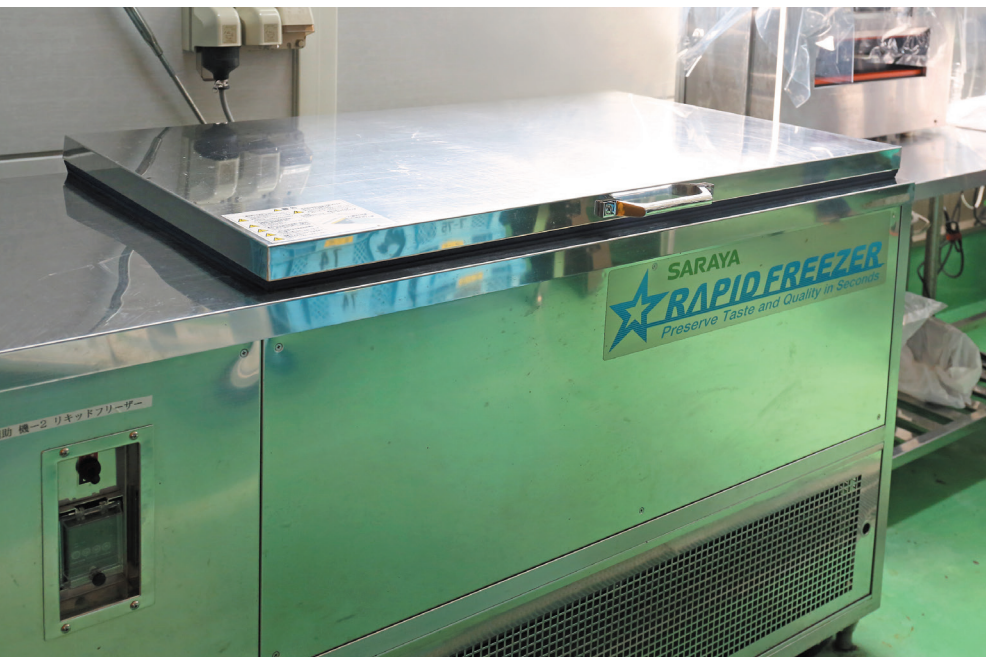


株式会社八旗農園

「あら川の桃」の風味を最大限に引き出したピューレ(一次加工)の製造に伴う低温殺菌処理加工技術の開発

フレッシュな味わいそのままに「あら川の桃」の加工品を国内外にアピール



補助事業

3種の製造機械の導入で加工品の質をアップ 製造加工技術を自社内で完結し、販路の開拓、拡大に

紀の川市桃山町を中心に生産される「あら川の桃」は、良質の桃のブランドとして全国的に知名度が高い。「八旗農園」は桃の生産や販売とともに、自社工場を持ち、ジュースやピューレ、コンポート（ゼリー）などの加工品の製造・販売も行っている。

桃の風味を最大限に生かした加工を目指し、同事業を使って新機械を3種類導入することを決定した。「スチームコンベクションFCCMP201G」は、ピューレ製造過程で桃の風味に影響する加熱殺菌処理を行う機械であり、「リキッドフリーザー RAPIDFREEZER SF20」は、加熱処理後の商品の冷凍急速凍結保存をする。「小型秤充填機 8ZRE」は、現在手作業で行っている充填作業を機械化にすることが目的だ。

この3つの機械を設置した場合、低温殺菌処理、ポリフェノール酵素失活処理、急速冷凍処理が可能となり、自然の風味を残したピューレと、解凍後も同じ品質を保つ冷凍桃を使った新商品を製造できるようになる。また細菌の増殖抑制により、衛生的かつ効率的な製造が行え、生産性の向上にもつながると考えた。

同事業で冷凍桃と無添加ピューレの開発が成功すれば、今まで要望があった取引先をはじめとした各食品製造業者の受注が可能になる。また「あら川の桃」のブランド力と品質の高さを持って、健康志向、高級志向など食にこだわりを持つ購買層にも、インターネット販売やイベント出品などで、さらなる販路の開拓・拡大を図っていく考えだ。

成果

新しい商品アイテムが増加して 海外企業との商談も成功した

今回の補助事業の成果として、桃本来の風味を引き出した「冷凍桃」と「無添加ピューレ」の開発の成功により、従来商品に加えて新しい商品アイテムが増えた。また輸送に長時間掛かり、難しいとされていた海外輸出も可能になったことをきっかけに、県食品流通課の紹介で香港の企業との商談が成立した。

さらに、今までは殺菌処理を外部に委託していたが、自社で処理することができるようになり、外注費約90万円(平成27年度)の削減で利益率がアップ。今後は自社工場での作業工程の効率化を図り、地元の雇用促進に貢献できる体制を整備することを考えていく。



今後の展開

桃以外の地元産のフルーツ加工も行って 従業員の所得の安定や向上にもつなげる

紀の川市は桃だけでなく、多種多様なフルーツの名産地としても知られる。同社では、地元産のキウイやイチゴのピューレ、ダイスカットなども併せて製造し、顧客に紀の川市がフルーツ王国であることをアピールして、さらなる販路拡大を狙う。

また桃の農繁期だけではなく、各フルーツの収穫期に合わせて加工品を製造することで、従業員が年間を通して働ける環境が整い、同時に所得の安定や向上にもつながると考えている。実際に、同事業の導入で、平成27年度と28年度の給与総額を見ると、1.8%のアップという結果が出ている。



5品種の桃の生産と販売 自社工場で加工品の製造も

平成21年に桃の生産農家3人と流通業者で任意団体「八旗農園」を組織し、4haの園地で「あら川の桃」5品種を生産して、直営直売所で販売を行う。平成26年に「株式会社八旗農園」に法人化。農産加工に取り組むため、国の6次産業化の認定を受け、自社工場でジュースや、ピューレや冷凍桃の製造・販売を手掛けている。



代表取締役
高平 昌英



株式会社八旗農園

代表者／代表取締役 高平 昌英
設立／平成26年2月
資本金／998万円
従業員／正社員3人、パート約20人
事業内容／桃の生産・加工・販売、果実・野菜等のピューレ受託加工

〒649-6122 紀の川市桃山町元266-3
TEL.0736-79-3138 FAX.0736-79-3137
URL: <http://www.hakkifarm.com/>
Mail: hakki@bh.wakwak.com