

株式会社ヨシムラファーム

乾燥及び貯蔵設備の導入によるにんにくの周年出荷事業

主力商品「桃山ホワイト」の周年出荷を目標に、乾燥・貯蔵設備を導入



補助事業

新設備導入で顧客からの周年出荷のニーズに対応 乾燥処理と冷蔵処理により、品質の向上も期待

農業生産法人「ヨシムラファーム」は、有機質肥料と土を使用して、環境に配慮した資源循環農法を行っている。同社の主力商品である生にんにく「桃山ホワイト」は、生産量を年々増やし、新しい地元ブランドとして定着しつつある。同商品は9月に植え付けを行って5月ごろに収穫。その後、約3カ月間にわたって出荷、生鮮食品として関西圏のスーパーや産直市場などを中心に販売される。

一方、店頭で並ぶにんにくのほとんどが、収穫後に乾燥処理させたものだ。にんにくの日本一の産地である青森県の生産者は、生にんにくを乾燥させて冷蔵貯蔵し、年間を通して計画的に出荷している。和歌山県はにんにくの生産量が全国6位にも関わらず、乾燥・貯蔵設備を整えて周年出荷をしている例がなく、ほぼ全量を生にん

にくとして市場に出荷している。そのため、出盛り期に集中することで供給過多となり、結果、商品の値崩れを起こしていた。

同社も同様に乾燥・貯蔵設備がなく、同設備を導入すれば生産体制を整えることができ、顧客からの周年出荷のニーズに応えることが可能となる。具体的には3カ月間で4万個（360万円）納品しているにんにくを、12カ月で20万個（2,200万円）まで引き上げることができると考える。また、乾燥・貯蔵率が上がれば廃棄率が下がり、腐りなどの不良品も減少して顧客からの返品率も低下。結果的に商品化率が現在の67%から80%程度まで上げられるなど、利益率の向上が容易に予想されることから、同事業を利用することにつながった。

成果

周年出荷を可能とする事業体制を構築 発酵にんにくで新たな顧客層を開拓

青森県で採用されている乾燥・貯蔵設備を導入したことで、にんにくの周年出荷を可能とする事業体制を構築し、顧客のニーズに応えられるようになった。小売店の棚を確保したことによる売上の増加、品薄となる時期に国産のにんにくを供給することで販売単価が上昇、乾燥処理と冷蔵貯蔵による商品の品質向上など、同事業前に立てた計画が実現できている。

また、乾燥後に発酵処理する発酵にんにく（黒にんにく）の加工が可能になったことで、乾燥処理したにんにくと異なる顧客層を開拓でき、売上の増加につながった。



今後の展開

植え付け数を100万個の規模に広げ 関東への販路拡大を目指す

同事業により、同社はにんにく20万個を乾燥・貯蔵する設備を導入することができた。安定した周年出荷が実現し、売上増加につながった結果、今後は植え付け数を100万個の規模に広げていきたいと考えている。

そのため同事業を行ったときも、今後の事業展開を踏まえ、設備導入の追加を見越した形で、設置場所や配置場所を計画している。にんにくの生産数のさらなる増加や加工を目標に、環境に優しい農業を実践するエコファーマーをキーワードにして、関東の小売店に進出するなど、販路の拡大を目指していく。



有機質肥料と土を使用した 資源循環農法に取り組む

資源リサイクル事業を営むグループ会社が製造する有機質肥料と土を使用し、環境に配慮した資源循環農法に取り組んでいる。平成22年に設立、併せて農業生産法人資格を取得。同年に県からエコファーマーの認定を受ける。桃、にんにく、トマトを主体に、野菜や果物の栽培・販売を行い、にんにくの加工品づくりにも励んでいる。



代表取締役
吉村 英樹



株式会社ヨシムラファーム

代表者／代表取締役 吉村 英樹 〒649-6122 紀の川市桃山町調月2826
設立／平成22年 TEL.0736-66-3229 FAX.0736-66-9557
資本金／300万円 URL: <http://yoshimurafarm.com/index.html>
従業員／7人
事業内容／リサイクル有機質肥料を使った資源循環農法による野菜栽培・加工