

加工・業務用野菜取組事例 ⑦

調査日(更新日)	平成26年12月8日(平成一年一月一日)
----------	----------------------

1. 事業者基本情報	
事業者名	安芸高田アグリフーズ(株)
代表者名	代表取締役社長 中島和雄
所在地	広島県安芸高田市八千代町土師67-2
連絡先	TEL:0826-52-7555 FAX:0826-52-7177
ホームページ	http://www.Agrifoods.Jp/
連絡先担当者	常務取締役 渡邊伸明 総務部 埜田栄司

2. 経営の概要	
経営形態	第三セクター方式による株式会社
事業概要・取扱商品	精米、無洗米、白飯、塩飯、各種炊込みご飯、シャリ玉、巻き寿司、いなり寿司、惣菜(真空調理、クックチル)、カット野菜
販売額	約13億円(うち惣菜関連3億円)(平成25年度)
労働力・構成員	役員5名、社員28名、パート80名(平成26年4月現在)
生産・加工施設	建物 鉄骨造り一部2階建 約3,010㎡ 工場全体HACCP認定の精米・炊飯一貫ラインシステム(日本初) オール電化厨房システム、高温・低温真空調理システム、新調理システム(生産能力6t/日)、カット野菜ラインシステム
経営の推移と取組のきっかけ	<p>同社の筆頭株主である「広島駅弁当(株)」は、消費者や市場の農産物の生産履歴情報に対する関心が急速に高まる中、“よりおいしく安全な食づくり”が必要と強く考えていた。この想いを実現するための手法として、産地と加工を一つのラインで結ぶ6次産業の構築と第三セクター方式での事業展開について、約10年前から検討をスタートした。</p> <p>連携産地を検討する中で、県内有数の良質な農産物の産地である安芸高田市への加工施設の設置が決まり、安芸高田市、広島北部農業協同組合、広島駅弁当(株)の三者団結のもと、平成17年に第三セクター方式の「安芸高田アグリフーズ(株)」を設立し、消費者ニーズに応える「産地立地型の食品加工工場」が実現した。</p> <p>同社では、生産、加工、行政それぞれの分野で長年にわたって培ってきたノウハウを結集させ、現代の消費者が求める“食”を追求している。</p>

3. 加工・業務用野菜の取組概要	
原料入荷関係 (時期・産地・量)	ばれいしょ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ごぼう、青ねぎ
主な出荷先	広島駅弁当(株)、安芸高田市学校給食センター
販売額	約3億円
出荷先からのニーズ	加工工程はもちろんのこと、原料野菜等も含めた安全な食材の提供。 安芸高田市の学校給食への食材提供も行っており、安全な食材の安定供給が求められている。
その他特徴的な事項等	産地に食品加工工場を設置することにより、収穫から加工までのタイムラグを短縮し、素材の新鮮さを生かした加工が可能となった。 また、同社での野菜のカットは主に手作業で行っているため、規格外の大きさの不揃いな野菜でも受入れが可能となった。このため、敷地内に隣接する「安芸高田市給食センター」で受入れ困難な野菜があった場合などは同社で受入れ、商品として加工することにより食材を無駄なく利用している。 加工の工程で出る野菜くずも、自社内の生ゴミ処理機でバイオ分解により水として処理している他、産地内の養豚農家に引き取ってもらうなど、産地の環境に配慮した完全循環型の経営を展開している。
取組の成果	生産と加工を一つのラインで結ぶことによって、地元産の農産物に付加価値を付けて販売することが可能となった他、加工工場が雇用の場となり、地域の発展にも貢献している。 また、生産、加工・販売の各業種が連携することで、効率化やコスト低減に双方が努力し、双方にメリットのあるシステムづくりが進みつつある。
今後の展開	安芸高田アグリフーズ(株)では、給食センターも含め、受入品目の拡大を図り、地元安芸高田産の農産物の取扱量を増やす方針。 また、冷凍保存による通年利用を可能とするため、大型冷凍庫の設置を検討している。 さらに、地元での就農者や雇用を増やし、産地の発展につなげるための手法の一つとして、同社での農業経営も視野に入れた事業展開を検討している。
生産者や産地に対する要望等	地元産農産物の利用を優先しており、確保量が少量なもので、地元農家からの要請があればできる限り入荷することとし、地元の中小、零細の野菜生産農家の支援を行っている。 ただし、量に限りがあり、量の確保を図るため、地元JAの協力を得ながら、生産量の引き上げ及び集荷を要請している。上記品目以外にも、きゅうり、ピーマン、たけのこ、だいこん、小松菜、れんこん等の出荷を合わせて依頼している。 安芸高田地域で調達できない品目については、地域外または県外からの供給についても検討したい。また、品質が良ければ規格外についても受入れは可能である。
事業者から一言	生産、加工及び行政、それぞれの分野で長年にわたって培ってきたノウハウを結集させ、現代の消費者や実需者が求める「食」を追求していきたい。 産地に立地する加工工場として、農家、地域、食の未来を創造していきたい。

