



代表取締役
岩間 正雄

【事業計画名】 輸出向けリンゴ、梨加工品の生産

背景・目的

加熱工程で温度管理ができないことが課題

当社は、食品加工場「なんぶの台所」にて地元で獲れた新鮮な野菜や果物を使用して、ジャムやシロップ漬けなどのオリジナル商品の製造、また、県内のホテルやレストラン向けにカット野菜や煮物、漬物などの業務用加工品の製造を行っています。オリジナル商品は土産品として、「溪流の駅おい

らせ」や、その他土産店にて販売しています。

製造している加工食品のひとつである「りんごのコンポート」や「ドライフルーツ」は、台湾へ輸出できる市場性がある商品です。これらはシロップで煮る工程があり、当社ではガスを使用しているために、温度管理がうまくい

かず加熱不足となることがありました。この影響によって、常温保存にしたときに変色してしまったり、煮崩れしてしまうという課題がありました。

実施内容

効率的に加熱処理できるボイル・冷却システム一式を導入

カットした果物とシロップを袋詰めする際に使用する小型真空ガス包装機と、真空したものを湯煎してさらに真空にするためのボイル・冷却システム（回転式蒸気釜、簡易貫流ボイラ）を導入し、紅玉りんごやゼネラルレクラークなどを原料としたコンポートや

ドライフルーツの製造工程の改善を図りました。

また、導入した設備の効果を検証するため、コンポートとドライフルーツのサンプル品をテスト製造して一般生菌数、大腸菌群、水分活性、pH、糖度を調査し、評価を実施しました。



事業成果

温度管理の自動化により、一定の温度を保って品質向上

回転式蒸気釜は、従来のガス直火釜の2分の1～3分の1の時間で沸騰させることができ、燃費も2分の1にまでカットできています。また、従来のボイラでは温度管理がうまくできなかったことから、作業員が常に釜を見てガスの調整を行っていましたが、導入したボイラはデジタル温度管理が可能のため、その場に作業員が居なくても一定の温度を保てるようになり、空いた

人手で別な作業を進められるようになりました。

真空包装機は果物とシロップを同じ袋に入れ、30～40分間湯煎してゆっくりと加熱しながら温め、その後、菌を繁殖させないように一気に冷却することで、味がより果物に染み込むようになりました。ゼネラルレクラークは実が柔らかく煮崩れやすかったのですが、ゆっくり加熱することで果物

の形を保てるようになりました。結果、以前のような煮崩れ商品などのロスが減り、生産性が向上しています。



ココがポイント

冷却システムの導入によって、HACCP対応が可能に

りんごとゼネラルレクラークのコンポートのサンプル品検査から、一般生菌数および大腸菌群は陰性であり、食品として問題ないことが確認されました。**湯煎したパッケージを一気に冷却できるシステムに変わったことで、菌が繁殖しにくくなりました。HACCPの基準もクリアして衛生管理を一層強化でき、お客様からの信頼を得ることができています。**



今後の展望

加工のひと手間で、農家さんを応援し続けたい

現在当社は、りんご、洋ナシ、桃、柿、あんずなど地元で生産される果物を加工品として提供していますが、もともとは青果として販売できない傷ものを加工することで、果物の収穫時期以外にも収入を生み、「農家さんを応援したい」という思いから始まっています。

今後は地元の新たな特産品「ジュノハート」の加工品の開発にも取り組み、ジュノハートを年間通して食べられるような土産品として提供できるよ

うにと考えています。

新型コロナウイルスの影響で当社製品である土産物の売上は落ちていきます。また県内・県外のホテル・飲食店・菓子店・小売店などへ卸している業務用のカット野菜、果物ピュレについても需要が落ち込んでおります。

機器を導入し、温度管理が正確に行えるようになったことで以前よりも品質が向上しています。今後も農家さんのためのOEM製造として、お預かり

した野菜や果物の品質は保持しながら、安定した製品の製造を行っていきたいです。



なんぶ農援株式会社

代表取締役 岩間 正雄

◎創業 昭和63年

◎資本金 300万円

◎従業員 15名

〒039-0612 青森県三戸郡南部町大字剣吉字岩の下4-1

TEL.0178-75-1013 FAX.0178-75-1466

URL: <https://www.nanbunouen.net/>

