

[事業計画名]

安心・安全な農産物加工品の革新的な付加価値向上と商圏拡大

減圧平衡発熱乾燥法を用いて農産物の一次加工を行い、保存性を向上させる。その際に含有水分量と時間等を調整し、用途に最適の加工品を生産する。あわせて、原料のトレーサビリティと利用法の情報開示により高付加価値と商圏拡大を実現する。



取 り 組 み の 背 景

無農薬・減農薬栽培は、規格外農産物が多く生産量の6割に及ぶ時もある。しかし、規格外農産物は低価格でしか販売できず、これを有効に活用するため、カット野菜、漬物等の加工品に取組んでいる。だが、収穫期は非常に多忙で農業地域で人手を集めることも困難な時期であり、加工品製造まで手が回らないのが現状である。そこで新たな加工技術を導入し、加工品の生産性向上と未加工による廃棄ロスの最少化に取り組む必要があった。

また、食の安心・安全に関する消費者意識向上を背景に、消費者及び食品加工業者への情報発信が不可欠な時代になっている。積極的な情報発信なくして、商品のブランド化、商圏拡大ができないと考えていた。

取 り 組 み の 目 標

- 農産物の保存性を向上させ、閑散期に農産物の加工作業を行えるようにする。
- 商品の種類に応じた最適の乾燥条件(温度・含有水分量・時間)を見極める。
- 情報発信により高付加価値と商圏拡大を実現する。

企 業 概 要

株式会社ツトムファーム

●事業内容

『丹波篠山の自然をそのまま味わってもらいたい』という想いの元、丹波篠山で安心安全なお米・果物等を生産販売しております。

●主要生産設備

減圧平衡発熱乾燥機、野菜スライサー、オゾン発生装置、コンバイン、トラクター、田植機

取 り 組 み の 内 容

加工品の生産性向上の取り組みと販売促進のための情報発信を行った。

生産性向上の取り組みは、規格外品を一次加工したうえで保存し、農業繁忙期以外に加工ができるようにすることである。その実現方法として、減圧平衡発熱乾燥法を導入した。同法は、低気圧において沸点が下がる現象を利用して、減圧して低温度で水分を蒸発させ乾燥させる技術である。この方法だと、対象の野菜等の細胞壁が崩れない。そのため、ビタミン等の有効成分の熱変性を防ぎ、風味や栄養価を保持する事が可能になる。同法を実施するために、減圧平衡発熱乾燥機等を導入した。あわせて、加工中の雑菌対策として、乾燥後にオゾン消毒を行うオゾン発生装置も導入した。

また、販売促進のため消費者及び食品加工業者へ情報が伝わるように、2次元バーコードによる情報発信を行った。

POINT 1

減圧平衡発熱乾燥法を導入し、最適乾燥条件を見極める

減圧平衡発熱乾燥法を導入し、農産物の種類毎に最終商品(加工品)に適した原材料となるよう、温度・含有水分量・加工時間を調節し、用途別の乾燥農産物を試作した。その結果、「ほしいも」については、最適乾燥条件を見極め、量産化のめどがたった。



加工専用の加工場



減圧平衡発熱乾燥機とオゾン発生装置

POINT 2

2次元バーコードによる情報発信

加工品の商品パッケージに2次元バーコードを付けた。スマートフォンなどで読み取ると当社のホームページに誘導し、原料の野菜の栽培記録や農園・生産者の写真、調理レシピ等の情報が見られる。今後も、積極的な情報発信によって、商品のブランド化、商圏拡大につなげる。



右下に2次元バーコードのついた商品(切り干し大根とほしいも)



本事業の成果として、「ほしいも」が平成28年度ひょうごの農とくらし研究活動コンクールで兵庫県食生活改善協会理事長賞を受賞



株式会社ツトムファーム

代表取締役社長

大前 利造氏

当社のものづくりのこだわり

当社では、特産品のお米・黒大豆・白大豆・山の芋等を中心に、イチゴ・トマト・キャベツ・大根等も栽培しています。最近では加工品、特に切り干し大根やほしいも等にも力を入れています。

創業者である大前勉が農作物の栽培をはじめて50数年が経ちますが、創業以来、「安心・安全なものづくり」にこだわっています。例えば、徹底した減農薬、減化学肥料による栽培を実施しています。また、堆肥は竹チップ堆肥を使用しています。竹の切り出しが

ら堆肥になるまで、すべて社内で管理・製作している自家製です。“安心・安全なものづくり”とあわせて、“手間を惜しまないものづくり”を心がけています。そのひとつが、毎日早朝の作物の見回りです。見回りの際の“作物との会話”が、おいしい農産物づくりに欠かせません。

ここ丹波篠山の自然がもたらしてくれる美味しい空気と水と良く肥えた土、そして“安心・安全なものづくり”、“手間を惜しまないものづくり”が一体となって当社の美味しい農産物に繋がっています。

また、当社の「ほしいも」について、平成28年度ひょうごの農とくらし研究活動コンクールで兵庫県食生活改善協会理事長賞を受賞しました。自社で栽培した紅はるかにこだわり、減圧平衡発熱乾燥機を導入して乾燥にもこだわっていることが評価されました。今後は、より一層加工品の生産・販売に注力して参ります。