

ISO22000を基盤に “社会的意義の高い企業”を目指す

～国産ちこり事業を本格化、食料自給率向上や農業活性化にも貢献～

(株)サラダコスモ (岐阜県)

もやしなどの芽物野菜（スプラウト）の製造・販売を主業務とする(株)サラダコスモ（岐阜県中津川市千旦林）は2008年3月28日、信州第二工場（長野県駒ヶ根市赤穂）と本社部門でISO22000認証を取得した。審査登録機関はエコアオーデット(株)。適用範囲は「もやし類の商品開発、生産、配送および販売」。

同社の中田智洋社長は、食品メーカーとし安全・安心の野菜を提供するだけでなく、2000年には岐阜県の食料自給率向上と非常時の食糧確保を目的として(株)ギアリンクスを設立したり、2005年には近い将来の食糧危機を見据えた新しい活動として「国産ちこり事業」に着手するなど、一企業の枠を超えた取り組みも展開している。

本稿では、同社の食品安全確保の取り組みについて、中田社長、信州第二工場の砂野晋平工場長、生産本部の安藤勝則本部長、FSMSチームの北原隆リーダーにうかがった。（編集部）



サラダコスモ ホームページ <http://www.saladcosmo.co.jp/>

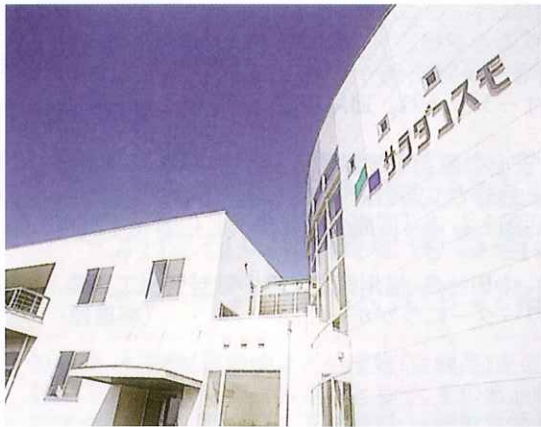
安全・安心の第三者評価——
2008年3月にISO22000認証取得

芽物野菜（もやし、かいわれ大根、アルファルファ、ブロッコリーの新芽、おくらの新芽、空心菜の新芽などのスプラウト）の製造・販売を主業務とする(株)サラダコスモ(岐阜県中津川市千旦林)は2008年3月28日、信州第二工場（長野県駒ヶ根市赤穂）と本社部門でISO22000認証を取得した。審査登録機関はエコアオーデット(株)（斎藤恵美代表取締役、東京都立川市羽衣町、http://www.ecoaudit.jp/）。適用範囲は「もやし類の商品開発、生産、配送および販売」。

同社の歴史は、現社長の中田智洋氏の父親が、

1945年に清涼飲料水（ラムネ）の製造を開始したことに始まる。1955年からは、ラムネ製造の冬季の副業として、もやし製造を開始。1980年に智洋氏が家業を継ぐ形で、ラムネ製造からは撤退し、もやし製造を専業とすることを決断。それも、当時としては画期的な「無漂白・無添加」のもやしを製造することにした（当時は「ナカダ産業」）。1990年に「サラダコスモ」に組織変更した。

その後、1996年には米国工場の設計を開始（2年後に完成）、無農薬のカイワレ大根の種の100%自社生産を始めた。2002年にはブロッコリーの新芽の生産を開始、(有)中津川サラダ農園（岐阜県中津川市駒場）を設立、2005年に空心菜の新芽、2006年にはおくらの新芽の生産を開始するなど、



岐阜県中津川市にあるサラダコスモ本社

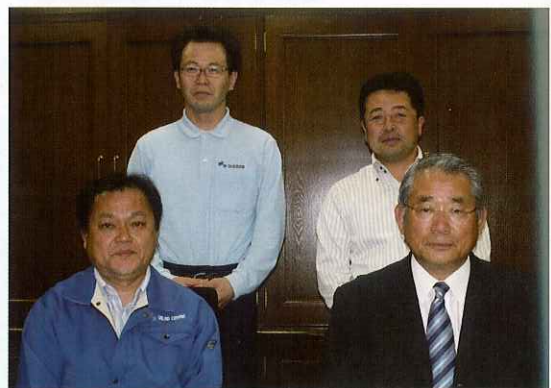


11品の新鮮スプラウト野菜たち

サラダコスモが取り扱う主要アイテム（同社パンフレット）より



エコアオーデット(株)から授与されたISO22000登録証



前列右から代表取締役・中田智洋氏、生産本部本部長・安藤勝則氏、後列右からFSMSチームリーダー・北原隆氏、信州第二工場工場長砂野晋平氏

事業の拡大を図ってきた。

また、中田社長は、2000年に岐阜県の食料自給率向上と非常時の食糧確保を目的として、地元経済界の有志と㈱ギアリンクスを設立したり、2005年には将来の食糧危機を見据えた「国産ちこり事業」に着手するなど、さまざまな取り組みを展開している（詳細は後述）。

本稿では、同社の食品安全確保・品質管理の取り組みについて、代表取締役の中田智洋氏、信州第二工場工場長の砂野晋平氏、生産本部本部長の安藤勝則氏、FSMSチームリーダーの北原隆氏（品質保証本部・研究開発本部統括部長）にうかがった。

5年以上前からHACCPの考え方を導入 キックオフから半年で認証取得

編集部 はじめにISO22000の認証取得に取り組まれた経緯についてうかがいます。

中田 当社は「安全・安心」という社是を持って野菜づくりに取り組んできた。以前から、自社で製造する製品の品質と安全性には自信を持っていた。しかし、それはあくまでも主観的なものであって、これからの時代の食品企業は、「安全・安心」について第三者から客観的な評価を受けていることが、とても重要であると考えていた。

客観的な評価を受けていれば、これまで以上に自信を持って「安全・安心」の野菜をお届けすることができる。ISO22000は、当社がこれから先も消費者の信頼を維持するための必須要件であると判断し、認証取得に取り組むことにした。

編集部 ISO22000構築に取り組む中で苦労されたことは。

北原 すでに5年以上前から、お客様（地元のスーパーマーケットや量販店、生活協同組合など）からは「HACCPの考え方に基づく衛生管理」を要求されていた。お客様が、当社の工場の衛生点検を行う時も、HACCPの考え方に基づいたチェックが行われていた。

（お客様の）衛生点検の結果は、トータルの点数で表示される。初めて点検を受けた頃は、なかなか期待するようなスコアにならなかったが、何度も点検を受けるうちに、衛生管理の改善も進み、最近では満点に近いスコアを維持できるようになっていた。そのため、ISO22000の認証が取得できるレベルでの衛生管理は、すでにできていたようだ。

中田 確かに（ISOの認証取得は）会社にとって大きな事業であった。キックオフする前は「本当に、この大変な事業を乗り越えられるのだろうか？」という不安もあった。しかし、実際にキックオフしてからは、社員が順調に構築を進め、半年ほどで認証を取得することができた。

ISO22000構築を通して 内部・外部コミュニケーションが充実

編集部 認証取得の効果はあらわれていますか。

中田 第三者の客観的な評価を受けているということで、お客様の信頼度が上がったことは感じる。当社の衛生管理や安全対策について説明する時も説明しやすくなった。

当社は「生産」と「販売」が経営の2本柱であるが、そのうちの「生産」の部分については、ISO22000認証を取得したことによって（従業員



鮮度を維持するために、消費地の近くで生産する地域密着生産と、販直送体制を確立。保冷トラックで配送



ハウスでの水耕栽培では、農業や化学肥料を使わない栽培にこだわる



紙のパッケージ、天然綿、土に還元できるバイオマストレーなど、環境にやさしい包材を積極的に採用

一人ひとりの意識が向上し、作業が標準化され習慣化されたことで) 安定感が増した。これはISO22000に取り組んだ効果の一つであろう。

砂野 工場内の効果としては、例えば、現場で問題やクレームの原因が見付かった時、(これまでは現場レベルで対応して改善するだけであったが) 認証取得後は、発生した問題やその原因に関する情報を、全員で共有することがルール化された。また、問題が起きた時に理路整然とした対応がとれるようになった。

安藤 ISO認証を取得したことで、お客様からの信頼が向上したが、その一方でお客様の目はこれまで以上に厳しくなると思う。認証取得は、あくまでも「免許証を取得した」「スタートラインに立った」という段階だと思う。

農産物を取り扱う以上、微生物の問題は避けられないし、クレームをゼロにすることも難しい。

それでも、1件でもクレームを減らせるよう、積極的にマネジメントシステムの継続的改善を行っていききたい。

編集部 マネジメントシステムの維持管理では、システムを形骸化させないための継続的改善が重視されます。例えば、現場の記録付けの負担が増すことが、従業員のモチベーションの低下につながらないよう、教育訓練なども重要な位置づけとなります。

砂野 ISO22000に取り組んで以降、確かに書類や記録の量は増えた。しかし、なぜ書類や記録が増えたのか、従業員はその理由をきちんと理解している。

最も恐れていたのは「実際に現場で運用できない“名前だけのISO”」になってしまうことだった。文書や記録については、以前から「必要な書類のみを作成する」というスタンスを取っていたので、

【信州第二工場】



信州第二工場では衛生的な作業から、安全・高品質な製品が出荷される。①工場外観、②前室、③選別、④計量、⑤包装、⑥金属検出・重量選別、⑦梱包、⑧主力商品の緑豆もやし

「後から見直さない(=無駄な)書類を作る」といった状況は避けられている。できるだけ現場に負担をかけないよう、本当に必要な書類や記録だけを残すシステムを構築している。

安藤 過去には「あの記録が必要」「この記録も必要」と闇雲に文書や記録を増やしてしまったこともあった。しかし、ISO22000は“理論的”に構築するシステムなので、無駄な文書・記録を増やすこともないし、逆に記録システムのスリム化が図られていると思う。また、これを機会に、文書・記録のデータ管理の充実も進めている。

編集部 内部および外部コミュニケーションに関して効果はあらわれていますか。

北原 以前は、コミュニケーションに関する記録は、十分といえるものではなかった。例えば、お客様から寄せられた問い合わせや質問などの中には、記録としてきちんと残されていないものもあった(もちろん、的確な個別対応はとってきたが)。ISO22000に取り組んでからは、どのような問い合わせがあり、どのように対応し、どのように改善したかを、すべて記録として残すことがルール化された。

砂野 クレーム対策の充実も進めている。以前から、クレームについては、きちんと原因を分析し、その結果をデータとして処理する取り組みは行っていた。最近では、クレームの原因を作業工程別に分別する作業を進めている。これにより、どの作業工程にどのような問題が潜在し、問題が起きた時にどのように対応すれば良いのかが、より明確なものになると期待している。

食品安全には最善を尽くす—— 微生物検査にはPCR法を導入

編集部 芽物野菜の衛生管理は、1996年に発生した腸管出血性大腸菌O157の問題を契機に激変しました。

中田 O157事件は、社会問題にまで発展した大きな食品事故で、当社にとっても大きな転機になった。この事件を境に、多くの消費者が「カイワレ大根は衛生管理ができていない食品」という認識を持つようになってしまった。そのような悪い風評がまん延する中、それでも芽物野菜の生産

を事業として継続していくためには、安全対策の確立が必須であった。「安全対策なしには、企業としての未来もあり得ない」「今、ここで自分たちが取る行動の是非は、10年後、20年後に問われる」と考えた。この事件を経て、多くの同業者が廃業や休業に追い込まれたが、当社の経営体質は逆に強くなったと思う。

北原 O157事件以降、従業員には徹底的に安全・衛生についての教育訓練を行った。小集団活動なども取り入れ、従業員の安全確保・衛生管理に対する意識やモラルは格段に向上し、衛生管理のレベルも飛躍的に良くなった。

最近では、ISO22000に取り組んだことで、教育訓練についても文書化され、体系的に実施できるようになった。年間計画に基づいて教育訓練を実施し、ログ(履歴)を残し、必要に応じて再教育を行っている。

安藤 教育訓練では、最初から高いレベルを設定すると、従業員に無理を強いることになる。「最初はできることから始めて、それから確実にレベルアップさせていけばよい」というスタンスで取り組んだ。結果として、そのスタンスで正解だったと思う。

北原 例えば、現場の人には、最初は「当社の食品安全方針は何か?」「その方針を、工場内のどこに掲示しているか?」といった基礎的な教育も必要だろうし、「記録付けはどのようなルールに基づいて行えばよいか?」といった実務的な教育も必要だろう。

何から教えればよいかは「教育訓練を受ける人は誰か?」ということを考慮に入れるべきである。最初から全員一律に教えるのではなく、その人に必要なことから教えていき、徐々に会社全体へと浸透させていくことが効果的な教育訓練につながると思う。

編集部 微生物の自主検査体制について。

北原 信州第二工場内に、自主検査のための検査室を設置している。当社は以前から検査(特に微生物検査)には重きを置いてきた。生野菜なので、最終製品の微生物検査の結果が得られた時には、消費者はすでに商品を食べてしまっている。そこで、栽培途中の野菜(芽が出たばかりの状態のも

の。当社では「半製品」と呼んでいる)をサンプルとして取り寄せ、PCR法を用いて腸管出血性大腸菌とサルモネラの検査を行っている。汚染がないことが確認されれば、そのまま栽培を続けることになる。

芽物野菜の業界で、PCR法を採用している企業は少ないと思うが、短時間で高い精度の結果が得られる検査法なので、最大限に有効活用していきたい。

社会的意義の高い企業を目指す—— 「ちこり村」と「ギアリンクス」が目指すもの

編集部 サラダコスモでは2006年から、国産ちこりの栽培を事業として始めました。

中田 私が社長に就任してから約30年、芽物野菜の生産と販売を続けてきた。しかし“企業30年説”という言葉があるように、会社として「新しい考え方」「新しい商品」を打ち出していくことは非常に重要なことである。

企業である以上、「商品を販売して利益を上げる」という経済行為が大前提であるが、最近では「食に関わる事業を営む者として、日本の農業が直面する諸問題——食料自給率の向上、食糧確保、農村の活性化など——の課題の解決に貢献しなければならない」と、強く思うようになった。

ちこりという野菜を栽培することによって、「食料自給率の向上」「中山間地にある休遊地の再利

【国産ちこりの栽培事業】



欧州ではポピュラーに用いられる「ちこり」。畑で根の部分を取獲し(左写真)、温度管理・衛生管理の行き届いた暗室で3週間ほど育てると、葉の部分が成長する(右写真)

用」「高齢者の方々に働く場所を提供し、農業に生き甲斐を持ってもらえるようになる」といった、さまざまな効果が期待できる。少しずつでも日本の食糧問題や農業活性化に貢献していきたい。

編集部 本社、ちこりの栽培施設、ちこり焼酎の蒸留蔵などがある施設を、「ちこり村」として一般に開放しています。

中田 我々は「ちこり村」のことを「教育観光型生産施設」と呼んでいる。

「ちこり村」では、ちこりに関するパネルを見て勉強できるだけでなく、実際にちこりが育つ様子や、ちこり焼酎ができるまでの工程などの見学ができる。地元の子供たちには、この施設を「食育」の教材として活用してほしい。また、この地域は儒学者・佐藤一斎(1772～1859年)の出身地でもある。そこで、佐藤一斎の生き様について知ることができるスペースも設けた。一斎は数多くの門下生を教えた偉人で、弟子の中には佐久間象山や渡辺崋山らがいる。こうした地元縁がある偉人に興味を持ってもらうことで、人間が本来持ち合わせているべき“道徳観”も育んでほしい。最近では、地元の小中学校が社会や理科の課外授業の教室として使用する機会も増えているようだ。

観光施設の要素としては、ちこりや地元野菜を使った家庭料理が食べられるレストランなども設けている。

編集部 「ちこり村」では、環境対策にも力を入れています。

中田 社会貢献を目指す企業としては、できるだけ環境に負荷をかけないことが絶対条件である。そのため、環境に配慮した3R政策(Reduce=廃棄物の発生抑制、Reuse=再使用、Recycle=再資源化)を推進している。

これからは、単に利益の向上だけを目指すのではなく、「社会的に存在意義のある企業」であることを目標としていく。「ちこり村」は、その目標を具体的に表現する取り組みの一つである。

編集部 2000年には、アルゼンチンで大豆やトウモロコシを栽培する食料確保の「(株)ギアリンクス」を設立されました。

中田 ギアリンクスは、もともとは1998年に前岐阜県知事の梶原拓氏が「食糧危機になった

【ちこり村】



教育観光型生産施設「ちこり村」の1階。地元農家で栽培された野菜を使った手づくり家庭料理を楽しむレストランやお土産コーナーなどがある



ちこりで食用になるのは葉の部分だけで、根の部分はほとんど捨てられていた。そこで、根に含まれる糖分に注目した「ちこり焼酎」の開発に成功。「ちこり村」には焼酎の蒸留蔵の見学コースもある（右写真）。鮮やかなブルーのボトルは、ちこりの花をイメージしている（左写真）。

【株ギアリンクス】



「岐阜県とアルゼンチンの食糧を連携（リンク）させたい」という思いで設立された株ギアリンクス。写真はアルゼンチンの農場



ギアリンクスが栽培した家畜飼料用の非遺伝子組換えトウモロコシ。「国内で養鶏業などを営む、「篤農家」と呼ばれる皆さんにぜひ使っていただきたい」（中田社長）。問い合わせ先：TEL0573-66-5111

ギアリンクスの大豆は醤油、味噌、豆腐などの原材料としても使われている

時、いかに岐阜県の食料を確保するかを考えている。アルゼンチンで農場を経営し、非常時にはそこで生産された農産物を輸入しようと思う。協力してくれないか」という相談から始まった会社である。

「ギ」は岐阜県、「ア」は「アルゼンチン」で、「岐阜県とアルゼンチンを連携（リンク）させる」という思いで命名した。「将来、必ず訪れるであろう食糧危機に備えて、食糧確保のためのルートを開拓しておかなければならない」という使命感から設立し、それに賛同する有志によって運営されている（事業資金は1株10万円の株主を一般公募で集めた。2008年1月現在で、株主470人、資本金9990万円）。現在は、アルゼンチンに住む日系移民の方々が、現地で非遺伝子組換えの大豆やトウモロコシを栽培している。

システムに取り組む前に 「高潔な精神」「高い志」を持つべき

編集部 芽物野菜の市場の可能性は、これからさらに広がりを見せるのでしょうか。

中田 芽物野菜の発祥は中国にあるといわれている。日本人が芽物野菜を食べる習慣は、戦中・戦後に（中国から）伝わったといわれ、それ以降、飛躍的に消費量は伸びた。欧米では、昔は芽物野菜を食べる習慣はなかったが、30年ほど前から芽物野菜の機能性や栄養が着目されるようになり、消費が伸び始めている。その種類も、かつては「芽物野菜＝もやし」という時代もあったが、最近はいわゆる大根やアルファルファ、ブロッコリーの新芽、おくらの新芽、空心菜の新芽など、さまざまな種類の野菜が食べられるようになってきた。そのような背景から、グローバルな視野で見れば、芽物野菜の市場は急拡大している。

当社は米国にも関連会社（Salad Cosmo U.S.A Co. LTD、カリフォルニア州ディクソン）を設置しているが、これからの食品企業が海外で活動するためには、ISO22000のような国際規格の認証を取得しておくことは必須要件になってくるであろう。

編集部 最後に、サラダコスモ社の今後の取り組みについてうかがいます。

中田 民間企業は「自助自立」が大前提である。この大前提を満たしつつ、どこまで社会貢献度の高い企業になれるか——これが私にとって最大の課題である。「売って儲けるだけの事業」ではなく、「社会的に意義のある事業」を展開していかなければならない。そのためには、安全性の確保、品質の向上、環境対応、社員の福利厚生の実施など、さまざまなことにも取り組んでいかなければならない。

北原 本社と信州第二工場でISO22000認証を取得したが、まだ認証を取得していない工場もある。FSMSチームとしては、ここ2～3年のうちに全社的にISO22000あるいはISO9001の認証が取得できるように取り組んでいきたい。

砂野 工場管理の面でいえば、いかにして工場の末端従業員まで教育訓練を浸透させるかが課題である。当社工場は深夜0時から生産を開始する（そのための準備が21時頃から始まる）ため、教育訓練に費やせる時間も限られる。朝礼の時間に教育を組み込むなど、時間を効率的に使った教育訓練を行い、ISO22000を末端まで浸透させていきたい。

安藤 営業面でいえば「芽物野菜は安全な食品」ということを、もっとしっかりとお客様にお伝えし、消費者の認識の底上げを図る必要がある。その上で、せっかく苦勞して取得したISO22000認証なのだから、認証取得企業であることを営業ツールとして有効に活用していければ良いと思う。

中田 ISO22000を支える要素について考えた時、私は「精神」「志の高さ」といった部分がきわめて重要であると考えている。HACCPやISOは、あくまでも経営のための“免許証”に過ぎない。免許証を持っているだけで、会社の経営が良くなるわけではない。大事なことは「社会の中でどのように生きていくか」「いかにして“志の高い企業”になるか」である。

それを支えるのは社員である。質の高い、モラルの高い社員が、質の高い商品を提供していることは、私にとって誇りである。

編集部 ありがとうございます。