

益田農園

〈事業計画名〉廃棄余儀ない循環型栽培柿を農家自ら加工して乾燥柿の商品創出



柿に申し訳ないという気持ちが生み出した 廃棄処分柿を使用した新たな商品開発

事業の背景

廃棄せざるを得ない柿を救いたい

当農園で収穫した渋柿は、炭酸ガスとアルコールで処理をし、甘柿として市場に出荷する。そして炭酸ガス処理の過程で表皮が黒ずんだ柿は市場に出せず、毎年20%～30%程度が廃棄処分されていた。そこで、一年間手塩にかけて育てた柿を廃棄処分せずに、加工して商品化できないかと考えた。

果物及び果実加工品は近年の生活スタイルの変化により、食の簡便化・多様化などで需要が高まり、ドライフルーツにおいては主に美容・健康食材として、女性を中心に需要が拡大している。

柿の加工品と言えば「干し柿」がメジャーだが、当農園では新たにスナック菓子形態のドライフルーツである「柿チップス」の商品化を目指し、動き出した。

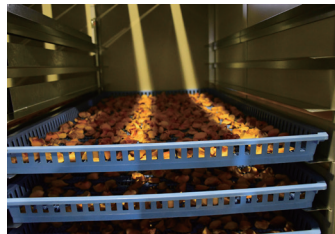


事業の成果

6次産業化で食品ロスを削減

本事業においては、まず年間約20トンの市場に出せない柿を保管できる冷蔵庫を導入。こちらで寝かせることで柿の鮮度を保ち、常にベストな状態で加工できるよう対応した。さらに「自動皮むき機」「スタンド式くし切カッター」「乾燥機、乾燥棚」「ベルト式脱気シーラー」「金属探知機」を導入し、前処理工程、乾燥工程、袋詰め工程をすべて手作業で行うことで、「柿チップス」を商品化し、生産・加工・販売の6次産業化に成功した。

破棄処分せざるをえない柿を原料に作った「柿チップス」は、食品ロスの削減につながり、また、酸化防止剤不使用で素材そのままの味であること、生産者の顔が見える商品であることから多くの指示を得ている。

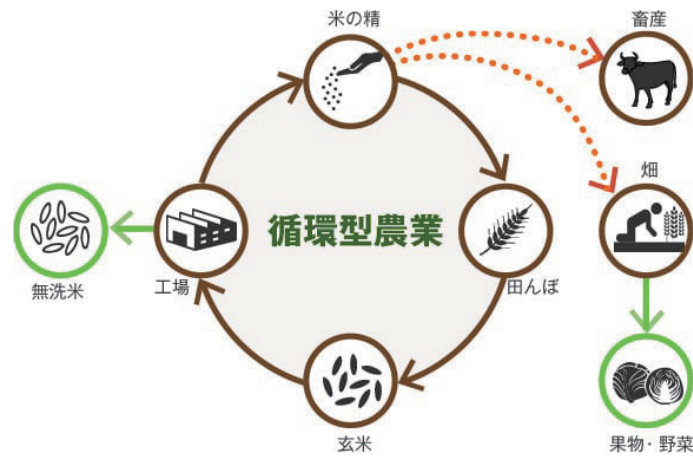


益田農園の取り組み

「米の精」を使用した農業本来の形である循環型農業を実践

農作物を動物や昆虫が食べ、そして土に返る。土に返ったものは微生物が分解し、その栄養を農作物が吸収して成長し、その農作物をまた動物や昆虫が食べる"食の循環"がある。自然界では食べる順番が決まっており、本来、農業とは循環の中で成り立っている。

当農園は「循環型農業」(環境の負荷軽減を目指す農業体系)を以前から実施しており、化学合成農薬や化学肥料に頼ってきた近代の農業から、自然界の微生物により発酵させた堆肥作りの考え方を元に、自分たちも美味しく食べれる野菜作りを目指し、自然の流れに沿った安心・安全な農法を取り入れている。



当農園においては、「米の精」による循環型農業を展開している。「米の精」とはBG無洗米の加工時に取り除かれた肌ヌカ(米のとぎ汁になるもの)を有機肥料としてリサイクル活用した有機質100%の肥料で、田畑の肥料に使われる他、家畜の飼料としても使われている。

「米の精」は土中の微生物のエサとなり、微生物が活性化することで空気や水の通りを良くし、使い続けることで土壌を豊かにする。また、有機質肥料は化学肥料に比べてゆっくりと土壌中で分解されて作物に吸収されるものが多く、地下水汚染の防止にもつながることから、当農園が自然と共存するための最適な有機質肥料だと考えている。

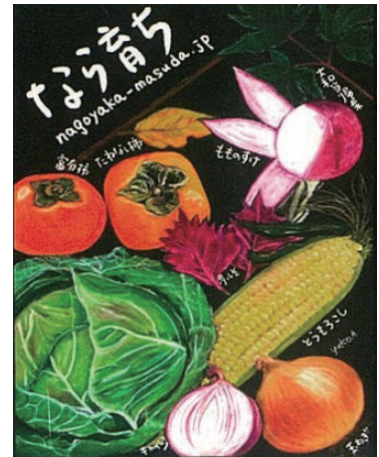
益田農園の方針

“人が「食べ物」を作る”をモットーに農業を楽しむことを一番に考える

当農園は13ヘクタールの土地で柿を始め、キャベツ、玉ねぎ、しそ、とうもろこし、米、かぶ(ものすけ)、大和当帰など、様々な作物を育て、美味しい農産物を供給している。

五條市阿太(あだ)地区を中心に、山間の傾斜をそのまま利用した広々とした農園は、自然に寄り添うことで水や栄養分の自然な流れなどに助けられたりもする。気温や湿度に恵まれ、適度な寒暖差など自然がもたらす環境は、果樹・野菜の栽培に適した土地地と言える。

古くから農業を営む当農園は、人が「食べ物」を作るということを大切にし、種まきから出荷まで一貫した管理体制のもと、食の安心・安全を提供できるよう心がけている。そして時代のニーズに応えるため、新しい作物にチャレンジするなど農業を楽しむことで、よりおいしい作物を育てるとともに、「農業は楽しく未来がある」ことを広め、後継者不足問題・里山保全に取り組むことで農地や景観を守っていくことに努めている。



益田農園

業 種 分 類 農業
事 業 内 容 農業(柿・キャベツ・玉ねぎ・ブロッコリー・酒米・しそ・トウモロコシ・大和当帰 他)
食品加工業(柿のドライフルーツ)

代 表 者 名 益田 吉仁
所 在 地 奈良県五條市滝町359
連 絡 先 TEL:0747-26-0141／FAX:0747-25-3656
ホームページ <https://nagoyaka-masuda.jp/>
E - M A I L info@nagoyaka-masuda.jp