

30年間続く、産地に密着した野菜加工の取組

ダンフーズ株式会社斜里しれとこ工場（斜里町）



斜里しれとこ工場外観

◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 加工食品市場の拡大により野菜濃縮エキスの需要が高まり、原材料の安定確保が必要となっていた時、卸売会社からJA斜里町（現JAしれとこ斜里）を紹介され、生産現場を見学。規模の大きさに圧倒された。（1994年秋）
- ◆ 北海道の大規模産地に密着した加工生産体制は、北海道産野菜を原材料に、安定した品質と価格で製造できるメリットにつながる他、原料調達の際に生じていた輸送コストも低減。これらを勘案し、ダンフーズとして初めて産地に工場を建設。（1995年）
- ◆ 斜里町の工場では、全量JAしれとこ斜里から供給される野菜（にんじん、たまねぎ）を加工し、食品加工メーカー向けに販売。

【取り組む際に生じた課題等への対応】

- 産地との連携により原料確保の課題を解決
斜里町の工場建設までは、原材料を複数の産地から愛知県の工場へ集荷していたため、生育具合や他社との兼ね合いから必要量を集めることが困難なことや、産地から工場までの輸送費がかかっていた。
⇒大規模産地と取引を開始し、斜里町に工場を構えることで原材料確保が安定し、輸送コスト低減にもつながった。
- 産地との対話で供給作物の収穫時期を決定
出荷先の食品加工メーカーからは安定した成分や色味等が求められるが、農作物の品種や収穫時期によって品質が変わってしまう。
⇒出荷先のニーズや農作物の情報等を産地と互いに共有し対話することで、収穫時期や品種を決定。出荷先のニーズに対応することができた。

【組織等の概要】

- 業種：農産物の一次加工
- 本社：愛知県名古屋市
かいざわ
- 代表者：螺澤 誠二郎
- 主な事業内容：加工食品用野菜原料製造（エキス・ペースト・ピューレ・カット等）
- 主な出荷・販売先：
全国の食品加工メーカー（ソース・タレ、ドレッシング、調味料、スープ等）
- HP URL: <https://www.danfoods.co.jp/>

【取組の成果】

- 1995年の工場建設以降、およそ30年間に渡る産地との連携により、北海道産加工食品用野菜原料の安定供給を継続。
- 2006年、2016年には工場を増設。主力の濃縮エキス製品の生産量を増強するだけでなく、加工品目のバリエーションを増やし、現在は、濃縮エキスの他、ペースト・ピューレも製造。
- 契約数量について、取り組み当初はたまねぎ、にんじんとともに400t程度であったが、令和5年には、たまねぎ1,300t、にんじん550tと増加。これにより斜里町の工場における製造はダンフーズ全体の製品のうち3～4割に及ぶこととなった。
- 形や大きさが市場流通の基準から外れたものも積極的に活用し、産地からは「利用してもらえて助かる」との声がある。



濃縮エキス



ペースト

【今後の展望】

- 斜里町にある工場は大型のエキス工場の役割を担っている。カットやペースト製品を製造する設備も導入したので、魅力のある北海道産の野菜を幅広く加工し、全国へ届けていきたい。