



有限会社 蛸澤物産

代表取締役 蛸澤 竹市氏

■企業概要

本社：茨城県桜川市堤上241
設立：平成3年
従業員：30名
事業内容：農産物のカット加工

桜川市に本社を置く有限会社蛸澤物産は、玉ねぎやキャベツのカット加工を主な業務としています。

同社は、玉ねぎの生産から、玉ねぎのカット加工業に業態を変化しました。その理由は、外食産業などで、加工食品などに利用する加工野菜の需要が高まっているためです。

同社が加工する玉ねぎは、約20件の契約農家が栽培する国産を使用しています。これは、農家の安定収入にもつなげたいという想いが込められています。

さらに、同氏は農業の課題を打破するため、仲間とともに農業生産法人を立ち上げるなど、農業に明るい光を灯し続けています。

(インタビュー日：平成29年12月6日)
[聞き手：筑波総研(株) 専務取締役 藤咲耕一]

卒業後は、父と共に玉ねぎとキャベツを栽培しながら、家族を支える日々を過ごしました。



これまでの歴史を語る蛸澤社長

■ 先代の想いを引き継ぎ、会社を設立

現在、当社は玉ねぎやキャベツのカット加工を主な業務としています。この業態になったのは、父が亡くなった1991年、今から27年前のことです。それまでは個人営業で事業を進めてきましたが、この年に組織化し、有限会社蛸澤物産を設立しました。

当社のトレードマーク(右図)は、先代の想いを受け継ぎ、父の名前の一部である「孝」を取っています。



蛸澤社長のご略歴をお聞かせください。

■ 玉ねぎ農家の息子として育つ

私は1951年に岩瀬町(現桜川市)で生まれました。私の父・孝一郎は、玉ねぎ農家を営んでおり、私も幼い頃から家業を手伝っていました。

中学校卒業後、私は隣町にある笠間高等学校の農業科に進学し、3年間かけて農業に関する技術と知識を本格的に学びました。

業務形態の変更経緯をお聞かせください。

■ 時代の変化に合わせ、野菜カット加工業へ

当社が、玉ねぎの生産から、玉ねぎのカット加工業に業態を変えた理由は、日本の食糧事情の変化に対応するためです。

この30年間で、外食産業やスーパーなどで加工食品などに利用する加工野菜の需要がどんどん高まって来たと感じています。

それは、家族構成や生活スタイルの変化などにより、家で食べるよりも外でご飯を食べる機会が多くなったこと、生鮮野菜を買うよりスーパーやコンビニで手軽に買える野菜サラダなどを買う人が増えたことなどが要因として挙げられるでしょう。そして、これら多くの加工食品に使われるのが玉ねぎなのです。

玉ねぎの仕入れ、加工、出荷先と、最終的に玉ねぎがどのような加工食品として生まれ変わるのかお聞かせください。

■ 国産玉ねぎを安全性の高い工場で加工

当社が加工する玉ねぎは、国産しか使用していません。仕入先は、桜川市や筑西市で農業を営む約20件の農家に加え、北海道の2件の農家と契約を結んでいます。

2つの地域から仕入れているのは、茨城県と北海道で玉ねぎの収穫時期が違うためです。茨城は6～8月、北海道は9月に収穫時期を迎えます。

地質や気温によって味が変わるのが野菜の面白さです。茨城の玉ねぎは甘みが強く、生で食べても美味しいです。私の1番おすすめの食べ方は生のスライスで、水にさらさなくても十分美味しく食べられます。一方、北海道産は辛味が強いですが、炒めると甘みが増すという特徴があります。

玉ねぎの加工方法ですが、まず、仕入れた玉ねぎを高速の風が出る機械に通して皮を剥き、次に、従業員が変色などを確認しながら上下のへたの部分をカットして、殺菌水で殺菌します。



高速の風で玉ねぎから皮を取り除く様子

当社が使用する殺菌水は微酸性電解水です。以前使っていた次亜塩素酸水は匂いがきつく、さらに、濃度が高いと玉ねぎが変色しまう恐れがありました。

一方、現在使用している微酸性電解水は安全性が高く、変色も起こらず、さらに、野菜の風味を損なわないという特徴があります。

殺菌した玉ねぎは、丸のまま、スライス、みじん切りなど取引先の要望に合わせてカット加工します。お客様の約8割は、丸のままをご希望されることが多いです。また、当社は玉ねぎ以外にもキャベツやニンジンのほか、ゴボウのカット加工も請け負っています。

1日にカットする玉ねぎの量は、平均で6 t、20kgのダンボール箱300個分にもなります。配送は2℃に保った自社トラックを使い、取引先の食品加工会社などに届けています。



玉ねぎの上下を一つひとつカットする様子



加工した玉ねぎを配送する様子

■ 需要が増え続けるカット玉ねぎ

当社の玉ねぎは、食品加工会社に出荷した後、ソースやサラダとして加工され、多くの消費者の方に召し上がっていただいています。

例えば、全国のファミリーレストランでは、ハンバーグの味付けソース、スパゲッティのミートソースなどの「ソース」のほか、ソーセージやシューマイなど「肉」の加工食品に多く使用されています。関東圏のスーパーやコンビニでは、オニオンライスが入ったサラダとして販売され、食事に色を添えています。

当社が扱う玉ねぎは糖度が7度と高く、食べた瞬間に甘みを感じられると好評をいただいております。

また、すぐ食品に加工しやすい状態で納品しているため、食品加工会社からは下処理の手間や人件費が省けることに加え、皮やへたなどの生ゴミが出ず衛生的で環境にも優しい点が喜ばれています。

食品業界は常に動いています。当社のお客様も食品関係が多く、常に出荷注文を受けています。これからもお客様の声に素早く応えて行けるよう、社員一丸となって事業の効率化を図っていきたいと考えております。

契約農家との関わりや循環型農業の取り組みなどについてお聞かせください。

■ 契約農家と確かな信頼関係を構築

当社は各契約農家に対し、玉ねぎの種の配給、堆肥の提供、栽培方法の指導を行うほか、収穫前の3月末頃に全ての圃場を回り、契約農家の方と一緒に土の具合などの確認を行っています。

このように、契約農家との情報共有を積極的に図ることで確かな信頼関係を構築するとともに、農家の方が安心して玉ねぎを栽培できる環境づくりにも力を入れています。

また、堆肥は、玉ねぎを加工する際に大量に出る皮を再利用しており、玉ねぎを一切無駄にしない循環型農業にも取り組んでいます。



北海道から仕入れた玉ねぎ

地域の農業が抱える課題や農業業界への想いをお聞かせください。

■ 地域に農業人材を、農家に安定収入を

日本は少子高齢化の時代に突入しました。周辺地域でも農業従事者の高齢化と新たな農業の担い手不足の問題がかなり深刻化しており、空き農地も目立ってきています。

また、私自身が農家出身なのでよく分かりますが、農家は安定的な収入を求めています。そのため当社では農家と直接契約し、収穫した全ての玉ねぎを買い上げることを約束しています。

そうすることで、農家の方が安心して農業を営めるようにするとともに、収入の安定化にもつながりたいと考えています。

農業の課題を打破するために取り組んでいることをお聞かせください。

■ 農業生産法人「岩瀬農産」の設立

玉ねぎは重量野菜であり、高齢化が進む農家にとって収穫作業はかなりの重労働です。また、露地栽培の場合は単価の変化が大きく、収入も安定しないため、なかなか後継者が育ちません。

私は、これらの問題を打破するために、収穫時の負担を軽減し、少人数でも生産性を上げる必要があると考えました。

そこで私は、50～60代の5人の農業仲間に声を掛け、2006年に農業生産法人「岩瀬農産」を設立し、玉ねぎ生産の機械化に踏み切りました。

機械導入後は、植え付けに必要な人数を10人から2人まで削減でき、収穫は機械が自動で掘り起こすため、身体への負担もかなり軽減しました。また、収穫した玉ねぎは全て当社が買い上げることで、仕入れ量の安定にもつながっています。

■ 機械化の成功事例を全国へ

私は玉ねぎ生産の機械化を始めるにあたって、設立メンバーとともに機械化が進む北海道へ何度も足を運びました。

最初は、北海道の方法が気候も地質も違う茨城で通用するのかと心配でしたが、試行錯誤を繰り返し、設立から数年で玉ねぎ生産の機械化に成功することができました。

現在は契約農家に機械化のノウハウを伝授するとともに、当社が全面バックアップする体制を整えています。また、県内をはじめ佐賀県などから、農業の様々な課題を解決できる機械化の成功事例を見たいと、視察訪問も増えています。

茨城は東京にも近く、気候も穏やかで農業をするには魅力の多い土地です。そして、何より農業は「食」に結びつく大切な産業です。

今後、若い方に対し「農家も新たな技術と知識を持つことで、収益が安定する」という“成功体験”を見ていただくことで、農業に興味を持って欲しいと願っています。



玉ねぎの保管庫

最後に、これからの経営者に求められることをお聞かせください。

■ 時代の流れと気候の変化を読み解く

農業は自然相手の仕事です。昔は、霜が降りることで土の中にいた菌を殺菌することができました。しかし、近年は温暖化の影響もあり、冬場も土の中の温度が高く、霜が降りる日は少なくなっていました。つまり、昔の常識は、現代では通用しないのです。

私は、これからの経営者に求められることは、時代の流れや気候の変化を読み解き、柔軟に対応し続けることだと考えています。今後も従業員や農業仲間とともに知恵を出し合いながら、常に時代から求められる事業を進めて参ります。



蛸澤社長(中央)と岩瀬支店 国府田支店長(左)、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頂きまして、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