

平成25年度補正

株式会社 五條市青ネギ生産組合

事業計画名
“おいしいカットネギ”作りにこだわった製造ライン強化



青ネギ1本で生産から加工まで 安定した供給で信頼を届ける

-事業の背景- 安全かつおいしいカットネギを目指す

ネギは微生物や菌が繁殖しやすい作物である。繁殖を抑えるためには、特有のヌメリを除去し、水分を極力残さないようにしなければならない。通常、カットネギを製造する工程は、他の作物より濃度の高い殺菌水を使用して強く洗浄し、カットした後、長めに脱水をかけてヌメリや水分の除去を行う。

しかし、このような洗浄・脱水工程を経たカットネギに、ネギ本来の風味や香りを持たせることは極めて難しく、一般的にカットネギは「おいしくない」と言われることが多い。

消費者は、より自然で健康的な商品を求める傾向が強い。塩素臭が残ったり、変色したり、野菜本来の味を失ったりしている商品は敬遠されていく。この矛盾の縮小に取り組み、「おいしいカットネギ」製造のためのライン確立を目指した。

-事業の成果- 味と衛生を兼ね備えた製造ライン強化

「殺菌水濃度調整点滴装置」「炭酸ガス供給装置」を導入し、殺菌水として使用する溶液濃度の自動調整が可能になった。この溶液は実際の濃度以上に殺菌・制菌効果を発揮するため、品質管理要求には高いレベルで応えつつ、ネギへの負担の極小化が実現した。

次に汚染の原因となる可能性が高いのが、包装段階で人の手に触れる度合いが多い計量作業であるが、半自動計量装置を導入し、計量効率が3倍になったことで、汚染の原因となりやすい接触を極力回避できる体制を整えた。

これらの成果により、食味品質と衛生品質を高いレベルで兼ね備えたカットネギ製造ラインの構築が実現した。



-五條市青ネギ生産組合のはじまり- ネギ農家グループが6次産業の好事例に

当社は、青ネギ農家が集まって結成された「青ネギ栽培グループ」がはじまりである。グループが組織化され、販売先に対して安定した供給量確保と信頼獲得のため、生販一体となる農業生産法人として「五條市青ネギ生産組合」と「組合専属販売会社」を設立し、全国展開で営業を開始。その後、生産組合と専属販売会社を一体化し、現在の「株式会社五條市青ネギ生産組合」となった。

青ネギの生産、カット加工、販売を行い、2011年農林水産省より6次産業化認定を受けた。

6次産業とは1次産業としての農林漁業者が、2次産業（加工）、3次産業（流通・販売）も展開している経営形態（1×2×3）であり、これにより農山漁村の新たな付加価値を生み出そうとする農林水産省の取組みである。

奈良県内でも6次産業化した業者は珍しくなく、他の様々な商品（ジャムやドレッシング等）がエントリーされたが、加工の工程が多いと「良いものができても高くつく」「売れたとしても量産できない」など、後が続かない事例が多くあり、その中で当社は数少ない成功事例として、注目された。



株式会社 五條市青ネギ生産組合

業種分類 農業
事業内容 青ネギの生産、加工、販売



-五條市青ネギ生産組合の信念- 気候に揺さぶられながらも 安定供給を第一に

はざかいき
現在では農家や市場から仕入れると同時に、収穫しにくい端境期を埋めるように当社直轄で生産しており、カット加工、包装されたネギはスーパーや飲食店など東北から九州まで各地に販売されている。

6次産業という一見、2次の加工、3次の販売が注目されがちだが、何とんでも1次の生産である農業が最も重要である。原料が安定して調達できることで初めてカット加工の事業計画が立てられる。

近年の激しい気候変動、猛暑や豪雨、台風でネギが不作であっても、お客様には迷惑をかけられない。暴風雨でネギが倒れても、日照りで葉の状態が悪くなくても、トリミングして商品化できる部分だけを刻んでお客様に届け、欠品とせず納品数量を死守する。安定した供給がなにより信頼関係となる。

気候に揺さぶられながらも、農業技術としてどのような作り方をしていくかが今後の課題となっている。

代表者名 代表取締役 森本 茂仁
所在地 奈良県五條市二見 5-3-64
連絡先 TEL：0747-22-024 / FAX：0747-32-8881
ホームページ <http://gojo-negi.jp/>
E-MAIL kumiai@gojo-negi.jp