



MBニュース



【新物カメ漬けザーサイ情報】

丸松物産株式会社

ザーサイを仕入れている産地からの新物情報によりますと、今年の収穫量は昨年並みではありませんが、生鮮原料の取引価格が高騰しているとの事です。

生鮮原料の価格が高騰している背景と致しましては、中国国内での需要が年々旺盛の為、各工場在庫していたヒネ物ザーサイが底を尽くという欠品状態となっしまい、輸出用と国内向け用の原料取引の価格差はほとんどない状況となっしまいました。また更に、農家との不定買取引では、日本向けの輸出用原料の規格は、ザーサイ1個当たりの重量の範囲が決まっている一方で、中国国内向けについては、特にその規格が決まっておらず、そのような状況に着目した農家は国内向けへの販売に重点を置き、一個当たりの重さを少しでも重くする為、過剰成長させた原料(ザーサイの中心部が柔らかくなり輸出用規格に適さない)を収穫するという事態となった為、輸出用原料の収穫量は少なくなり、3月中旬時点での現地からの情報によると輸出用原料の取引価格は昨年比で24%も跳ね上がっってしまったとの事です。またその他に人件費や国内輸送費、副材料費などの上昇もあり、今年の新物価格のコストアップは避けられない状況となっしております。

【カメ漬けザーサイについて】

ザーサイは、日本で言う高菜の一種で、その特徴である肥大した塊茎部分を収穫し、それを数珠つなぎにして風通しの良いところで天日干しした後には香辛料と一緒にカメに漬け込んで熟成させた中国独特の漬物です。現在は、天日干しを省いた塩漬原料が主流となっっておりますが、弊社では、その天日干しによって形成された独特な風味と食感に歯ごたえのある伝統的な製造法を行っった本場カメ漬け原料使用のザーサイ製品(※弊社中国工場製造品:SDFザーサイ1kg (①ホール、②ストリップ、③2.0mmスライス、④2.5mmスライス)、SDF飯店ザーサイ1kg)も取り扱っっております。

【各地で労働者不足、2割の増給も効果なし ②/③】

◆地域・都市間で労働力の争奪戦が展開

中西部の産業発展に伴い、多くの労働力が沿海部での就職を避けるようになった。広州市人力資源市場サービスセンター長の張宝穎氏は、春節後に広州市で不足している12万3000人の労働者の補填に頭を悩ませている。「広州市の魅力が低下しており、安価な労働者による収益力が低下している」と、張宝穎氏が述べた。

2013年、多くの労働者を出す河南省では、1523万人の農村部出身の労働者が省内で就職した。省外に出稼ぎに行っった労働者は1137万人となり、省内が省外を上回る状況が3年続いている。また近年増加した労働者の8割が、省内での就職を選択している。沿海部の労働集約型企業が内陸部に移り、現地労働力の還流を促している。

河南騰達物流会社の劉氏は、「積み下ろし作業の月給は4000元に達し、かつ労働者のために保険に加入してやらなければならない。これは2年前では想像もできなかったことだ。しかしながら、多くの労働者が頻りに転職しており、南方市場との労働者争奪の流れを強く感じている」と指摘した。

中西部の労働力争奪の他に、一部の製造業自体の魅力が失われつつある。伝統的な業界の利益拡大の空間は狭く、月給が毎年増えているとはいえ、多くのサービス業と比べると増加率は低く、労働者にとって魅力的ではない。(※次号に続く)

「人民網日本語版」2014年2月17日より一部抜粋

【リニューアル商品情報】

	商品名	味付ザーサイ 1kg	<p>盛付イメージ</p>
	商品説明	只今、弊社山形工場開発課にて、更なる美味しさを追求した味付ザーサイをご提供する為、5月中旬の発売に向けてリニューアルを計画中です。ので、乞うご期待！	
	主要原材料	ザーサイ	
	賞味期限	製造日より6ヶ月	
	使用上の注意	開封後は10℃以下に冷蔵して、5日以内にお召し上がりください。	

以上