

事業 京都府下の農作物冷凍加工のための商品開発

平成26年度 採択事業

アグリジャパン株式会社

広域営業部長 清水 弘さん



清水 弘さん

安心安全にこだわった農作物を全国に届けたい
四季折々の旬のおいしさが味わえる恵まれた環境にある日本では、季節に合わせた食生活・食習慣が世界でも独特の発達を遂げてきました。中でも、季節ごとに変わる野菜の種類と味わいの多様さ、野菜中心型の食生活は世界的に注目され、近年ではヘルシーな食事として欧米を中心に日本食ブームが起こっています。

化学肥料や農薬を極力使わず、または一切使用せず、自然とともにゆっくり見守り・育てられた安心安全な野菜は、健康な土作りからはじまり、日本各地の地域で受け継がれた業によって生産者たちが作り上げていきます。そんな生産者のこだわりと気持ちがこもった野菜は、化学肥料や農薬を使った野菜より手間も時間もかかりますが、効率や安さだけを追い求めず、「健康を考えた安心安全で本当においしいと言える野菜だけをお届けしたい」という目標を掲げて、2005年7月にアグリジャパン株式会社は設立されました。

京都市伏見区に本社を置き、高品質の野菜、果物の生産から販売までの流通を全国規模で展開することで、量販店・百貨店を中心に学校給食・加工食品・外食産業などへの販売を着実に伸ばしています。

こだわりの国内産冷凍野菜を「ラブランド」ブランドで展開

アグリジャパンでは、「安全な農作物を提供すること」「安心して食べていただける仕組みを整えること」「自然と共生できる農法を進めること」を主眼にした、京野菜、有機栽培野菜やこだわりの農産物を提供していますが、旬の野菜を安全においしく無駄なく食べてもらうために国内産の野菜を冷凍にした商品も販売しています。現在は、さといも、ミックスベジタブル、ほうれん草、ささがきごぼう、ホールコーン、えだ豆などを取り揃えていますが、これらには栄養価や味も含めて農作物の総合的な品質を保証する「ラブランド」というブランドを付けています。

この「ラブランド」のラベルが貼ってある商品には、農産物の安全を求める消費者のために履歴検索(トレーサビリティ)ができる仕組みを作っており、スマートフォンやタブレットなどの端末からQRコードを読み取って簡単にアクセスしてもらうことで、「いつ・どこで・誰が・つくったか」という農作物の生産者に関する情報のみならず、おいしいレシピや食べ方提案などの情報発信を積極的に行っています。

農林水産物の活用

地場生産者の抱える課題に応えるアグリジャパンのソリューション

アグリジャパンは京都に根ざして地場の農作物を多く取り扱っており、生産者との関係も密接になっていますが、地域の農家から聞こえてくるのは「農作物の価格が安定せず、収入が安定しない」という悩みの声です。

普段、私たち消費者が目にする野菜は、大きさや形の整ったものですが、実際に生産者の元で収穫される農作物には当然、不揃いなものも多く含まれています。味や栄養価、生産にかかる手間は変わらないのに大きさや形が揃っていないだけの理由で、これら「B級品」は市場において値が付きません。このような売り物にならない作物が出てしまうことや、出荷時期、出荷先によって価格が変わってしまう農作物を扱う生産者にとって、価格の安定化は重要なキープポイントです。

そこで、「生産者との契約において、その作物を畑単位で一括買い上げを行いたいと考えました」と話す清水さん。一括で買い上げた農作物の中には形の悪いものも含まれており、仕入れ時期が集中してしまうとその後の販売価格の低下や余剰在庫が発生するリスクも持っています。しかし、そこはアグリジャパンが持つ流通網と冷凍技術、協力会社との連携によって解決できると判断。「形の整ったものは生鮮用に、形の悪いものは加工した後に冷凍で流通させることで、B級品の有効利用や出荷時期の調整が行える」と清水さん。

さらに、京都の料理屋に監修を依頼し、「家庭で簡単に調理が可能な冷凍食品を開発、販売することで付加価値を生む」というのが今回の事業のポイントです。アグリジャパンの中井会長と古くから付き合いのある料理人もこれを快く引き受け、協働による蕪蒸しやおでんの開発が始まります。



試食会での蕪蒸し

京都の味をまとった新ブランドの冷凍食品

冷凍された加工食は、解凍後も味を損なわないという条件のクリアが必須です。この点について、蕪蒸しやおでんの開発・製造に当たっては、かつて航空機の機内食を加工していた会社の協力を得ることに。機内食には

冷凍と解凍技術のノウハウが詰まっており、その技術を活用して解決を図る検討を進めます。

現在は社内での試作品開発の段階ですが、瞬間冷凍機を購入したことによって試作のスピードアップが図られたということで、「監修を受けた料理を一定の品質で自社加工を続ける難しさ、複数の具材や出



おでんの試作サンプル

汁が入った料理の冷解凍における技術改良が現在の課題。京都ブランドの名に恥じない商品を届けるため、試作はまだ必要です」と、清水さんは商品開発の難しさやこだわりを語ります。

他にも、インターネットを活用した食材宅配サービスとも提携しており、これまでに築いてきたルートも含めて販路は非常に充実しています。商品パッケージのデザインもほぼ固まっており、試作段階が終わった後の展開はスピード感のあるものになることでしょう。地場生産者の悩みを解決する新たなモデルともなる、京都の味をまとった京都産農作物使用の新ブランド冷凍食品。アグリジャパンの今後の活躍がますます楽しみです。



新規購入の瞬間冷凍機

事業概要

アグリジャパン株式会社
http://e-loveland.com
代表：代表取締役 山田 修子
業種：農産物卸売業
創業：平成17年7月
住所：〒612-8244 京都市伏見区横大路千両松町71番地
TEL：075-611-3335 FAX：075-611-5755