

大隅物流事業協同組合

26年度補正

ものづくり
技術



事業計画名

高付加価値加工野菜の製造のための特別異物除去洗浄機能付き製造ラインの整備

<事業の背景>

PM2.5も観測されるようになり、洗浄度をより高める必要があった

当組合は、物流事業に加え大隅半島の新鮮な野菜を原料とし、健康食品用の野菜の加工を行っている。原料となる野菜には害虫や地域特有の課題である桜島の灰なども付着しており、徹底して取り除くのにかなりの労力を要していたが、PM2.5が観測されるようになり、より洗浄度を高める必要がでてきていた。更に近年、健康志向の高まりで青汁などの需要が伸びてきていたのに加え、消費者が原料にもこだわるようになっており、国内産に切り替えるメーカーが増えてきていたため、大量の受注にも対応できる加工処理能力も必要であった。



大隅半島でとれたごぼう

こんな会社です



専務理事 岡本孝志

農家さんから届いた野菜は全て製品化する

物流からの新規事業として野菜加工場を設立し、これまでの食品会社とは違う目線での加工を目指してきました。物流費を抑えるために乾燥という技術に着目し、規格外野菜等、これまで廃棄されていたものを製品化できるようになり、今と言う食品ロスを減らす取り組みを15年間続けることができています。ものづくり補助金により、生産能力を何倍にも高めることができました。これからも、「農家さんから届いた野菜はすべて製品化する」という気持ちで諸課題に取り組み、地域の活性化にも貢献できるような組合に成長してまいります。

<事業内容と成果>

高品質な加工野菜を安定して量産化できる体制が整った

洗浄から連続して加工までできる特別異物除去洗浄機能付き洗浄・ボイル・冷却一体型の製造ライン設備を導入した。洗浄度が高いことに加え、効率的な清掃も可能なのでラインをきれいに保つことができ、均質な製品を製造できるようになった。また、ボイル・冷却工程においても既存の設備より加工技術が高まったため、品質も格段に向上した。処理能力も飛躍的に伸び、高品質な加工野菜を安定して量産化できる体制が整った。



特別異物除去洗浄機能付き製造ライン

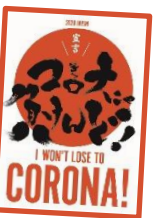
<現在の状況>

需要が高まっており、受注量だけでなく取り扱う野菜の種類も増加している



野菜の洗浄

大麦若葉に関しては、以前は50㌧だった出荷量を、設備導入後は最高で600㌧まで伸ばすことができた。取り扱う野菜の種類も年々増えてきており、最近ではオートミールの原料である燕麦の加工も始め、時代のニーズに沿った製品づくりができていていると感じている。また、食品だけでなく漢方薬に使用される薬草の加工もスタートし、対応力が高まってきているのを実感している。多様な原料、大量の受注に対応できるようになったことに加え、清掃がしやすくなりコンタミが防げるようになったこと、また作業環境がより安全になったことも大きな成果であると感じている。



<今後の展開>

乾燥野菜の魅力をもっとアピールし、活躍できるシーンを増やしたい

今よりもさらに多くの野菜を取り扱えるよう技術力を高めることはもちろんだが、乾燥野菜が使用される場面を増やしていきたいと考えている。乾燥野菜は、軽量で持ち運びがしやすく、長期保存も可能なので、家庭での調理以外に、最近流行りのキャンプはもちろん、登山時の山での調理にも活用されている。手間がかからず手軽に栄養を摂取できる点も魅力の一つなので、今後は遠洋漁業など生の野菜が手に入りにくい環境や被災地での調理など、備蓄食材としての普及・確立を目指して取り組んでいきたい。



熊本地震の際、調理に使用された

info

大隅物流事業協同組合
理事長 福永 寿一

事業実施場所
〒893-0132
鹿児島県鹿屋市下高隈町5426-8
TEL 0994-31-2355
FAX 0994-31-2357
組合所在地
鹿児島県鹿屋市田淵町1556-2

設立 平成9年6月
資本金額 750万円
従業員数 15名
業種 食料品製造業



農畜産物加工センター