

地区発！！

梨・柿の長期販売と餅米加工品の高付加価値化による経営発展プラン
～ 鳥取の梨、会見の柿を後世につなぐために ～

南部町 認定農業者 赤井 貞義
赤井 和子



1 はじめに

私は南部町で果樹(梨、柿、南高梅等)水稻を中心とした農業及び、農産物を中心に加工食品を製造し直売所等で販売しています。■の時にそれまで勤めていた■を退職し家業の果樹及び水稻を中心に養父から引き継ぎました。当時は梨160a、柿100a、水稻130aを養父が中心で私も休日に手伝っていましたが会社と農業の両方は立ち行かなくなり専業農家となる決心をしました。

27年前の当時はバブル期にありそれなりの農業収入がありましたが、バブル崩壊後は農業収入増が難しい状況になってきました。対策としては、新たに水田60aを取得しさらには稲刈り作業を請け合い収入アップの対策を講じてきました。

14年前に妻が■を早期退職し南高梅の加工品、お餅の加工品に着手しました。ちょうど、アスパルの開店ということもあり創業当初から果物、加工品の出荷をしてまいりました。平成22年に加工場をつくり、菓子製造業、仕出し弁当の営業許可を取得し、同年南高梅の梅干し、お餅の鳥取県認証食品の「Eマーク」を取得しました。平成24年には、ステップアップ支援事業により餅きり機、ゴボウスライサーを導入し、加工食品の製造体制を強化しています。

アスパルほかJA各店舗、米子市内のスーパーでの梅干し、餡餅、丸餅、おこわ等の売上が好調である中、作業を短縮し労力の軽減した結果、新商品の開発に時間が取れ、昨年導入したスチームコンベクションにより加工品のレパートリーも増えており、今後も更に増やそうと新商品開発に向け活動中です。

また、加工機器の導入により加工品の製造と販売に取り組む一方で製品の付加価値を高め販路を有利に開拓するため鳥取県HACCP適合施設認定に向けた作業にも取り組んでいます。過去に産業機構の方にお世話になり県外のスーパーとの商談会に出向きましたが、商品特徴等を求められ全く相手にしてもらえなかつた苦い経験があるため、HACCPの認証取得や商品の差別化の重要性を認識しています。加えて、社会的信用度を高めるために法人化を進めていきたいと考えています。

2 今後の取り組み

(1) 氷温庫の導入

地域の農地を請け負い、いろいろな方の協力をいただきながら様々な方法で生産・加工・販売活動を行ってきましたが、これをさらに発展させていきたいと思っています。その具体策が今回のプランで計画する氷温庫の導入です。

氷温庫の導入により生産物と加工品の長期販売が可能となり製品率の向上と氷温熟成による品質の向上が図られます。

※資料：氷温貯蔵の効果、氷温庫使用スケジュール、

氷温庫見取り図(貯蔵のレイアウト)、農業経営規模の拡大に関する目標

(2) 氷温庫の必要性

①果樹の販売時期をずらすことによる販売価格の上昇

梨…選果場への出荷期間が短く価格も低価格である

柿…一斉に市場に出回るため価格が安値で推移

氷温保存6か月 品質変化なし

②餅米を氷温熟成することによる長期保存と品質管理

JA保管庫から米を出して精米し氷温熟成保存

③加工品の原材料の長期保存と品質保持

原材料を一定時間熟成させることによる製品の仕上がり
向上

④加工食品の熟成保存

出来上がった製品の長期保存、品質の向上、熟成

6) 次世代への架け橋

- | | |
|--------|-------------------------------|
| 農作物 …… | 6次産業のモデルとなり若者の就労につなげる |
| 加工品 …… | 3年後に [REDACTED] が参加、以後加工部門で独立 |

4 終わりに

S&Kファームは夫婦二人の小

さい事業です。人手がない部分は知恵を絞り工夫をして様々な問題をクリアしてきました。加工品グループを作つて活動しようとも考え他の農家の女性に声をかけましたが、農作業で手いっぱいである裕がないと賛同を得られず断念しました。私たちは年齢も [REDACTED] 歳、



[REDACTED] 歳と世間では高齢者と呼ばれ

る歳です。しかし、未来を語り夢がある限り生涯現役で事業を続けていきます。3年後には、[REDACTED] が中心でS&Kファームの事業を展開する計画です。

私たちの住む南部町 [REDACTED] は山間の小さい集落です。先の太平洋戦争の終結により食糧不足はますます深刻となり国内の諸制度も一大変革を迫られることになりましたそのようなおり、[REDACTED] の指導者たちが先に立ち有志を募り苦労のすえ [REDACTED] 開墾の運びとなりました。明治以来、[REDACTED] 地区の先覚者が取り組んできた果樹栽培に着目て、生鹿野組合を結成。33名をもって昭和22年から手開墾に着手し足かけ3年かけて梨を新植しました。以降、役員の交代や世情の変遷もありましたが常に一貫して総合発展のために粉骨碎身尽力され、車の通う舗装された耕作道をはじめそれぞれの園地に設置された防除用水道の完備に至りました。先人たちの並々ならぬ努力に支えられ今日があることを思うとき後世につなぐことが我々の果たすべき役割と考えます。氷温庫導入によりあらゆる可能性が広がり、農家のよき手本となっていくこと思います。先人が我々に残したように、我々もまた、子、孫、ひ孫、そしてその先の世代へ可能性を引き継ぐことが使命だと思います。何よりも、鳥取の梨、会見の富有柿・輝太郎を残してゆきます。

氷温貯蔵の効果

「氷温貯蔵」には4つの効果があるといわれています。

1) うるおい効果

「氷温貯蔵」すると水分が隅々まで行きわたりうるおい効果が全般に見られます。

2) 長期間の保存効果

「氷温貯蔵」の最もな利点は保存期間の長さです。

いつまでもみずみずしく、冷凍のように細胞が壊れるリスクもなく通常の冷凍保存の3~5倍は楽に保存できます。

3) 美味しくなる

細胞は氷温化のストレスにさらされると、凍ることを防ぐために不凍物質を分泌します。

この不凍物質のアミノ酸や糖分が食味を向上させるのです。

4) 衛生的になる

「氷温貯蔵」中は病原大腸菌やサルモネラ菌など有害な病原菌が減少するため、衛生的に保存できます。

など優れた特徴があります。

氷温とは 0°C以下でも凍らない温度域(=氷温域)

氷温の美味しい効果いろいろ

「氷温貯蔵」

とれたての鮮度と美味しさを冷蔵よりさらに長期間保つことができる。

「氷温熟成」

生鮮品や加工品など幅広く利用されています。

例えば、コーヒーの生豆を氷温熟成することで甘い香りとまろやかな味わい。

【 農業経営規模の拡大に関する目標】

作目・部門名		現状		目標2021年(3年後)	
		作付面積	生産量	作付面積	生産量
水稻		120a	5100kg	120a	5100kg
梨	オサゴールド	40a	14000kg	28a	9200kg
	夏さやか	5a	750kg	15a	2100kg
	新甘泉	20a	2800kg	20a	4720kg
	王秋	0	0	5a	0
柿	富有	30a	3500kg	30a	4100kg
	輝太郎	0	0	40a	0
梅	南高	30a	1000kg	30a	1300kg

加工品規模の拡大に関する目標

		現状	目標2021年(3年後)
もち類	丸もち	1,890袋	2,060袋
	あんもち	1,980袋	2,280袋
おこわ	おこわ	11,400パック	14,760パック

