

加工・業務用野菜取組事例 ⑤

調査日(更新日)	平成26年11月19日(平成一年一月一日)
----------	-----------------------

1. 事業者基本情報

事業者名	こだま食品(株)
代表者名	代表取締役社長 児玉昌造
所在地	広島県福山市駅家町法成寺1575-9
連絡先	TEL:084-972-7777 FAX:084-972-7700
ホームページ	http://www.kodama-foods.co.jp/
連絡先担当者	総務部 次長 向井雄治

2. 経営の概要

経営形態	株式会社
事業概要・取扱商品	食料品製造・販売業 乾燥野菜、健康食品用野菜粉末、漬物関連商品等
販売額	約20億円
労働力・構成員	従業員約70名(うちパート約30名)
生産・加工施設	本社工場 野菜パウダー等の一部を生産 こだま試験農場(株)[有機JAS認証取得] 作付面積:20ha 従業員:社員5名、パート、アルバイト 加工工場を隣接
経営の推移と取組のきっかけ	こだま食品(株)の創業者である、現会長の「もったいない」の精神が、野菜加工への取組のきっかけ。青果業を営んでいた当時、形が悪く、店頭では販売できないため、やむを得ず捨てていた野菜を有効利用しようと漬物加工を始めた。 「もったいない」の精神はこれだけに留まらず、漬物に加工する過程で捨てていた、だいこんの葉の有効活用方法を模索する中で、野菜の乾燥加工への取組を始めた。乾燥することで長期保存が可能となり、簡単に利用できること、また健康指向の高まり等も追い風となり、製品開発も進み、出荷量も増加し続けている。

3. 加工・業務用野菜の取組概要

原料入荷関係 (時期・産地・量)	ケール、モロヘイヤ、だいこん葉、大麦若葉、桑の葉、よもぎ、ほうれんそう、アスパラガス、キャベツ、パセリ、赤しそ、明日葉、セロリ、ねぎ、ブロッコリー、大葉、野沢菜、チンゲンサイ、にんじん、ごぼう、だいこん、たまねぎ、ニンニク、しょうが、さつまいも、むらさきいも、山芋、れんこん、ゴーヤ、トマト、かぼちゃ、赤ピーマン、枝豆、コーン、ラッキョウ
主な出荷先	健康食品製造・販売メーカー、スーパー、ネット販売等
販売額	約20億円
出荷先からのニーズ	健康志向の高まりなどから、有機野菜を原料とした製品のニーズが高まる傾向にある。
その他特徴的な事項等	<p>青果として販売できない物であっても、乾燥加工や粉末化の原料であれば十分利用可能であり、納入される野菜等の形状や規格にこだわらず利用できることが強み。</p> <p>原料野菜については、出荷先からの依頼に応じ、全国の産地から選定した産地に栽培を委託すること等で調達している。また、収穫時期の異なる複数の産地から仕入れることにより、原料野菜の安定確保を可能としている。</p> <p>まだ産地化されていない新たな品目については、自社農場の「こだま試験農場(株)」で自ら試験栽培することで、商品開発現場のアイデアを生産現場に反映できるほか、実需者ニーズへの迅速な対応も可能な体制を整備している。</p>
取組の成果	<p>自社農場の社員は、地元世羅町から雇用しており、地域農業の担い手育成にもつながっている他、パート、アルバイト等の雇用の場としても地域に貢献している。</p> <p>さらに、同農場では有機JASの認証も取得。加工業者自ら原料農産物を責任を持って栽培し、しかも有機栽培農産物であることが、当社製品の安全性等に対する取引先の信頼も増すなどの良い効果も生まれてきている。</p> <p>また、自ら農産物生産に携わることで、生産者側の気持ち、苦労もよく分かり、委託栽培を行う際も、これは産地に対応できるかそうでないかが判断できるようになるなど、野菜の目利きが社内に育っている。</p>
今後の展開	<p>現在は、有機粉末焙煎ごぼう茶「恵巡美茶」、本年11月に発売した野菜スープ「Soup Palette」の販売に力を入れている。</p> <p>今後は、インターネットを利用した通信販売や海外向けの出荷に注力していく。</p>
生産者や産地に対する要望等	<p>現在は一定の必要量を確保している。</p> <p>なお、取引先から大口の依頼があった場合、営業が産地を探している。</p> <p>ロットを確保できる産地であれば、相談してもらいたい。</p>
事業者から一言	<p>「野菜加工」ではなく「野菜加興(かこう)」と表記している。これは、野菜を単に加工するだけでなく、一工夫加えて新しいものを作り出す、という願いを込めた造語。</p> <p>農産物の「加興」を通じて、何ができるかを考え続けるチャレンジ精神、努力と実績に裏打ちされた確かな乾燥加工技術により、研究開発型企业として、取扱品目も拡大し、社会に貢献したい。</p>

