

# 桃の加工品の開発で 天候に左右されない経営体制の確立へ

## 課題

### 6次化で加工品を開発し 生桃の販売と並ぶ柱に

かつて「あら川」と呼ばれた和歌山県紀の川市桃山町は、江戸時代から桃の名産地として知られている。この地のブランド桃「あら川の桃」に魅せられた若い3軒の農家が桃栽培を始め、共同直売所、桃の加工品製造の加工場を開設したのをきっかけに共同で設立したのが株式会社八旗農園だ。桃のほか地域の農産物を原料とした飲料および加工品の販売、農作業の代行・請負・委託、農産物の生産・販売、加工などの事業を行っている。

同社の強みは、6次化で桃の生産から製造、販売まで一体的に取り組んでいることにある。採れたて新鮮な桃を加工した「あら川の桃 100%桃ピューレ」が看板商品。桃畑から収穫して畑に隣接した自社の加工場に搬入し、その日のうちに皮を剥ぎ、手作業で種や腐り、痛みを取り除いて搾汁する。素材のよさを最大限に活かした高品質な商品だ。

生桃は、天候など自然条件に左右されて売り上げが左右されるため、安定した利益を確保できるよう、今後はオリジナル商品の開発を強化し、売り上げを生桃 50%、加工品 50%の比率に高めていきたいと、新たなオリジナル商品の開発の検討を始めた。

## 支援

### 天候に左右されない 経営体制の確立へ

同社は、紀の川商工会の支援を受けて今後の事業計画を立て、新たな商品開発に向けて動き出した。和歌山県が実施する「企業カルテ」を活用して専門家集団によるプロデュースを要請。農園では減農薬に取り組み、土に稲のもみ殻堆肥をすき込んで微生物の働きをよくしたり、手づくりの有機肥を使用したり、手作業で除草して除草剤の使用を減らすなどの取り組みでエコファーマー認定を受けている。そこで、この安全性へのこだわりを加工食品にも取り入れることとし、微酸性電解水生成器を導入。微酸性電解水は残留性が少なく環境にやさしく殺菌できる。桃を搬入するコンテナには冷房装置を設置して桃の傷みを防止することで歩留まりをよくして原価率を下げた。さらにスチームコンベクション、瞬間冷凍機、パウチ充填機を導入して、品質と生産性の向上を図った。

続いて、補助金を活用して風味が強く残る低温殺菌の研究



に取りかかり、ノウハウを確立。桃 100%ジュースは、常温で2年間保存可能な商品にすべく製造ノウハウを確立。北海道の事業者とコラボして桃アイスキャンディの開発にも取り組むなど、商品開発にも余念がない。スーパーマーケットやトレードショーへの出展で新たな販路開拓も行った。

成果ははっきり表れ、平成27年度は対前年比25%、平成28年度は同29%、平成29年度は51%売り上げの伸びを計上。課題としていた「天候に左右されない経営体制の強化」を着実に実現させている。

#### 支援の経過

期間	支援内容
H27年7月	小規模事業持続化補助金申請支援
H28年7月	ものづくり補助金申請支援
〃	小規模事業持続化補助金申請支援
H29年7月	未来企業育成事業補助金申請支援

#### 会社概要

会社名：株式会社八旗農園  
 住所：和歌山県紀の川市桃山町元266-3  
 電話番号：0736-79-3138  
 URL：http://www.hakkifarm.com/  
 代表者名：代表取締役 高平昌英  
 創業年：平成26年  
 年間売上高：5099万円（平成29年）  
 従業員数：11名  
 商工会名・担当者名：紀の川商工会・竹田和弘