

IX 上海市食品集団公司の対日輸出用 冷凍サツマイモ製造ならびに冷凍工場

1995年10月13日（金）市内のホテルより約1時間程の上海吴泾冷蔵公司へ案内されました。

玄関の黒板に「熱烈歓迎、日本薯类考查团莅临指导」と大きく書いてあります。中国ではじめての本格的冷凍工場であり、もちろん上海一だそうです。丁度東京の豊海か船橋埠頭の冷凍工場のひとつと考えればよいでしょう。

工場長はじめ関連会社の人達が、何か新商品等新しい情報はないかと詰めかけていました。この工場は畜産が主で上海市民1,300万人の50%を賄う豚肉を扱っているそうです。収蔵能力53,000トンのうち、野菜類は3,000トンで、うちさつまいもは1,200トンだそうです。系列会社中日合資上海日冷食品有限公司があり、日本の大手冷凍食品会社「ニチレイ」との合弁会社だそうです。

工場内には貨車の引込線があり、天豊配送中心、天豊速冷食品廠という運送会社もあり、工場の裏には黄浦江という大河の舟運もありました。

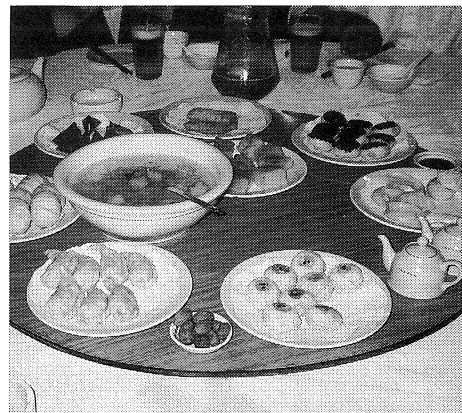
昼食をはさんで情報交換後、この工場から更に1時間半程車で走り、上海市食品集团公司、華東速凍食品廠という輸出用冷凍サツマイモの製造工場へ案内されました。ここはいかにも中国らしい工場でした。原料となるさつまいも（勝利100号）が地面に30キロ入りのネットに詰め野積みされていました。見まわしたところ50トンぐらいあるかと思われれます。

粘土質の畑で穫れた固そうな形状の芋です。それをポリのサンテナに袋からあけて、リヤカーで工場裏の、洗い場といってもホースで水をかけてサンテナをゆするだけという方法で水洗いし、工場内の皮むき場に運びます。芋の皮ムキ場には若い女工さん達が大勢いて、皮を剥くのではなく包丁で皮を削ぎ落していました。歩留まりは60%位といっていました。

削ぎ落された皮は工場の外に積まれ豚の飼料として引き取られるそうです。東京でも昭和50年頃まで養豚業者が毎朝回集に来ていたのですが、今では産業廃棄物業者に毎月数万円、時には十数万円払って捨てて貰っているので羨しい限りです。

製造手順は別記しますので省略しますが、上海近辺の省から若い女工さん達が大勢働きに来てくれること。日本で3K、5Kと言われる汚れる仕事にも、いくらでも人が集まること。

工場用地も国有の為かタダみたいな為か広く使えること。しかし無駄な動きが多いのは、



◀ 飲茶・上海にて

人が多いのは、賃金が安いのか、雇用の拡大に配慮しているのか、日本では考えられない気がしました。自分なりに原価計算してみたのですが、芋代、歩留まり、賃金、工場経費、冷凍保管料、横持運賃、日本までの船賃ETC考えられるだけ^{ゲン}元で積み上げ日本円に換算してみました、日本での流通過程の単価キロ200円前後にはなりません。その半分位かなということで納得しました。

〈日本向け冷凍サツマイモの製造工程〉

- ☞ 原料いも（勝利100号、生産地安徽省、工場の空地に野積みされている）。
- ☞ ポリのネットから芋をポリ容器（サンテナ）に空け、リヤカーで洗い場へ運ぶ。
- ☞ 水をかけて簡単に洗った芋を皮ムキ場へ。
- ☞ 洗った芋を包丁で皮を削る、それを20〜25グラム位の鋭角の中華カットとしてこんなポリ容器に水を入れて切り込む。

X 中国のいも菓子・いも料理

中国で一番いい季節は5月と10月ということである。

われわれは暑からず、寒からずのその10月に訪中したわけであるが、以下はそうした旅の中で見聞したり、ごちそうになったいも菓子、いも料理につき紹介する。

・北京の焼き芋（10月2日）

北京には10月2日から5日まで滞在したが、その間、われわれの世話をしてくれたのは中国農業部国際合作司の韋正林氏だった。北京の人は焼き芋大好きと聞いていたので、入国早々の今日、韋氏に聞いてみるとこういうことだった。

「北京の周辺にもサツマイモ畑はたくさんあります。用途はほとんどが豚のえさで、残

☞ 次に　　こんなカメの大きなのに蛇口をつっ込み水で晒す。

☞ サンテナにアミですくい入れ水を切り、フライヤーのある工場迄リヤカーで運ぶ。

☞ 2台のオートフライヤーでプレフライし、ハーフサンテナに取る時選別する。

☞ プレフライされたサンテナに入った芋を防虫ネットのついたリヤカーで急速冷凍機のある工場まで運ぶ。

☞ 急速フリーザーまでのコンベヤー上で二度目の選別をする。

☞ 急速フリーザーよりスロープですべてきた凍結いもを更に三度目の選別をする。

☞ 合格した芋を計量し、ポリ袋に入れ、ダンボール箱に入れる。

☞ 冷蔵庫の中で箱ごと計量し、最終チェックされたものは積み上げられ、冷凍貯蔵庫へ配送されるのを待つ。（齋藤 興平）

りもでん粉かアルコールの原料なのでとても安い。ただ北京の自由市場へ持ってくれば高く売れます。生いもは1斤（500グラム）で0.4〜0.6元（1元は日本円で12円）。それを焼き芋にして売ればもっと高くなります。1斤が1.2元から2元にもなります。もっとも焼き芋のシーズンは冬だけで11月に入ってから。セーターを着るようになると、焼き芋屋が路上にどっと出ます。北京の人たちは、それをお祭を待つような気持で待っています」。

・尖椒土豆絲（10月3日）

われわれは午前中、万里の長城をたずね、その帰り、「明の十三陵」の近くの友誼商店の食堂、「玉隆餐厅」で昼食をごちそうになった。