

株式会社 Citrus

ものづくり技術

一般型

みかん山の原風景を次の世代へ 原材料生産からドライ製品まで一貫加工を図る

事業内容

みかん産業での雇用創出と 耕作放棄地の活性化を目的に事業を展開

「温州みかん産地におけるITを活用した農業改良普及方法の研究」で博士号を取得し、農業大学校の校長であつた佐々木茂明氏が、2012年(平成24年)に設立。農業大学校卒業後の学生の就職先を作り出すこと、耕作放棄地の活性化が設立の目的である。

農業大学校勤務時代に、佐々木氏はみかん栽培を希望する学生たちの就職先がない状況を目の当たりしてきた。一方で、有田地方は有名なみかん産地であるにも関わらず、高齢化や後継者不足からみかん園が休耕地となり、放置される土地も徐々に増えてきていた。このような地域の問題を解決していくことを目指して、同社は事業をスタートさせた。

補助事業

6次産業化への発展を目指し 食品乾燥装置を導入

有田地方はみかんをはじめとする青果物の生産地帯でありながら、青果物を加工する企業が少なく、加工の際は遠方の加工業者に委託するケースが多かった。1次産業の6次産業化が国などにより推進されているが、地元に青果物の加工業はなかなか増えない。主な理由としては、農産物の加工品はどこにでもあり、他との差別化が難しく手間や人件費がかかることや、みかんのみを販売するのであれば既にある流通に乗せればいいが、加工品となると販売先を一から開拓しなければならないことなどが挙げられる。

6次産業という言葉だけが先走り、実現化は容易ではないのが現状である。しかし、難しいからといって6次産業化をあきらめれば、付加価値の高い製品を送り出すことはできない。そこで同社は、青果物を用いた加工製品の開発を

進めいくことにし、今回の補助事業では、食品乾燥装置を導入し、ドライフルーツやドライベジタブルの製品化に取り組んだ。



株式会社 Citrus

代表取締役 佐々木 茂明
〒643-0166 有田郡有田川町吉原255
TEL: 0737-32-2808
URL: <http://citrusarida.jp>

〈業種〉遊休みかん園の作業受託管理
〈設立〉2012年4月
〈資本金〉3,000千円
〈従業員〉2人

〈出張所〉
〒643-0007 有田郡湯浅町吉川1247
TEL: 0737-65-0011
FAX: 0737-65-0022

成果

柿チップの製品化に成功 製品開発の時間確保と販路確保が課題

食品乾燥装置の導入により、ドライフルーツとして温州みかんをはじめとする柑橘類、ドライベジタブルとしてダイコンやトマトなどの野菜類の乾燥加工が可能となった。上述の果物や野菜に加えて様々な農産物の乾燥品の試作を行い、第一段階として柿チップを受注、無事市場に送り出すことができた。2016年からは、柿チップに加え、ミカンドライやダイコン・トマトドライの受注もすでに得られており、今後の受注拡大が期待されている。

一方で、加工するための果実や野菜がオフシーズンには手に入らず、年間を通して製造できないという問題がある。また、温州みかんの栽培事業が収穫時期以外も細かな手入れが必要であるため、なかなか乾燥装置を用いた製品開発に時間が割けないようだ。現状、自社から積極的に営

業開拓することは行っておらず、依頼ベースで加工を請け負っている状況にあり、今後は積極的に販路を開拓していくことが求められる。



今後の展開

加工原材料の確保 中長期的には事業拡大へ

これまで、ダイコン、ニンジン、豆類、玉葱、柑橘類、柿など、様々な青果物を使ってドライフルーツ、ドライベジタブルの試作を重ねてきた。その中で、庫内温度、送風条件、乾燥条件など、それぞれの原材料に合わせた最適条件を見つけ出すことができた。今後も、まだ試せていない和歌山県産の青果物はもちろん、葉物野菜も積極的に試作を行っていきたい、と同社は意欲をみせる。試行錯誤を重ねながら、製品化に適する青果物をこれからも探し求めていく。

耕作放棄地や後継者がいないみかん園は、有田地方に

まだまだ多い。ただし、相談を受けてもすべての案件に対応しているわけではない。みかんの栽培事業には、資金力もさることながら、栽培のノウハウを持つ人材の確保が大事である。作業の中には、みかんの摘果作業のように人海戦術でしか対応できないものもあり、スタッフへの負担が大きくなりつつある。新規雇用も視野に入れつつ、耕作放棄地や後継者がいないみかん園の再生事業を徐々に拡大させていく意向である。

