

食品市場新聞

クラカアグリ

業務用青ネギを増産へ

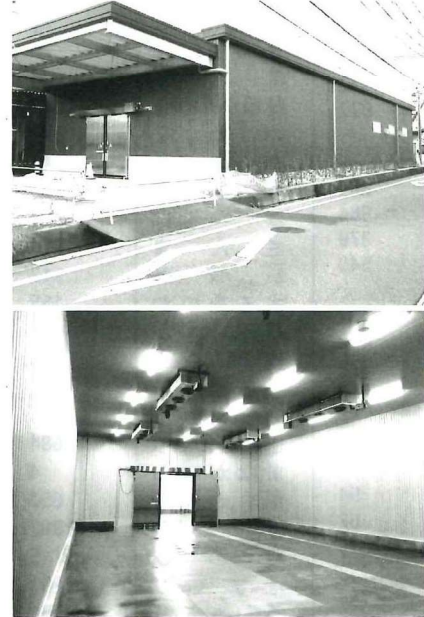
倉敷市場内に集出荷施設を整備

クラカグループの農業法人「クラカアグリ(株)」(富本尚作社長)は、来月から青ネギの集出荷貯蔵施設を稼働する。皮むき作業の機械化や保管用冷蔵庫の設置によって、青ネギの供給量を現状の5倍以上に増やし、引き合いが強まっている業務・加工向けの需要に対応する。

青ネギの集出荷貯蔵施設は、倉敷地方卸売市場内で昨年10月から建設が進められ、今年22日に完成した。鉄骨平屋(385平方メートル)で、皮むき洗

浄機を導入した青ネギ調製室(165平方メートル)のほか、220平方メートルの冷蔵庫を配置した。事業費は約1億円。農水省の補助事業「強い農業・担い手づくり総合支援交付金事業」を活用した。同社の供給先である倉敷青果組合受組合カッ

ト野菜部から増産要請があり、青ネギの生産量増加に向けて環境を整備した。これまで手作業だった皮むきは、機械化することで処理能力を高め安定供給につなげる。同社では、集出荷貯蔵施設の整備後、作付面積拡大や収穫回数増加などに着手。加工・業務用青ネギの供給量を現状の47・3ト(2017年)19年の平均値)から、来



集出荷施設の外観(上)と冷蔵庫

年には266トへ引き上げる。

新型コロナウイルスの世界的な感染拡大が影響し、昨年2～4月は青ネギの輸入量が前年比3割減となった。富本社長は「輸入物から国産への切り替えを進めるため、収穫回数が増加で単収をアップし、価格競争力を高めていきたい」と話している。

同社は、16年10月に設立した農地所有適格法人。倉敷市、総社市、矢掛町の計17町で加工用青ネギをはじめ、キャベツ、レタス、スイートコーンを生産しており、倉敷青果組合受組合のカット野菜部に契約出荷している。