

地場産野菜の加工品で農家の経営安定と地域雇用の創設

～(株)クマレイ(熊本県湯前町)～



1 組織の概要

組織名称	(株)クマレイ
業種	食料品製造業
代表者名	代表取締役社長 福田 勝徳
所在地	熊本県球磨郡湯前町101-1
連絡先	TEL:0966-43-2174 FAX:0966-43-2673
取扱品目	冷凍野菜 10 割
従業員数	70名(取締役8名、監査役2名、社員40名、パート20名)

2 取組の推移

昭和59年	湯前町農業協同組合の農産加工施設として創業
平成3年	ほうれんそうカット製造ラインを導入
平成4年	農協広域合併し、球磨地域農協となる
平成15年	球磨地域農協の子会社化
平成15年	スクリー式急速冷凍機を導入
平成16年	株式会社クマレイを設立
平成17年	量産体制に向け冷凍ほうれんそう製造ラインを更新
平成22年	小袋タイプの「熊本県産冷凍いちご」製造販売開始

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	こまつな	かんしょ	いちご
主な用途	冷凍野菜			
年間使用量	850t	130t	250t	60t
国産使用比率	100%			
主な産地 (入荷時期)	熊本県・宮崎県 (11月～4月) (11月・5月)		熊本県・大分県 (10月～11月)	熊本県 (4月～5月)
主な原料調達先	契約農家		JA	
原料の受入形態	5kgコンテナ		20kgコンテナ	平コンテナ
製品出荷先	卸売業者を經由し関西・福岡・関東方面の惣菜製造業・量販店・学校給食等へ出荷		生協向けに大学いも、卸売業者にペースト出荷	生協の小売り向け小袋タイプで出荷

注:年間使用量、国産使用比率は25年度データ

(2) 取組の特徴

昭和59年旧湯前町農業協同組合が整備した農産物処理加工施設で「冷凍野菜製造」の取り組みを開始。「美味しく、安心して食べられ、高品質な食材食品」を提供するため、土づくりから播種・収穫まですべて契約栽培マニュアルに基づき実施。

- ①契約栽培マニュアルに基づいて生産された農産物を新鮮なまま洗浄加工から冷凍保管まで行う。収穫後概ね1日以内に加工処理を行うことで新鮮さを担保。
- ②JAくまと一体となり、生産者との栽培契約書に基づき収穫期を調整。農産物の工場搬入を平準化するため、収量が低い収穫初期では高価で、収量が多い最盛期から後期では低価格で契約。
- ③契約農家への代金支払いは一週間ごとに精算。

(3) 国産原材料の使用理由

JAくまの子会社として地域に貢献するとともに生産された安心・安全な農産物から冷凍野菜を製造することで地域農業の発展及び雇用創設に寄与。

(4) 関係機関の支援

JAくま、県南広域本部球磨地域振興局、熊本県農業研究センターと共同で生産者への講習会・検討会を開催し、生産技術の向上に努める。



ほうれんそうの収穫

4 販売先の開拓

魅力ある地域農産物を活用した新商品を開発することで新たな販路を開拓。

5 課題とその対応

- ①効率的に加工することで農産物処理加工施設の通年稼働を目指しているが、6月～7月の稼働率が低下。くりのペースト、かんしょをフライ(大学いも)にするなど加工品を製造することで対応。
- ②生産者の高齢化に伴い生産基盤が脆弱化。若年生産者に規模拡大を依頼するとともに、シルバー人材センターを活用するなど労働力の確保に努めている。



ほうれんそうの洗浄

6 取組成果

- ①地元で採れた美味しい農産物に付加価値をつけて消費者が使いやすい形態にすることによる農産物価格の安定と地元雇用の創出。
- ②新鮮なうちに衛生的な工場です素早く処理することにより糖度、栄養価の高い冷凍ほうれんそうを安定生産。



冷凍向け加工用いちご

7 今後の展開

- ①ISO認証を取得した農産物処理加工施設を検討。
- ②夏期の稼働率をあげるため夏秋野菜の加工品を開発・販売。



かんしょの収穫



大学いも



小袋タイプ冷凍いちご