

## オーガニック野菜を材料とした加工品の製造・生産拡大

弊社の農園で自家栽培し、収穫した野菜を用いたジャムやレトルトなど加工品の製造及び販売の改善に着手。従来通りでは生産性も低いため、より効率的かつ均質に低コスト製造できるかを探求した結果、加工設備を整え、今後の事業拡大を視野に入れた商品開発を試みた。



### Q 取組の背景 Background of efforts

弊社では、すべて無化学肥料、無化学農薬、除草剤不使用の手法をとった営農を4町歩(12000坪)規模で行なっている。生産量は増加しているものの、無農薬栽培の常として虫食いなどによる規格外品が一定数発生。品質の優位性を重視し、廃棄処分せずに加工品にすることで新たな付加価値を創造すべく加工開発に着手することとした。

### 目 事業の実施内容 Implementation content

加工品を製造するにあたり、主に3つの課題点が顕在化していた。

- ①一度の製造に使用する必要な量の野菜確保に一定期間(数日~数週間)を要するため、保管スペースの確保と材料の品質低下が懸念された。
- ②手作業で細断、加工調理、パッケージまでするため、均質な製造ができない。また、製造に時間がかかるため、品質劣化がみられた。
- ③一度の製造が少量生産となり、商品の単価コスト

が上がってしまう。

これらの課題解決のため、本事業で5つの設備、器材を導入した。

### ✔ 事業の成果 Achievement

#### 【プレハブ型恒温高湿冷蔵庫】

約10畳ほどの収納力があり大量の野菜を保管できるようになった。また、青果物の品質維持可能な保管期間が大きく伸びた。

#### 【ロボクーブ】

みじん切りが可能な細断機。これまで手作業だったため、時間を費やしていたが、高速・大量処理が可能になり、コストダウンができた。

#### 【真空包装機】

真空で梱包できるため、劣化を抑えた保存が可能となり、衛生面もアップした。

#### 【急速冷却冷凍庫】

食材を急速に冷却・冷凍処理することで、細菌の繁殖を抑え、安心安全な商品提供が可能となった。



▲ロボクーブ ▲真空包装機 ▲急速冷却冷凍庫

大切に育てた野菜を無駄なく、有効活用ができ、コスト削減にもつながった。また商品開発において、可能な加工品の幅が増えたため、利益も確保できる。

### 🔮 今後の展望 Future prospects

本事業により、商品の質を一定化し、コストの底上げを実現できた。また、商品開発や販売ルートの確立についても外部のフードコンサルタントに依頼し、これまでにない「野菜ピューレ」や「瀬戸内レモン胡椒」などを開発予定。販売は県内だけでなく、関東圏のスーパーマーケットへの卸販売も展開していく。将来、世界を視野に入れて販売経路を拡大していき、商品の増産とともに雇用増員も予定している。そのためにも、ブランド力や認知度の強化を図っていく。

### 現場の声



#### 週末レストラン

弊社の農園で採れた新鮮な野菜や果物をたっぷり使用したランチを週末限定で提供しています。buffetスタイルなので、存分に農園直送野菜を楽しんでいただけます。また、本事業で商品開発された「野菜ピューレ」を使用したスープなども提供。お客さまにもかなり高評価をいただいています。



所在地 〒761-0612  
香川県木田郡三木町氷上5308

TEL 087-864-4568

設立 2002年4月

代表者 小松 洋子

業種 野菜作農業

従業員数 7名

URL <http://www.lairsacre.com>

#### 事業内容

野菜づくり、レストラン、食品加工、プライダル

#### 主要設備

恒温高湿冷蔵庫、ロボクーブ、スチームコンベクション  
オープン真空包装機、急速冷却冷凍機



代表取締役 小松 洋子

**野菜本来の持つ甘味や酸味。  
本当においしい野菜や果物を食べて欲しい。**

樹木や花に囲まれると心が落ち着きます。以前、英国を旅した際に見た庭園をきっかけにイングリッシュガーデン「レールサクレ」を2002年にオープンしました。四季折々に花が咲く庭園ではアットホームなガーデンウェディングも行われ、週末限定ではありますが、レストランでも農園の野菜や果物が楽しめるなど、訪れた方に心も身体も満たされていたと思います。また、先日も大阪からわざわざお越しいただいた若いお客さまに大変喜んでいただき、こちらまで幸せな気分になりました。これからも、この庭園を拠点に、農園で採れた野菜や果物など素材そのものが持つ、本物のおいしさを1人でも多くの方にお届けしていきたいと心に誓っております。