

進むコメ離れ、新事業育む

チルド加工 農産地の力に

幸南食糧、共同で商品開発

中堅コメ卸の幸南食糧（大阪府松原市）は農産物の受託加工に取り組む。5月にチルド（低温冷蔵）加工ができる新しい生産ラインが稼働。JAや農業法人と地域の農産物を使った加工食品を共同で開発し、幸南が商品を加工して納める。必要に応じて販路も紹介する。コメ離れによる粗業の精米事業の苦戦を受け、新規事業の育成を急ぐ。

幸南食糧は中小企業の後継者が新規事業に取り組み「ベンチャー型事業承継企業」として知られる。幸南食糧は中小企業の後継者が新規事業に取り組み「ベンチャー型事業承継企業」として知られる。幸南食糧は中小企業の後継者が新規事業に取り組み「ベンチャー型事業承継企業」として知られる。

5月から稼働する新ラインは加熱調理殺菌機を導入し、チルドで長期保存できる調理済み食品を生産できる。これまでパッパコはんなど常温保存の食品に限られていたが、今後はチルド加工で青果物や畜産物も提供できるようになる。コメ卸として築いた産地とのパイプを生かし、農産物の生産から加工、販売まで手掛ける地域の6次産業化を後押しする。現在は香川県の自治体と地元のを牛を使った商品開発を進めている。

19年の食品加工業の売上高は4億円と全体の約2%にとどまる。新生産ラインの稼働で扱う商品群が増え、25年には全体の1割に当たる30億円を目指す。

人口減少や自宅で調理する家庭の減少でコメの国内需要は年間700万ト強と10年で1割減った。幸南食糧は全国の産地と余ったコメをどう消費するか長年協議してきたが、解の1つが従来のコメ卸の枠を超えて調理の手間を省いた加工食品を産地と共同開発することだった。川西修会長は「川下の消費動向を産地の生産者と共有し、農産地を活性化させたい」と話す。



地域の農業法人と赤飯パックを共同開発した