



露木さんが使うシーラー（富士インパルス販売＝千葉県流山市 TEL04-7178-6402）。平らだと袋の中の漬け汁がこぼれてしまうので、下に棒をはさんで斜めにしている。袋の口をバーの下に挿しこみ、漬け汁がこぼれるくらいに指で袋を押し空気を追い出す。そのまま軽く押し下げるとバーが下がる。赤いランプが消えて3秒してから離すとシール完了



坂東さん出荷の直売所が使う脱気シーラー「吸太郎」（朝日産業＝愛知県名古屋市 TEL052-671-5191）。ノズルに袋の口を挿しこみ、バーを下げると空気が吸われて袋が脱気される（脱気率は68%）。もちろんシールもできる

だと二〇万円くらいはするが、脱気機能がついていない露木さんのシーラーなら三万円台ですみ、写真のようにすれば空気もほぼ抜けるとのこと。

また最近では、脱気機能付きで五万円ほどという低価格シーラーも登場した（左下写真）。徳島県阿波市の坂東静江さんの出荷する直売所では昨年これを購入。口を

テープでとめた袋はシワがあつてラベルが貼りにくいが、これだときれいに貼れて格段に商品価値が上がるとのこと。

編

### 営業許可

#### 許可はいろいろな場合が多い

一般に漬物売る場合は、営業許可はいらぬ。すなわち、ふだん食卓に並べている自慢の漬物や、直売所で売れ残りそうな野菜を漬物にして自由に売っていいと

漬物を直売所などに売ろうとする場合、どうしたらいいだろう。保健所の許可は必要なのだろうか？ また、売れ行きをよくするために揃えておくといい器具にはどんなものがあるだろうか？

いうことだ。

ただし、保健所によっては見解が違ふことがある。許可が必要な地域もある。たとえば、今回確認したところでは、長野県と茨城県は漬物も営業許可が必要だ（条例で取り決めている）。また、神奈川県のように、食品製造業の届け出さえ保健所に提出すれば売れるというところもある。新たに漬物を売ろうとするなら、一度近くの保健所に相談してみるのがよさそうだ。保健所では、どんな漬物でどんな工程で作るのかを個別に聞いたうえで、免許取得の必要の有無や、どの免許をとった方がいいのかまで相談ののってくれるそうだ。

### 売り上げアップの器具 シーラー

#### 脱気機能のない

#### 安いタイプを使いこなす

一〇四ページの露木憲子さんが漬物を売るときに愛用している器具がシーラー（左ページ上写真）。漬物と漬け汁を入れた袋の口を熱でとめてくれる器具だ。これがあると、袋の口をテープや輪ゴムでとめたものより断然見栄えがよくなり、もちろん汁漏れもないので、漬物がよく売れるようになるという。

しかも、袋の中の空気まで抜ける脱気シーラー（真空パック器）