

良質な冷凍枝豆の商品化とトップセールスによる販路の拡大

中札内村農協(北海道)

取組の概要

- 良質な冷凍枝豆を生産するための加工処理施設を導入
- 組合長自らのトップセールスにより、販路を開拓
- 冷凍処理することで年間を通じた安定的な供給を確保し、有利販売を実現

事業化(プロジェクト化)成功のポイント

1 最新の加工処理施設の導入による冷凍枝豆の商品化

- ① 畑作における新たな高収益の作物として枝豆の導入を進め、冷凍枝豆の加工処理施設(収穫から3時間以内に急速に冷凍処理することで、良質の冷凍枝豆を生産。)を整備し、「冷凍枝豆」を商品化。
- ② 枝豆を冷凍処理することで通年販売が可能となり、実需者の希望する時期に希望する量と荷姿で安定供給を実施し、有利販売を実現。

2 組合長自らのトップセールスにより販路を開拓

- ① 全国各地で開催される商談会には組合長自らが参加し、トップセールスにより需要先を開拓。消費者や業者との交流会や商談会での意見を参考に加工品を開発。
→ 東京で開催する商談会には年20回以上出席。大手外食店や量販店など240社以上と取引。アメリカや香港などへの輸出も拡大中。
- ② 農家が生産した枝豆はすべて農協の買取となっており、需要の開拓も順調に進んでいることから、農家は安心して生産を拡大することが可能。

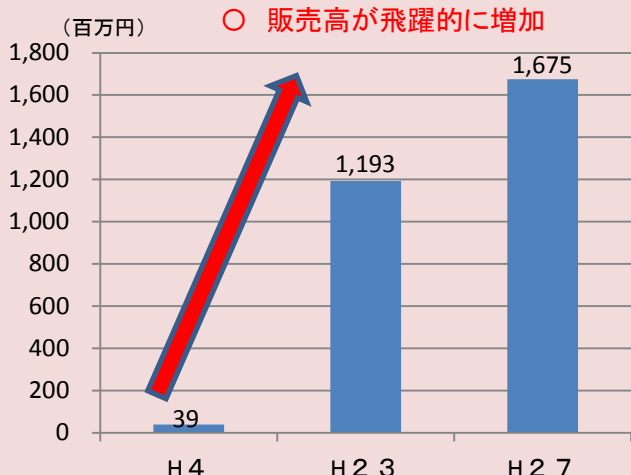
3 安全・安心のとりくみ

- ① 使用農薬を指定するとともに、農薬飛散防止のためほ場の周りにエン麦を作付け、残留農薬検査(刈り取り前と施設受入時の2回実施)後に刈り取りを実施。
- ② より安全な冷凍枝豆を製造・販売するため、平成23年10月に北海道独自の「北海道HACCP」の認定を取得。

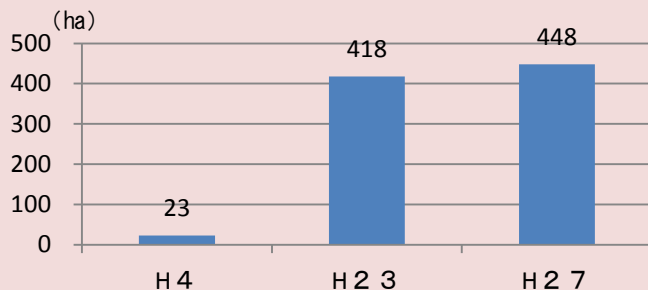
→ 第17回環境保全型農業推進コンクール大賞受賞。第39回日本農業賞特別賞受賞(枝豆)。第45回日本農業賞大賞受賞。

農協のメリット・農家のメリット

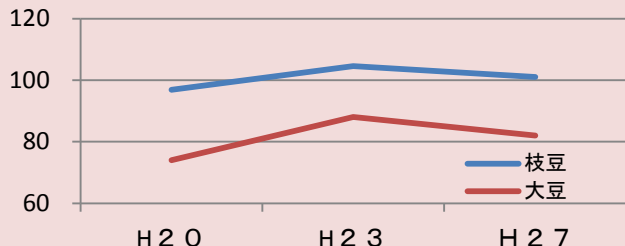
<枝豆の販売高>



<枝豆の作付面積>



<農家の手取り額(枝豆の10a当たりの収入)>



注) 反収×農協買取価格で算出