

法人会員インドネシア関連事業紹介

メディカル給食の野菜を インドネシアから

株式会社勝美ジャパン

■メディカル給食の現場で必要とされる冷凍食品

勝美ジャパン代表取締役会長の山崎です。私たち勝美ジャパンは、病院や高齢者施設で提供されるメディカル給食向けの冷凍蒸野菜の開発・製造・販売を主に行う食品メーカーで、今年で設立20年を迎え、来年にTOKYO PRO Marketへの上場を予定しています。現在、約200種類以上の冷凍蒸野菜に加え、冷凍フルーツ、調理済み冷凍食品などの製造も行っています。

メディカル給食の現場は、慢性的に人手不足の問題を抱えています。メディカル給食は、病院の入院患者や高齢者施設の入居者の方々のために、それぞれの病態や嚙む力などに合わせて栄養士が作成した献立に基づいて調理されます。一人一人の方の状態に対応し、かつ栄養不足にならないよう残さず食べられるものにするため、食材の下処理や加工には手間がかかります。これを1日3食分行うのは、大変な作業です。

当社はそういった問題に対応するため、下処理や加工の必要なく、解凍するだけで美味しく食べられる冷凍食品を開発・提供しています。

通常の冷凍野菜では、冷凍する前に短時間、茹で（ブランチング）を行います。しかし、茹でる行程を入れると栄養素が流出してしまいます。そこで野菜を茹でるのではなく、蒸してから急速冷凍にかけて野菜の栄養と美味しさを保つ「スチベジ製法」を当社で独自に開発しました。また、常食から裏ごしまで5段階のサイズのカット野菜を用意し、さまざまな咀嚼する力や飲み込む力に適應するようにしています。

■冷凍野菜をインドネシアから日本へ

当社は現在、日本、インドネシア、インド、中国、トルコ、ベルギー、エジプトに野菜の生産拠点を置いています。インドネシアとは創業時からの付き合いで、当社のパートナーであるPT. Toba Agro Mandiri（以下、Toba Agro）とともに冷凍蒸し野菜の生産工場を立ち上げ、日本向けに冷凍蒸野菜の輸出を行ってきました。

Toba Agroは北スマトラ州シボロンボロン郡のトバ湖近くにあり、250ヘクタールの畑と工場に約1000名の現地従業員が働いています。トバ湖周辺は熱帯高原地帯で、一年を通して最高気温が約25度、最低気温が約15度と気温が安定しており、日照時間も日の出が朝6時、日の入りが夜6時とほとんど変わりません。乾季の時期でも水さえあれば野菜を作ることができる環境で、野菜



勝美ジャパンの冷凍蒸野菜「蒸大根」(左)と「蒸かぶ」



トバ湖近くに広がる広大な野菜畑

の生産に適した土地です。

当社の主力商品のひとつが、冷凍大根です。年間約 4,000 トンの大根をインドネシアで収穫し、喫食部分約 1,000 トンを冷凍大根にして日本へ輸出しています。大根はインドネシア国内ではほとんど食されることがありません。

20 年前は、大根は冷凍したら食べられないと言われていました。冷凍変性によって冷凍すると成分や組織に変化が起こり、軟化・離水・変色を起こすからです。そこで当社は独自の技術を生み出し、冷凍変性のない冷凍大根を製造することに成功しました。pH 調整や添加物も一切使用していませんし、大根を蒸してから急速冷凍することで、自然の旨味と甘みをそのままに保ちます。この冷凍大根の製造法で特許を取っており、会社の知的財産となっています。

■インドネシアの生産拠点を増強

現在、Toba Agro の近くに、ほうれん草や小松菜など葉物の冷凍蒸野菜を製造する工場を新たに建設中で、2024 年 2 月から稼働予定です。この新工場のため、元々電気の通っていない土地に電気を引く作業が発生しており、地元の方々に全面的にご協力いただいています。これまで地域の方々と協力しながら野菜の栽培、冷凍野菜の製造を行ってきましたが、この取り組みが地域の産業の柱として地元の方々に受け入れられているように感じています。

またその次のステップとして、インドネシアで調達できる食材を調理加工する工場をジャカルタ近郊に新設する予定です。この工場では、日本向けの冷凍弁当やインドネシア国内向けの冷凍ナシゴレン、冷凍ミーゴレンの製造を予定しています。日本向け冷凍弁当提供先としては、主にサービス付き高齢者向け住宅（サ高住）を想定しています。



インドネシアでの事業展開について語る山崎氏

■需要の高まる冷凍野菜とインドネシアへの期待

日本における冷凍野菜の総需要は年間約 110 万トンで、近年、毎年約 3%ほど増えていっています。また高齢化の影響もあり、メディカル給食向け冷凍野菜の需要も高まっています。

しかし、冷凍野菜の総需要約 110 万トンのうち国産で生産しているのは約 7 万トンだけで、103 万トンを輸入に頼っているのが現状です。輸入分の約 50%は中国に集中しており、カントリーリスク回避の意味でインドネシアは非常に有力な選択肢かと思えます。当社でも、今後インドネシアでの生産比率を高めていく予定です。

日本インドネシア協会に入会してから、インドネシアに関わる多くの方々とつながりができ、改めてインドネシアと長いお付き合いをしていきたいと考えるようになりました。インドネシアの方々と協力しながら、今後もメディカル給食向け冷凍食品の開発と普及を目指していきたいと思っています。

そのためにもインドネシアと日本の両国で賛同者や協力者を求めています。単に自社の事業やアイデアにこだわるのではなく、多くの方々と強みを生かし合いながら、インドネシアと日本の発展の礎になりたいと志しております。企業や担当者様、多くの皆様のご連絡をお待ちしております。

(談。構成：月刊インドネシア編集部)