

# ペースト加工に着手

## 規格外野菜を活用 農家収入増、産地化も

富山市公設地方卸売市場の青果仲卸、大松青果（大井山行雄社長）を中心とした大松青果グループでは、北陸では初となる本格的なペースト加工の新会社「北陸フードワークス」（金子哲明社長、資本金2千万円）を立ち上げた。地元でマーケティング支援を幅広く行うラックス、ペースト製造開発の豊フーズ産業も資本出資し、運営にも参画。地場産野菜の規格外品を活用し、農家の所得増と自社グループの販路拡大、さらに契約取引による産地化にもつなげる。工場稼働は来年2月からの予定。

稲作が主体の富山県だが、近年は野菜などへの転作も増えている。ただ、収穫量の2割前後は規格外として出荷されず、に廃棄され、野菜の産地化を進める上でも対策が

を含めれば、もつと廃棄は多い」と、その必要性を強く感じていた。資本金出資額は八百勝青果が790万円、大松青果が500万円、ラックスが200万円など。新会社は八百勝青果内に登記し、スタッフは八百勝青果、ラックスで兼務。工場は元々地場スーパーの店舗だった物件を改装する。製造ノウハウは豊フーズが提供、販売はラックスのほか八百勝青果、大松グループの外食対応部門のフードサー

「収穫もされていない分」が、近年は野菜などへの転作も増えている。ただ、収穫量の2割前後は規格外として出荷されず、に廃棄され、野菜の産地化を進める上でも対策が

加工を予定している原料品目は、ニンジン、サトイモ、ホウレン草などの野菜のほか、オカラ、白エビなど。自社製品の製造のほか、JAなどから加工委託だけを請け負うことも予定している。収穫時期に旬の栄養価を活かし、需要と照らし合わせながら加工。ペー

「収穫もされていない分」が、近年は野菜などへの転作も増えている。ただ、収穫量の2割前後は規格外として出荷されず、に廃棄され、野菜の産地化を進める上でも対策が

近では介護食にも導入されている。農家経営を下支え契約取引も推進へ農家にとっては、これまで捨てていた規格外品が少しでも収益になるほか、捨てる手間とコストも省ける。ニンジンなどは皮むぎの手間もない。また、北陸フードワークスにとっても、原料野菜は元々値段が付かず捨てられていたもので、仕入価格は市況の影響を受けにくいというメリットがある。

近では介護食にも導入されている。農家経営を下支え契約取引も推進へ農家にとっては、これまで捨てていた規格外品が少しでも収益になるほか、捨てる手間とコストも省ける。ニンジンなどは皮むぎの手間もない。また、北陸フードワークスにとっても、原料野菜は元々値段が付かず捨てられていたもので、仕入価格は市況の影響を受けにくいというメリットがある。

期待できるのが、野菜の産地化。とくに転作や新規参入農家は、出荷可能なレベルの商品が増えて経営が軌道に乗るまで

人材育成も強化  
「コミュニケーションを研修  
大松青果グループでは人材育成も強化している。このほど農経新聞社



本田氏によるグループワーク主体の研修

A品、B品から規格外まですべて活用できる。農家には安心して作付けを増やしてもらいたいと、契約栽培を増やす方針。

を通じて提携コンサルタンの本田茂氏を講師に招き、営業員対象に研修を行った。テーマは「新人・若手社員とのコミュニケーションの取り方と

「相手に構えさせているから。相手のタイプに応じた対応をすることが肝要」などとした。