

加工・業務用ねぎ生産の取り組みについて

有限会社 氏家農場

代表取締役 氏家 靖裕

会社概要

所在地	宮城県遠田郡涌谷町字小谷地450-1
創業	平成11年
設立	平成18年1月4日
事業内容	小ねぎ・青ねぎ・白ねぎの生産・販売 カットねぎの販売（一次加工）
従業員数	役員 3名 社員12名 外国人技能実習生 3名 パート20名 特定技能 1名
生産面積	小ねぎ パイプハウス149棟（12,325坪） 青ねぎ パイプハウス 14棟（1,120坪） 白ねぎ 4ha 水稲 5ha カット工場 1,285㎡
ハウス合計	163棟（13,445坪）
経営総面積	22ha
資本金	10,000千円
売上高	254,924千円/令和4年実績



露地 2 ha

■ 氏家農場の沿革

平成11年	創業 小ねぎ生産を開始 パイプハウス28棟
平成15年4月	小ねぎパイプハウス28棟 増設
平成18年1月	法人化 有限会社氏家農場
平成19年4月	氏家靖裕 入社
平成19年4月	みず菜生産を開始 パイプハウス30棟
平成22年2月	J Aみどりの仙台小ねぎ部会退会 小ねぎ・みず菜の契約販売開始
平成23年4月	露地青ねぎ生産を開始
平成23年8月	J G A P 認証取得
平成23年9月	地下水位制御システム F O E A S 導入
平成24年4月	氏家靖裕 代表取締役 就任
平成27年8月	堆肥舎整備 73坪
平成29年3月	みず菜パイプハウス16棟を増設
平成29年8月	外国人技能実習生受入 (ベトナム)
平成29年9月	A S I A G A P 認証取得
平成29年9月	青ねぎパイプハウス14棟購入
平成30年4月	白ねぎ栽培開始
平成30年6月	小ねぎパイプハウス20棟購入 合計76棟
令和 元年9月	小ねぎパイプハウス13棟購入 合計89棟
令和 2年3月	第49回日本農業賞 特別賞受賞
令和 2年4月	ねぎの生産・販売を全量加工業務用に転換
令和 2年9月	小ねぎパイプハウス14棟購入 合計103棟
令和 3年3月	新社屋・ねぎ選別場・カット工場 竣工 (強い農業・担い手づくり総合支援交付金)
令和 3年9月	みず菜生産終了 ねぎ専門農場

生産拠点



JGAP 認証取得

- J G A P に取り組むきっかけは平成22年にJAの仙台小ねぎ部会脱会
- 自社生産した農産物の安全を担保し、責任をもって販売するため



平成22年2月 JA仙台小ねぎ部会 脱会



- 準備期間を1年に設定
- 美里農業改良普及センターの指導
- 県内 J G A P 認証農場の視察
- 農薬保管庫・現場の整理整頓
- 帳票類の作成・記帳



平成23年8月 JGAP認証取得



登録番号 040000004

ASIAGAP 認証取得



登録番号 040000004



Reg.A040000004

GAP認証取得が目的

経営者主体

健全な農場経営

現場主体

ASIAGAP指導員5名

■ 小ねぎ

- パイプハウス149棟（12,325坪）
- 154 t /令和4年実績
- 全量加工業務用



■ 青ねぎ



- 栽培面積 2 ha（露地）
ハウス14棟（1,120坪）
- 生産量 75 t /令和4年実績
- 全量加工業務用

■ 露地ねぎ栽培の自然災害

台風



大雨・水没



12月初旬の大雪



- 異常気象（台風・大雨・長雨・猛暑・干ばつ）
- 対策しても想像を超えたことが起きる
- 欠品できない契約販売を維持



近年の災害は出荷の維持ができないレベル

生育順調な青ねぎ圃場？



■ 白ねぎ

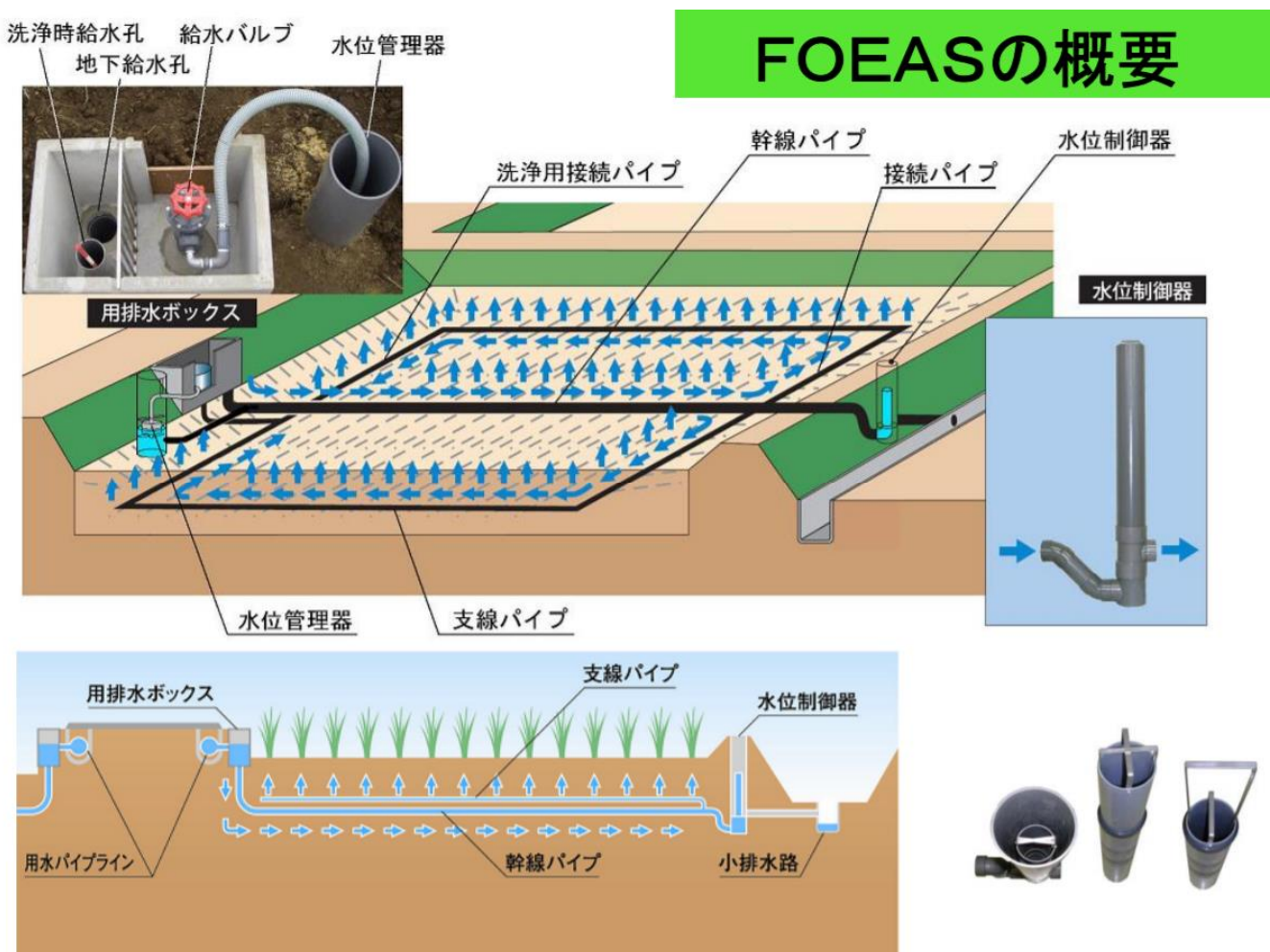


- 2ha
- 春定植：夏秋・秋冬どり
- 秋・冬定植：春・初夏どり
- 生産量50 t / R 4 実績
- 自社カット工場向けの生産



地下灌漑制御システム Foegas

- ① 平成23年9月 80 a 施工
- ② 平成30年5月 100 a 施工



必要なタイミングで圃場水位のコントロールが容易にできるため、栽培管理の省力化が図れる

排水対策

サブソイラー・プラソイラー



明渠溝掘り



モミサブロー



もみ殻散布



■ 連作障害対策

□緑肥 ソルゴー、ライムギ、エンバク、カラシナ、アンジェリア 等



■ ねぎ残渣を堆肥化して循環

大量のねぎ残渣を活用した堆肥づくり



ねぎ残渣



もみ殻・廃菌床混合 切り替えし



ねぎ残渣堆肥



ねぎ栽培



水稻・緑肥



ねぎ残渣堆肥散布

外国人技能実習生



現在

技能実習生	3名 ベトナム
特定技能	1名 ベトナム

今年

特定技能	2名 ベトナム
技能実習生	3名 インドネシア
特定技能派遣	2名 (7/1~8/31)

■ カットねぎ工場・事務所



事業名：令和2年度強い農業・担い手づくり総合支援交付金
（国産農畜産物供給力強靱化対策事業）

施設面積：1,285㎡

竣工年月日：令和3年3月10日

■ カットねぎ工場

自社栽培のねぎを使用



涌谷町にある複数のハウスや露地畑でねぎを栽培しています。ねぎ本来の味を引き出すために土づくりにこだわって栽培しています。

また、ハウス内のビニールを二重にしたり、季節に合った品種を選定して栽培することで周年を通して安定的な出荷をしています。

■ カットねぎ工場

鮮度が命！スピードにこだわっています

ねぎは鮮度が落ちてしまうとおいしさも失われてしまいます。

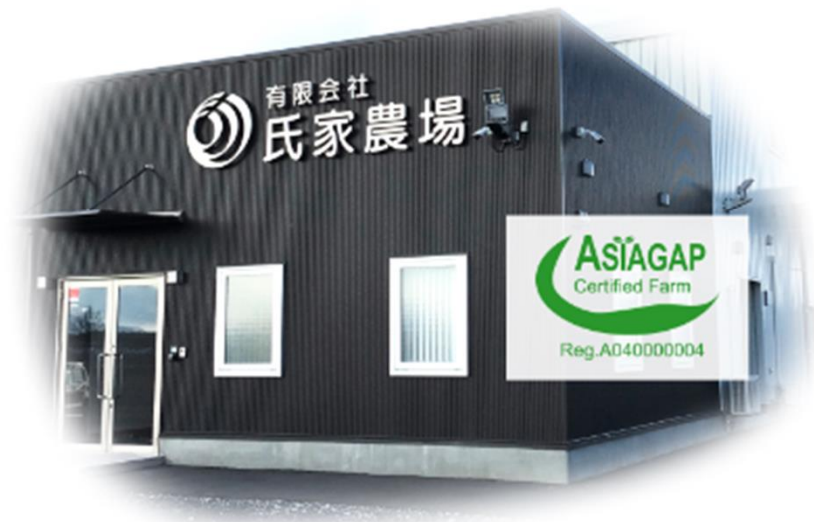
そこで、収穫後は自社の調整施設でねぎの選別をして加工場へ運びます。そして「洗浄→カット→殺菌洗浄→脱水→計量→パック詰め」を行います。収穫後から出荷まで、ねぎの鮮度が落ちないように温度管理を徹底しています。

また、特殊な丸刃スライサーを使用しているのも、彩りよく切り口の見栄もきれいに仕上げることができます。



■ カットねぎ工場

HACCPシステムに基づいた衛生管理



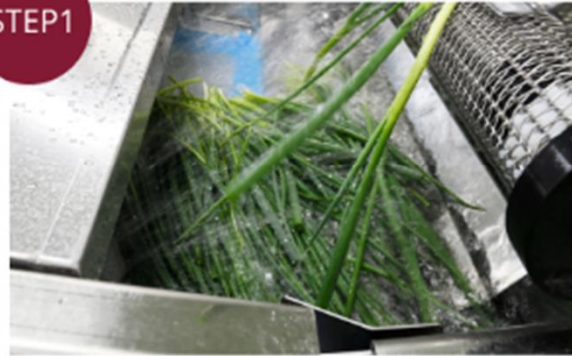
工場内は、HACCPシステムに基づいた衛生管理を徹底しています。毎日の従業員の健康管理はもちろん、工場内の衛生管理や温度管理も徹底しています。

また、自社農場はASIAGAPの認証を取得しており、ASIAGAPもまた、HACCPをベースとした考え方が含まれています。

自社で栽培から加工まで行うことでカットした日から4日という消費期限を可能にしています。

■ カットねぎ工場

STEP1



洗浄

自動洗浄機でねぎについた汚れを落とします。

STEP2



カット

洗浄機できれいになったねぎをスライサーでカットします。特殊な丸刃スライサーを使用しているのでねぎが潰れず、切り口がきれいなカットねぎに仕上がります。

■ カットねぎ工場

STEP3



殺菌洗浄

カットが終わったら殺菌をして洗浄をします。洗浄水は1°Cの水を使用しています。この温度がねぎのおいしさと鮮度を保つためにとても重要なのです。

STEP4



脱水

洗浄水などの水分が多く残っていると、鮮度と美味しさの低下スピードが速くなってしまいます。そのため、この脱水工程はとても大事な工程なのです。ねぎが潰れたり傷ついたりしないよう、その時のねぎの状態に合わせて脱水をします。

■ カットねぎ工場

STEP5



計量・カップ詰め・金属探知

カットねぎは機械じゃないと判断できないもの、人の目じゃないとわからない細かいもの、それぞれに対応できるよう、人の目と金属探知機を使用して検品しながら計量・カップ詰めをしています。

STEP6



パッケージ貼り・検品

最後にパッケージを貼り目視で検品をして完成です！

■ カットねぎ



■ カットねぎ 業務用

業務用



- ①軸サイズ：10ミリ以下（小ねぎ）
 - ②軸サイズ：10ミリ以下（青ねぎ）
 - ③白ねぎ
- ※カット幅は基本 2 mm
0.1mm単位の要望でも対応可能

【出荷形態】

100 g 250 g 500 g 1kg
※量目変更は要望に合わせて対応可能



飲食店様向け

ラーメン屋、うどん屋、寿司屋

スーパー様向け

デリカコーナー、鮮魚コーナー

■ 現状の課題

□ 夏期の安定生産（品質・量）

- ・ 安定生産技術向上
- ・ 生産体制強化

□ 管理者の育成

- ・ 栽培管理技術
- ・ 人材育成能力
- ・ マネジメント能力
- ・ コミュニケーション能力

□ 新入社員、若手社員の人材育成

- ・ 作業の効率化
- ・ 栽培の勉強会
- ・ 優良生産者の視察研修
- ・ 生産管理マニュアル作成

□ 社員の待遇改善

- ・ 完全週休2日制
- ・ 賃金ベースアップ

□ 経営者の成長



