

販売を前提に作る加工食品に加工業に必要なこと

(1) 良い原料を使う

形、大きさ、色、香り、テクスチャーが一定の範囲内にある物を加工品の原料とすることで、一定の範囲内の品質を備えた信用を得ることができる商品となる。

農業者の食品加工の主原料は可能な限り自家産品、原産地にしたい。

(2) いつでも同じ製品を作る

失敗しないためにも重さ、温度、時間などをこまめに数量化し再現性を高めるために、処方箋、レシピの記録化をはかる。また、誰が、いつ作っても、いつも同じ製品ができるようにする。

(3) 安全と衛生に十分に配慮する

不特定多数の人を対象にして生産され、販売される加工商品は、色が変わったり、かびや酵母、細菌が生じたら、製品を購入した人が食中毒を起こすことが考えられる。その場合、単に製造者の信用問題だけでなく、法的にも社会的にも罰せられる。

勘やコツに頼る作り方は、再現性だけでなく衛生面からも非常に怖い。

不安を感じる作業があれば、専門家に相談する。

(4) 商品には見栄えも必要である

中身のうまみ、品質を高め、消費者に受け入れられるものを作ることは重要だが、それを包装している容器、ラベルが消費者の購買意欲を駆り立てるものでなくてはならない。

容器包装は移動を可能にし、汚染から守るものである。が、容器や包装状況、ラベルは生産者の思いを伝える唯一の顔でもある。容器、包装、ラベルのデザインや表示内容は流通、販売に果たす役割は大きい。

(5) 必要な経費を計算する

原材料、副資材、容器包装、光熱・水道費、人件費など作る要した経費をすべて拾い上げて、購入したものとして計算する。

また、新しく作ったまたは購入した施設、設備にかかった費用を減価償却を計算し経費として加算する。

これをもとに、一瓶、一袋あたりに掛った経費を計算し、値頃感をかみ合わせて価格を決める。

(6) 健康志向には慎重に

「甘さ控えめ」「塩分控えめ」「油控えめ」と健康に良いように感じる。しかし、むやみに糖分、塩分を減らすのは食品の品質、保存性に問題を起こすことも考えられる。糖分、塩分等が食品の加工に果たす役割を十分に理解する必要がある。

また「有機〇〇を原料」「無農薬の〇〇を原料」と生産者も健康に良いものをと考える。自家生産を原料していると、生産する側はそれを使っていることを知らせたくなる。表示は慎重にすること。

(7) 販売をねらいとした加工食品と家庭の保存食品との違いを確認する。

(8) 記録する癖をつける。