

28年度補正



有限会社清木場果樹園

画期的な冷凍保存による、 特産品の国内外への販路拡大事業

自社栽培の完熟金柑、キングオレンジ、タンカンなどのかんきつ類をはじめ、地域特産品を画期的な方法で冷凍保存が可能。特殊な液体の中に浸し食品を急速冷凍することで、鮮度・おいしさを長期保存することができる。国内外への輸送も可能となり、販路拡大が可能となる。



事業の背景と目的

当社は樹上完熟させた金柑などを青果としても出荷しているが、気候変動により収穫量が大きく変動する。かんきつ類など地域特産品の保存方法が課題だったが、通常の冷凍方法では内部の水分が細胞よりも大きく凍結してしまい、うま味成分とともに栄養成分までドリップとして流れ出てしまう。加工製造した商品または金柑などの青果物をみずみずしいまま長期保存することを目的に実施した。

事業内容と成果

自社栽培のかんきつ類をはじめ、地域特産品を画期的な方法で冷凍保存が可能となる急速冷凍機を導入した。かんきつ類及び特産品を密閉パックし急速冷凍を試みた結果、冷凍前と全く変わらないみずみずしい解凍状態だった。これにより鮮度、おいしさの長期保存が可能となり、国内外への販路拡大体制を構築できた。



作業風景



リキッドフリーザー「凍眠」



取材風景（清木場社長）

事業取り組み後の成果

導入設備「凍眠」（リキッドフリーザー）で1,000パック（150個入り）冷凍完熟きんかん「黄金丸」を加工・販売したが、お客さまからは「美味しい、生と同じ食感、シャーベット感覚で食べられる」と好評である。各地で開催される輸出商談会には積極的に参加しており、「フランスの料亭で使いたい」とのオファーもある。

達成要因

完熟きんかん「^{こがねまる}黄金丸」は光合成細菌や乳酸菌等菌類を使った有機栽培及び減農薬で栽培し、また、開花後210日経過しないと収穫しないという基準が順守され糖度16度以上の金柑が収穫されていること、HACCP基準に沿った加工で安心・安全な商品を消費者に届けており、「みずみずしくて美味しい」との口コミの広がりが挙げられる。

今後の取り組み

冷凍完熟きんかん「^{こがねまる}黄金丸」の国内、欧米等への販売・拡販を図ると同時に、南薩地域振興策の一環として地元の特産品（2～3月は金柑、4月はタンカン、夏季はブドウ等の果物を始めとした農産物）を作っている農家と連携（委託生産・仕入れ）し、年間を通じた冷凍農産物の開発・生産・販売に取り組んでいく。

黄金色に熟した完熟金柑のフレッシュな香りと美味しさをそのままお届けします



今回の設備導入によって冷凍完熟きんかん「^{こがねまる}黄金丸」の加工数量は安定的に伸びるが、販売面における人的対応が課題となっており、ハウスでの金柑栽培は専任者に任せる体制づくりが望まれる。

また、冷凍完熟きんかん「^{こがねまる}黄金丸」を始めとした冷凍農産物を国内外へ販売するためには、運搬・冷凍保管等物流面でも設備や人材面での充実がますます重要になってくるので、これらの課題・問題点への早急な対応が望まれる。

企業PR

当社は、樹上完熟金柑にこだわり、栽培から加工まで自社農園で行っている百年三代続く果樹園農家です。100年の歴史ある“ミカンの里”の小学校跡に新工場を作り、日本全国・世界各地に“ふる里まるごと”を発信しています。



事業者 有限会社清木場果樹園
代表者 代表取締役 清木場 真一
設立年月日 平成12年6月1日
所在地等
[本社] 〒899-3611
鹿児島県南さつま市加世田津貫10660
TEL 0993(55)2611/FAX 0993(55)3261
[工場] 〒899-3611
鹿児島県南さつま市加世田津貫6568
〈URL〉 <http://seikoba.com/>
資本金額 300万円
従業員数 5名
業 種 食料品製造業