

国産冷凍野菜ニーズの増大に対応した 大規模機械化一貫体系で省力化を実現

～(株)ジェイエイフーズみやざき(宮崎県西都市)～



1 組織の概要

注:社員数は27年3月現在

組織名称	(株)ジェイエイフーズみやざき
業種	食料品製造業者
代表者名	代表取締役社長 新森 雄吾
所在地	宮崎県西都市大字南方3398-2
連絡先	TEL:0983-43-5351、FAX:0983-43-5372
取扱品目	冷凍加工・業務用野菜 10 割 内訳(ほうれんそう7割、さといも2割、その他1割)
社員数	役員:2名、社員:27名、臨時雇用(パート)109名

2 取組の推移

平成22年4月	(株)ジェイエイフーズみやざき設立
平成22年12月	国産原材料サプライチェーン構築事業(地区推進事業)着手
平成23年8月	農産物加工処理施設稼働(平成22年度食料自給率向上・産地再生緊急対策事業(口蹄疫復興対策))

3 加工・業務用野菜の取組概要

(1)基礎情報

主な野菜品目	ほうれんそう	さといも	こまつな	ごぼう
主な用途	冷凍野菜			
年間使用量	2,100t	660t	90t	95t
国産使用比率	100%			
主な産地 (入荷時期)	宮崎県			
	12月～4月	8月中旬～11月	5月	7月～9月
主な原料調達先	JA尾鈴、JA児湯、JA西都を中心とした宮崎県内のJA。(ただし県内産が不足する場合は九州産、国産を使用する場合がある)			
原料の受入形態	鉄コンテナ	鉄コンテナ 20KgPP袋	鉄コンテナ	袋・ダンボール
製品出荷先	JA宮崎経済連を經由し小売り向け(量販店・生協など)が5割～6割、業務用(学校給食など)が2割、その他2割			

注:年間使用量、国産使用比率は26年度データ(ただしほうれんそうは予定)

(2) 取組の特徴

口蹄疫復興及び葉たばこの転換対策として需要が増加している冷凍野菜の新たなバリューチェーンを構築。全国有数の大規模加工ほうれんそう専用産地を形成。

- ①ほうれんそうは、種苗メーカーや県試験場と連携し、加工適正のある品種の選定とその栽培方法を確立。
- ②生鮮野菜では、不可能か大規模機械化一貫体系の導入と大型コンテナの活用により大規模省力化を実現。
- ③大規模法人と生産契約を締結するほか、小規模農家にはJA出資法人による作業受託体制を整備。
- ④フィールドコーディネータが生産者や契約圃場を定期的に巡回することで安定供給に寄与。

(3) 国産原材料の使用理由

宮崎県西都・児湯地区の農業再生と農家の所得向上。

(4) 関係機関の支援

- ①食料自給率向上・産地再生緊急対策事業。
農産物処理加工施設(建物:鉄筋コンクリート造り、処理加工施設:ほうれん草処理ライン、さといも処理ライン、カット野菜製造設備等)。
- ②国産原材料サプライチェーン構築事業(地区推進事業)。



ほうれんそうの収穫作業

4 販売先の開拓

今後、拡大が予想される業務・加工メーカー向け、外食向けの取引先開拓を進めていく。

5 課題とその対応

- ①安定的・高品質なほうれんそうを栽培するため、湿害対策では全ほ場に排水口(溝)を施工、雑草対策では農業生産法人による管理機での畝間の中耕及び除草、また、初期除草を徹底。
- ②多様化する商品ニーズへの対応するため、実需者からの要望に対応できるようプラントの高度化を図りつつ、収穫期の異なる原料野菜13品目を加工。

6 取組成果

- ①100t単位で製造できる施設となり、大口需要者の要請に対応可能(周年供給可能)。
- ②緑肥(稲科)等で土壌改良を行うとともに、全筆において土壌診断。施肥設計の見直しを行い、加工用に適した品質・規格で安定供給。
- ③生産管理システムが導入され、完全なトレサシステムが構築されたことから、圃場ごとの状況把握が可能。
- ④大規模機械化一貫体系の導入と大型コンテナの活用により、大規模省力化生産による安定的な所得確保が可能となり、100名以上の地域雇用創出。

7 今後の展開

- ①さといもについては契約率100%を目指す。
- ②現在取り組んでいるすべての品目で生産を拡大する方向。