

- 青果用だいこんの生産・販売をしていく中で、自然災害等による供給不足のムラを解消し、規模拡大を図るため、10年前から加工品の製造を模索。規格を選ばず加工できることから、2021年3月に冷凍大根おろしの加工施設を整備し、製造を開始した。
- 計画播種を徹底し、栽培情報を蓄積することで品種の適期を見極めているため、原料の供給可能期間が10月～7月までと長い。また、自社生産の規模も大きいため、安定的な原料の調達が可能である一方で、夏場の原料確保は毎年の課題となっている。自社生産・加工であること、選果場と加工場が隣接していることから、原料の物流費がかからず、鮮度を保った状態での納入が可能。
- 原料の確保については、自社栽培面積の増加で対応可能であり、販路についても日々商談を重ねているため、事業拡大の余地あり。今後は冷凍大根おろしの単価上昇に努める。

有限会社ファームヤマト

会社概要

- ・所在地：宮崎県都城市丸谷町5037-1
- ・構成員：役員 3名、社員 22名、パート等 4名、その他 17名(技能実習生)
- ・年間製品販売数量(R5年度実績)：1,055t(加工品)

補助事業の活用実績

令和2年度産地生産基盤パワーアップ事業
→集出荷貯蔵施設、農産物処理加工施設



【販売】
間接取引

実需者

冷凍大根おろし

- ・ 外食チェーン
- ・ 介護食など

【原料調達】

契約農家

・だいこん：8ha（全量加工用）

自社圃場

・だいこん：62ha（うち加工用 22ha）

主に自社生産した原料を使用することで鮮度を保つ

最大1,000kg/h、すりおろしの粗さも調節可能

30分で凍結することで、解凍時に離水（ドリップ）が少ない

最大50tの製品保管が可能



原材料



加工



冷凍



保管

