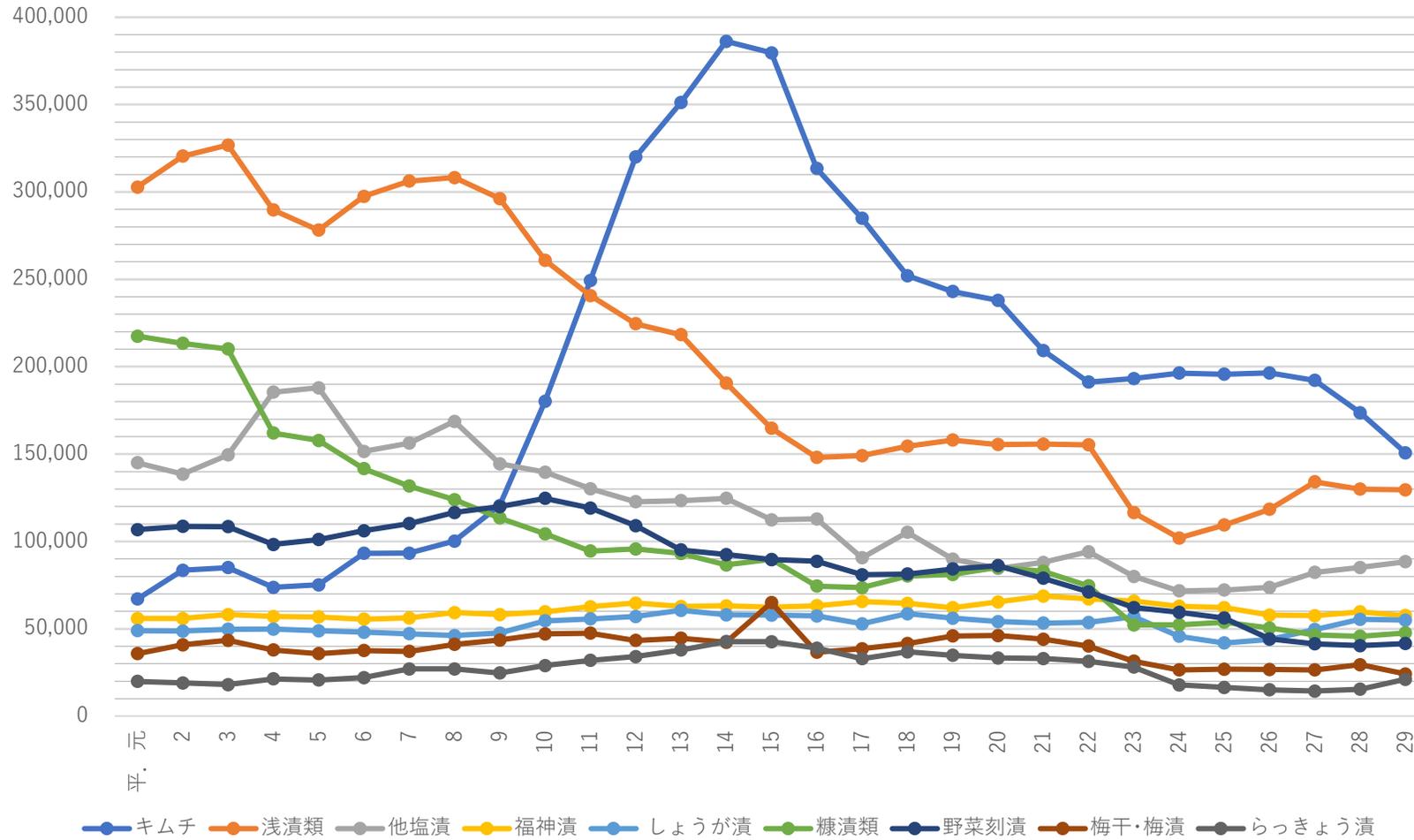


資料：食品需給研究センター

「食品産業動態調査（野菜・果実漬物の生産量）」

国内産業・業界の概況②

漬物生産量 推移（上位9品目）



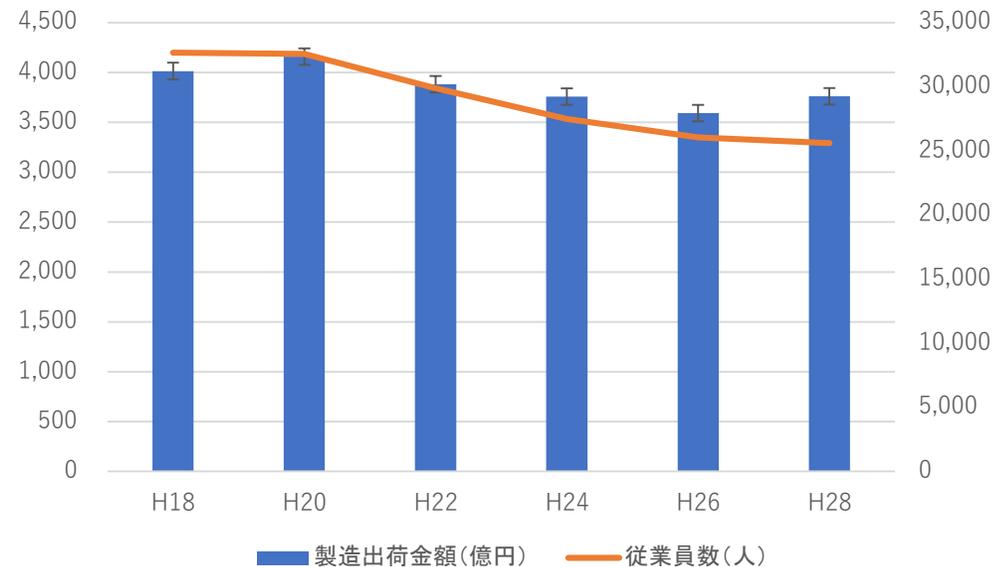
国内産業・業界の概況③

- 国内の出荷額は、2016年（平成28年）は、3,763億円。
- 国内の従業員数は、2016年（平成28年）は、約2万5千人。

漬物の出荷金額と従業員数

	H18	H20	H22	H24	H26	H28
製造出荷金額 (億円)	4,014	4,160	3,881	3,759	3,592	3,763
従業員数 (人)	32,667	32,557	29,877	27,483	26,055	25,603

漬物の出荷金額と従業員数の推移



資料：経済産業省「工業統計表（産業編）のうち「野菜漬物製造業」

従業者4人以上の事業所に関する統計表
(平成28年は概要版の速報値)

事業所数及び出荷金額

・従業員数10人未満の事業所数の比率が58%となっており、小規模経営比率の高い業界

・従業員規模別事業所数・従業員数・製造品出荷額等

	事業所数		従業者数		製造品出荷額等	
	所数	構成比	人数	構成比	金額 (百万円)	構成比
3人以下	565	35%	1,220	4%	5,215	1%
4人～9人	381	23%	2,470	9%	20,168	6%
10人～19人	313	19%	4,344	16%	44,426	12%
20人～29人	164	10%	4,001	15%	48,107	13%
30人～49人	85	5%	3,228	12%	42,621	12%
50人～99人	85	5%	5,804	21%	89,675	25%
100人～199人	30	2%	3,950	15%	72,901	20%
200人～299人	8	0.5%	1,924	7%	41,330	11%
300人～499人	1	0.1%	334	1%		
合計	1,632	100%	27,275	100%	364,443	100%

資料：経済産業省「平成26年工業統計表（産業編）」のうち「野菜漬物製造業」

※3人以下の事業所に関する経済産業省推計を含む全事業所。

・野菜漬物のお荷金額が多い県は、「和歌山」、「栃木」、「群馬」の順番となっている

・野菜漬物（果実漬物を含む）のお荷金額が多い県

1	和歌山	44,396	11	茨城	10,946
2	栃木	20,797	12	神奈川	10,192
3	群馬	19,716	13	鹿児島	7,865
4	長野	18,864	14	山形	7,503
5	広島	17,008	15	兵庫	6,194
6	埼玉	16,198	16	大阪	6,089
7	愛知	16,100	17	福島	5,967
8	新潟	14,869	18	北海道	5,761
9	京都	13,916	19	福岡	5,519
10	宮崎	11,382	20	静岡	5,344

単位（百万円）

資料：経済産業省「平成26年工業統計表（品目編）」のうち「野菜漬物（果実漬物を含む）」

全国の漬物一覧（1）

北海道	松前漬、ニシン漬、鮭のはさみ漬、紅鮭飯ずし、サンマはさみ漬、かぶたくあん
青森	阿房宮菊漬、あんずのしそ巻、南蛮みそ、ねぶた漬
岩手	金婚漬、弁慶のほろほろ漬、花の巻漬、がっくら漬、芭蕉菜漬、なす三升漬、白菜からし漬、みのぼし南蛮
秋田	いぶりたくあん、いぶりにんじん、なた割がっこ、ふきのみぞ漬、クルミのみそ漬、大根の柿漬、春蘭梅酢漬、なすの花ずし、キャピドン、ハタハタずし、ちよろぎ漬
山形	青菜漬、近江漬、だし、温海かぶ漬、小なす漬、雪花菜、晩菊、寒菊（もってのほか）、やたら漬、雪菜ふすべ漬、ぼろぼろ漬、茜漬、しなべきゅうり、粕たまり漬、ヤーコンのたまり漬、最上かぶ漬、藤沢かぶたまり漬、梵天丸ジャリ漬、小なす辛子漬、かんぞうの花漬
宮城	仙台長なす漬、鬼首菜漬、小瀬菜漬
福島	三五八漬、ニシンのすし漬、白菜のニシン漬、ジャガイモ床、みそ漬、阿武隈の紅葉漬
群馬	キャベツキムチ、みそ漬、カリカリ梅、塩押したくあん、雷漬、鉄砲漬、たらっぺの漬物、白菜麹漬
栃木	たまり漬、たまりらっきょう、ごぼう漬、日光巻き、ガリ、新しょうが、葉唐辛子佃煮、ピクルス、なす調味浅漬、安沢菜漬、ワインらっきょう、だいこんのゆず巻き
茨城	しょぼろ納豆、鉄砲漬、塩押したくあん、らっきょうのころがし漬
埼玉	杓子菜漬、山東菜漬、奈良漬、秩父おなめ、塩押したくあん

東京	べったら漬、福神漬、東京たくあん、奥多摩わさび漬、亀戸大根漬、小松菜漬、奈良漬
神奈川	桜の花漬、しその葉千枚漬、梅干
千葉	黄金らっきょう、すもも漬、鉄砲漬、菜の花漬、ハリハリだいこん
山梨	甲州小梅カリカリ漬、小梅干（ほしっこ）、鳴沢菜漬
長野	野沢菜漬、稲核菜漬、スンキ、甘露梅、わさび漬、みそ漬、竜峡小梅漬、セロリ粕漬、山ごぼう漬、かりんの砂糖漬
新潟	にんにく漬、山海漬、あんにんご漬、またたび漬、神楽南蛮漬、甘露梅、みそ漬、菊山椒、菊の花みそ漬、野沢菜こんぶ、ゆでこみ菜漬（無塩漬物）、わさび葉漬
静岡	わさび漬、七尾たくあん、桜の花漬、とう菜（水掛菜）漬、桜の葉漬、メロン漬
愛知	守口漬、キムチ、きゅうちゃん、ひょうたん漬、渥美たくあん、メロン漬、なす調味浅漬、紅白れんこん
岐阜	飛騨赤かぶ漬、品漬、飛騨一本漬、釜飯の素、雑炊の素、養老たくあん
三重	伊勢たくあん、養肝漬、日野菜漬、玉椿（かぶ千枚漬）
富山	かぶらずし、だいこんずし、山うど粕漬
石川	かぶらずし、だいこんずし、イワシのぬか漬、フグ卵巣のぬか漬、ピクルス
福井	花らっきょう、三方五湖梅干、勝山ずいき酢漬、すなな漬（無塩漬物）、サバのへしこ、ニシンだいこん

全国の漬物一覧（２）

滋賀	びわ湖ふなずし、日野菜漬、日野菜さくら漬、万木（ゆるぎ）かぶ、菜の花黄金漬、高月はぐき（杓子菜）漬、下田なす漬、千枚漬
京都	千枚漬、すぐき、生しば漬、菜の花漬、松ヶ崎菜の花ぬか漬、雲母（きらら）漬、古水菜ぬか漬、壬生菜漬、ハリハリ漬、ラブレ漬、加茂なす漬、山科なす漬、京きさらぎ漬、山椒の実みそ漬、竹の子のもぞく漬、奈良漬
奈良	奈良漬、しょうが漬、みょうが漬、月ヶ瀬漬、ずいきの一夜漬
和歌山	南高梅干、高田の高菜漬、めはりずし、紀の川漬、経山寺みそ
大阪	泉州水なす漬、天王寺かぶ漬、鶴橋キムチ、刀豆の花漬
兵庫	奈良漬、松茸からし漬、市松かぶら漬
岡山	ママカリ漬、千両なすのワイン漬
広島	広島菜漬、安芸紫、浅漬キムチ
鳥取	砂丘らっきょう漬、西瓜とまり漬
島根	津田かぶ漬、葉わさび醤油漬、三瓶わさび漬
山口	寒漬、葉わさび醤油漬、白菜本づくり

香川	竹の子鉄砲漬、絹皮なす、ピクルス、そら豆漬、さぬき菜漬
徳島	阿波たくあん、なすの山土漬
愛媛	伊予緋かぶ漬、西条きぬかわなす、筍のみそ漬
高知	ピーマン漬、しゃくしゃく漬（イタドリ）、みょうが甘酢漬、杓子菜漬
福岡	古高菜漬、ごま高菜漬、からし高菜漬、山潮菜漬
佐賀	松浦漬（鯨軟骨粕漬）、高菜漬、海茸の粕漬
長崎	ぶらぶら漬（唐人菜乳酸発酵）、寒干漬
熊本	阿蘇高菜漬、豆腐みそ漬、市房漬
大分	吉四六漬、かぼすべったら漬、国東高菜漬
宮崎	上干したくあん、つぼ漬、塩押したくあん、らっきょう漬、高菜漬
鹿児島	山川漬、上干したくあん、つぼ漬、桜島だいこん粕漬
沖縄	パパイヤ漬、ゴーヤの甘梅酢漬、かぬしやま漬、ジージキ（砂糖漬）、島らっきょう塩漬

漬物製造における
HACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり
(小規模事業者向け衛生管理の手引書)



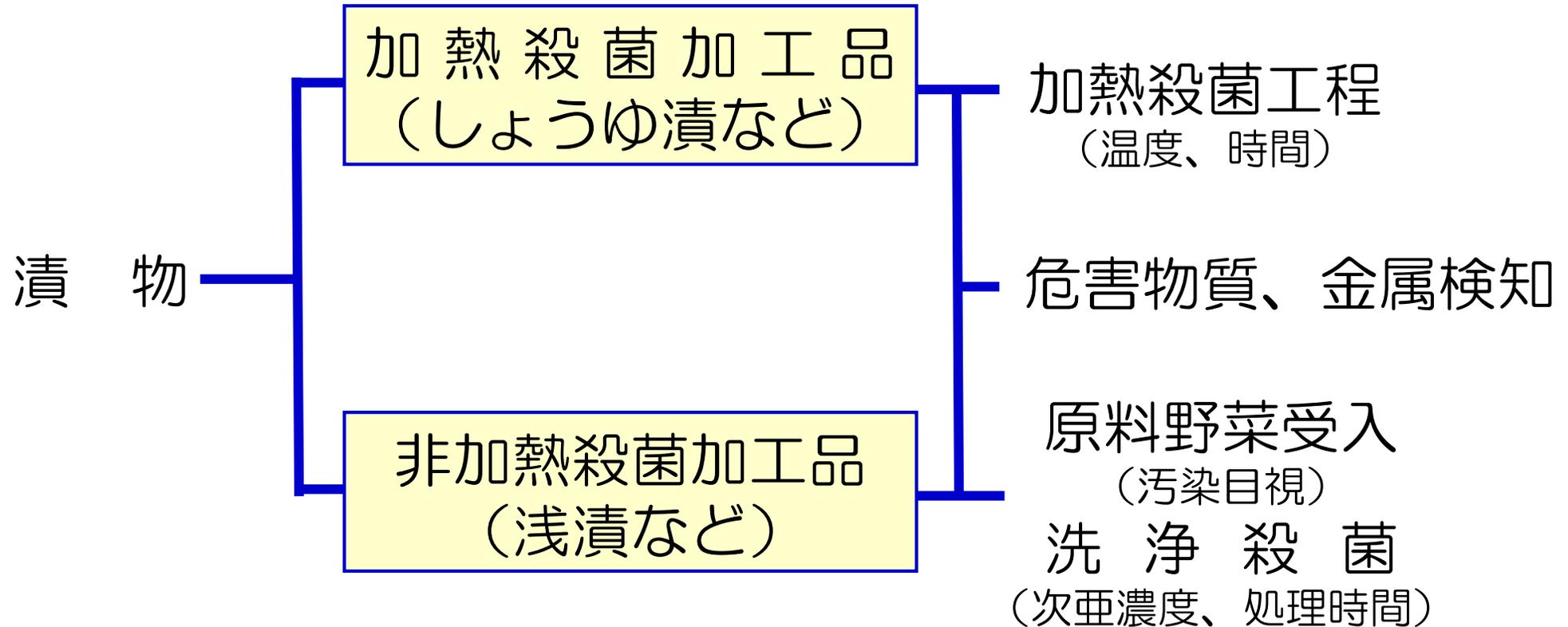
平成30年3月

全日本漬物協同組合連合会

目次

I はじめに	1
II HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画について	2
III 衛生管理計画の作成について	
1. 農産物漬物製造における衛生管理計画について	3
2. 漬物の分類(例)	7
3. 漬物の製造工程(例)	9
4. 危害の原因物質と発生要因	13
5. 一般衛生管理のポイント	14
(1) 日常点検	14
(2) 定期点検	15
6. 一般衛生管理の説明	
(1) 5S活動(整理、整頓、清掃、清潔、習慣)	17
(2) 従業員の衛生管理	17
(3) 製造環境の衛生管理	19
(4) 記録の必要性	22
(5) 食品取扱者の教育・訓練	23
(6) 保健所への報告	23
IV 様式	
1. 農産物漬物製造における衛生管理計画	25
2. 一般衛生管理の実施記録表	26
3. 参考帳票例	27
4. 参考マニュアル	35

重要管理のポイント



漬物の製品（例）①

（1）包装後加熱殺菌しない漬物

種 類	一般的な名称（例）
1) 調味浅漬	茄子・胡瓜・カブ等の野菜調味浅漬 刻み野菜漬 野菜塩漬 各種ぬか味噌漬 野沢菜漬 広島菜漬 高菜漬 おみ漬 砂糖しぼり大根 千枚漬 赤カブ漬 鮭のはさみ漬 ニシン漬 カブラずし 新生姜 ノンボイルたくあん
2) キムチ	浅漬キムチ 本格キムチ カクテキ
3) 梅漬・梅干	梅干 調味梅干 かつお梅 小梅干 梅漬 調味梅漬 カリカリ梅・小梅 甘露梅
4) 奈良漬	奈良漬 刻み奈良漬 ワサビ漬 山海漬



漬物の製品（例）②

（2）包装後加熱殺菌する漬物

種類	一般的な名称（例）
1) 調味漬	福神漬 刻み醤油漬 にんにく漬 しその実漬 鉄砲漬 山牛蒡漬 山菜・キノコ醤油漬 甘酢ラッキョウ漬 しば漬風味酢漬 さくら漬 ハリハリ漬 小茄子辛子漬 高菜辛子漬 胡瓜ピクルス サワークラウト
2) たくあん漬	塩押したくあん 干したくあん 刻みたくあん つぼ漬 べったら漬
3) 味噌漬	だいこん味噌漬 きゅうり味噌漬 茄子味噌漬 山菜味噌漬 たまり漬



営業許可制度における課題 ①

- (1) 漬物製造業は一部の都道府県等が条例で規定する営業許可業種、届出業種であるため、全国の営業規制の状況を把握できていない。
- (2) 一部の漬物製造事業者においては、「そうざい製造業」「飲食店営業」の許可を取得している場合がある。

営業許可制度における課題 ②

- (3) 今後、新たに営業許可制に移行となる場合は、これまで、都道府県により営業規制が大きく異なっているため、全国で監視指導等にバラツキが出ないように検討願いたい。
また、新たに営業許可を取得する事業者に対し、これまでの事業を継続していく中で、丁寧な制度の周知と指導をお願いしたい。
- (4) 漬物製造業は、全国の漬物製造事業者が地域の特色ある漬物を製造することにより和食文化の継続や地域経済の活性化に寄与している。また、漬物は多くのカテゴリーがあり、その製品により製造工程も異なるため、施設基準等もその特性を良く斟酌したうえで適切な指導をお願いしたい。