

規格外柑橘類を使用した生食感覚の剥皮柑橘デザートの開発・製造・販売 (平成26年度認定)



連携の経緯を教えてください

青果卸売会社に勤めておりましたが、近年はスーパーマーケット中心の取引となり販売しやすい規格が主体となっておりました。しかし産地に目を向けますと規格外の商品が大変多く、これらを活用することで付加価値をつけ、生産者の所得向上に貢献できないかと考えました。そこで、柑橘類の内皮(じょうのう膜)を酵素で溶かせるプロトペクチナーゼ酵素と出会い今事業が開始しました。



これから農商工連携を 考えている事業者や農業者 へアドバイスは？



実需者・消費者のメリットとなる取り組みを考慮する必要があると思います。いくら革新的な技術でも実需者・消費者の目線に立たないと物は動かない可能性が高いと思います。それは、価格・簡便性・機能性・栄養価などマーケティングの切り口は多くあると思います。

事業者・農業者も消費者でもありますので、ぜひ、弊社も含めて消費者目線で商品開発に挑んで頂ければと思います。



農商工連携のメリットは？

農商工連携事業として認められることで、国を含めた機関が関わる事業としての自覚が生じました。また、これらに関わる機関・生産者などの人脈が、これまでと比較にならないほど繋がりがもてました。また、マッチングイベントなど情報も非常に多く頂けます。

連携事業で苦労した点は？

国内産の晩柑類が生産・出荷時期が限られており、あっという間に終了してしまったことです。ストックすべき商品原体が予定より確保できず、その後の問い合わせにも対応できなかったところでした。また、柑橘の内皮の剥離では、少量の実験ではうまくいったのに、大量生産になると問題も多く発生しました。内皮が溶け過ぎたり、その逆であったりです。あらためて食品製造の難しさを実感致しました。



アイバイオプロダクツ株式会社

〒581-0881

大阪府八尾市垣内5-17

TEL: 072-941-2537

FAX: 072-921-3544

●代表取締役: 福村 修一

●設立/2010年

●資本金/1,000千円

●事業内容/柑橘の酵素剥離及びカットフルーツの製造。

青果物流通並びに酵素の販売。

●URL

<http://www.i-bio.co.jp>

■連携事業概要

国産柑橘(八朔、不知火)の規格外品は加工用原料などとして低価格で取引されているが、外皮を取り除き、内皮を中小企業者がノウハウを持つ酵素を用いた剥離により、「生食感覚でたべることができる柑橘デザート」として高付加価値商品の加工・販売に取り組む。