

MONOHO PROJECT



株式会社みよいは、有機栽培の南瓜にこだわる「オーガニックファーム みよい」を運営。「くりりん南瓜」のペーストを真空パックにした「うらごし有機南瓜」を製造する。100%南瓜のみのペーストは、その甘みの強さから「奇跡の南瓜ペースト」として評判に。補助金の活用で真空包装機を導入し、作業効率と品質向上に成功した。

自動式真空包装機で1日の生産能力を約3倍に！ 果物より甘い有機栽培南瓜ペーストを全国へ

海のミネラルが甘さの秘密 土づくりから始まる南瓜栽培

オーガニックファームみよいは、全圃場が有機 JAS 認定圃場。一般的な有機栽培は畜糞の堆肥を使うが、みよいでは海の産物で作ったミネラル肥料を使用する。みよいが生産する品種「くりりん南瓜」は、形や色が良く肉厚で、天候にも左右されにくく育てやすいが、糖度があまり高くないのが課題だった。水産資源由来の有機物を入れた豊かな菌層による土づくりに力を注いだ結果、糖度が25度以上と、果物よりも甘いくりりん南瓜の栽培に成功した。ミネラル肥料は、ホタテの産地でもある森町が堆肥舎を作って製造する。水揚げされたホタテに付着する海藻やフジツボが廃棄物として処理されるのを知り、みよい代表取締役の明井清治氏がこれを原料とするミネラル肥料づくりを町に直談判して実現した。

計量・充填・真空シールまでの 自動化で3倍の生産量を達成

南瓜ペーストの製造には、皮むき・種綿取り・小口切り・蒸し・冷却・裏ごし・計量充填・真空シーラーと、多くの工程がある。このうち課題となっていたのが、袋に充填して真空パックにする部分だ。下処理行程は1日で3トンの南瓜を処理できるのに、それを充填、真空包装するのに3日を要していた。そこで補助金を活用し「自動式堅型袋詰真空包装機」を導入。ペーストの計量から袋への充填、真空シーラーまでの作業の自動化を実現した。包装工程の人員を削減し、下処理工程への人員配置を強化することで1日あたりの生産能力を3倍に向上。また熱を加えてから真空パックするまでの時間が短縮されたため、菌の発生リスクも減少した。

「うらごし有機南瓜」▶



0.1mm以下の粒子化に成功 南瓜のクリーミーペースト

みよいの「うらごし有機南瓜」は、洋菓子店やホテル、レストランなどに高い評価を受けている。食材を選ぶプロに支持される理由は、南瓜そのもののおいしさに加え、ペーストのなめらかさにもある。同社では、セラミック盤ですり潰す特殊な機械で裏ごしを行い、南瓜を0.1mm以下の粒子にすることに成功。クリーミーでなめらかな南瓜ペーストが誕生した。大切に育てた産物を生産者自身がこだわって加工するからこそおいしいものができる、というのが明井氏の持論だ。補助金によって加工機械や設備を導入できることは、農家に大きな可能性をもたらすと明井氏は言う。今後も自身の育てるこだわりの産物で、高品質な加工食品開発に取り組んでいく。

Interview 我が社の強み

真の有機栽培と
充実の設備で
顧客要望を満たす

代表取締役 明井 清治 氏

海のミネラルが育てる「奇跡の南瓜」

当社の強みは徹底的な有機栽培にあります。ただ化学肥料と農薬を使わないというだけではなく、海の産物で作った肥料を使っています。本来、地球の表面は全て海。だから陸地にあるミネラルはもともと海のもの。畑では収穫というかたちで野菜と一緒に栄養分も持ち出してしまうので、土がどんどん痩せてきます。そこで地球上にあるミネラルを土に返そうと。それはどこにあるかといえば、海なんです。だから海水を散布したり、海の産物でつくった肥料を使用して、豊富なミネラルを南瓜に与えています。これが果物よりも糖度が高い南瓜をつくります。さらに、自社内に熟成庫があり、45度の高温で熟成することにより糖度を上げています。この南瓜の糖度に敵うものはないのではと思っています。

こだわりぬいた南瓜をブランド化

オーガニックファームみよいの「くりりん南瓜」は、平成12年から有機農産物 JAS の認証を取得してブランド化。ホクホクした食感と糖度の高さに高い評価を得ています。しかし、どうしても3割ほど規格外の南瓜が出る。500トンの生産量があれば150トンもの規格外が出てしまいます。そこで、これは自分で加工製品をつくらうということで決意し、南瓜ペーストの開発に挑戦しました。当時はOEMで、委託先の工場に有機の認証を取得してもらって製造していたのですが、約3年前に自社工場をつくって、より品質の良いペーストをつくっています。今後は、現在の蒸しペースト以外の、焼ペースト

やスライスポイル冷凍などの南瓜加工品に対するさらなるニーズも把握できているので、アイテム数の増加と生産能力の増加に取り組んでいきます。

南瓜の生産量を増やして販路拡大へ

本事業を実施したことで南瓜ペーストの生産量が増加し、これまで供給できなかった食品加工業者や商社への供給が可能となりました。また、個人ユーザーについても欠品することなく安定して供給できるようになりました。今後は、事業の拡大を図ることで新規のパート雇用を進めて、地域経済と雇用に貢献していきます。また、地域内の菓子業者などとの連携により、当社の南瓜ペーストをブランド化。販路を開拓し、地域に経済効果をもたらしていきたいですね。



▲「奇跡の南瓜」といわれる甘さ「くりりん南瓜」

Vision

目指すは自社工場で新製品開発

株式会社みよいでは、機械メーカーの協力を得て南瓜の調理法を研究。いろいろな火の入れ方や調理法を実践し、データ化しています。その中に、糖度25度の南瓜を水加減や火加減などの条件を満たすように調理すると、糖度が40度まで上がる調理機器があります。これを導入できれば、砂糖不使用のお菓子などを開発できるようになる。糖分を気にする女性層などへの強いアピールにもなると思います。その調理機器は受注生産で高価なものです。ゆくゆくは、森町を代表するようなお土産を自社工場で製造したいと思っています。

Company Data

株式会社みよい

☎ 01374-5-2345

🌐 <http://www.miyoi.jp>

●所在地／〒049-2141 茅郡森町字駒ヶ岳 589-3 ●
FAX. / 01374-5-2325 ●設立／2007年 ●代表者
／代表取締役 明井 清治 ●資本金／100万円 ●事業
内容／農産物の生産販売（加工品）