

= 田布施農ある暮らし vol.7 =

問 経済課 農林振興係 ☎ 52-5805

規格外 青果物

が
生まれ変わる！

皆さんが日ごろ、スーパーマーケットなどで目にする野菜や果物には、出荷規格基準が定められていることをご存じですか。

収穫された野菜や果物は、大きさや形・品質・色味・重量など、項目ごとの細かい評価基準を基に、それぞれの産地で審査されます。そして、基準を満たしたものがスーパーマーケットの店頭に並べられます。

一方で、いびつな形、微妙な色、傷がついているなどの理由で、先ほどの基準を満たさない野菜や果物は、『規格外青果物』とみなされます。同じ品質で、食べても十分甘くて美味しいのに、『このブドウは実が小さすぎて商品にならない』、『このトマトは実が割れてしまって価値が付かない』という農家さんの嘆きは絶えません。そんな規格外青果物の多くは、消費者の手元に届くことなく廃棄処分となってしまうのです。



『規格外の野菜や果物を活用して商品を生み出すことで、 少しでも農家さんを助けたい！』

田布施農業高校（現：田布施農工高等学校）の教員であった伊藤邦彦さんは、そんな想いで、平成24年に『株式会社 農多（のーた）』（以下、㈱農多）を立ち上げました。

㈱農多は、自社で栽培した米や野菜と、山口県内から集められた規格外の野菜や果物を使ってジャムやジュース、甘酒などの加工品を作っています。その製造工程にも強いこだわりがあり、添加物や保存料を一切使わずに体にやさしく、素材の旨味を最大限に活かした商品作りを手掛けています。

その熱意のこもったこだわりは、『㈱農多の商品を口にするすべての皆さまに、安心・安全なものを届けたい』という気持ちから生まれているそうです。

こだわった製法と、規格外の野菜や果物の処理に悩む農家さんを助けたいと思う情熱が、多くの人に愛される㈱農多の商品を生み出しています。天地の恵みの中で、農家の方々が愛情込めて作った野菜や果物たちが、少しでも多く、たくさんの人々の元に届く循環を期待します。



▲田布施町のほ場にて



▲伊藤さんご夫妻



▲甘酒作り