



水戸冷凍食品株式会社

代表取締役 宮田 久行 氏

■企業概要

本社：茨城県水戸市飯富町1625番地
 創業：昭和25年
 設立：昭和51年7月1日
 従業員：35名
 事業内容：生鮮野菜の国内販売、食品の冷凍及び冷蔵業、惣菜の製造販売

水戸市に本社を置く水戸冷凍食品は、自社農場や水戸市近郊の契約農家で栽培・収穫された国産野菜の冷凍加工事業を進めており、同社の商品は、各地の学校給食や病院、学食、生協、スーパー、コンビニなどを通して、全国の消費者のもとに届けられています。

商品の種類は、ホウレンソウ、小松菜などで、主力商品「冷凍ほうれん草」をはじめとして、茨城県の「うまいもんどころ」の認定を受けています。

野菜は、収穫した直後が最高の状態ですが、その後は時間とともに鮮度が低下していき、野菜の美味しさも減退してしまいます。

代表の宮田氏は、契約農家の方が丹精込めて育てた野菜を、最高の状態でお客様に提供したいと考え、旬の美味しさをそのまま封じ込めることができる「冷凍」野菜に可能性を見出し、事業を進めています。

また現在は、冷凍加工事業だけでなく、地域の農業の持続的発展のために、堆肥づくりなど様々な取組にも果敢に挑戦しています。

(インタビュー日：平成28年6月6日)

[聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一]

御社の創業までの経緯や事業への想いについてお聞かせください。

“いつでも美味しい” 冷凍野菜

私は、現在本社を構える飯富村（現 水戸市）で生まれ育ちました。当社の先代である父・敬は、この地で農業を営みながら、昭和25年にごぼう仲買として創業、昭和51年に有限会社を設立しました。

その後、事業を継承した私は、平成4年に会社を株式会社化し、代表取締役として就任しました。

昭和60年頃から、昔ながらの食堂はファミレスへ、商店はコンビニへと姿を変えていきました。それにともない、人々の食生活は変化し、野菜の需要も多様化・通年化していったため、農家は生産量の増加を余儀なくされました。

しかし、「生」の野菜は、旬の季節にしか収穫することができないため、通年で一定供給することは困難です。

そこで私は、お客様のニーズに合わせて、大量の野菜を1年中安定的に供給でき、旬の美味しさをそのまま楽しむことができる野菜の「冷凍」加工に可能性を見出し、事業に着手しました。

御社の主力商品やこだわりの製法、品質管理などについてお聞かせください。

茨城県「うまいもんどころ」に認定

当社の商品は、自社農場や水戸市近郊の契約農家で栽培・収穫された国産野菜のみを冷凍加工し、北は青森から南は関西まで、全国各地の学校給食や病院、学食、生協、スーパー、コンビニなどを通して、お客様にお届けしています。

野菜の種類は、ホウレンソウ、小松菜、ゴボウ、大豆、枝豆、里芋、サツマイモ、レンコン、ニンジン、インゲン、菜の花などお客様のニーズに合うよう各種取り揃えています。

特に、主力商品の「冷凍ほうれん草」「冷凍小松菜」「冷凍枝豆」「フレッシュ枝豆」は、茨城県産の農林水産物をアピールする「うまいもんどころ」の認定を受け、大変ご好評をいただいています。

農家の想いを冷凍食品に込める

野菜は、収穫した直後が最高の状態です。その後は時間とともに鮮度が低下していき、野菜の美味しさも減退してしまいます。

私は、契約農家の方が丹精込めて育てた野菜が、食卓にのぼる瞬間まで最高の状態のままお客様に召し上がっていただきたいと考えています。これこそ、当社が「生」野菜ではなく、「冷凍」野菜にこだわる理由です。

例えば、当社の主力商品である「冷凍ほうれん草」は、畑から収穫して冷凍加工するまで、20時間以内です。

この早さが、採りたて旬野菜ならではの美味しさと栄養分を余すところなく、そして安全に封じ込めることを可能にしています。



冷却した野菜(小松菜)を目視で選別作業する様子

冷凍食品は“良いことづくし”

当社の冷凍食品は、次に示す通り“良いことづくし”です。特に、業務用食材など、大量にかつ短時間で調理する場面に大変適しています。

1. 「採りたて旬野菜の風味や栄養」をそのまま楽しむことができる
2. -18°C 以下で貯蔵するため、食中毒などの原因となる微生物が発生せず「衛生的で安全」
3. 不要な部分を取り除いてあり、「無駄が出ない」
4. 加熱やカットなど下ごしらえがしてあるため、「調理時間が短縮」でき、「調理場も清潔」
5. 保存料などを使用せず約2年間「長期保存」できるだけでなく、季節や場所に関係なく使えるため「計画的なメニュープラン」を組める
6. 常に「一定品質」の食事を提供できる
7. 廃棄が最少限なため「エコ」で、「コスト管理が正確」にできる
8. 食材発注などの「業務を簡素化」できる

厳しい品質基準を設定

当社は、食品安全マネジメントシステムISO22000を取得しています。また、工場は日本冷凍食品協会の認定を受けており、商品への異物混入防止などに対する高い品質基準を設けています。

さらに、より安全な商品を製造するため、社内全体の意識改革として、平成25年には次のような「食品安全方針」を定めました。

1. 5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）に関して、仕入れ先・販売先とのコミュニケーションを密にし、安全安心な製品を生産する環境づくりを徹底します。
2. 関係規制を遵守し、健全な企業行動を実施し、また取引先についても同様、約束いただける先のみ、取引します。
3. 私たちは、お客様の意見コメントを受け止め、商品改善・向上に活かします。
4. 従業員全員に、食品安全衛生管理・安全方針を周知徹底させ、継続的に向上・改善を行っていきます。

お客様に“安全と安心”を届けたい

当社工場に運ばれた野菜（5～10t/日、1,500t/年）は、目視選別と最新設備によって異物を除去し洗浄、 $90\sim 98^{\circ}\text{C}$ で45秒間加熱した後、水で冷却します。その後、カットした野菜を -40°C の冷気で急速冷凍（凍結）し、袋詰め、冷凍保管、発送という流れを経て、全国のお客様にお届けしています。



集荷した野菜は、その日のうちに加工し袋詰めされる

平成23年の原発事故後、茨城県は風評被害に見舞われたため、当社も業績が落ちてしまい、以前から計画していた事業拡大も見送らざるを得ない事態になってしまいました。

また、震災後は「食の安全・安心」に対する消費者の意識がさらに高まり、当社も積極的に対応をしていくことが求められました。

最高基準の異物選別機を導入

当社は、風評被害によって失われた信頼を回復するため、また、事業拡大を図るために、様々な活動を開始しました。

その1つが農林水産省「平成23年度東日本大震災復旧・復興農山漁村6次産業化対策整備事業（6次産業化先導モデル育成事業）」です。以前から温めていた事業計画を応募したところ、無事採択していただくことができました。

同事業の一環として、工場内に最新異物選別機（カラーソーター）を導入しました。この選別機は、日本においては主に大手食品メーカーが数社導入しているだけで、中小企業では数社しかありません。

この機械に野菜を通すと、センサーが痛んだ葉物や枝、虫などを超高速で識別し、機械から信号を受けた風が対象物を吹き飛ばして除去するため、安全な野菜だけを次工程にまわすことが可能です。

同機導入後は、厳しい基準を定めた当社の作業工程を見るため、大手企業を始め多くの方々が視察に訪れるようになりました。



安全に処理された野菜のみを冷凍(凍結)する

野菜づくりや地域の農業に対する想いをお聞かせください。

農業生産法人を設立し、野菜を自社生産

当社は、冬の寒さを耐え抜いた露地野菜しか使用しません。露地ものは、栽培効率こそ低いですが、栄養価は高く、味も風味も良くなります。

このこだわりが実を結び、年々増加するご注文の対応に、社員一同嬉しい悲鳴を上げております。

また、当社は4年前に農業生産法人を設立し、野菜の自主生産を開始しました。自社で野菜を育てることで、栽培・収穫に関する様々なデータ収集が可能となりました。今後は、データを分析し、さらなる生産の効率化を目指していきます。

土の栄養が偏らない「輪作」を推進

当社は、契約農家に対して、例えば「ホウレンソウ→ネギ→ゴボウ」のようなサイクルで、同じ畑で1年間を通して数種類の農作物を育てる「輪作」を取り入れるよう勧めています。

人間が同じ食べ物ばかりを食べ続けていると栄養が偏るように、土も同じ野菜ばかり栽培していると栄養が偏ってしまいます。一方、輪作は作物に合った栄養を吸収するため、土に負担がかからず、美味しい野菜を収穫することが可能です。



枝豆の畑（6月上旬の様子）

美味しい野菜は「完熟堆肥」から

2003年、厚生労働省は基準が設定されていない農薬などが一定量以上含まれる食品の流通を原則禁止する制度（ポジティブリスト制度）を導入しました。

これを受け、私は美味しく安全な野菜を栽培するためには、土から作る必要があると考え、「地域循環型農業」の一環として近隣農家と共に「完熟堆肥」を製造する取組を始めました。

堆肥の原料は、もみがら・木くず・鶏糞などで、半年かけて完熟させるため、畑に混ぜても自然に近い状態の土に上げることができ、特殊肥料「いとみ6号」として茨城県から認定を受けております。

堆肥生成時の温度は70℃まで上がるため、堆肥中の有機物は完全に分解・発酵します。



堆肥製造の様子
(提供：水戸冷凍食品(株))

そのため、畑に混ぜても微生物が増殖せず、野菜の根痛みなどが発生しません。また低農薬栽培が可能で、安全な野菜を育てることができます。

現在は、年間で500～600tの完熟堆肥を生産しており、自社農場をはじめ契約農家や地域で農業に取り組んでいる方々にも配布しています。

当社のように、完熟堆肥づくりといった本業以外の取組を熱心に行っている企業は、他に聞きません。私は、「他の人が目を付けない事業」を積極的に取り組んで行くことで、他社との差別化を図っていきたいと考えています。

今後の事業展開の鍵をお聞かせください。

地域野菜を地域で消費

当社は、「安全で新鮮、しかも栄養価の高い野菜を未来ある子供たちへ」というテーマを掲げ、事業を進めています。

例えば、青森県の子どもたちの給食に使用する野菜は、同地で旬の時期に収穫後、当社に持ち込まれ、冷凍加工してから再度青森へ配送しています。これは、当社が大切にしている「地産地消」や「食育」の考え方にも通じています。



自社農場にて

また、産地偽装問題や外国産野菜の残留農薬問題、無登録農薬の問題など、今、世界中で「身の回りの食品は本当に安全なのか」を問う事件が次々と起こっています。

「地域で採れたものを、地域で食べること（地産地消）」の魅力は、生産者と消費者がお互いに顔の見える関係であること、そして、消費者が自分の目で安全性を確かめられることです。

私は、「地元農家で作った大根で、地元の方がたくあんを作る」、そんな姿がいつまでも見られる地域にするため、当社の事業を通して地域の農業振興に貢献していきたくです。

若い人がチャレンジできる農業を

当社の事業、そして地域の農業が持続的に発展するためには、人財確保と育成が最も重要です。

設備を増設することは簡単ですが、新たな担い手を増員することは、決して簡単なことではありません。

「後継者がいないので、畑を運営してくれないか」という当社への問合せが象徴するように、今後10年間で農業の姿が激変することは、目に見えて明らかです。

農業は、作物の種類だけ仕事があり、1つの野菜を育てることでその道のプロになれます。今後は、当社が今まで培ってきた技術をアピールしながら、若い方が農業にチャレンジできるような環境を整えていき、当社を就職先として選んでいただけることを期待しています。

冷凍野菜を通じた豊かな生活

当社の事業は、ただ単に野菜を凍らせているだけではありません。最も大切なことは、お客様の生活をより豊かにできる商品を作り続けていくことだと私は考えています。

例えば、働いている方からは、帰宅後の調理時間をできる限り短縮したいという声を聞きます。当社の商品を使うことで、お客様の負担を軽減でき、空いた時間を使ってより豊かな生活を送っていただきたいと願っています。

そのためにも、当社はこれからも茨城県産・国産野菜の冷凍加工技術の向上に全力で取り組んで参ります。



宮田代表取締役(中央)と渡里支店 野溝支店長(右端)と聞き手・藤咲耕一

この度は、長時間にわたり貴重なお話をお聞かせいただきまして、誠にありがとうございました。御社の今後益々のご発展をご祈念いたします。

■文責・写真／筑波総研株式会社 研究員 富山かなえ