

【視察レポート】

松戸 植村

日時 平成 27 年 3 月 23、24 日
視察地 愛媛県八幡浜市、喜多郡内子町
参加者 愛媛漁連販売株式会社 白石氏
森給食 西澤社長、橋本部長、佐川次長、河手次長、植村
視察目的 27 年度冷凍みかん状況視察
大森産業株式会社 生筍新規取扱いに向けての視察

～視察内容～

*大森産業株式会社

愛媛県喜多郡内子町平岡甲 155 番地

会社人員 約 55 名（社員 40 名・パートタイム 15 名程）

4 月より愛媛漁連販売を通して取扱いする、生筍の加工工場を視察してきました。

ここは直接農家から仕入れた原料を、缶詰めやレトルトパックに加工したり
時期になれば、生の筍や栗なども加工している会社です。

栗の甘露煮などを主流に、土地柄もあり甘夏、伊予柑、ゆず、みかん、レモン、
ネーブルなどの柑橘類など。他にはぶどう、キウイフルーツ、梅、サツマイモ、柿、筍な
ども取扱い、それらを缶詰め、冷凍、レトルト、ペースト、果汁などに加工している会社
でした。

当日は甘夏のホール、ブロークンのシロップ漬け、外皮のスライス、白桃ピューレ、
栗の甘露煮の詰め替え、レモン果汁の搾汁などが行われており、試食も含め見学させて頂
きました。

中でも印象的だったのが、甘夏を塩素などの薬液で溶かして洗浄し、たくさんの従業員
の方々が形を壊さない様に、皮むき、種抜きを手作業で行っている部分に驚きました。

～見学を終えて～

今回新規に生筍を取り扱うに辺り、農家さんから朝取りした筍を鮮度が落ちない様、その日のうちに何時になっても必ずボイルして冷却して出荷するという事を聞きました。時期ではない為、実際の加工は確認できませんでしたが、商品に関しての品質維持や経験などを踏まえて問題がないと感じました。リードタイムや発注方法など納品に向けて、愛媛漁連も含めたすり合わせができた事もあり、実際に納品が始まってからの修正もあるかと思いますが、スタートに向けて良い話し合いができたと思えました。

また今回を期に栗やその他の魅力ある商品も知れた事で発展していければ良いと思えました。

～視察内容～

*農業生産法人 小林果園

愛媛県八幡浜市

柑橘類を選果している場所と、今年新たに新設した冷凍倉庫を確認、視察してきました。

選果場入口

全体風景



小林果園のせとか出荷前

お馴染みタロッコ 2L サイズ

様々な品種を試食



選別後のせとか 2S サイズ 当日も箱詰め作業されておりました
選果場から車で 20 分程度の山奥に新たに新設された事業所です。

新事業所外観全体



ここでは冷凍みかんをたくさん作れるように設けられました。
その他にも新たに冷凍品を取り組んで行く目的もあり、当日は試作品なども試食させて頂きました。



小林社長の奥様と



選別の部屋



お風呂ではございません。

事務員様



選別機。見覚えのある方も。



去年を教訓に...。
壁に貼って参考基準として。

グレーズの為の浴槽です。



冷凍温度管理機

冷凍庫全体風景



冷凍庫は全体的に広い印象で、中には冷凍みかんやオリコン商品があり、4機のファンを中心に-21℃程度に保たれておりました。フォークリフトでの出し入れができる様、入口が広く設けられており、パレット積が可能な重機が設けられていました。

見学が終わり開発商品の試食を頂きました。
冷凍された、紅マドンナ、はるか、デコポン、甘平。



個人的には、紅マドンナがシャーベットとして良いと思いました。
商品としては、カットされた個包装化、価格、食する際の状況、安定性など、改善点はありますが、さらに詰めていけば良い物になっていくのではないかと感じました。

～総括～

今回の愛媛視察を経験させて頂き、改めて自分たちが販売していく物や新たに取り組む商品や会社などは、可能な限り目で見て触れて確認し、良く話し合い、お互いを理解しながら付き合いを重ねていく事もとても重要であると感じました。

その結果良い商品を自信をもって販売する事ができ、取引先や学校へ対しても信頼関係が築いていけるのではないかと思います。

今回このような機会を設けて頂き、自分の経験の無い場所を見る事を勉強、体験させて頂きました。

ありがとうございました。