

# 上富田に加工施設を建設 原料は南高梅や中晩柑類

J A 紀南では、特産の梅やかんきつ類を使ったドライフルーツ加工の取り組みが動き始めた。第4次中期経営計画に掲げた「新たな加工品開発」の柱となる事業。加工施設を上富田町岩田にある上富田事業所の隣接地に建設する。9月15日に起工し、来年3月に完成予定だ。健康イメージの高い商品であり、若者や女性をターゲットに販売拡大を目指し、生産者の所得増大につなげたいと考えている。

梅の加工製品は、梅干しを主体に梅酒、梅ジュースなど、かんきつ類は青果流通がメインである。一方、食文化の変化や購買者層の高齢化が進む中、手軽に食べられる菓子的要素のあるドライフルーツという新たな食品分野に踏み込み、青果物の需要の底上げと生産振興を下支えしたいと、5年前に開発に着手した。



新規事業としてドライフルーツ加工施設を建設する J A 紀南上富田事業所の隣接地 (上富田町岩田で)

梅の新たな商品開発においては、これまでも組合員の強い要望があった。J A では菓子メーカーなどとの提携で、ポテトチップスやグミ、梅



来年3月の完成を祈願し9月15日に執り行った地鎮祭

従業員は25〜28人を予定し、地元での雇用確保にもつながる。ドライフルーツの分野は、1990年代以降、広く知られるようになり、2012年には食物繊維など栄養豊富な食材として注目を集め、その後も美容・健康食材として女性を中心に需要が拡大。国内販売額の規模は2015年で100億円を超え、さらに増えると予測される。9月15日には、J A の役員と地元組織代表など27人が列席し建設地で地鎮祭を執り行い、建設工事の安全を祈願した。

加工施設は鉄骨平屋建ての827平方メートル。事業費は約4億円。国等の産地パワーアップ事業の補助を受ける。建設地の敷地面積は2033平方メートル。使用する原料は、梅は「南高」、かんきつ類は中晩柑の「ハッサク」と「清見」。果実の種を抜き、調味、乾燥、カットイングして袋詰めするという工程で、柔らかさの残った食感にする。平成30年4月からの製造開始をめざし、年間で約300トンの原料果実の加工を計画する。

本田組合長は「紀南産地の維持・発展のため、梅干し以外にも梅やかんきつ類を使った商品の開発を求める声は多くあった。ようやくドライフルーツの商品化に目途がつき、自前の工場を取り組むことになった。動き出したこの夢を成功に導きたい」と語った。泉雅晴生販連協委員長も「青果物以外の商品として、新事業を契機に販路の拡大も進めてほしいし、何より農産物の価格向上と農家の所得拡大につなげてほしい」と期待している。