

# 契約産地を表彰 全国350産地から

## 全原料の原則国産化など方針説明

サラダクラブ（新谷昭人社長、本社＝東京都調布市）は先月、「Grower of Salad Club（グロワー・オブ・サラダクラブ）2026」を開催し、全国約350の契約産地から6産地を「最優秀賞」、12産地を「優秀賞」、3産地を「特別賞」として表

彰した。契約産地に感謝の想いを伝えるため、17日より実施している。同社の直営工場では、主要原料（キャベツ、レタス、ロメインレタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス）を使用する際、工場や人によって評価にブレがないよう、野菜ごとに明確な評価基

準を設けて品位を評価している。24年12月～25年11月の期間中、この評価点が最も高かった産地を「最優秀賞」、次点の産地を「優秀賞」に選定した。また今回、ベビリーフ商品やブロッコリー商品において原料の安定調達に貢献した産地を「特別賞」に選出した。

最優秀賞の産地は以下の通り。しかりべつ高原野菜出荷組合（北海道）、静地区出荷組合（茨城県）、J A川上そ菜販売（長野県）、豊橋農協てつコン倶楽部（愛知県）、青空株式会社（岡山県）、有限会社松山青果（長崎県）

全原料を原則国産化へ産地と連携強化も取組み表彰式を前に、方針説明・意見交換会が行われ、契約生産者、サプライヤー、種苗会社など約30者が参加した。

新谷社長は関係者への口頃の感謝を伝えるとともに、28年度からパッケージサラダの全原料を、原則国産化する方針であることを発表。背景に、消費者の6割以上が生鮮品において国産を重視しており、安心・安全で美味しく新鮮な国産野菜への強いニーズがあるとした。

同社はこれまで、通常年で原料全体の1・3%、重量にして500ト

相当に輸入野菜を使用。トレビス、パプリカ、ラディッシュ、ピーツ、カボチャ、紅芯ダイコンの6品目について、今年度から段階的に国産化を進める。このうち使用量の多いトレビスとパプリカは、夏場の数量確保のため、さらなる工夫が必要となる。出席者からは、「トレビスは貯蔵方法の確立と貯蔵施設の充実が課題」との指摘や、「パプリカは、もがき期にSサイズや規格外も出荷可能にしてほしい」などの

意見が挙がった。また、産地とのコミュニケーション強化のため、昨年からの全国の各工場に原料部の駐在を配置。産地の状況変化に迅速に対応できる体制を構築した。豊作時は増量販売やエリア限定企画により圃場廃棄を削減し、不作時は貯蔵やダイナミックプライシングに備えるなど、エリアごとの調達体制の高度化を図る。

築した。豊作時は増量販売やエリア限定企画により圃場廃棄を削減し、不作時は貯蔵やダイナミックプライシングに備えるなど、エリアごとの調達体制の高度化を図る。



Grower of Salad Club 2026最優秀賞の受賞者と新谷社長（左）、小林慶一郎・専務取締役（右）