

# 野菜を粉末にし商品化

## 加工事業で新会社設立

熊本地方卸売市場の熊本大同青果(月田求仁敬社長、熊本市田崎町)は、農薬や化学肥料を抑えた野菜を乾燥・粉末にし、麺やスイーツなどの加工品を開発・販売する新会社、「野彩八巻(やさいはちまき)月田求仁敬社長、熊本市神水本町)を設立した。先月31日の「野菜の日」には、完成した商品に関係者や小売業者等に披露。生産者の顔の見える野菜の加工品で新たな需要を掘り起こし、青果の消費拡大、生産者の所得向上につなげたい考えた。

# 生産者の所得向上めざす

熊本大同青果は、2003年にオリジナル野菜「食下」を立ち上げた。このブランドは、同社が認定した「食下」農産物の生産者が生産する青果物で、熊本県が策定した慣行レベルを基準に化学合成資材の使用を5割以下に削減した農法を実行。生産物は同社が仕入れ、熊本県内の百貨店、スーパーなど

に「お野菜百科」として販売している。野彩八巻では、同会の協力農家75戸に、通常の青果物販売とは別に加工用として栽培を依頼したものを扱い、商品開発および加工、販売を行っていく。加工用として新たに生産量を増やすことで、生産者のさらなる所得向上をめざす考え。商品化にあたっては、熊本製粉(熊本市)に依頼し、昨年12月から乾燥させたハプリカやニンジンのほかカボチャ、タマネギなどの粉末を試作。赤や緑などの鮮やかな色と野菜の香りや風味が楽しめる商品の開発に取組み、第一弾として完成した野菜粉末や、麺、スイーツなどを、野菜の日に関係者や小売業者などに披露した。



YASAI HACHIMAKI

色鮮やかな「天然色パスタ」と手軽に使いやすい干し野菜の「ベジほし子」。今後は野菜に含まれる栄養価やベータカロテンなど、機能性成分についても研究していく(上)力強さを感じる口

「コンセプトは「楽しい・使いやすい・食べやすい」開発した商品のコンセプトは、「楽しい・使いやすい・食べやすい」



湘南野菜の用途は、お祝い・贈答・家庭用・業務用と幅広く対応している

湘南野菜の用途は、お祝い・贈答・家庭用・業務用と幅広く対応している

### 湘南青果とオフィスコリンの共同事業

## 「湘南野菜」の通販開始 地産地消で市場活性化に寄与

「湘南野菜」のブランドを推進している神奈川県・藤沢市地方卸売市場の湘南青果(横川屹社長)とインターネット上の直売所を展開するオフィスコリン(岡山幸代社長、横浜市磯子区)は、藤沢市等の協力を得て、共同で「湘南野菜」の個人向け通信販売サービスの「産地直送 湘南野菜新鮮お届け便」を先月から開始した。

今回の共同事業では、湘南野菜の認知向上と地産地消の推進の来年度から民営化する藤沢市地方卸売市場の活性化③湘南からの情報発信④を目的に、それぞれ別の事業を行う会社が集まり、定期的に情報発信を行うこと。オフィスコリンの岡山俊明取締役は「湘南地区で収穫された野菜となるため、配送までの準備に時間がかからず、新鮮なまま食卓へのお届けができる。野菜は月に発生した東日本震災を期に、保存食として全国的に需要が高まった。こうした「周年流通が可能な農産加工品群」を生み出すことで、生産者の所得と生産量の向上、そして熊本県の地域活性化に貢献したい」と意気込みを見せている。

食べやすい」で、どの商品もカラフルで可愛らしいものばかりだ。料理やお菓子などの材料に使用できる色とりどりの野菜粉末「ベジこな子」をはじめ、野菜粉末を九州産の米粉に練り込んだ平麺の「天然色パスタ」、野菜の味わい、歯ごたえ、色、香りを手軽に楽しめる乾燥野菜「ベジほし子」、地元菓子店の「香梅」とコラボ開発したスイーツ商品「パプリカあんサンプル」などがある。同社では、「青果物と比較して品質保持期間の長い商品(乾燥野菜)は、今年3月