



月報

3

# 全缶協

(52. 3. 8 No. 123 VOL 11)

目	次
◇(第4回)新組織化委員会 .....	1
◇東京木曜会(改組スケジュール等) .....	3
◇品質対策委員会(クレーム実態等) .....	4
◇経営相談の実施(流改協案内) .....	5
パイン缶国別輸入通関実績 .....	5
'77春季フードウィーク食生活展 .....	5
<b>会 員 消 息</b> .....	6
<b>関係団体報知</b> .....	6
みかん缶詰JAS受検状況、ブローコン品鑑定 .....	6
<b>南半球における果実野菜類について</b> (寄稿) .....	7
<b>熱帯果実の豆知識③</b> .....	14
◇新組織化の打合せ経過表 .....	15

## (第4回)新組織化委員会

2月22日、午後1時30分より全缶協会議室において(第4回)新組織化委員会を開催した。新組織化委員会は昨年4月以来10カ月ぶりの開催であり、その間、法人化への積極的検討も進めてきたが、全缶協改組の線が大勢意見となり、ようやく改組のうえ新団体発足が本決まりとなり、新定款の作成、

会員加入の呼びかけ等具体的作業を本委員会で行なっていくこととなった。

なお、新組織化委員の増員については正副会長間で打合わされ、新生商事株式会社（福岡）の木本哲夫社長が新たに委嘱された。

新組織化委員は次の14名である。

和気 正夫	(全缶協会長)
松村 義雄	( " 副会長)
野田喜三郎	( " 副会長)
鈴木 崇	( " 東部政策調査部会長)
森下 裕	(理事、全缶協中部政策調査部会長)
市川 昇治	(全缶協西部政策調査部会長)
国分 道夫	(国分㈱専務取締役)
杉谷 隈男	(理事、㈱明治屋取締役副社長)
川崎 末生	(理事、三井物産㈱食品第一部営業第一室長)
萩原 弥重	(監事、矢口産業㈱代表取締役)
木本 哲夫	(理事、新生商事㈱代表取締役)
中山 良助	(理事)
渡辺 弘毅	(顧問)
北田 久雄	(専務理事)

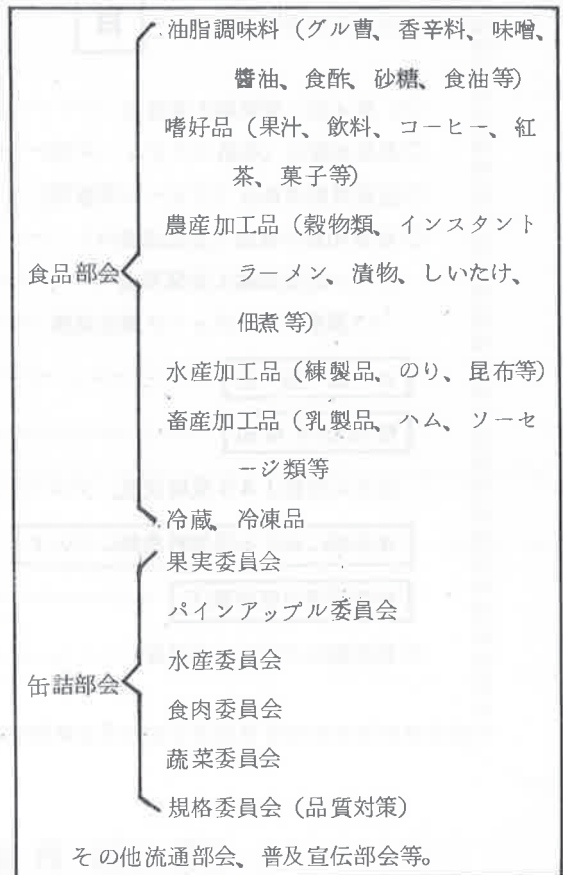
※経過報告（経過表は15頁掲載）、改組スケジュール、趣意書（案）、新定款（案）、発足のための具体案の一連の報告、説明がなされたのち、各委員より意見が述べられ、その問題点につき検討が行なわれた。要旨は次の通り。

○ 缶詰はシーズンパックという特殊な性格を持っているが、食品という会員加入に際し、どのようなメリットがあるかが不明確であり、会員のメリット追求が課題である。

○ 地方会員の意見を中央に反映させるために地区委員を設け支部制度を確立し地方での活動を盛りあげなければならないのではないか、との意見からも会員の勧誘は対象の範囲を精鋭的なメンバーに呼びかける方向で検討を行ないたい。

○ 現在、東京木曜会では各委員により勧誘先のチェックが行なわれており、3地域の政策調査部会でも検討し、3月17日の東京木曜会までには具体的な勧誘活動に入れるよう作業を進めることとなった。

○ 発足の具体案のなかで部会及び委員会については暫定的に下記の設置が考えられているが、今後十分検討したうえで決定する意向である。



缶詰部会のパインアップル委員会は果実委員会に組入れる方向で考えられていたが、果実委員会の中でのパイン活動は質的にも相当異なる面があり、基本的には分離することとし、全缶

協の現部会は委員会に移行、原則的にはすべて設置されることとなる。

- 新定款（案）は2月17日東京木曜会での修正に続き、更に一部が手直しされた。

また、東京木曜会で検討された英文称呼については次の称呼を（案）とすることとなった。

Japan Processed Foods Wholesalers Association.

なお、新定款（案）は法人化を目標に作成したもので、社団法人の定款としても一部を修正するのみで可能となる内容のものである旨、北田専務理事より報告された。

- その他、新規加入会員の加入金・会費、賛助会員の会費等につき協議され、新団体予算の見通しがたてられたが、これは会員勧誘を進めるための一応の目安とし、会費については会費査定委員により検討される。
- 現在全缶協にあっては賛助会員、特別会員の区分があるが、新発足に当っては賛助会員に一本化する方針が考えられている。

## 東京木曜会

2月17日、午後3時より全缶協会議室において2月度東京木曜会が開催された。

全缶協は先の理事会において新団体への改組を正式に決定し、5月下旬発足に向けていよいよ具体的な作業を開始したが、当木曜会はその先駆的な役割を果たすべく、種々問題につき活発な協議を行なった。

協議内容は、改組スケジュールの設定、趣意書・新定款（案）の検討、正・賛助会員の勧誘について、役員構成、会費の見直し等。

## ○ 改組スケジュール

事務局より新組織化に関する現在までの会議経過の報告がなされたのち、「改組スケジュール表」に基づき今後の会議日程、議題、事務局作業予定等について説明が行なわれた。

[ 会議日程 ]

2月22日	新組織化委員会
3月3日	西部政策調査部会
3月8日	中部政策調査部会
3月9日	東部政策調査部会
3月16日	新組織化委員会・理事会
3月17日	東京木曜会
3月23日	新組織化委員会・理事会・臨時総会
4月14日	東京木曜会
5月12日	〃
5月19日	新組織化委員会・理事会
5月25日	理事会・定時総会・日本加工食品食品卸協会発足

## ○ 全缶協定款変更について

新定款（案）と旧定款（現行全缶協定款）を対比させ、逐条説明のあと検討に入り、一部修正が行なわれた。

この中で、新団体名称に英文称呼を加えることとなり、その英文名については専門の筋に依頼し検討する。

## ○ 正会員、賛助会員勧誘について

事務局で作成した勧誘リスト表の1,700社の中には廃業・転業等変遷があり、木曜会には三愛岐以東の候補店に関し、関係先をチェックし、追加削除等を行ない、近日中に事務局宛通知願うという方法を用い勧誘先の整理を行なっていく。また賛助会員についてもメーカー部門のチェックを同

様の方法で協力願うこととなった。

なお、三愛岐以西の勧誘先に関しては3月3日、8日に開催される西部・中部の政策調査部会でチェックし最終的勧誘先を絞り込んでいくことになる。

### ○ 役員構成・会費の見直し

新組織化はあくまでも全缶協活動を強化拡大した改組・改称であり、初年度は現状のままの構成ということが基本となろうとの見解のもと、この件に関しては順次検討されることになった。

また、会費の額に関しては検討の余地が十分にあり、正式な決定は新組織化委員14名のうちより新たに会費査定委員を選出し慎重な協議のうえ決定することが望ましいとの見解が示された。

## 品質対策委員会

2月24日、午前11時より全缶協会議室において（2月度）品質対策委員会を開催し、51年度缶詰クレームの実態調査、低酸性食品の規格基準設定等に関し検討を行なった。今回は日缶協研究所所長の妹尾芳郎氏を久しぶりに迎え、容器包装詰殺菌食品の規格基準について説明をお願いした。

### 1 缶詰クレーム実態調査

51年度の缶詰クレームにつき、その収録別、内容別の実態表を作成。その他、総合集計表の外果実類、蔬菜類、みかん、白桃、パインの各缶詰消化曲線を作成した。件数としては前年よりやや増加しており（総計は2月号に掲載）、特に品質クレームの増加が目立っている。

〔各氏の意見〕

○ 委員会には水産缶詰のデータが少なく、

水産大手ブランドとのタイアップのような形式をとらないと実態の把握ができない。水産缶詰に限らずブランドオーナーのクレームが判ればさらに詳細な動きを握むことができる。

- 大手水産もクレーム集計については関心を持っており、近々発生状況把握のための調査方法等マニュアルの作成が行なわれるようである。
- 委員7社で100%を把握しようということではなく、一つの指標とするという考えもある。あまり範囲を広げると造られたデータが出され、かえって不正確になろう。
- クレーム内容を見ると、①原料に起因するもの、②人の管理上のミス、③製造工程のミスの3つに区分できるが、つきつめると設備投資の仕方にも問題がある。
- 設備投資の額とクレームの減少の相関関係は広告効果の測定と非常に似ていて、計算の仕方でもどのようにもとれる。設備投資よりも製品回収等の直接的なクレーム処理費の方が安くつくといったことにもなる。
- 毛髪等は製造時の注意によりある程度は防止でき、可能なものから実行していく必要がある。
- 今後、クレームの集計は①原料、②管理、③製造工程の各原因の所在別にも集計をする必要がある。

その他、消費者教育の有り方等の究明にもクレーム実態表を十二分に活用することとする。

### 2 低酸性食品の規格基準

容器包装詰加工加熱殺菌食品の規格基準が2月18日付の官報で告示され、この留意点につき日缶協妹尾所長より説明が行なわれた。規格基準のなかでレトルト食品についての耐圧強度、特に落下強度の試験方法について問題があるとして業界



は削除を要求しており、袋状容器の食品に関してはかなり厳しい法律となっている。なお、通達は遅くとも3月中旬にはなされるとのことである。

### 3 輸入缶詰の製造年月日について

横浜の衛生監視員事務所では商社を対象に会合を開き、次のような見解を明らかにした。

輸入缶詰において、古い製造年月日の製品に新しい輸入年月日を表示しているもの等を放置しておくわけにはいかず、今後製造年月日の表示のあるもの以外は通関が不可能であるというもので、現在、横浜のみの局部的な動きではあるが、他港への影響が心配されるところであり、情報の収集を随時行っていく方針である。

## 経営相談の実施 (社)流通改善協会

社団法人食料品流通改善協会ではこのたび農林省の後援で、業務の近代化・合理化等経営改善の一助となるべく、経営相談に応じることとなった。なお、本事業は農林省の補助金で実施するため経費は一切不要で、大いに利用していただきたいとのことである。

[ 時期 ] 各社の希望日時 (3月末まで)。

所要日数は2日間程度を見込んでいる。

[ 経営相談指導スタッフ ] 経営コンサルタント、システム・エンジニア等業界のエキスパート 2~3名のチーム。

[ 経費 ] 一切無料

申し込み及び問い合わせは

東京都千代田区神田練堀町3-3 (大東ビル)

TEL (03) 255-2027

社団法人 食料品流通改善協会

## パイン缶国別輸入通関実績

(日本パイン輸入協調べ)

%...3/3換算

国名	51年4月~52年1月	
	パイン缶(加糖)	%
台湾	232,354	
マラヤ	62,737	
フィリピン	184,992	
米 国	7,793	
タ イ	127,153	
合 計	615,029	

	パイン缶(無糖)	52年1月	%
フィリピン	4,213		

	52年1月	
	生パイン Kg	冷凍パイン(無糖) Kg
フィリピン	2,342,821	
台湾		502,187
タ イ		146,081
米 国		29,836
合 計	2,342,821	678,104

## '77春季フードウィーク食生活展

'77春季フードウィーク食生活展は札幌、東京、名古屋、京都、福岡の5都市で開催される。東京は五反田・東京卸売センター13階800坪の会場で3月7日~10日の3日間開催。

缶詰業界は21社、4団体(日缶協、全缶協、農産缶工組、蜜柑缶工組)が参加、28コマを使用し、缶詰料理実演、試食、即売等を行ないPRに努める。その他の開催日時は次の通り。

(札幌) 五番館 3月11日~16日

(名古屋) オリエンタル中村百貨店星ヶ丘店

3月4日~9日

(京都) 京都大丸百貨店 3月3日~8日

(福岡) 天神ファイブ 3月1日~6日

# 会 員 消 息

※ 株式会社大昌貿易行は3月1日より事務所を  
下記に移転する。

新住所 〒106 東京都港区六本木5丁目18  
番2号 大昌第2ビル  
TEL (03) 586-6211 (代表)

※ 株式会社ヤマセ姫路営業所の電話番号(局番)

が2月25日より次の通り変更される。

新電話番号(0792) 97-1919・0199

# 関 係 団 体 報 知

※ 神奈川県缶詰卸協会は2月9日付をもって  
「神奈川県食品卸同業会」(会長 佐々木雄介  
氏)と改称した。

## 内販向けみかん缶詰ホール品JAS受検状況

昭和52年2月28日現在

(単位;函数)

検査所別 缶型別	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実 函 計	換 算 計	前 回 調 (52.2.19)
1/06		253,289	81,021	96,868	431,178 (525,433)	538,972 (656,792)	444,330
2/24	32,555	361,050	225,465	162,388	781,458 (616,385)	1,042,783 (838,284)	907,337
3/24		115,803	1,017		116,820 (70,800)	105,138 (63,720)	97,980
4/24	107,086	1,117,621	1,106,186	1,698,585	4,029,476 (3,118,086)	2,941,518 (2,276,203)	2,669,836
5/48	32,772	317,367	425,378	772,500	1,548,017 (1,684,109)	1,548,017 (1,684,109)	1,340,636
5/24		5,296	6,743	5,659	12,938 (15,254)	64,653 (76,263)	40,373
6/48		2,421		9,991	12,412 (12,923)	8,316 (8,658)	5,345
特 7/48		19,976		4,505	24,481	16,891	15,718
ツナ2/24					(2,946)	(1,797)	
実 函 計	172,413	2,192,823	1,906,480	2,801,434	7,073,150		6,240,937
換 算 計	155,220	2,063,145	1,675,424	2,392,501		6,286,290	5,521,555
50年度 (51.2.28)	73,971	1,845,765	1,647,545	2,038,545	6,183,206	5,605,826	
49年度 (50.2.28)	88,923	653,604	905,902	914,455	2,794,089	2,562,884	

(注) 実函、換算タテ計欄の( )の数字は50年度同日の函数を記載した(ブロークンも同じ)。

## 内販向けみかん缶詰ブロークン品鑑定状況

昭和52年2月28日現在

(単位;函数)

検査所別 缶型別	仙 台	清 水	神 戸	門 司 (含長崎)	実 函 計	換 算 計	前 回 調 (52.2.19)
1/06			3,337	2,296	5,633 (4,828)	7,041 (6,035)	6,794
2/24	1,490	3,620	3,148	6,249	13,135 (11,653)	17,861 (15,848)	14,054
3/24		4,287			4,287 (6,770)	3,858 (6,093)	3,858
5/48	6,086	57,044	115,547	272,027	450,704 (532,150)	450,704 (532,150)	397,976
5/24			1,988	3,277	5,265 (1,991)	2,633 (996)	2,019
実 函 計	7,576	97,534	152,020	340,094	597,224		514,717
換 算 計	8,112	110,138	163,073	361,528		642,851	550,701
50年度 (51.2.28)	5,831	122,473	140,357	435,100	662,273	703,761	
49年度 (50.2.28)	15,106	153,893	189,010	310,322	626,675	668,331	

(注) 上表中清水5/48中2.87%、神戸2/24中8.641%、5/48中8.66%、門司2/24中9.82%、5/48中14.696%  
はJAS受検品

# 南半球における果実野菜類について

《顧問》渡辺弘毅

## 1 はじめに

国内における農産物の中で特に果実野菜類は近年農業技術の長足な進歩と生産性の向上（反当り増収）、強力な農協組織による価格維持、流通の複雑化や商品の多様高級化がすすみ、果実では安いものを沢山喰べられた時代から高級品を少ししか喰べられない時代に、野菜類にあっては容器入りの形のよい物をいつでも喰べられるが風味が劣り価格が高いものの時代になった。

この事は価格面でも生産と消費は相反する限界へすすんでおり一次加工品における原料は国内依存から豊富で廉価な生産国からの輸入によって限りなく上昇する物価が一部分ではあるが歯止めされているともいえる。

流通業界にあつて私達は常に専門の立場から国内生産の動向や世界各地域における生産事情特に生産価格の内外比較と安定した供給を希い先見性をもちつつ消費者により物を安く供給することが今後の大きな課題である。

すでに台湾、韓国においてはマッシュルーム、アスパラガス、筍、水産の牡蛎等の加工品が又近い将来には栗、白桃が我が国の生産をしのぐ体制下であり、黄桃、洋梨、杏等にあつては南半球の主要生産地であるオーストラリア、南アフリカ共和国などから良質、安価な原料とその製品が供給されており、この南半球の広大な生産地における果実、野菜関係品目、その時期等について以下調査した範囲で記したので各位の参考ともなれば幸である。なお、南米ブラジルには日系移民約70万人の過半数が日本的農業に従事しており、又大洋洲のオーストラリア、南アは欧州系農産品種を産出する等それぞれ特色のある生産地であり生産品目がある。

## 2 ブラジル

### (1) 生産時期

——— ハイシーズン      ——— ローシーズン

品 目	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
アボカド (ABACATE)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
グワバ (GOIABA)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
ジャブチカバ (JABUTICABE IRA)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
オレンジ (LARANJA)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
レモン (LIMÃO)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
ライム (LIME "TAHITI")	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
マンゴ (MANGA)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ
パッション フルーツ (MARACUJA)	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ	ハイ

品 目	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
メ ロ ン (MELÃO)												
莓 (MORANGO)												
桃 (PÊSSEGO)												
ぶ ど う (UVA)												
バ ナ ナ (BANANEIRA)												
パ イ ア (MAMÃO)												
マンダリン (MURKOT)												
アーチチョーク (ARTI CHOKE)												
さつまいも (BATATA DOCE)												
な す (BERINGELA)												
とろろいも (CARA)												
準 人 瓜 (CHU CHU)												
生 姜 (GENGIBRE)												
里 辛 (INHAME)												
胡 椒 (PIMENTA-DO-REIND)												
唐 が ら し (PIMENTA)												
腕 豆 (ERVILHA)												
コ ー ヒ ー (CAFEEIRO)												
茶 (CHA)												
大 豆 (SOJA)												
ピーナッツ (AMENDOIM)												
馬 鈴 薯 (BATATINHA)												
玉 葱 (CEBOLA)												

(ロ) 上記以外にある果実、野菜

西洋すもも (AMEIXA)、いちじく (FIGO)、カジュ (CAJU)、柿 (CAQUI)、キンカン (KINKAN)、コンデの実 (COND)、サボテンの実 (FIGO DE INDIA)、さくらんぼ (CEREJA)、ジャトパー (JATOBA)、西瓜 (MELANCIA)、タマリンドウ (TAMARINDO)、ドリアン (JACA)、洋梨 (PERA)、ネクタリン (NECTARINA)、みかん (TANGELINA)、椰子の実 (COCO)、りんご (MACAÕ)、パイナップル (ABACAXI)、パラ栗 (CASTANHA DO PARA)、枇杷 (NESPERSA)、フランボエーザ (FRANBOESA)、松の実 (PINHA)、マルメロ (MALMELO)



かぼちゃ (ABOBORA)、白菜 (ACELGA)、芹 (AGRIÃO)、朝鮮芹 (ALOACHOFRE)、ちし  
 ゃ (ALFACE)、にんにく (ALHO)、大型ねぎ (ALHO PORRO)、朝鮮ちしゃ (ALMEIRÃO)、  
 アスパラガス (ASPARGO)、砂糖大根 (BETERRBA)、ブロッコリ (BRÓCOLOS)、カタロー  
 ニヤ (CATALONHA)、葱 (CEBOLINHA)、にんじん (CENOURA)、チコリ (CAI CÔRIA)、  
 コウベ菜 (COUVE)、カリフラワー (COUVE-FLOR)、うい香 (ERVA DOCE)、ほうれん草  
 (ESPINAFRE)、さや豆 (FAVA)、ごぼう (GOBO)、シローの実 (JIRÓ)、マンディオカ  
 (MANDIOCA)、マシシ (MAXIXI)、からし菜 (MOSTARDA)、もやし (MOYASHI)、玉蜀  
 黍 (MILHO)、大根 (NABO)、椰子の芽 (PALMITO)、きゅり (PEPINO)、ピーマン (PIM-  
 ENTÃO)、オクラ (QUABO)、かぶら (RABANETE)、キャベツ (REPOLHO)、ルクラ (RÚ-  
 CULA)、パセリ (SALSA)、セロリ (SALSÃO)、トマト (TOMATE)、いんげん (VAGEM)、  
 うりきょう (ERVA DOCE)、キャボ (QUIABO)、西洋松茸 (COGUMELO)、筍 (TAKENOKO)、  
 なす (BERINGELA)

(イ) 主生産地はRIO DE JANEIRO州及びSOPAULO州PARANA州は青果向日系人生産者が多く  
 日本式栽培であるRIO GRANDE DO SUL州は加工向果実等の欧州系人の生産者でPELOTAS  
 に缶詰加工場が集中している。その他MINAS GERAIS州ESPIRITO SANTO州GOIAS州  
 GOIAS州MATO GROSSO州の一部が生産地。

(ニ) ブラジルは北緯2°～南緯32°まで熱帯地帯をいれて南北4,350km東西4,200kmあり日本の国土の  
 約2.3倍である。

(ホ) 果実生産地としては同国の南ウルグァイが更に気温、風土が適地で将来性をもっている。

(ハ) 農産加工技術は遺憾ながら相当おくれており、国内供給にとどまり空缶材質の不均一、農産加工技  
 術は今後の大きな同国の課題であろう。

### 3 オーストラリア、ニュージーランド

(イ) 生産品目、時期

品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
杏 (APRICOTS)												
アスパラガス (ASPARAGUS)												
なす (AUBERGINES)												
さや豆 (BEANS)												
フダン草 (BEATROOT)												
ブロッコリー (BROCCOLI)												
ブリュセル キャベツ (BRUSSELS SPROUTS)												
キャベツ (CABBAGE)												

品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
欧州系メロン(CANTALOUPE S)	—————											
唐 が ら し(CAPSICUM S)	—————											
人 参(CARROTS)												
カリフラワー(CAULIFLOWER)			—————									
セロリー(CELERY)	—————											
桜 桃(CHERRIES)											—————	
コ ー ン(CORN)	—————											
緑色かぼちゃ(COURGETTES)											—————	
き ゅ り(CUCUMBERS)	—————										—————	
アップルきゅうり(APPLE CUCUMBERS)												
テレグラフ きゅうり(TELEGRAPH CUCUMBERS)												
にんにく(GARLIC)												
グーズベリー (グリーン)(GOOSEBERRIES-GREEN)												
グーズベリー (カッペ)(GOOSEBERRIES-CAPE)	—————											
グレープフルーツ(GRAPEFRUIT)												
ぶどう(温室)(GRAPES GLASS HOUSE)												
ぶどう(露地)(GRAPES OUTDOOR)		—————										
ざくろ(GRENADILLA)												
キウイフルーツ(KIWI FRUIT)												
クマラ(KUMARA)												
西洋ねぎ(LEEK)			—————									
レタス(LETTUCE)												
マンダリン(MANDARINS)												
西洋かぼちゃ(MARROWS)												
マッシュルーム(MUSHROOMS)												
ネクタリン(NECTARINES)												
玉ねぎ(ONIONS)												
パセリ(PARSLEY)												
タマリンロウ(TAMARILLO)			—————									
柑橘(各種)(TANGELOS)												
トマト(TOMATOES)												

品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
大 根(TURNIPS)												
水 せ り(WATERCRESS)												
西 瓜(WATERMELONS)												
か ぶ(WHITETURNIPS)												
へ ち ま(WHITLOOF)												
長かぼちゃ(ZUCCHINI)												
洋 梨(PEAR)												
ブ ラ ム(PLUM)												
いちじく(FIG)												
り ん ご(APPLE)												
アボカド(AVOCADO)												
パパイヤ(PAPAYA)												
マンゴー(MANGO)												
バ ナ ナ(BANANA)												
パインナップル(PINEAPPLE)												
オランダぼうふ(PARSNIPS)												
パッションフルーツ(PASSIONFRUIT)												
桃 (崗)(PEACHES)												
えんどう(PEAS)												
ブルーピース(BLUE PEAS)												
ブ ラ ム(PLUMS)												
胡 椒(PEPPERS)												
馬 鈴 薯(POTATOS)												
ラ デ シ ュ(RADISH)												
赤 か ぶ(RED BEET)												
だ い お う(RHUBARB)												
ロックメロン(ROCK MELON)												
ふだんそう(SILVER BEET)												
ほうれん草(SPINACH)												
スプリング オニオン(SPRING ONIONS)												
芽キャベツ(SPROUTS)												

品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
苺 (STRAWBERRIES)												
かぶ (SWEDES)												
スイートコーン (SWEET CORN)												

(ロ) 同国の主要生産地はVICTORIA州、NEW SOUTHWALES州及びSOUTH AUSTRALIA州、QUEENSLAND州、TASMANIA島、NEW ZEALANDである。

(ハ) 果実のうち特に加工用としての洋梨、黄桃、杏はVICTORIA州に集中し生産され、優れた品種と高度な製造技術をもち缶詰工場もこの州にある。

(ニ) 黄桃の品種はGOLDEN QUEEN種、GOME種、STAMFORD種、EARLY QUEEN種、TE-LA QUEEN種で特にGOLDEN QUEEN種は世界的に優れた品種である。

(ホ) この国は日本にもっとも近い先進国で東西約3,860Km、南北3,200Kmあり面積は日本の約21倍(768万Km<sup>2</sup>)ある。又ニュージーランドはオーストラリアの南東2,000Kmにある面積約27万Km<sup>2</sup>あり、それぞれ世界的な羊毛畜肉のさかんな国でもある。

#### 4 南アフリカ

(イ) 生産品種、時期

品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
りんご (APPLE)												
フダン草 (BEERROOT)												
杏 (APRICOTS)												
さやえん豆 (BUTTER BEANS)												
グリーンピース (GREEN BEANS)												
ブラックベリー (BLACKBERRIES)												
きゅうり (CUCUMBERS)												
人参 (CARROTS)												
いちじく (RIPE FIGS)												
” (GREEN FIGS)												
グーツベリー (GOOSEBERRIES)												
ぶどう (GRAPES)												
グレープフルーツ (GRAPEFRUIT)												
グワバ (GUAVAS)												
カナダ種ベリー (LOGANBERRIES)												



品 種	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
メ ロ ン (MELONS)	—————											
洋 梨 (PEARS)	—————											
ブ ラ ム (PLUMS)	—											—
パインナップル (PINEAPPLE)	—————					—————						—
マ ル メ ロ (QU INCES)				—————								
サワ-カレント (SAUERKRANT)									—			
莓 (STRAWBERRIES)	—										—————	
スイ-トコーン (SWEETCORN)	—————											
ト マ ト (TOMATOES)				—————			—————					
ヤングベリー (YOUNGBERRIES)										—————		
桃 (崗) (PEACHES)	—————											
り ん ご (APPLE)			—————		—————							
ほうれん草 (SPINACH)				—————		—————						
ブルッセル キャベツ (BRUSSEL SPROUTS)					—————		—————					
カリフラワー (CAULIFLOWER)				—————		—————						
ブロッコリー (BROCCOLI)									—————		—————	
パ ン の 実 (BROAD BEANS)									—————		—————	

(ロ) 同国は南緯 22°～36° に位置し面積は日本の 3 倍 (22 万 Km<sup>2</sup>) あり、主要産地は CAPETOWN、EAST LONDON の両地域で、生産時期は野菜類にあっては露地栽培が主力である。

(ハ) 加工缶詰は対英輸出が主であるが、我が国には杏、洋梨、黄桃、グレープフルーツ等がある。品質的には工場格差がかなりあり、労働力の豊富なことによるコスト安はオーストラリアの完全機械化と対照的といえる。

## 5 む す び

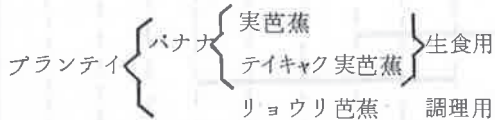
日本と比較してこれらの国々は地球の南半側にあって夏冬がわが国などと反対であり、農産物のできる時期も最盛期が 12 月～1 月である。そしてそれらの国が共通していることは国土の広さも大きな要因であるが、生産される果実、野菜類は季節性が高く、栽培されたものはあるがままの形で消費されており、味に違いはないという素朴な気持は国土の違いもあろうが天恵をうけつゝ農業の本質がそこにある。

我が国の現状をみるによりめずらしいものをより高く又季節性を平均化し、農産物の改良がどれ程消費者に恩恵をもたらすかは分らないが、限られた土地で有効利用による増収のための高級化改良への発展は更にすすみ、農産加工の余地は益々限定された方向にすすむ懸念があまりにも大きく寒々とした思いにさらされつつ、むすびとしたい。

熱帯果実の  
豆知識 ③

バナナ (BANANA PLANTAIN)  
(その1)

この果実はバショウ科で熱帯地方で栽培されて温帯先進国の需要が大変多い。現在、食用バナナは大別すると3種類に分けられ呼称区別は



栽培されているのは実芭蕉が大部分で、一部にテイキョク実芭蕉、リョウリ芭蕉がある。リョウリ芭蕉は別名サンカクバナナと言ひ、甘味少、澱粉質多くヤニ臭、渋味が強く生食できないが調理すると美味。テイキョク実芭蕉は別名3尺バナナと言われ草丈が低く実芭蕉と大差ないが果皮が大変薄い。バナナの美味しい喰べ頃は、(黄色い地肌にソバカス出ればバナナ結婚適齢期)というように褐色の斑点やソバカスが出てくると香味糖度が完熟した時である。バナナ、洋梨等はみてくれより熟度が大切。

バナナの歴史は大変古く紀元前5,000年~1万年頃にはもう栽培されていたようである。その主流となる栽培バナナの原生種は(MUSA ACUMINATA COLLA)と言ひ、マライ半島が原生地でこの実は大きく香味もよいが、硬い種子が一杯詰まっている。このバナナが大変永

い年月の間に単為結果性(花粉がかからなくても子房が発達して大きな果実となる変種)から更に無核化が進んで種子のできない吸芽による株分け栽培バナナになった。

その後、バナナは原生地マライ半島から各地の野生種と交雑して多くの品種群ができて紀元前2,000年~1,000年頃には東、西経路を世界の熱帯地方へ分布した。

- 東方経路 ○ マライ→フィリピン→ニューギニア→メラネシア→ポリネシア
- マライ→ジャワ島→ポリネシア
- 西方経路 ○ マライ→インド→印度洋南下→マダガスカル、東アフリカ→西アフリカ→中・南米(紀元1,500年)

バナナの利用は、果実主食として喰べるほかに加工原料として実の醗酵によるウイスキー、果実酒、アルコールの製造、乾燥バナナは料理の材料又は製菓原料の用途がある。また花穂先端の花苞はそ菜として細く刻んでカレー料理等に使用される。

今回は(その2)各地の主要品種を掲載。

訂正 : 2月号マンゴー  
3行目 44年も前に (誤)  
4千年も前に (正)

## 新組織化の打合せ経過

年月日	会議名	会議の内容
49. 7. 5～	3地区政策調査部会	食品を含めた全国団体に組織拡充してはどうかとの意見。
49. 7. 24	理事会	全缶協の組織運営について研究課題として検討を進めることとなる。
50. 4. 17	農林省商業課と懇談会	商業課堤課長が農林省委託事業と全缶協中心とした食品流通卸売団体設立を要望。
50. 4. 25	食品流通局長と懇談会	食料品卸売業の実態 直前している問題点等について。
50. 5. 13	定時総会	農林省商業課堤課長より新団体設立の要望。
50. 6. 20	理事会	農林省商業課森課長補佐より加工食品卸売業の全国団体設立の要望。
50. 7. 9～	3地区政策調査部会	プロジェクトチームによってさらに検討することになる。
50. 9. 10	理事会	プロジェクトチームの人選は正副会長に一任となる。 9月18日各理事に問合せ10月7日付13名委員を委嘱。
50. 10. 30	第1回新組織化委員会	仮称「日本加工食品卸売協会」定款案等を検討。
50. 12. 1	農林省商業課と在京組織化委員による懇談	堤課長より新団体は全缶協母体でなく各業種団体を網羅する団体でなければならないとの発言があり、当初の方針の軌道修正を迫られる。
50. 12. 9	(第2回)全缶協新組織化委員会・理事会	加工食品卸売関係団体一覧表の17団体のうち8団体を準備委員会のメンバーとして呼びかけることとなる。
50. 1. 28	理事会	①全缶協は解散しない、②全缶協自体の内部強化を図る、 ③他の団体と協調体制で進め全缶協も団体として参加する、 ④他団体との事務局間打合会を出来る限り早い機会に開く等。
51. 4. 28	新組織化委員会・理事会	全缶協として譲歩できる限界の線を農林省に示し妥協点を見つけたし新組織化のため努力する。
51. 5. 13 51. 6. 18～	定時総会 3地区政策調査部会	}全缶協新組織化に関する経過報告
52. 1. 28	理事会	
52. 2. 21	和気会長、北田専務理事、農林省堤課長に挨拶。	
その他 …… 東京木曜会 7回、 他団体打合会 1回、 農林省との懇談会 4回 開催。		

