

# 八尋産業 株式会社



代表取締役  
大矢 正昭

岐阜県  
美濃加茂市下米田町信友  
323-1

1977年(昭和52年)設立  
0574-26-3981

<http://www.yahiro.co.jp>

新乾燥法の開発による  
規格外野菜を活用した  
安心・安全食品の提供

規格外や未成熟なために利用されない野菜・果実を、乾燥、殺菌、冷凍冷蔵、バイオ技術等を駆使して食品原料・加工食品等にして商品化。安全・安心・栄養・美味がコンセプト。

## 規格外野菜の商品化

同社は、課題があり活用されてこなかった「減圧平衡発熱乾燥法」の実用化を成功させ、この乾燥法を用いて規格外や未成熟なために市場に流通することなく廃棄されている農産物を、食材の持つ栄養価を維持しながら「乾燥・粉末化」して市場に提供することで高い評価を得ている。

## 地元農家との連携推進

同社は、乾燥技術を使って「モロヘイヤ」の乾燥食品も商品化しているが、この食材の量的拡大に対応するために地元農業者との連携を進めている。特に、農業者の土地活用を進めるために、「モロヘイヤ」収穫後に「大麦若葉」の生産も行うとともに、EM菌を使った土作りからはじめる農薬不使用の有機栽培を指導している。

## 食の安全・安心へのこだわり

同社の製品は、学校給食用や一般家庭用に販売されることから、食品のポジティブリストへの対応（農薬残留量を0.01PPM以下にする）はもとより原産地証明や栽培履歴等が必要とされるため、顔の見える栽培を進めている。また、同社が他社と共同で開発したオゾン製造装置は、小ロットの食品であっても低コストで殺菌ができ、かつ、高い水準の安全性と除菌力を維持することを可能としている。



未成熟水稻胚乳粉末及び原材料



モロヘイヤ粉末及び原材料

