

■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～ の変更について

南部町 認定農業者

赤井 貞義
赤井 和子

1. 変更理由

新型コロナウイルスの影響で主食用米の需給が緩み、今後の農業経営に悪影響を及ぼしています。この状態を放置すれば経営縮小を余儀なくされ、荒廃農地の発生につながりかねないと危惧しています。

そのような中、本事業で導入した「氷温庫」の活用により、梨の長期販売に踏み出しているところです。

新たな取り組みとして、園芸作物の導入も考えられますが、新規の機械投資を考えると難しく、加工品の餅の収益性を確保することが必要であると考えています。

しかし、餅も直売所での販売競争が激しくなっており、収益性の維持が難しくなっているのが実情です。

そこで対策としては、直売所での市場調査に基づき、自社商品を消費者ニーズが高い「杵つき餅」とすることで、直売所での定位置を確保し、収益性を確保したいと考えています。

2. 変更内容

自社の餅加工品は、全て家庭用餅つき機で製造しています。家庭用餅つき機の「つき」作業は、実際は「練り」作業であり、商品名に「杵つき」と銘打つことはできません。

そこで、新たに業務用の杵つき仕様の餅つき機を導入し、商品の差別化を図りたいと考えています。

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 ～(変更)

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)水稲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。■歳の時にそれまで勤めていた■を退職し家業の果樹及び水稲を中心に養父から引き継ぎました。当時は梨160a、柿100a、水稲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。

37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。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、スツテツ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、一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を受けました。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っ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 今後の取り組みについて

取組状況(令和元年度)

(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ため氷温庫のを導入しました。

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ています。

※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

氷温保存か6か月 品質変化なし糖度アップ

②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

(まとめ)

商品	課題	対策(氷温庫による効果)
梨	選果場への出荷期間が短く価格も低価格である	年間販売が可能になり実施中。単価向上。
柿	一斉に市場に出回るため価格が安値で推移	〃
加工品	原材料、加工品の特徴必要	食味が向上

今後の取組(令和2年度)

(1) 杵つき仕様の自動餅つき機の導入

杵つき仕様の自動餅つき機を導入し、基幹事業であるもち販売の競争力の向上を図ります。

※現状は、家庭用餅つき機により製造を行っています。

(2) 杵つき仕様の自動餅つき機の必要性

①他の製法との比較

- ・品質…家庭用の餅つき機は、蒸したもち米をへうで練り上げる原理で製造するため、気泡が多く含まれることから柔らかくなり過ぎ、コシのないものとなります。一方、杵つき仕様の餅つき機は、杵によりすりつぶすように杵でこねることからきめ細かく粘りの強いもちを製造することができます。

※氷温庫の活用により鮮度維持と食味向上

もち米を玄米で氷温貯蔵することで鮮度を維持することができるうえ、現状すでに取り組んでいるが、洗って水に浸したもち米を24時間氷温貯蔵することで食味が向上すると言われており、氷温庫の活用と連携した食味向上の取組も進めたい。

・消費傾向…消費者にとって、杵つきもちはその他の製法で製造されるもちと明確に区分され、表1のとおり販売単価も異なっている。鳥取県西部に分布する直売所においても、杵つきもちと銘打って販売する商品が多く売れている。

② 機種選定理由について

機種選定理由については、別紙1のとおりです。

(3) 単価設定と製造量について

杵つきと杵つき以外の単価と単価差は表1のとおりです。調査結果を踏まえ、自社商品の単価は、現在の単価設定も考慮して、現状価格から1.1~1.2倍とする。

製造量については、労働力と直売所での販売実績を考慮して、現状の製造量を維持する。月別の製造量については、別紙2のとおりです。

表1 : 直売所における杵つき有無別商品の単価調べ

種類	仕様	規格 (g)	単価 (円)	100gあたりの単価 (円)	備考
丸もち	杵つき	600	700	116.7	杵つき有無別の価格差は約1.5倍
		500	700	140.0	
	杵つき無	600	500	83.3	
		700	580	82.9	
かきもち	杵つき	300	450	150.0	
	杵つき無	300	300	100.0	
(参考) 自社商品	杵つき無	500	490	98.0	白餅

(まとめ)

商品	課題	対策(氷温庫による効果)
もち	品質 家庭用の餅つき機で製造するもちは密度が小さくコシが無い。品質面で販売競争力が弱いため、売れ残りが発生し、売れ残りの製品は廃棄している。	きめが細かくコシの強いもちを製造することができるようになる。商品にも杵つきもちを銘打つことができるようになるため、他の製品との差別化が図られ販売競争力の向上が期待できる。売り上げの増進と売れ残りの廃棄損の抑制により、経営改善が図られる。

3 経営の効率化

加工食品の製造が増えたことにより妻の農作業の従事時間が減り、私の負担

が段々と多くなり果樹の耕作面積を減らすなどの対策を講じていましたが、コンバイン、田植え機、トラクターを新規に導入し(昨年、一昨年)作業の軽減を図り果樹園の復元を図るため昨年から新種の苗木を植樹しています。

梨の栽培においてはすべて網掛けの施設としており、袋かけ作業の軽減、農薬散布の減、自然災害による被害の減少に取り組んでいます。果樹(梨・柿)の収率は80パーセント以上を維持しており、収入の安定につなげています。

人生100年時代と言われる今日、年齢を考えると多少の不安もありますが、今後の営農に関しては作付面積の拡大ではなく販売価格のアップを目指します。加工食品については、昨年スチームコンベクションの導入(自己資金)により作業の効率化、および新商品の開発を行って一定の実績も上げています。

1) S&Kファームの強み

家族経営のため労働時間、形態、休日の設定が容易にできる。

2) 粗収益の目標

別紙のとおり

3) 売上・所得目標(経営全体)

	2018年(現状)	2019年	2024年(3年後) 2022年(4年後)	増加額
売上				
所得				

4) 雇用

農作物 …… シルバー人材センター、季節作業者の業務委託

加工品 …… 雇用検討

5) 地域への貢献

農作物 …… シルバー人材センター、季節作業者の業務委託による貢献

加工品 …… 県内産の原材料を使用(牛乳、卵など)

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 [] 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っ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余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■歳、■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、■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■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った。そのようなおり、■の指導者たちが先に立ち有志を募り苦勞のすえ生鹿野原開墾の運びとなった。明治以来、■地区の先覚者が取り組んできた果樹栽培に着目して、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、役員交代や世情の変遷もあったが常に一貫して組合発展のために粉骨砕身尽力され、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℃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。

【具体的な取組と役割分担】

取組項目	1年目	2年目	3年目	役割分担
	2019	2020	2021	
【栽培面】				
・新品種の導入	○	○	○	本人、JA、県
・無袋栽培	○	○	○	
【販売力強化面】				
・氷温庫の導入	◎			本人、JA町、県
・鳥取県版HACCPの認証取得	○			本人、県
・法人化			○	本人、農業会議
・商談会出席による販路開拓	○	○	○	本人、商工会、県
・PR資材作成(チラシ)		◎	○	本人、商工会、県
・自動餅つき機(杵つき仕様)			◎	本人、県、町

◎ がんばる農家プラン事業

○ 自己資金のみ

【事業費計画】

取組内容	事業費総額(税別)	負担額(税別)		
		県(1/3)	町(1/6)	本人
氷温庫の導入	4,500,000	1,500,000	750,000	2,250,000
PR資材作成	100,000	33,333	16,667	50,000
自動餅つき機(杵つき仕様)	2,370,000	790,000	395,000	1,185,000

