

## 漬物製造業でよく使う用語集

### 《 あ 行 》

用語	説明・例
【あらう】 (洗う) Arau	水などを使って汚れを取り去ること。 例) 作業に入る前に手を洗う。 例) 漬物の原料となる野菜を洗う。 例) 使い終わった包丁を洗う。
【いぶつ】 (異物) Ibutsu	器具の破片や虫などのこと。食品の中には入ってはいけないもの。 例) 金属探知機や目視で製品の異物確認を行う。 例) 製品の中に異物を見つけた場合は、すぐに報告する。
【うごかす】 (動かす) Ugokasu	動くようにする。動きを起こす。位置を移す。 例) 機械のスイッチを入れて動かす。 例) 台車を使って荷物を動かす。
【えいせい】 (衛生) Eisei	健康を守り、病気の予防をはかること。清潔を保つこと。 例) 手洗いは、食品衛生の基本です。 例) 作業場を清潔に保ち、衛生管理を行う。
【おゆ】 (お湯) Oyu	水を温めて熱くしたもの。 例) 機械や器具を洗う際には、お湯を使った方が良い。
【おんどけい】 (温度計) Ondokeyi	作業場の温度や殺菌液の温度、製品の温度をはかるときに使うものを温度計という。 例) 温度計で温度の確認を行った。

### 《 か 行 》

用語	説明・例
【かくにんする】 (確認する) Kakunin suru	確かめること。確かめて認めること。 例) 温度計で温度を確認する。 例) 健康状態を確認する。
【かねつ】 (加熱) Kanetsu	熱を加えること。 例) 製品の加熱殺菌を行う。 例) 水を加熱してお湯にする。
【かわをむく】 (皮をむく) Kawa wo muku	原料となる野菜(だいこん、人参など)の皮を取ることに。 例) 包丁を使ってだいこんの皮をむく。 例) だいこんやにんじんは、皮をむいて使う。
【かんり】 (管理) Kanri	基準に対してそこから外れないようにものごとを統制すること。目的に対して維持・発展させること。 例) 衛生管理を徹底する。 例) 体調(健康)管理を行う。

<b>【きる】</b> (切る) <b>Kiru</b>	材料となる野菜などを包丁やナイフで決められた形、大きさ、長さにカットすること。一度にたくさんの材料を切るときは、機械を使うこともある。 例) 包丁を使って野菜を切る。 例) 包丁を使うときは、手を切らないよう注意する。
<b>【きろくする】</b> (記録する) <b>Kiroku suru</b>	作業の中で測った温度や重さ、濃度などを記入すること。 例) 温度を記録する。 例) 製品の重さを量り、記録する。
<b>【けが】</b> (怪我) <b>Kega</b>	包丁で手を切ったり、転んだり、指をはさんだりすること。 例) けがをした場合は、すぐに報告する。 例) 機械を使う際は、けがに注意する。
<b>【けんこう】</b> (健康) <b>Kenkou</b>	体調(体の調子)や怪我(けが)をしていないか。体調が悪い場合や、怪我をした場合は、出勤する前に会社や上司に相談しなければならない。 例) 健康の確認は、毎日出勤したときに行う。 例) 健康状態がわるいため、上司に相談した。
<b>【げんりょう】</b> (原料) <b>Genryou</b>	漬物を作るにあたって必要な材料。漬物の原料となるものは、主に野菜である。 例) 原料野菜の品質を確認する。

《 さ 行 》

用語	説明・例
<b>【さっきん】</b> (殺菌) <b>Sakkin</b>	菌を殺して清潔にすること。 例) 原料野菜を洗淨・殺菌してきれいにする。 例)
<b>【しゅうかんづけ】</b> (習慣づけ) <b>Syuukanzuke</b>	いつもやることを身に付けること。 例) 決められたルールを習慣づける。 例) 手洗いなどの衛生管理を習慣づける。
<b>【しゅっか】</b> (出荷) <b>Syukka</b>	商品や荷物を積みだすこと。商品を市場に出すこと。 例) 製品が完成したので出荷する。 例) トラックに荷物を運び、出荷する。
<b>【しょうどく】</b> (消毒) <b>Syoudoku</b>	手や器具についた微生物を殺すこと。手や機械・器具にアルコールをかけて消毒する。 例) 仕事場に入る前に手を消毒する。 例) 機械・器具を消毒してから使用する。
<b>【しょうひきげん】</b> (消費期限) <b>Syohikigen</b>	食品を安全に食べることができる期間。消費期限が過ぎた食品を食べると食中毒になる可能性がある。 例) 消費期限が過ぎた食品は食べてはいけない。 例) 消費期限の日付を確認する。
<b>【しょくちゅうどく】</b> (食中毒) <b>Syokuchuudoku</b>	食品を食べてお腹が痛くなったり、下痢をしたり、具合が悪くなることを食中毒という。 例) 消費期限切れの食品を食べて食中毒になる。 例) 衛生管理を行い、食品の食中毒を予防する。

【すらいさー】 (スライサー) Suraisa-	野菜を大量にカット・スライスするとき使用する機械。 例) スライサーで野菜をカットする。
【せいけつ】 (清潔) Seiketsu	汚れ(よごれ)が無くきれいなこと。 例) 作業場はいつも清潔にしておく。 例) 作業場を清掃し、清潔にする。
【せいそう】 (清掃) Seisou	きれいに掃除(そうじ)すること。 例) 作業が終わったら掃除を行いきれいにする。 例) そうじすることを清掃という。
【せいぞうする】 (製造する) Seizou suru	原料を加工して製品をつくること。 例) 野菜を加工して漬物を製造する。 例) 製造した製品を確認する。
【せいとん】 (整頓) Seiton	きちんとかたづけ、整った状態になること。使いやすいように並べてわかりやすくすること。 例) 器具を置く場所を決めて、整頓した。 例) 作業場の整理整頓を行った。
【せいり】 (整理) Seiri	かたづけて、整えること。いらないものを取り除くこと。 例) 包丁などの調理器具を整理する。 例) いらなくなったものを捨てて整理する。
【せんざい】 (洗剤) Senzai	調理器具、手などを洗う時に汚れを落とすために使うもの。 例) 洗剤を使い、手を洗う。 例) 洗剤で器具を洗う。
【せんじょう】 (洗浄) Senjyou	洗って汚れ(よごれ)を落とすこと。 例) 水で調理器具を洗浄する。 例) 作業が終わったら機会を洗浄する。
【せんべつ】 (選別) Senbetsu	選びわけること。 例) 良いものと悪いものに分けて選別する。 例) 選別したところ不良品があったため、破棄した。
【そうだん】 (相談) Soudan	どうすればよいか、迷った時に意見を述べてもらったりして考えること。 例) 体調が悪いため、上司に相談した。 例) 分からないことがあった場合は、相談する。

## 《 た 行 》

用語	説明・例
【たいちょう】 (体調) Taichou	体の健康状態。お腹が痛い、頭が痛い、指が痛いなど、体のどこかに異常がある状態を「体調が悪い」という。 例) 体調が悪くなった場合は、上司に相談する。 例) 体調管理に気をつける。
【ちゅういする】 (注意する) Chuui suru	気を付けること。気をくばること。用心すること。 例) 機械の取り扱いに注意する。 例) 服装や手洗いなどの衛生管理に注意する。

<b>【つける】</b> <b>(漬ける)</b> <b>Tsukeru</b>	原料となる野菜に塩・糠・味噌・麴・しょうゆなどを入れて、味をしみこませること。 例) 原料野菜に調味液を入れて漬ける。 例) 水を浸して漬ける。
<b>【とめる】</b> <b>(止める)</b> <b>Tomeru</b>	動いているものやものごとを動かなくなること。機械を止める場合は、停止ボタンを押す。 例) 作業が終了したので機械を止めた。 例) 作業終了時間となったので作業を止める。

《 な 行 》


用語	説明・例
<b>【のうど】</b> <b>(濃度)</b> <b>Noudo</b>	濃さ(こさ)をあらわす言葉。殺菌液や洗浄剤には、使用する際に濃度が決められている。 例) 殺菌液の濃度の確認を行う。

《 は 行 》

用語	説明・例
<b>【はかる】</b> <b>(量る・測る・計る)</b> <b>Hakaru</b>	物(もの)の度合いを調べる。はかり、温度計などを使って測定する。 例) 室内の温度を測る。 例) 商品の重さを量る。
<b>【はこぶ】</b> <b>(運ぶ)</b> <b>Hakobu</b>	ものを他の所に移すこと。 例) 荷物を運ぶ。 例) 包装資材を運ぶ。
<b>【びせいぶつ】</b> <b>(微生物)</b> <b>biseibutsu</b>	目に見えない小さな生き物。細菌、ウイルス、酵母、カビなどを言う。食中毒を引き起こす悪い微生物もいるため、漬物を製造する上で衛生管理が非常に重要である。 例) 手洗いで微生物を落とす。
<b>【ひょうじ】</b> <b>(表示)</b> <b>Hyouji</b>	はっきりと表に形で示すこと。 例) 製品には、原材料や消費期限などの表示が記載される。 例) 製品の表示を確認する。
<b>【ほうこく】</b> <b>(報告)</b> <b>Houkoku</b>	知らせること。仕事の状況や結果などについて伝えること。 例) 仕事が終わったら、上司に報告する。 例) 不良品や間違いがあったら、上司に報告する。
<b>【ほうそう】</b> <b>(包装)</b> <b>Housou</b>	ものを包むことで保護する行為や包む素材のことを言う。 例) 製品が完成したので、包装する。 例) プラスチックの袋で製品を包装する。
<b>【ほうちょう】</b> <b>(包丁)</b> <b>Houchou</b>	野菜などの食材を切るための道具。 例) 包丁を使い、大根を切る。 例) 包丁で皮むきを行う。
<b>【ほかんする】</b> <b>(保管する)</b> <b>Hokan suru</b>	物を傷めたりしないように保っておくこと。 例) 原料野菜を決められた場所に保管する。 例) 決められた場所に器具を保管する。



《 ま 行 》

用語	説明・例
<b>【まぜる】</b> (混ぜる) <b>Mazeru</b>	いくつかの材料を一緒にする。加え入れること。 例) 野菜に塩を混ぜる。 例) 調味液を入れて混ぜる。
<b>【まないた】</b> (まな板) <b>Manaita</b>	調理で食材を包丁で切る際に台として用いる道具。 例) まな板を置いて包丁で野菜を切る。 例) 使い終わったまな板は洗浄する。 
<b>【もくし】</b> (目視) <b>Mokushi</b>	目で見て確認を行うこと。 例) 異物の確認を行うため、目視で確認する。

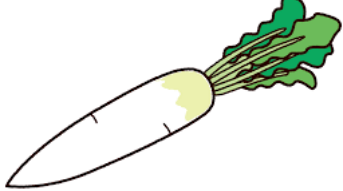




《 や 行 》


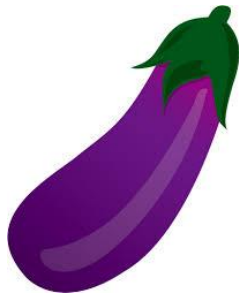


用語	説明・例
<b>【やさい】</b> (野菜) <b>Yasai</b>	「だいこん」、「はくさい」、「きゅうり」、「なす」などがある。主に漬物に使用される野菜は、巻末を参照ください。 例) だいこんは、野菜である。 例) 野菜は、健康に良い。
<b>【ようき】</b> (容器) <b>Youki</b>	物を入れるいれもの。うつわ。 例) 製品を容器に入れる。 例) 原料野菜を容器に移す。

《 ら 行 》

用語	説明・例
<b>【れいぞう】</b> (冷蔵) <b>Reizou</b>	食品等を新鮮に保つため、低温で保管すること。 例) 冷蔵庫から野菜を取り出す。 例) 製品を冷蔵する。
<b>【れいとう】</b> (冷凍) <b>Reitou</b>	食品等を保存するため凍らせること。 例) 冷凍庫から原料を取り出す。 例) 冷凍保管しておく。
<b>【れんらく】</b> (連絡) <b>Renraku</b>	つながりをつけること。つながりがつくこと。 例) 体調が悪いため、会社に連絡を入れる。 例) 休憩時間になったため、連絡が鳴った。

## 漬物に使われる主な農産物（野菜・果実）

野菜の種類	
<p>【だいこん】 （大根） Daikon</p>	
<p>【きゅうり】 （胡瓜） Kyuuri</p>	
<p>【にんじん】 （人参） Ninjin</p>	
<p>【なっば】 （菜っ葉） Nappa</p>	
<p>【うめ】 （梅） Ume</p>	

野菜の種類	
<p>【はくさい】 （白菜） Hakusai</p>	
<p>【なす】 （茄子） Nasu</p>	
<p>【しょうが】 （生姜） Syouga</p>	
<p>【らっきょう】 （らっきょう） Rakkyou</p>	
<p>【ごぼう】 （牛蒡） Gobou</p>	