

有限会社総合農舎山形村

平成
28
年度

事業計画名 地元特産品岩手短角牛振興のための加工食品製造強化計画

DATA

代表者名 代表取締役 遠藤 謙一 設立 1994年2月 資本金 4,000万円 従業員数 25名
 実施場所 〒028-8713 岩手県久慈市山形町霜畑12-105 事業内容 食肉製品の製造販売、精肉の加工販売、惣菜の加工販売、山菜、きのこ、雑穀の加工販売
 TEL.0194-75-2929 FAX.0194-75-2930 E-mail. sougou@nousya.jp
 U R L http://www.nousya.jp

こだわりの素材で作る安心、安全で美味しい特製レトルト商品を開発

近年、需要が増加しているレトルト商品の新規開発に取り組むため、最新型の高温高圧殺菌装置を導入。当社が大切にしている食材「岩手短角牛」の持ち味を生かした、カレーやビーフシチューなどの商品を開発、改良した。

特製レトルト商品を開発するために

当社は平成6年、山形村(現、久慈市)、陸中農協(現、JA新いわて)、株式会社大地を守る会(経営統合により現在はオイシックス・ラ・大地株式会社)の出資による第3セクターとして設立された。食材を通して山形村の豊かな自然の恵みを首都圏の消費者に伝えるとともに、地域の活性化を目的に「体にやさしく、しかもおいしい」をテーマに農畜産物の加工、製造、販売を行なっている。厳しい基準を設けた有機栽培及び減農薬栽培の農産物を用い、設立から食品添加物を一切使用しないという流儀を守ってきた。

当社の主力製品はハンバーグやコロッケなどの冷凍惣菜であるが、近年は備蓄や非常用としてレトルト商品の需要が増大している。これに加え冷凍や冷蔵商品は物流コストが高いため、当社でもレトルト商品の開発、製造は急務となっていた。しかし、当社が保有する既存の設備では製造工程の要となる温度や圧力管理を人手に頼らざるを得ないという課題があり、レトルト



最新型の高温高圧殺菌装置を導入、品質と生産性が向上した。

商品の品質均一化と生産効率を図るためには設備の更新に取り組む必要があった。こうしたことから本事業を活用して高温高圧殺菌装置(レトルト窯)を導入し、課題の解決を図ることとした。

新型の高温高圧殺菌装置を導入し、品質と生産効率が大幅に向上

本事業により導入した設備は最新型のレトルト加熱調理設備で、調理から加熱殺菌、品質調整、確認まで自動運転で行うものである。そのため、作業中に人員を配置しないで済むことにつながっている。

実証実験では、レトルト商品の品質と生産効率において改善が見られた。導入した装置で加熱殺菌した製品は、これまでの設備で製造したものより原料がなじみ、素材の良さが生かされ、旨味が引き出されていた。製品が均一化されたほか、加熱後に包装不良品が発生することもなくなった。生産能力では、従来の装置では一度に加熱殺菌できる数量は100パックが限界で



安全を第一に考え、自信を持って届ける農畜産物加工食品を製造。

あり、1日あたりの生産量は400パックにとどまっていたが、新たに導入した装置では一度に800パックを加熱殺菌することが可能となっている。これにより高品質のレトルト加工食品を大口ロットで供給できる体制が整った。

短角牛の加工食品やOEM製品を提供し、他社との差別化を図る

当社が大切にしている食材の一つに岩手短角牛がある。自然の中で育つ短角牛の肉質は、低脂肪で味の良い赤身が特徴となっている。近年の赤身人気の高まりから短角牛の需要は伸びてきている一方、その飼育頭数は肉用牛全体のわずか1%に過ぎない貴重な存在となっている。稀少である短角牛を取り扱ってきた当社は、他の事業者が真似できない加工技術を蓄積してきており、これに導入した装置の機能が加わり、短角牛本来の赤みを帯びた、弾力性のあるスジ感の豊富なレトルト商品を開発することができた。現在、短角牛のレトルト商品として、カレー、ビーフシチュー、牛ごはんの素、ミートソースの4種類を商品展開している。地元特産品である短角牛を使用したレトルト商品は付加価値が高く、賞味期限が2年間と長いため、防災備



新しく開発した特製レトルト商品。素材には短角牛のほか、二戸市の佐助豚、三陸の帆立て貝を使用。

蓄用としても好評を得ている。

また、三陸鉄道株式会社からの依頼により、三陸防災復興プロジェクト2019の推奨土産品として、三陸の海産物を使った「炊き込みご飯の素」を開発した。この結果、OEM製品の製造を積極的に推進することが可能となっている。

「地域のレストラン」の役割を担いたい

これまで通り、添加物や保存料を一切使用しない安心、安全で美味しい農畜産物の加工食品を作り続け、食への意識の高い消費者に訴求するとともに、新たに開発したレトルト商品を通して、短角牛を広く知ってもらいたいと考えている。

さらに、大口ロット供給体制の実現により、学校給食や飲食店分野への進出も視野に入ってきている。また、岩手の豊かな食材で作る加工食品の受託製造にも注力し、地域のレストランのような役割を担うことを目指

所長の川村周さんは「レトルト製造の稼働率を上げ、短角牛を県外にもPRしていきたい」と、今後の展開について語る。



している。