

冷凍野菜原料の安定供給のための取り組み

令和6年8月21日



1.会社概要について

事業内容 冷凍野菜の製造販売
(R4年度売上1,591百万円)

自社農場運営
(R5年度作付約30ha)

会社設立 平成22年4月

13年目

操業開始 平成23年8月

資本金 100,000千円

事業年度 10~9月

会社は西都市のやや北側。
宮崎市内から車で40分程。

自社農場は会社から
車で30分の範囲内

農場作業員4名
技能実習生3名
アルバイト3名



会社設立の背景

- ・平成14年(2002年)
中国産ほうれん草残留農薬問題
- ・平成17年(2005年)
たばこ廃作推進:22ヘクタール減
- ・平成19年(2007年)
中国製餃子農薬検出
- ・平成22年(2010年)
口蹄疫発生

ジェイエイフーズ設立(平成22年4月)
⇒工場稼働(平成23年8月)



★国産志向の高まり

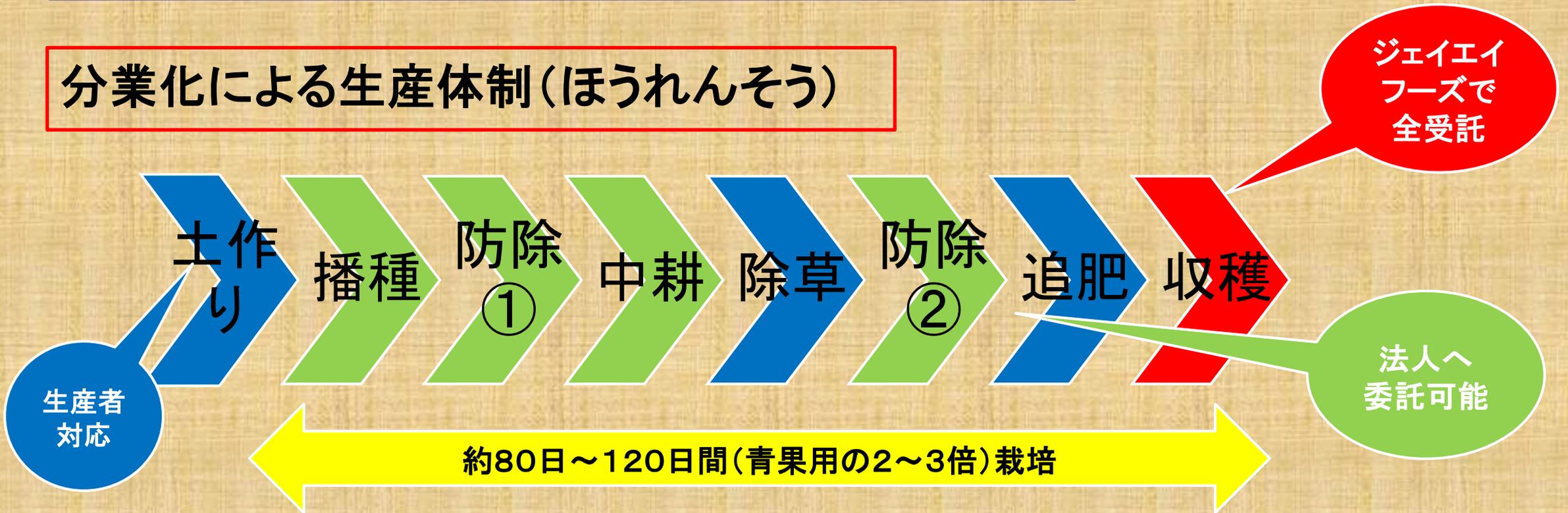
★露地野菜の振興

★国産野菜の安定供給

⇒『露地野菜の産地づくり』と需要
が伸びている『冷凍野菜事業』
を柱としたビジネスモデル構築

2.原料安定供給のための取り組みについて

分業化による生産体制(ほうれんそう)



播種



中耕



防除



収穫





加工用ほうれんそう



青果用ほうれんそう



・機械で収穫する際は、地面から10cm程度の高さで刈ることで、異物の混入を防いでいる。

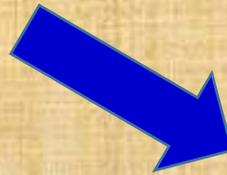
・50cm程度まで育てるには時間がかかるため生育期間中は品質に常に注意を払っている。

自社農場でのほうれんそう栽培



加工用の品種はないため、青果用の品種を使用
ほうれんそうは発芽時の暑さや、水にととても弱い

←昨年の9月下旬、気温の高い中で順調に発芽して喜んでいたら・・・



発芽を確認して会社に戻る間に集中豪雨があり、圃場が水浸しに・・・

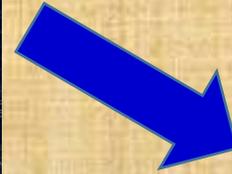
※栽培期間中は収穫中も含めて、原料課の社員は毎日天気予報を気にしている。





←排水対策を強化するため、再度畑を耕して、大きく溝を切って再度蒔き直し。

※段階的に収穫するため、播種する順番も考えながら、圃場の準備をおこなっている。



水害に強い圃場にするために、今年は試験的にレーザーレベラー(圃場を平らにして傾斜を作り水捌けを良くする)を使った整地の試験をおこなう予定。



←発芽したばかりの小さい間は、根も短いため雨が降らずに圃場表面が乾いていると、土の中から自分で水を吸い上げることができない。

⇒枯れてしまわないように、畑灌(畑の水道)にチューブをつないで散水をおこなう。

マイナス日が続く予報が出ているときは、パオパオ(被覆資材)を圃場にかけて、直接霜の被害を受けないようにする。
(強い風が吹く場合は作業が大変・・・)



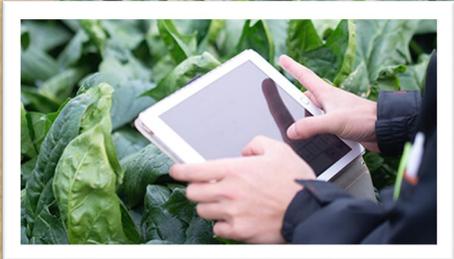
フィールドコーディネーターによる栽培工程管理



- ・2名のフィールドコーディネーターが圃場を巡回し栽培状況を確認⇒圃場準備から収穫まで、計画していた工程通りに進んでいるかをチェックして、生産者と日々の調整をおこなっている。



- ・巡回をしながら圃場の状況(発芽率、草丈、病気や害虫の発生)などの情報をタブレットで記録。
⇒情報は関係者で共有し、生育予測や収穫順番の調整などにも活用している。



3.現状の課題と今後の対応

原料の安定供給のための課題

- 高齡化や安定した収量確保が難しいことで離農者が増える中、
工場の年間稼働に必要な原料(生産基盤)をどう維持していくか
- ◎集中豪雨、干ばつ、急激な気温低下、温暖化、長雨などの
気候変動にどのように対応していくか(異常気象が当たり前に)
- 原料調達に必要なコスト(原料仕入価格、運賃、保管料、作業委託費など)の上昇をどのように抑制していくか(省力化・効率化)

高品質の原料を供給するために

○令和5年2月の状況

- ・本来であれば、数量も品質も年間で最も安定している時期。
- ・年内の軟弱徒長と病気発生、1月下旬の大寒波の影響で圃場全体が大きく被害を受けた。2月中、メイン品目ほうれん草の製造ができない状況に。

⇒病気や気候変化に強い圃場
および原料づくりが必要。



自社圃場での緑肥の作付け



・ほうれんそう収穫後、6月下旬頃に種をまいて、8月中旬頃までに裁断する(2mくらいまで伸びる)。

・地中に根を張ることにより、土をやわらかくしたり、細断後に圃場にすき込むことで、土壌の状態を良くする効果が期待できる。

・昨年試験的に取り組み、効果が見られたため、今年自社全圃場と生産者の一部圃場で作付け。

収穫機の改良(令和5年度)



押さえ部分を機械化
して省人化を実施

収穫した原料を良い
状態のまま工場投入
できるようコンテナ内
に入れるスペーサー
を新たに作成



最後に・・・



生産者への説明会



工場内での選別(異物除去)作業



・原料部門として、可能な限り高品質の原料を供給できるように努めながら、工場でもより良い製品を製造できるよう日々頑張っています。

・生産者も含め、関係者が協力して作っている冷凍野菜を手にとっていただけると嬉しいです。



手作業での追肥