



設備貸与制度

市況に左右されやすい野菜生産に機械設備導入で付加価値を高める

農産物生産は天候や市況に大きく影響を受ける。農業関連の事業を行っている企業にとってもそれは不安定要素になる。そこで加工設備を導入して野菜の高付加価値化を進め、地域農業の安定と新しい販路の開拓を目指す。

廃棄される野菜を見て新事業を創出

大館市の大館卸団地内にある日本ナチュラル株式会社は平成20年の創業で、元々は農業資材の販売や農産物の生産販売などを行う会社だった。米と大豆の検査資格も有しており、農家から米や大豆を仕入れて出荷することも出来る。

農産品加工分野に進出しようと思い立ったのには一つのきっかけがあった。野菜の卸売価格が極端に下落した時、辻大樹社長の実家の田んぼの隣でキャベツを生産していた農家が、採算割れになるキャベツを大量に廃棄していた。それを見て、野菜をペースト加工すれば生鮮野菜としての出荷以外に新しい販路も開拓できるのではないかと思い立ったのだ。

設備貸与制度を最大限活用

平成25年の暮れに、あきた企業活性化センターの設備貸与制度を利用して、野菜の加熱処理機、カット機、ペースト充填機、真空包装機を導入した。

これにより学校給食向けのサツマイモコロケ用ペーストやカボチャプリン用ペーストなどの生産性が向上した。県外のずんだ餅のメーカー向けに枝豆の餡も出荷している。

日本ナチュラル株式会社

〒017-0012

秋田県大館市釈迦内字家後18-7

Tel. 0186-57-8730 Fax. 0186-57-8737

<http://nihonnatural.co.jp/>

E-mail:mame.waravi@hb.tp1.jp

このように、導入した装置は餡の製造にも適していることから、同社は菓子製造業の許可を取得し、かぼちゃ、枝豆、さつまいも、にんじん、とうもろこしを原料とした餡でスイーツを商品化した。平成26年1月下旬以降、県内の主なスーパーで販売される予定になっている。

また、フードテックなどの食品関連展示会に積極的に参加して自社の技術とペーストサンプルを見てもらい、新規需要の掘り起こしを図っている。

導入設備で新規のビジネスチャンス

当社は25haほどの農地を有しており、原料となる野菜づくりから加工販売まで自社で一貫して行うことが出来るため6次産業化の好事例と言える。

野菜のペースト、餡づくりとともに、現在はカット野菜の委託生産も受注しており、首都圏のスーパーにも並んでいる。今夏からは自社生産の野菜を袋詰めカット野菜として販売予定となっており、設備の導入が新たなビジネスにつながっている。



- 1 農作物生産から加工販売までを一貫して手がける辻大樹社長。
- 2 野菜カット機の導入がカット野菜の大口受注に結びついた。
- 3 ペースト状にした野菜を袋詰めする充填機。
- 4 袋詰めされたペーストは真空包装機で封をされて出荷できる状態になる。

制度の解説

設備貸与制度

県内小規模企業者・中小企業者が導入を希望される機械設備を当センターが購入し、割賦販売またはリースする制度です。

【制度の利用・お問い合わせについて】

あきた企業活性化センター／経営革新・設備資金担当まで。