

冷凍カボチャ工場稼働 北海道

国内最大規模 生産能力は日量最大16トン

青果専門商社のエム・ヴィ・エム商事（石田希世子社長、神戸市中央区）は、北海道旭川市に冷凍カボチャ加工工場を設置し、昨年12月に本格稼働させた。冷凍カボチャの加工工場としては国内最大規模となる。同社では、一定の品質基準を満たしたカボチャを「ほめられかぼちゃ」のブランドで販売し、年々引き合いが高まっている。加工工場の設置により、その冷凍品へのニーズに応える。さらに、規格外品などの活用も可能となり、食品ロス削減とともに利益向上につなげていく。

エム・ヴィ・エム商事では、2018年からJ-A全農などと連携し、全国契約産地をリリースしてカボチャを調達。収穫したカボチャの水分含有量、糖度などを光センサーで測定し、一定の基準を満たしたものを「ほめられかぼちゃ」として販売している。「ほめられかぼちゃ」はほくほくとした食感と甘さを備

え、スーパーでの青果販売のみならず、とくにコロナ禍以降は加工・業務用としても引き合いが高まり、冷凍品としての要望も寄せられていた。

新工場は、旭川市の旭川工業団地内に開設。敷地面積は6697平方メートル、延床面積2027平方メートル。隣接地では、同社の取引先でもありカボチャの選別を手掛けるKFP

産業が事業を行う。工業団地は道北エリアの工業技術振興拠点とされ、道央自動車道旭川北ICから約10分、旭川空港から約13分など交通アクセスも良い。

工場の運営は、新たに設立した「北海道AGRI FROZEN」が行う。加工はブロックカット（皮つき・皮なし）、ダイスカット、ペーストが可能で、生産能力は日量最大16トン（製品ベース）。このうち7割が加工用、3割をスーパーの総菜用として供給する。スーパー向けでは半分ほどが「ほめられかぼちゃ」となる。

最新の機器も揃える。カッターなどは独自仕様で、カット、品質の高度化や省人化を図る。現在、芯取り、皮むきなどで一部手作業もあるが、今後はロボットの導入で極力自動化させていく。さらに、食品安全システムに関する国際認証規格「FSSC22000」の取得をめざす。

同社が扱うカボチャの産地は、1月～5月は沖縄県、6月～7月は鹿児島県、長崎県、8月～12月は北海道。国内で収穫できない時期は海外から輸入している。ただ、加工工場では、8月～翌1月まで北海道産、2月～7月は輸入品を扱う計画。年間出荷量のうち3分の2は北海道産とし、国産比率を高める。

一方、大玉果など生食用として出荷できなかったものも冷凍加工が可能となることで、食品ロスの削減や利益向上につなげていく。

