

「野菜のプロ」が冷凍加工

ズギ
イフざ
イエヤ
ジェミ

県内産の需要拡大

業務用原料を産地化

国産野菜への需要が高まる中、JA宮崎経済連が2010年4月に設立した「ジエイエイフーズみやざき」(宮崎県西都市)では、翌年8月からホウレン草など県内産野菜を原料とした冷凍野菜工場を運営し、量販店や生協等に高品質の冷凍野菜を供給している。ISO22000の取得はもともと「原料課」を設置するなど、野菜の専門家が製造に携わる点で他の冷凍食品メーカーとは一線を画す。原料野菜の提携農家は、同社の依頼で初めてホウレン草栽培に着手したところが大半。国産野菜で業務用に対応するとともに、県内農家の生産拡大に寄与している。

同社では、独自開発の「圃場管理システム」による栽培履歴の把握をはじめ、ISO22000の取得、原料受け入れ検査、金属探知およびX線

検査など、原料野菜、製造・衛生管理、危害防止対策を徹底している。冷凍野菜の主力はホウレン草(原料野菜の日量処理能力30ト、12月～翌4月)で年間1400トを製造するほか、サトイモ(同10ト、8月～11月)やゴボウ、コマツナ、ピーマンなども加工する。契約農家・法人は約100戸。

農家に生食用ホウレン草の経験がないことは、実はデメリットではない。「栽培管理、収穫作業を機械で行うため、価格を生食用と比べることもないうえ、規格はさう

同社の原料課に所属する技術主管、フィールドコーディネーター、つまり「野菜生産のプロ」による栽培指導で、一般の冷凍食品メーカーとの差別化を図っている。



業務用に栽培した特産ホウレン草を冷凍加工

とくにホウレン草については、本来の県内産地は小林市、えびの市、都城市などだったが、工場周辺で新たに産地化。他品目から転換した農家が大半で、最初から長さ最

大50分の業務用原料を生産し、機械で収穫している。価格は生食用と比べて安いものの、機械化体系での栽培が可能となり、収穫量がカバール、何よりも安定価格で取引できる。

縮役専務)という。さらに業務用といえども大きく育てるため、味と色が乗っている。しかも収穫から通常は5～6時間、長くて24時間以内を用途に冷凍加工する。収穫から加工までの間は常に低温で保存されるため「近年人気の出ている寒じめホウレン草で全量まかなっているようなもの。当社の冷凍ホウレン草は味も定評がある」。

内野宮専務は「量販店でのカット野菜はデリカコーナーでお弁当と並べた方が売れ行きがよいうえ、天候や生食用の値段

では売上げ全体の25%程になる。

にも左右されずに安定する」としたうえで、「冷凍野菜もデイリー(冷凍)のコーナーではなく、野菜売場で加工品と並べて販売すればもっと伸びるのでは。縦型の冷凍庫が1本あれば十分で、消費

者は同じ品目で用途に応じて生鮮・加工・冷凍を選ぶこともできる」としている。