



月報

10 全缶換

(51. 10. 4 No. 118 VOL 10)

目	次
◇沖縄代表と意見交換(パイン部会)	1
◇パイン缶開缶研究会 実施要領	3
◇品質対策委員会	4
◇なめこ開缶見方会	5
◇サンケイ料理教室 10月度日程	6
◇'76 秋季フードウィーク総合食品展(特設会場)への参加申込要領	6
◇缶詰のシステム設計で専門委設置	7
特別寄稿(上)	
パインナップルと缶詰の歴史と現況について	
顧問 渡辺 弘 毅	9

沖縄代表と意見交換 (パイン部会)

9月14日、10時30分より全缶協議室においてパイン部会を開催し、①沖縄パイン缶詰巡回研究会経過報告、②沖縄パイン缶、グローバルパイン缶の情報交換、③パイン缶のクリーム実態、等を協議。今回は沖縄県よりオブザーバーとして沖縄県パインアップル缶詰工業組合・渡辺理事長をはじめとし、メーカーの代表7名が出席した。なお会場には新物沖縄パイン缶詰の見本14缶を開缶展示した。

1. 沖縄パイン缶詰巡回研究会経過報告

北田専務理事；「参加人員は6会場で440名に達しほぼ当初の目標に達した。各会場では新物14缶を開缶展示したが、品質についてはいずれの地区とも良くなってきたと好評であったし、沖縄の観光映画および「伸びゆく沖縄パイン産業」も上映され、出席の地域会員、地方有力問屋、スーパー、それぞれ得るところが多かったと思う。

各会場での懇談会内容については、①パインは3/3換算で計算されているが実際には実函で取引されており、実函に統一してもらえないかとの要望があった。②56年計画目標として原料10万トンとされているが、果して原料の安定供給が出来るかどうか。将来原料の加工離れ現象が起らないだろうかなど心配する声もあった。③ピース以下はなるべくつくりたくないようホール中心の生産をするとのことであるが、ピース等も商品であり、需要に応じられるようにしてもらいたいとの意見等々があった。」

2. 沖縄、グローバルパイン缶の状況

沖縄パインの生産状況等については三菱商事榑角谷泉氏、グローバルパインについては国分榑丸山益雄氏により報告、説明が行なわれた。

〔沖縄パイン缶について〕

沖縄県パイン缶生産計画

	原料(トン)	工場搬入(トン)	缶詰生産(函)
51年	6万	5万8千8百	135万2千
52年	5万8千	4万3千	98万9千
53年	6万4千	5万5千	131万
54年	7万3千	6万2千	174万6千
55年	8万5千	7万5百	175万

8月10日農林省果樹振興農業計画審議会から農林大臣に答申がだされ、11品目の1つにパイ

があり、51年から60年までの10年計画で10万トンの原料生産となっている。

計画は適正供給量にそった線であるとされ、10万トンのうち本島、八重山の果汁工場に各1万トン、生パイン向けに仮りに5千トンとすれば約7万5千トンが缶詰に向けられることになる。グローバルとの絡みもあり沖縄パイン缶は適正供給量で値をとっていくことがベターと考える。

適正供給と同時に品質向上が沖縄パイン缶の当面の課題であるが、沖縄はグローバルに比べ原料が非常に高く、歩留りを上げなくては企業として成り立たない。このため原料の豊富な東南アジアのパイン缶とはどうしても品質差がでるが、訪問の際、パッカー努力によって差を縮めるよう話合った。

本年は130万函のうち年内取引50万函とし来年に80万函を繰り越すとの取り決めでほぼ予定通りに推移している。沖縄パイン缶詰協会としては、沖縄パイン缶の標準価格を検討したうえで設定させてもらい今後の市場安定を図る意向である。

ことしの原料価格はキロ35円50銭、製品も1缶当たり20円50銭の大巾引き上げが行なわれたが、この機会に沖縄パイン産業発展のため体質改善をお願いしたい。

〔グローバルパイン缶について〕

丸山益雄氏；「非常に割当が少なかったために製品が枯れているといった状況である。1昨年20万函、本年50万函の割当てで順調に消化しており、需給の関係で現在非常に高値となっている。このため沖縄の新物についても支障なく消化されると思う。

日本の外貨準備高は160億ドルあり海外から

の突き上げも強く、パイン缶は東南アジアの低開発国からの輸入という事情もあり、今後グローバルパイン缶の外割があるのかどうか判らないが、みかん、もも缶詰と同様、全般的に逼迫している。

グローバルパイン缶は現地パッカーが9月から値上げして取扱業者にとっても高いものになって来ているが、消費者の手の届かない価格となってもまずいので、われわれとしては安く品質のよいものを消費者に提供し、業界発展のため努力致したい。」

〔出席者意見〕

○ パイン缶は東南アジアの適地で1年間生産出来るが、沖縄はパイン栽培の北限でせいぜい2～3カ月間しか操業できず、操業度、コスト、品質等からとてもたち打ち出来ない。沖縄パイン缶は消費者から褐変、果肉がかたい、などのクレームが多く、これは原料そのものによるもので東南アジアのように原料の豊富にあるところと違い、このハンディーにどう対処していけばよいか、果汁に転換することも結構だと思う。

いずれにしろ沖縄パイン缶は保護行政がとられているが、消費者の目が光っていることを十分認識していただきたい。

○ 沖縄では第一に優良品種を導入し品種改良を図ること、第二にコストの引き下げ合理化を図るため1社1工場にもっていくなどグローバルに負けないよい品質のものをづくり、かつ安値で売れるよう鋭意努力している。

○ これだけパイン缶が高くなるとグローバルは10枚、沖縄は8枚でどうしてもユーザーから10枚ものを要求される。

○ 工場によっては昨年から10枚ものも製造しているが、身割れの恐れがあり、現在の方法で

は能率が低下する。自動詰めにすれば解決するだろう。

○ 全缶協パイン部会として検討し、10枚を希望するという結論であれば沖縄パインアップル缶詰協会に文書を出してもらい、工組の方に要望していきたい。

3. パイン缶クレーム実態

品質対策委員会で集計した缶詰クレームよりパイン缶クレームを提示し、原料品種の改良、製造手順、生産管理等に十分留意して、パイン缶の品質向上を図るよう沖縄パインアップル缶詰工業組合に要請した。

パイン缶開缶研究会 実施要領

恒例のパイン缶開缶研究会は、本年もパイン缶の品質向上と規格の維持を目的とし、次の要領で実施する。

1. 期 日 昭和51年10月15日(土)
10.00～12.00〔審査〕
13.00～15.00〔公開〕
2. 場 所 サンケイ会館(502号室)
東京都千代田区大手町1-7-2
3. 主 催 日本パインアップル輸入協会
沖縄パインアップル缶詰協会
後 援 (財)日本缶詰検査協会
沖縄県
協 賛 全国缶詰問屋協会
沖縄県パインアップル工業組合
4. 実施方法
(1) 出 品 物 市販されている製品を主体として出品する。
(2) 蒐集方法 規格、缶型、製缶工場、製造年

- 月日の同一のものを夫々3缶宛買上げる。
- (3) 出品点数 50点前後
- (4) 審査員 農林省食品流通局、農林省東京農林規格検査所、(財)日本缶詰検査協会並びに沖縄県に委嘱する。
- (5) 審査方法 審査員協議により決定した方法による。
- (6) 審査講評 審査終了後、同会場にて審査員の講評。

品質対策委員会

9月7日、13時30分より全缶協議室において品質対策委員会を開催し、①昭和51年1月～6月度缶詰クレーム実態報告、②内容量基準設定について、③冷凍原料使用等の表示問題、④なめこ市販品の開缶見方会の開催、等を協議した。

1. 1月～6月度クレーム実態

品質対策委員会では委員7社の缶詰クレームの実態を49年より調査しているが、このほど昭和51年上半年(1～6月)のクレームの集計がまとまった。

今期は昨年と比較して件数について目立った変化は見られないが、総体的に品質クレームの件数増加の傾向が窺える。

昭和51年1月～6月度クレーム発生状況

()内は昨年1～12月の1年間のクレーム件数

	異物混入	品質クレーム
果実類	202件(389)	170件(440)
蔬菜類	28 (52)	46 (102)
食肉類	38 (127)	66 (105)
水産類	13 (24)	8 (17)

ジャム類	70件(141)	128件(117)
ジュース類	7 (11)	52 (58)
スープ類	8 (6)	9 (8)
ソース類		
飯類	1 (2)	0 (6)
びん詰	5 (10)	2 (5)
合計	372件(762)	481件(858)

〔果実類〕 みかん缶の白濁によるクレームが昨年の約 $\frac{1}{4}$ と減少しており、品質的にはよくなっているが、異物混入は依然多い。パイ缶では冷凍パイなど原料に起因する褐変が目立っている。

果実全体として特に注目されるのは、古い製品で大丈夫かという品質保持期間に関するクレーム、問い合わせが急増している点で、消費者の安全性への関心の高まりを示している。特にセット中に古い物を詰めるケースがあり、このクレームがかなりあると思われる。

〔蔬菜類〕 蔬菜缶詰はアスパラ、スイートコーン(ホール)をはじめとして品質クレームがほとんどであるが、輸入品についてのクレームも一緒に収録されており、今後輸入物と区別し、その品質を検討することも必要である。

〔食肉類〕 食肉缶詰は黒変によるクレームが非常に多いが、内面塗装缶に変われば大分減少するものと思われる。

〔その他〕 ジュース類が半年で昨年とほぼ同数となっており、それだけ扱い量が増加していることを物語っている。逆に飯類は1件のみで不振の状態が推察される。

総体的にはクレームを減らすよう研究、対策を推進することとなった。なお、水島委員長より、本データは内部検討の資料とし、51年度の合計がでた時点で関係団体に提出し、品質の向上、クレームの減少につき要望することにした旨が

伝えられた。

2. 内容量基準設定について

去る8月31日、農林物資規格調査会が開かれ業界より申請中であつたみかん缶詰の糖度改正、食肉缶詰缶型追加、アスパラ缶詰の内容量変更は原案のまま通過し9月中には告示される予定である。

これによりシラップづけみかん缶詰の可溶性固形分(糖度)は「16%以上」から「15%以上」に改正された。

畜産物缶詰の内容量基準については、主要なかん型について特掲し、品目ごとに内容量基準を定め、特掲されないかん型については一括して空かんの水容積又は水重量に対する比率をもって必要とする内容量を定める一括定率方式を運用している。

3. 冷凍原料使用等の表示問題

マッシュルーム、アスパラ、スイートコーン等冷凍原料を使用した製品が市販されているが、総じて品質が悪く缶詰全体の信用にも影響するおそれもあり、消費者がはっきり区別できるよう「冷凍原料使用」、「○○産原料使用」等の表示をさせるべきではないかとの提案が先きの野菜部会でなされ、この件につき意見の交換を行なった。

○ 全体として考えると問題がある。特に水産缶詰は殆んどが冷凍ものであり、サザエなどリパックものが多い缶詰は○○産原料と表示するのはマイナスとなる。

○ マッシュルームの台湾産と国産とはあきらかに品位に差があり、なんらかの表示をしないと混乱が起きる。

○ 公正規格を改正し「生詰め」と良品質のほうに表示するよう区別してはどうか。

○ 業界内部では差別表示であっても消費者にとってはそれが判らないのではないか。

○ 現在、冷凍原料使用品は業務用に多いが、これが豆缶にも詰められるようになると缶詰の地盤沈下となる。

以上のような意見がだされたが、缶詰全体の立場では当面はなお時期尚早であるとされ、農産缶工組の具体案ができるのを待って再度検討することとなった。

なめこ開缶見方会

9月14日、午後2時より全缶協議議室で(株)日本缶詰協会、(株)日本缶詰検査協会の協力のもとになめこ缶詰開缶見方会を開催した。

なめこ缶は、(株)日本缶詰検査協会 検査員により4号缶25缶(うちJAS付1缶)、6号缶12缶、小型2号缶5缶、台湾物1缶の計43缶につきJASに基づく検査を行なった。

本見方会は野菜部会においてなめこ缶に固形量不統一の目立つことが指摘され、その実状を見極め品質の向上に資することを目的として催されたもので、全缶協野菜、規格部会員、品質対策委員をはじめ、製缶、現地パッカー等関係者約50名が出席した。

検査は、内容総量、内容固形量、pH等の計量検査、形態、色沢、香味、その他についての五感による検査が行なわれ、次のように判定された。

JAS合格23缶、不合格20缶。このうち不合格品は次のような内訳である。

内容固形量不足	13件
異物混入	7件

浮遊物 2件
 サイズ違い 2件
 品位(平均3.0点未満) 3件

[点数別内訳] 単位：缶

	5点	4点	3点	2点	1点
形態 (ブローチ1缶)	1	9	22	10	-
色沢	12	20	7	4	-
香味	-	16	21	6	-
その他	3	21	9	3	7

[その他問題点]

- ① 内容量表示がNETで示されているもの。
- ② 固形量、サイズ説明のないもの。
- ③ 「製造者」でありながら「販売者」と表示されているもの。
- ④ 「原木」、「山なめこ」、「山形特産」等表示されているもの。

④の表示については適当か否か疑問な点も多いが、JAS格付検査では判断出来ないため公正競争規約の方で検討することとなった。

[出席者意見]

- なめこ缶は規格があまく、メーカーの立場での規格のように思われる。
- 缶型によっては、内容総量に対し固形量が50%以上と以下のものがJAS規格となっており不自然である。
- 食肉、アスパラのように空かんの水容積に対する一定比率で固形量を定める一括定率方式も検討の要がある。
- 「○○特産」等産地県の表示してあるものについて、みかんやももが同様に産地名の表示を要求されたら何と説明するのか。
- 固形量とともに粒数の問題があると思う。公

正規約ではみかんのように粒数の表示を定めてないが、業務用には必要ではないか。

なお、この見方会の検査結果を踏まえ、問題点のある当該製品については蔬菜部会員、日本農産缶工組、山形県缶詰協会、全国食品公正取引協議会等を通じ関係筋に連絡することになった。

サンケイ料理教室10月度日程

10月度かんづめ料理教室が下記日程により開催される。

(とき) (会場名)

10月6日(水) 新井市本田公民館

10月7日(木) 十日町市十日町公民館

10月8日(金) 加茂市田上町商工会館

10月9日(土) 出雲崎市海岸公民館

○時間は午後1時30分～3時30分

○講師 4会場とも香馬修二先生

'76秋季フード・ウィーク総合食品展(特設会場)への参加申込要領

1. 総合食品店(特設会場)の会期および会場

(1) 会期

東京会場 11月16日(火)～18日(木)

神戸会場 11月18日(木)～20日(土)

毎日10時から17時まで。ただし最終日は15時まで。

(2) 会場

東京会場 東京都中央区日本橋箱崎町4丁目(首都高速箱崎インターチェンジ下)

(TEL 03-665-7153)

東京シテイ・エアターミナル

3 F 約500坪

神戸会場 神戸市葺合区浜通5丁目-1-32
(TEL 078-251-3551)

産業貿易展示館 2 F

約400坪

2. 会場の構成

全国10都府府で開催されるフード・ウィーク事業の一環として食品の特別セールのほか、消費啓発に資するため次の事業もあわせ行なう。

- (1) 食生活の改善と栄養相談
- (2) 調理実演
- (3) 試食、試飲
- (4) 新しい商品の紹介
- (5) PR映画の上映
- (6) 消費啓発に関するパネル等の展示
- (7) 消費啓発に関するパンフレットの配布

3. 参加の申込

参加は団体単位とし、参加申込の締切りは9月30日とする。なお、共同宣伝事務局（日本缶詰協会内）においては東京会場の参画を積極的に呼びかけている。

缶詰のシステム設計で専門委設置

農林省食品流通局企画課では、かねてから食品流通合理化システム基本設計調査実施してきているが、その一環として缶詰についてのシステム設計を推進すべく、(財)流通システム開発センターに委託。同開発センターではこのほど委員会を設置し、去る9月9日、第1回目の専門委員会を開催した。

実施要領、委員会の構成等については次の通り

である。

食品流通合理化システム基本設計調査委託事業について

食品流通の合理的なシステム化を具体的に検討するため、昭和50年度から53年度までの継続事業として、生鮮食品（青果物、食肉、水産物）については、それぞれ2年間、加工食品については1年間に4品目づつとり上げて、品目ごとに生産（工場）から消費（小売店）に至る望ましい物的流通のシステム設計を試みるものである。

昭和50年度事業は、初年度ということもあり次のような基礎研究と本調査を実施した。

（基礎調査研究）

① 物流技術の長期ビジョン設計

食品流通における物流技術の現状整理と将来展望

② システム設計技法、評価方法

全食品共通のシステム設計のための技法とシステムの評価の方法論

③ 物流活動とコスト把握方法

システム設計をする際の実態把握、とりわけコスト把握・評価方法論

（本調査）

① 青果物の物流実態

産地から小売まで79の事例を各段階別、工程ごとに人と設備、そのコストについて調査

② 小麦粉のシステム設計調査

実態調査とシステム設計

(年次別計画)

品目		年次	昭和50年	51	52	53
食品流通基礎研究			食品流通システム協会 流通システム開発センター			
生鮮食品	青果物		ステップ1 (流通システム開発センター)	ステップ2 (流通システム開発センター)		
	食肉			ステップ1 (食品供給研究センター)	ステップ2	
	水産物				ステップ1	ステップ2
加工食品			小麦粉 (流通システム開発センター)	缶詰、生めん (流通システム開発センター) とうふ、あぶらげ、 そうざい (食品流通システム協会)	4品目 (ステップ1、2)	4品目 (ステップ1、2)

- (注) ステップ1：産地(工場)から消費地(小売店)までの物流コストの実態を詳細に洗う。
ステップ2：物流コストの実態をもとに合理化システムを設計する。

No.	委員名	所属	役職名	〒	住所	TEL
	隅野 勇	(社)日本缶詰協会	専務理事	100	千代田区丸の内2-4-1 丸ビル5F	213-4751
	斉藤 昌	大洋漁業株式会社	製品事業本部 副本部長	100	千代田区丸の内2-2-2 内外ビル	216-0811
	町井恭二	はごろも缶詰 株式会社	取締役、部長	424	清水市島崎町151	0543 52-4121
	北田久雄	全国缶詰問屋協会	専務理事	103	中央区日本橋室町2-6 江戸ビル	241-6568 241-6569
	鈴木 崇	松下鈴木株式会社	取締役副社長	103	中央区日本橋室町3-2	270-7611
	萩原弥重	矢口産業株式会社	代表取締役	105	港区浜松町1-18-8	434-7811
	横山倉三	工学院大学	助教授	160	新宿区西新宿1-24-2 工学院大学横山倉三研究室	342-1211

(調査研究の方法)

1. 基本目標

加工食品のうち「缶詰」の生産・流通におけ

る主要な活動である物流活動について

イ. 物流コストの実態把握

ロ. 物流システム改善モデルの設計

を行ない、生産・流通過程における物流システム化の実現。

2. 視点

(1) 物流コストの実態把握

- ① 缶詰の生産・流通過程における物流活動の全体的な効率化を図るため、生産・流通過程の構成者の物流活動を位置付け、評価するための物流コスト算出
- ② 個別の生産・流通介在者が、自社の企業活動における物流活動の大きさを位置付け、物流改善に取り組む出発点としても物流コスト算出
- ③ 算出・把握する物流コスト

イ、個々の生産・流通過程において発生する物流コスト
ロ、実際にかかっていると考えるべき物流コスト

- (2) 物流システム改善モデルの設計
 - ① 物流活動の の把握
 - ② 物流活動上の問題点の抽出
 - ③ 物流活動の管理モデルの作成
 - ④ 物流システム改善モデルの設計

《特別寄稿(上)》

パインナップルと缶詰の歴史と現況について

顧問 渡辺 弘毅

はじめに

私達が扱っている果実缶詰のうち、みかん、もも、パインナップルは永年もっとも消費者に愛好されている缶詰であり、ここ10余年その需要は他の果実缶詰より多く主力商品となっています。みかんはすでに御承知の通り豊富な国内栽培により順調な消費拡大がすすめられています。もも缶詰については原料面において加工ばなれの現象と北限、東北地域における加工原料対策は緊急を要す事であります。

本題であるパインナップル缶詰については遠慮ながら20余年前の経済情勢下における法的規制により輸入品制限(外割)と米軍占領下における沖縄パインナップルの生産者擁護等によって自由経済下の現在において、世界に類のない高率輸入税(55%)の適用及びその当時の法的制約下にある事が極めて不自然な流通商品と化して輸入枠の利権の介在あるいは東南アジアの適地における

生産力、コスト、品質においても極めて大きな格差がある事が明らかになっています。

よりよいものをより安く消費者に提供する事は消費行政の根本であり流通業者としての使命かと思えます。

問題の多いこのパインナップル缶詰について今一度その過程と現況を述べ認識を新にしたい、と考えている次第です。

パインナップルのあれこれ

<名称>

英名 PINEAPPLE

学名 ANANAS COMOSUSMERR

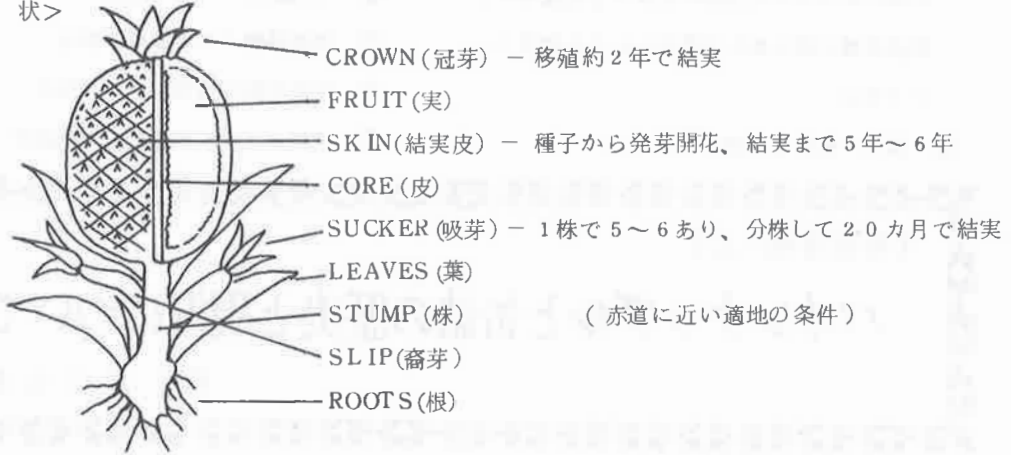
中国名 鳳梨、王梨、黄梨、(ほうり)

実の表面をとりまいている鱗状の形の小片は小花の咲いたあとで鱗状の一つ一つが果実で、その小さな果実約150個が集合体となって一つの塊になったのが私達が生果でみるあのパインナップルです。

パイナップル栽培試験場のある報告によりまずとテストの結果、人工授粉により1個体で1,565個の種子が結実したとの事です。通常の果実と違って種子がすべて表面の鱗状の中にあり、内部は芯と果肉であるので生食するにも缶詰にする

にも都合のよい果物です。鱗状の形状から一見松かさみたいに見えるので英語ではPINEAPPLEと呼ばれ、漢字では形が鳳凰で、味が梨ににているところから鳳梨と書き又王梨、黄梨とも表現しています。

<形状>



<品種>

- クイーン類…果形が小さく 果肉は黄金色
- カイエンヌ類…生食用として甘く 果肉は白い
- スパニッシュ類…果実は大、香味はクイーンより劣るが黄金色で生食、缶詰用

<用途>

1. 生食用、缶・缶詰用(果肉、果汁)
2. ジャム、乾燥パイナップル、ケーキ用
3. パインジュース、パインスカッシュ(炭酸飲料)
4. 発酵酒、アナナス酒(フランスのパルチニック酒が銘柄品)
5. 廃棄物からアルコール、クエン酸、分解酵素、家畜飼料、建材類

パイナップルの歴史

1,500年;コロンブスが南米大陸発見後ヨーロッパに伝えられた。原産地は中米、南米北部

を中心とする地域とも言われていますが、マレー半島が原産地であるとも伝えられている。この頃ハワイ王朝のケリアイオカロア王治世の頃ハワイ島南部コナのキーアイ海岸に難波した船から打上げられたパイナップルを土人が植栽したのがハワイで最初といわれている。

- 1,657年;英国に伝えられた。
- 1,666年;グリーブランド公の農園で初め温室栽培により結実、チャールス三世に献上された。
- 1,700年;初頭中国に伝来し、その後大航海時代にスペイン人宣教師の手による移植がインド、フィリピン、マレー、タイ、台湾等に伝えられ在来種となった。
- 1,813年;スペイン人フランシスコパウライアリンが本格的栽培にのりだし約60年成功失敗を繰返したが成果は得られなかった。

1,819年；英国皇族、貴族の間で成功した温室栽培が流行し、キユ植物園で品種改良がすすめられた。南米北部仏領ギアナのカイエヌヌから送られてきた優良品種スムーズカイエヌヌ種が同園で増植。

アメリカ、フロリダ州、カリフォルニア州、ハワイ州に移植された。

1,892年；キャプテン ジョン オット ウェルがハワイのアノア バレーに5エーカー（約6千坪）の農園の開拓に成功して缶詰工場を設立、一大産業としての素地がつくられた。

1,905年；台湾では操業年次は不明であるが、もうこの頃は加工栽培も増加し日本国内に供給されていた品種はハワイのカイエヌヌ改良種であった。

マレー半島ジョホール州ではスパニッシュ種を主とした大小の農場がすでに栽培をし、加工英国輸出がなされていた。

1,950年；沖縄では経済混乱下のきびしい輸入制限のもと、しかも栽培不適な悪条件の中でパインナップル栽培を小作農が主体となり、缶詰の製造がはじめられた。

ハワイの栽培は人件費、土地転用等によりミランダオ島に移植がはじめられた。

☆ ☆ ☆

パインナップル栽培の条件

今世界のパインナップル生産国は赤道に近い国が大部分で高温多湿、肥沃な腐蝕土である事で、年間収穫可能な果実（年間平均最高32℃、最低平均25℃）であります。

又、加工種として缶詰用、果汁用、それぞれの用途に応じた品種も（スパニッシュ、セラシゴ

ルグリーン、サラワク）等が栽培適地には 連に増植されつつあるのがこの10年の傾向であります。少々古い世界の産地統計ですが、栽培状況は次の通りです。

1,000 TON

国名	年次	1970年	1971年	1972年
オーストラリア		141	152	139
台湾		338	359	370
キューバ		14	15	15
象牙海岸		111	139	197
マレーシア		353	332	330
メキシコ		308	340	340
沖縄		66	79	85
南ア共和国		123	125	130
米 国		813	817	820
フィリピン		233	282	250
ブラジル		424	385	400
タイ		210	210	210
合 計		415,4	425,1	433,5

この統計より年次10%増産されたとしても年産500万トンを超していると推察されます。なお、この赤道に極めて近い適地における栽培上の大きな傾向は大農場による年間生産加工で小作による生産調整と品質改良、増植は極めて困難をともない遅々としている状況にあります。

大農経営による機械化労働力の低減はすでにアメリカにおいて発達していても、なおかつ自国生産と輸入も増加の傾向にあります。

すぐれた品質による生果の需要増大と加工はどの果実缶詰も言える事ですが、沖縄パインナップルが前述の条件から著しく劣悪な条件下にあって終戦、米軍占領、日本の経済混乱下、沖縄農民の

生きる道は軍用地外の悪条件下の中で砂糖きびとパイナップルの生産、軍要員等極めてかぎられた収入の道であり、20余年日本農政の及ぶべくもない年月ではあった。

この間、私達缶詰業界は沖縄のパイナップル育成には生産者、工場、扱輸入業者、ブランドオーナー、それぞれ自由経済下の中にあつて累計何百億円もの計算し得られない損失をうけ、なお世界的高率加税の輸入パイナップル缶詰輸入制限下に沖縄パイナップル缶詰を扱って今日に至つたのです

が、北限にある沖縄パイナップル栽培は東南アジア各地の栽培状況との比較において明らかな様にパイナップルの主力を果汁用と他の反当り高収入への栽培品種改変等、今、農村構造改善計画で推進中であります。平均気温の高い立地条件を生かして台湾でもできる柑橘、又は各蔬菜類の年間生産へ小作の高級技術による変換の道をもとめるべきと考察します。東南アジア地域における栽培条件の比較をしてみますと、

	沖 縄	台 湾	マレーシア	タ イ	ミンダナオ
収穫期間	3カ月～4カ月	7カ月	12カ月	10カ月	10カ月
株(樹)令	約5年	約7年	10年～15年	8年～10年	8年～10年
糖 度	低 い	高低あり	高 い	高 い	高 い
酸 度	高 い	高低あり	低 い	低 い	低 い
生産単位	小規模	中・小規模	大規模 国家管理一部小作	大規模	大規模、一部小作
生育条件	悪 い	稍 良	良 好	良 好	良 好
品 質	不 同	時期による	”	良	”
労働力	不足傾向	稍 良	良 い	稍 良 い	良 い
資 本 力	弱 い	大中小あり	国営、大資本	大中小資本	大中小資本
将来性	要改善	横這い低下傾向	良	良	良

世界各地の栽培適地の諸条件は、南米、中米、アフリカと東南アジアの赤道にもっとも近いところでなお且つジャングルの何百年も推積された腐蝕土の平坦台地の広大な地域である事、スコールが適当に降ることです。

かつて、アメリカハワイ、カリフォルニアにおける栽培は最大の規模と品質であったが、この5年～10年の傾向は大手ブランドのパイナップル缶詰は東南アジア特にミンダナオに対日あるいはEC向けの生産地として転換をしています。

悪条件下コスト高の国内生産から一日も早く脱却して国際協力からも東南アジア各適地における途上国との緊密な協力と原料の確保に転換すべきであると確信します。

全国缶詰問屋協会 Japan Canned Food Wholesalers Association

〒103 東京都中央区日本橋室町2丁目6番地 江戸ビル4階
電話 東京03(241) 6568・6569番