

自然の恵みを余さず生かす 時代の課題に向き合いながら地域が輝くために

木頭の暮らしとともにある柚子。古くから盛んに栽培され、食用酢としてはもちろん搾汁後の残渣も様々な活用されてきた。柚子は地域の宝。有機JAS認証や安全・安心GAP認証取得の木頭柚子の魅力をもっと広く世界に発信したい。地域の恵みを余さず生かし、地域を元気にするために



木頭柚子残渣有効活用エコエネルギープロジェクト

1. 取り組みの経緯

地域の名前を冠し地域を輝かせるために生まれたきとうむら。大切な地域の資源である柚子の恵みを活かして、多種多様な商品を開発販売している。柚子酢はもちろん、搾汁後の柚子の残渣を乾燥し、食品・浴用品などの加工品の原料や飼料に。利用しきれない分は堆肥化しているが、コストもかかり、処理できる量も限られることから、乾燥量を増やすべく、新たな食品乾燥機の導入を計画した。



▲写真の説明

2. 実施内容

柚子搾汁後の皮の乾燥機をハイスペックなものとする事で、効率化と量産、製品の品質向上をめざした。同時に、地域の山林の間伐材を薪として利用すれば、エネルギーの地産地消、CO2削減という課題にも対応できることから、薪油併用型乾燥機を購入。大規模な機械化による投資リスクを避け、地域の雇用を守りながら付加価値の高い商品を生み出し、安定した販売と成長を実現していく。



▲写真の説明

3. 取り組みの成果

従来機と比べ、乾燥時間の短縮と処理量増が可能となった。社員の労働時間に合わせてプログラムを組めるので、大幅な効率化が図れており、製品価格のコストダウンも実現。食用の柚子粉と入浴剤は、従来機で製造したものより色・香りがよいとの評価を得ている。乾燥品は常温保存でき、加工の幅も広がる。海外への輸出にも適しているというメリットをさらに活かしていきたい。



▲写真の説明

事業者から一言 さらなる海外展開をめざして!

この乾燥機1台への投資で、地域資源の有効活用、ゴミの削減、エネルギーの地産地消とCO2削減という様々な時代の課題にアプローチしています。軽量の乾燥品は輸出にも適しており、海外の見本市などでの反応も上々!持続的で効率的な事業展開をめざし、新商品の開発や市場拡大にさらに努めていきたいです。

取締役
中川 公輝氏

株式会社きとうむら

〒771-6402
徳島県那賀郡那賀町木頭出原字ヨコマチ23-2
Tel.0884-68-2212 Fax.0884-68-2277
●代表取締役 日野 雄策
●設立年月日 平成8年4月1日
●資本金 5,585万円
●業種 食品製造業
●従業員数 19名
●ホームページ <https://www.kitomura.jp>