

有限会社桜江町桑茶生産組合

■事業

オーガニックを中心とした健康食品の
販路拡大と生産プロセス確立

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

ハンドシーラー(WS-01型)、小型煮炊攪拌(かくはん)機(KRjra IH)
ロータリー充填(じゅうてん)機(RX02-W+RUO2-6kg)

遊休桑園を活用し、有機農法で桑の葉栽培 各種加工から販売まで担う6次産業

【経営理念】

おい
美味しさ、安心、そして生きがい

県内有数の養蚕産地だった地の利を生かし、昔ながらの有機農法で桑の葉を栽培している有限会社桜江町桑茶生産組合。遊休桑園を活用した地域振興や産業創出などを狙って1998(平成10)年に発足し、2年後には原材料の生産から加工、販売までの6次産業を行う企業として法人化した。桑の葉に血糖値の抑制など生活習慣病予防の効能があることを活かし、まず桑茶を生産。その後、桑の葉を新鮮なままパウダーにして固めたタブレット「有機桑葉つぶ」や、希少な桑の実をふんだんに使ったジャムやサイダーなど多彩なラインナップを展開してきた。現在は、ショウガや大麦、唐辛子など桑以外の作物も有機栽培し、さまざまな加工食品を販売している。

国内で初めて有機 JAS 認証を取得 各種加工品を海外へも積極的に出荷

同社が当初からこだわってきたのが、化学肥料や農薬を使わない有機栽培だ。桑は元々、蚕に食べさせるために栽培されていたため、歴史的に農薬は使われていなかった。そこに有機栽培という付加価値を付けることで、既にオーガニックへの関心が高かった海外各国へもブランド商品として輸出できると考えたのだ。発足当時、日本ではまだ有機栽培の認証機関がなく、同社の桑は2002(平成14)年、全国初の有機 JAS 認証を取得した。古野俊彦社長は「安心安全は当たり前。美味しさにこだわった製法や工程を研究し、えぐみのない風味に仕上げました」と話す。

桑茶に加え、桑や大麦若葉、ショウガなど有機栽培で育てた素材をパウダー状にした「100%オーガニックパウダー」などは、海外へも積極的に輸出。添加物や他の素材を一切加えず、素材が持つ栄養価を丸ごと接種できる商品は、オーガニック市場が拡大しているアジア・欧米諸国での売り上げを伸ばした。一方、ペースト状にした一次加工品も冷凍の状態で国内外に出荷していたが、冷凍商品は物流コストが高いのが課題だった。そこで常温でニーズのある商品開発に挑戦。有機ショウガや有機柚子などの素材に熱を加え、殺菌処理を行ったうえで、調味したスパイス製品を生み出した。



古野俊彦 代表取締役社長



- 1 導入した煮炊攪拌機で作業している様子
- 2 ペースト状の有機ショウガと柚子胡椒
- 3 海外向けにPRする有機柚子胡椒の業務用ペースト
- 4 有機栽培しているショウガの畑

常温で出荷できる ペースト状のスパイスを開発 高品質の製品が世界各国で評判に

どんなに素材が良くても、製造過程で風味が落ちれば顧客の食指は動かない。例えばチューブ状の有機ショウガの場合、鮮やかな薄黄色のカラーとフレッシュな味わいを保ったまま、長期保存できるよう、約2年をかけて工程や調味を考えた。海外の顧客にサンプル品を送ったところ、数社でオーダーが見込まれたため、補助事業によりハンドシーラーと小型煮炊攪拌機、ロータリー充填機を導入。ショウガと柚子胡椒の2種類のスパイス製品は、ヨーロッパ各国をはじめ、オーストラリアやアメリカなどへも出荷し、売り上げはペースト状商品だけで約2000万円アップした。「コロナ禍前は、現地の展示会で使い方をPRするなどして売り込み、だいぶ海外の食になじんできました。フランスのミシュランレストランにも卸しています」と古野利路副社長。国内でもホテルや高級スーパーなどに卸している。今後は、さらなる新商品を開発する予定だ。

■Company Data

有限会社桜江町桑茶生産組合



会社外観

代表者名：古野俊彦
設立年：2000(平成12)年
資本金：35,000千円
従業員数：37名
主たる業種：農業
本社：〒699-4221
江津市桜江町市山507-1
電話：0855-92-0547
FAX：0855-92-0676
URL：https://www.kuwakuwa.tv/