



野菜くずと微生物を同時投入すれば3日ほどで高速分解されます。



発酵物は敷地内の堆肥小屋で完熟発酵され安心安全な堆肥となります。



経費が1/2に!

生産効率アップ&経費カットのW効果!

野菜くずを畑に搬入し何度も耕す作業が、加工所内の装置に投入するだけになったことで、かかる経費が年間576,000円から230,400円と約半分に。生産効率も上がりました。



ものづくりへの想い

野菜を育てて収穫する楽しみ。その野菜を他社にお届けする楽しみ。自ら加工して販売する楽しみ。そして、その漬物をおいしいと言ってもらえる楽しみ。こんなやりがいのある仕事はありません。

今後の展望

自家製堆肥で野菜を育てて漬物をつくり、その際の野菜くずで堆肥をつくる。この循環農法を商品の付加価値につなげて売り上げを伸ばしていきたいです。

【 有限会社 向栄食品工業 】

処理に困っていた野菜くずが商品の付加価値となる堆肥に変身

主に大根の漬物を製造販売する同社。加工する際に発生する野菜くずを高速分解する装置を導入することで、かかる手間もコストも削減することができました。



取締役専務

岩切 孝幸

いわりき たかゆき



課題解決で飛躍の弾みに

漬

物店として昭和50年に創業した同社。

その後、平成17年に農業法人の認可を受け、現在は総面積20haの畑で大根の生産も手掛けています。

「つくった大根を青果として出荷するにせよ、自社で加工用に使うにせよ、その処理過程で葉やヘタなど大量の野菜くずが発生するんです。

その野菜くずは軽トラックに積み込んで自社の畑まで運んで土に混ぜ込んで処理するのですが、そこに掛かる労力は大変なものでした。しかも大根は水分が多いので分解されて次期の作付けができるようになるまでに2〜3ヶ月もかかっていました。産業廃棄物として処理するにも費用がかかりますからね」(岩切専務)

そ

うやって頭を悩ませ続けてきた野菜くずの処理は、微生物分解装置を導入することで一気に解決に向かいました。

「それまでの労力が嘘みたいになくなりました。やることといえば装置に野菜くずと微生物を投入するだけ。それだけで発酵が進み、3日後には1/5程度の量に減っているんです」

残った発酵物はさらに発酵させて安心・安全な堆肥として自社農園で利用されるようになりました。そうすることで次の作付けまでの期間が1カ月に短縮されました。

「今後は、できた堆肥を自社の大根生産に使用するだけでなく販売につなげてさらなる売上増加を図られればと考えています」

case
07

食料品製造業

有限会社 向栄食品工業

設立: 1975年

代表取締役: 岩切 千春

資本金: 300万円

従業員: 17名

事業内容: 漬物・冷や汁の製造販売、農作物販売

〒880-1106

宮崎県東諸県郡国富町大字森永1690

TEL.0985-75-5121

FAX.0985-75-5122

<http://koueisiyokuhin.m-m.info/>

