

事業実施テーマ

専業農家の廃棄野菜を活用した加工品生産事業の展開

会社概要

- 社 名：株式会社丸憲
- 代 表 者 名：代表取締役 日下部光宏
- 所 在 地：〒434-0036 浜松市浜北区横須賀1075-1
- 取 材 地：同所在地
- 設 立 年 月：昭和45年4月
- 業 種：飲食料品卸売業
- 資 本 金：10,000千円
- T E L：053-586-4000
- U R L：http://circle-ken.com/



会社外観

取り組みの経緯



代表取締役 日下部光宏氏

農産物の「適地適作」「適材適所」を経営理念に掲げる

同社は、昭和45年に創業し、生鮮野菜等の農産物卸売業者として、静岡県西部や愛知県東部を中心に、全国各地の生産者から野菜や果物を直接集荷し、全国の中央卸市場、仲卸、大型スーパー等に販売している。

「適地適作」「適材適所」を経営理念に掲げ、農産物それぞれの栽培に適する産地の大規模専業農家と直接契約を交わす方法で、天候不順等による市場への野菜供給不足に対応できることや、各地に所有する大型冷蔵倉庫での大量保管体制によって豊作時の供給過多に対応できることで、常に安心安全な生鮮野菜を消費者に安定的に供給できる仕組みを有することを強みとしている。

近年は特に異常気象が続いており相場の乱高下が激しいため、経営を安定化して行くためには、市場価格の影響を受けにくい高付加価値な加工食品を開発して販売して行くことが望ましいと考えた。

また、生産者である農家からも「規格外品や廃棄部位も、商品同様に手間隙をかけて育てた野菜であり、これを収入に変える」仕組みを相談されており、本事業に取り組んだ。

具体的な事業内容

農産物の規格外品や廃棄部位の活用に向けて、自社倉庫を加工場として整備し、生産者が加工した食品を自社ブランドを附与して販売する加工品生産事業を開始。生産者の顔が見える安心安全な加工食品を、既存事業の販路を利用して全国展開し、生産者所得の向上に貢献を目指す。

取り組みの内容



導入した鮮度維持装置

規格外品や廃棄部位から高付加価値加工品を！

同社では、生産者から排出される規格外品や廃棄部位なども同一生産者が栽培した安心安全な農産物であることを踏まえ、これらを再利用した加工品の生産事業を行うこととした。同社の倉庫の一部を利用し、生産者から農産物を集荷する際、同時に規格外品や廃棄部位も集荷・保管を行い、生産者の手で加工を協力いただき加工品を製造する。

完成した加工品は、直売所は勿論、同社の既存販路を利用して全国に販売すると共に、地域飲食店や惣菜店等では業務用の取扱いを促す。こうした仕組みで生産者の所得向上に貢献し、当社の売上にも繋げるための取り組みである。

具体的には、鮮度維持装置、重量選別機、金属検出器などの導入設備を用い、生産者から入手した廃棄処分用のカット大根を一定温度で屋内乾燥をし、「切り干し大根」への加工実験を行った。生産者の協力も得ながら、試作・実験を繰り返し、従来の切り干し大根と同様の外観、品質ながら、新たな手法での高付加価値加工品を完成させた。

結 果



開発した商品(切り干し大根)

従来廃棄されていた農産物を加工・製品化に新たな活路を見出す

本事業の取り組みにより、従来廃棄されていた規格外・廃棄部位などの農産物を活用し、新たな加工食品として市場化する目途がついた。

主な成果として、①これまで廃棄していた農産物の加工食品化が可能となり、同時に生産者の所得向上に寄与する見通しが立った。②同社が販売する農産物加工品が農家と連携することによりトレーサビリティや衛生面での安心安全の保証付きで加工品事業を行うことで、競合他社との差別化が図られる。③従来にない効率的かつ付加価値のある新たな事業の柱とすることが見込める。ことなどが挙げられる。

今後も同社が取り扱う各種生鮮野菜等の加工試作を更に推し進め、より安心安全な農産物加工品を開発し、商品ラインナップを増やしていく事で、新たな収益策を見出すと共に、パートナーシップを持つ生産者の所得向上、食品の廃棄ロス等環境問題の解決策の有限実行を目指していく予定である。