

〔頑張る〕  
地元企業

食欲の

# 六次産業で躍進

## 株たべたがり(長岡市岩田)



(有)丸山食品のブース  
ルド化(凍結直前の状態)が進んでいる」とい  
う。その背景には「どこ

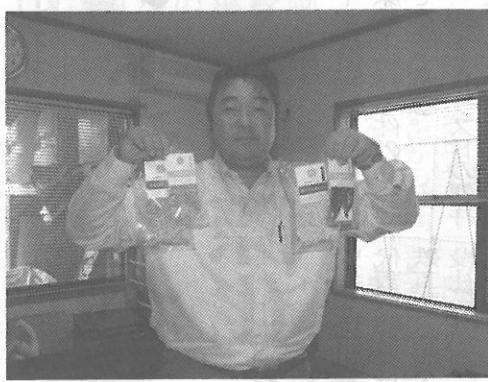
岩田、小林薰代表取締役は、自社生産の野菜を中心とした原料で、こんなにやく・漬物、乾燥野菜シリーズを製造・販売している。

同社は株コバックスの農業事業部として発足。その後2011年3月に株式会社として立ち上げた。無農薬に近い野菜の栽培や保存料・着色料を使わない商品化にこだわった。六次産業は、農業や水産業などの第1次産業が、食品加工(第2次産

業)、流通(第3次産業)へと継続的に業務展開していく経営形態。1次、3次までを合計して六次産業と呼ぶ。昨今注目の産業形態である。

塩分控えめで原材料は厳選

同社の取扱商品は、現在では28種類ある。乾燥野菜シリーズだけで20種類程度という。小林社長は「同じ会社がこれ程の種類を出しているケースは全国でもあまりない。当社ではこれからどんどん種類を増やしていく」と言う。



自社の商品「乾燥野菜シリーズ」をPRする小林社長

同社の乾燥野菜シリーズは、値段が変動しないことや乾燥させることで栄養価が高いこと、保存食にもなることなどの利点がある。さらに調理の

際に生ゴミが出ない事や、自社栽培でほぼ無農薬のため安心して食べられることなども大きな魅力になっている。

小林社長は「最近は減塩商品などに消費者も敏感です。商品を減塩することで子供からお年寄りまで、美味しく安全に食べてもらいたい」と語っています」と語る。

良い原料を使用することにもこだわる同社では、原料も厳選する。「加工商品にはB級品を使用すれば原料にも無駄が無くなる」と言われるが、うちは保存料を使用している。このため漬けものには傷がついていたりするB級品では、そこから発酵して使いものにならない。やっぱり原料は良いものを使わない」と答

大きな工場を持てる  
ように成長したい

メですね」と力を込めて  
いる。

他、市内スーパーにも卸す。さらに学校給食にも進出した。今年12月には乾燥シリーズが、1月には漬けもののシリーズが、それぞれ新潟県総合生活協同組合(総合生協)の商品案内に載る。「首都圏でよく売れる」同社製品は、大手のカタログに載ることで販売の増加を期待している。



同社では、除草剤や化学肥料を極力使用しないで農産物や商品を栽培・生産する。この生産体制が消費者の健康に繋がるとする。そのため同社の経営理念は「お客様のための、地域のための、社会のための会社でありつづける」のである。

小林社長は、「目指せ岩塚製菓」と笑顔をこぼし、「大きな工場を持てるようになっていく」と語る。同社では地域活性化の一翼を担う

秋の感謝祭 地元

## 葬祭保険「千の

葬儀の事前相談は

0120-59



自社の商品「乾燥野菜シリーズ」をPRする小林社長

これまで殆ど自社栽培

の野菜を原料としていたが、最近は原料不足のため他の農家と提携して商品生産も行う。今後は乾燥シリーズに糸瓜を取り入れる他、「ハーブ類に力を入れたい」とい

を入れている。前から高齢者3人の障がい者を地元野菜パーに納品で働いている。

同社では地域活性化の一翼を担うため、地域活動に積極的に参加するほか、障がい者雇用にも力