



「お陰様で感謝」産地ゆえに使命ありき

上野食品株式会社
代表取締役 上野 康子

当社は、昭和37年7月に前社長が阿久根市で前身上野食品缶詰め工場を創業し、昭和47年8月に上野食品株式会社として設立しました、主にたけのこ水煮を製造する食品加工会社です。国内産だけのこは、地元鹿児島県内の原料を始め、熊本県、福岡県と九州各県の原料を集荷し、水煮加工を行っています。業務用の水煮缶や一般消費者向けの真空パック品を製造し、全国の外食産業等々量販店に出荷させて頂いております。

創業以来、幾多の改善を重ね、国内産だけのこ缶詰め製造量、日本一の称号まで頂けるようになっておりました。ところが平成20年10月、原料原産地の不適正表示という不祥事で世間をお騒がせする事態を引き起こしてしまいました。国内産に中国産を混ぜたものを「国内産」「鹿児島県産」と表示・販売したことで、JAS法に基づく是正指示を受けました。このことで、消費者の皆様の信頼を裏切り、たけのこ生産者、お取引先、関係行政機関、その他、当社に関係する皆様方に多大な御迷惑をお掛けする結果となりました。旧経営陣は責任を取り退任し、12月に私が代表取締役という重責を担うことになり、一年が経ちました。

不適正表示は、自分たちで起こした不祥事であり、真摯に反省し、社内のコンプライアンス意識の確立に努めて参りました。原料入荷から加工、製品出荷までのトレーサビリティを確保するため、それぞれの現場で、どのような記録を残し、商品に反映させていくか、また在庫の管理に問題はな

いか、社内で何回も何回も話し合いを重ねました。

昨年一年は、失った信用の大きさを教えて頂き、再度社会で事業活動させて頂けるチャンスを頂いたことに深く感謝する年でした。

会社の柱であるたけのこは、地中から掘り出された生たけのこから一般の小売店で販売されている形態になるまで歩留まり率は35%~40%です。残りの60%~65%は皮であり食には適さない硬い根の部分になります。この皮や硬い根の部分は従来、乳牛の飼料の一部として酪農家に引き取って頂いておりますが、この部分に非常に有効な栄養素が多く含まれていることを鹿児島県工業技術センターの方から教えて頂きました。

たけのこといえば、一般的に繊維質の塊みみたいなイメージに捉われがちですが、身体に有用なアミノ酸やカリウム、リン等も含んでおります。まして紫色や黒色をしている皮の部分には信じられないかも知れませんが、ポリフェノールも含んでいます。これらの栄養素を手軽に抽出し飲む方法として、工業技術センターの特許を活用し「たけのこ茶」の試作を始めました。おもしろい物が出来たと思っております。

今年から試験販売できるように計画中です。人が食べられる部位はより美味しく、その他の部位についても資源として大事に扱える企業に成長する為にも工業技術センターに協力を頂きながら、たけのこの産地に根付いた食品加工会社としての責任を果たして行きたいと思っております。



上野食品(株) 本社・工場



たけのこ水煮(商品例)



「たけのこ茶」試作品