

新潟県長岡市の(株)たべたがり

乾燥野菜や
ドライハーブ

少量多品目販売が好評



エックス線検出機で食品衛生の徹底を図っている

新潟県長岡市の農業生産法人(株)たべたがりは、自社生産の乾燥野菜や県内産原料を使ったドライハーブなどの加工品が、少量で、種類が多く、調理の使い勝手が良いと好評だ。6次産業化法の事業認定を受け、体制整備を進めながら、栽培から品質管理まで食品衛生を徹底し、信頼ある取引を広げている。

6次化認定受け 雇用で地域貢献

農産物で地域を活性化させたいと、2012年5月に6次産業化法の事業認定を受けた。翌年、加工場を整備して冷蔵庫や検査室を備え、地域と連携しての野菜栽培は100㏎と2倍に拡大した。地域の農家から

農産物の購入も行っている。従業員も2人増え5人体制となり、他に障害者雇用も受け入れている。農産加工品は、乾燥野菜をはじめ、こんにゃく製造、漬物など商品も充実する。取引先は、県内スーパ

ーや生協、首都圏のデパートなどにも広がる。中でも素材本来の風味やうま味を閉じ込めた乾燥野菜20種類以上は、「おいしく」「使い勝手がよく、種類が豊富なのも良い」と、高い評価を得る。糸うりや切り干し大根なども少量入った、彩り豊かな混合セットは、保存性と無駄がない点からも好評だ。製品チェックの最終段階では、エックス線検出機で、金属やガラス、石などの異物混入防止にも努めている。

販売店舗には、自社オリジナルボックス「乾燥野菜ブース棚」を提案し、20種類以上を一室に並べ、複数品を選んでもらえるよう工夫している。

同社の小林薫代表は「ようやく一定規模の取引ができる環境が整った」と話し、付加価値づくりと地域雇用にも力を注いでいく考えだ。