



大切に育てたきんかん。たった一つでも無駄にしたくない。

宮崎県はきんかんの生産量が全国の70%を占める日本の生産地。そのなかで、糖度やサイズなど高い品質基準をクリアしたものが「完熟きんかん」として出荷される。その際、少しでもキズがあったり、サイズに満たなかったりすれば、規格外品として商品価値のないものとされる。「生産者としては、同じように手をかけて育てたものを、規格に合わないからといって廃棄したり、安値で買い叩かれたりするのはとても辛いこと。もったいないし、くやし

い。それに、大切な資源を無駄にしたくないという思いもあって、規格外品を利用した加工品をつくろうと考えました」と、代表取締役の金子氏。栄養価の高いきんかん、健康食品として注目を集める黒酢を組合せた商品のアイデアは、一瞬のひらめきから生まれたという。

あらゆる国の味覚に合う商品を目指し味の改良に取り組む。

地元の醸造酢会社とともに開発した「完熟きんかん黒酢」は、味も香りも申し分なく「思った以上にいい商品ができた」と金子氏。きんかんは、香港

(上) ビニールハウスで栽培される完熟きんかん。
 (中) 収穫されたきんかんは、一つひとつ手にとって、キズの有無やサイズを確認。規格にあったものだけを選別する。
 (下) 建設業から農業へと転身した金子社長。地元農家の協力を得て、起業から約1年で農地を5倍に拡大し、きんかんは輸出にも成功した。

など東南アジアで人気が高い果物である。なかでも、きんかんを縁起物として珍重する台湾からは、すでに取引の申し出を受けているという。今後は海外の市場を視野に入れ、各国の味覚に合わせて商品改良を行う予定。と同時に、国内で販売する商品のさらなる品質向上にも取り組んでいる。



栄養価も糖度も高い完熟きんかんとかメ仕込み屋外発酵でつくられた黒酢を使った「完熟きんかん黒酢」。

【宮崎県・宮崎市】
宮崎県産完熟きんかんの規格外品を利用したきんかん加工食品の開発
有限会社 宮崎ベジタブル・ファーム



○活用する地域資源：きんかん

収穫したきんかんで、規格サイズに満たないものやキズがあるものなど、品質に問題はなくても出荷できない規格外品。そんな無駄になつてきたきんかんを有効活用しようと、地元の醸造酢会社と提携して開発した「完熟きんかん黒酢」。美容と健康に関心が高い女性や高齢者をターゲットに、現在、海外も視野に入れた市場を開拓中である。

資源を有効に利用しおいしくてからだにもいいものを提供する。

Company Info.

建設業から農業に参入新しい視点で企業型農業を目指す。

昭和30年創業の建設業(株)金子組が業界の環境の変化により農業に参入。平成18年2月に会社設立。田野町に70aの農地を借り、夏は人参やジャガイモ、甘藷などの露地栽培、冬はキャベツや施設栽培の完熟きんかんなどを始める。現在は農地を約4haに拡大。糖度11.5度の人参を「夢人参」としてブランド化するなど高品質の野菜づくりにも意欲的に取り組む。規格外品の商品開発は海外向けの「完熟きんかん黒酢」の製造のほか、ジャムやドライフルーツなども研究していく予定。



金子亨さん/代表取締役。平成6年金子組入社。平成17年建設協会などが主催した新分野進出セミナーに参加し、農業分野への参入を決意。平成18年に起業。



有限会社 宮崎ベジタブル・ファーム
 宮崎県宮崎市田野町甲2739-50
 TEL.0985-86-0183
 http://www.mvf-06.com