

県内外に販路を拡大
量産体制を確立して



ブラストチラー冷却技術を活用した「じねんじょう蒲焼」商品化ならび量産化

「ジャポニカ」の学名をもつ日本原産種の自然薯の安定した栽培方法を確立。早くから6次産業化にも取り組み加工品づくりにも力を入れてきた。今回、新たな冷却・冷凍技術を導入することで、これまで難しいとされてきた「じねんじょう蒲焼」の商品化に成功。専用冷凍庫も確保することで量産化の体制が整った。

取組の背景

冷凍加工品の量産化・販路拡大に向けて

じねんじょう山芋の特産化の草分けとして業界を牽引してきたやまいもまつり。日本原産のヤマモ科の自然薯にこだわり、40年間の経験とノウハウの中で選抜育種してきた在来系統を栽培し、年間通して美味しい自然薯を安定供給できるシステムを構築してきた。6次産業化に早くから着手し、自然薯を主原料とした炊き込みご飯の素（レト

ルト商品）や乾麺、漬物、焼酎、菓子などアイテムの充実によって、ブランド力・販売力を強化してきた。2023年4月には、加工場を併設した自然薯専門店「はなたかめん」をオープン。冷凍加工品の量産化の第一歩として、自然薯をうなぎの蒲焼き風に仕上げた「じねんじょう蒲焼」の製造を計画したが、冷凍加工技術に課題を抱えていた。

ADVICE

事業全体のブラッシュアップにつながる！

本事業に取り組んだ一番の成果は、事業計画のブラッシュアップにつながったことです。機械を導入することで新商品を開発できたことはもちろん、「この機械を使えばもっとこんなことができる」と視野が広がり、結果的に加工品の幅を広げることができました。申請にあたっては、（公財）やまぐち産業振興財団を通じて中小企業診断士などの専門家のサポートを受けました。申請書を言葉で埋めていくのは大変な作業ではありますが、事業の方向性を見直す良い機会だったと思います。経営陣だけでなく従業員も含め、現状の課題把握や将来に向けた新商品開発などについて、積極的なコミュニケーションが生まれ、次のステップに踏み出す第一歩となりました。



代表取締役 井上 容一

今後の展望 飲食店・業務用をターゲットにした新たな冷凍食品の開発

今回開発した「じねんじょう蒲焼」を足がかりに、常温商品だけでなく冷凍商品の開発にも力を入れていく。加工品は賞味期限との闘いが永遠のテーマ。不良在庫を抱えないためにも、個人向けはもちろん、これまで培った取引先ルートを活用して、専門店を中心に販路を確立・

拡大させていく。業務用は販売ロットが大きく、パッケージを簡素化できるため、コストダウンも期待できる。自然薯は古来より日本人が親しんできた身近な滋養強壮食。日本原産種をより多くの消費者へ普及させ、「自然薯を食べると元気になる」というイメージ戦略を進めていく。

取組内容 急速冷凍技術で美味しさと品質を長時間キープ

同社が開発した自然薯のとろろを使った「じねんじょう蒲焼」は、外食産業向けに原料とノウハウを供給しつつ、直営の食事処においても試行とブラッシュアップを重ね、人気メニューの一つとして定着していた。そこから発展して、外食卸や土産品販売による販路拡大を計画したが、以前から冷凍加工技術が課題とされていた。通常の冷凍庫で冷凍した場合、時間を要するだけでなく、常温調理品に比べて食味や風味、ふくよかさが劣るため、想定した味や品質を保つことが難しかった。そこで、「じねんじょう蒲焼」の品質と生産性を飛躍的に向上させるために、7社の機器の比較テストを行い、最も適した当該機種ブラストチラー冷却機とプレハブ冷凍庫を導入した。ブラストチラー冷却機は一度に50個の「じねんじょう蒲焼」の冷凍が可能。



取組成果 衛生環境の改善、作業性や生産性が飛躍的に向上

従来の冷凍庫を使った場合、冷却・冷凍にかかる時間はおよそ8時間。一方、新たに導入したブラストチラー冷却機を使った場合は約1時間と1/8の時間短縮につながった。加熱調理後に急速冷却することで、雑菌繁殖リスクの高い環境（60℃～10℃）を約30分という短時間で通過させた後、冷凍化。品質へのダメージが大きい最大氷結晶生成温度帯（-1℃

～-5℃）の通過時間を、従来の約4時間から約20分に短縮させることで、解凍後のドリップを抑え、食味や風味、ふくよかさなどを保持できるようになった。また、付随する冷凍庫にて2.4万個の保管が可能になり、在庫管理も容易になった。これまで廃棄していた自然薯を有効活用し、材料となる一次加工のとろろのロス軽減を図ることで、コストダウンにもつながった。

やまいもまつり有限会社

〒745-0851 山口県周南市徳山 1019-90
TEL 0834-32-0873 / FAX 0834-32-0988
自然薯専門店 はなたかめん
〒745-1132 山口県周南市湯野 4238
TEL 0834-82-0500
<https://maturi.co.jp>
業種 農業・農産物食料品製造業
資本金 300万円
従業員数 11名（令和5年12月）
1977年創業
代表取締役 井上 容一



人工的に栽培することが難しいとされてきた自然薯の栽培に成功。品質の優れたものを安定供給している。生産量は年間約60トン。出荷した自然薯は専門料理店や居酒屋などの外食産業に卸している。早くから6次産業化に取り組み、加工品の開発・販売も進めてきた。2023年4月には自然薯専門店「はなたかめん」をリニューアルオープン。飲食の提供のほか、加工品の直売も行う。