国産玉葱による
加工・業務用需要への取組と契約取引

倉敷青果荷受組合
冨本　尚作

①会社概要・沿革

■社名：倉敷青果荷受組合
■創業：昭和21年1月
■資本金：2700万円
■事業内容：青果物の卸売
　　洗浄殺菌カット野菜の製造・販売
■売上高：79億円（平成23年、内カット野菜部売上高23億円）
■従業員：250名（内カット野菜部190名）

平成10年にカット野菜部を立ち上げ、平成22年までに7度の工場増設を行い、西日本地区では最大規模のカット野菜メーカーへと躍進しています。

②野菜需要の変化に対応

単身世帯の増、高齢化

核家族化

野菜需要が変化

食の外部化

中食・外食

近年の
生活スタイルが変化

家計消費用が
減少

加工・業務用が
増加

定時・定量

定品質・定価格

国産野菜の要望増

安全・安心

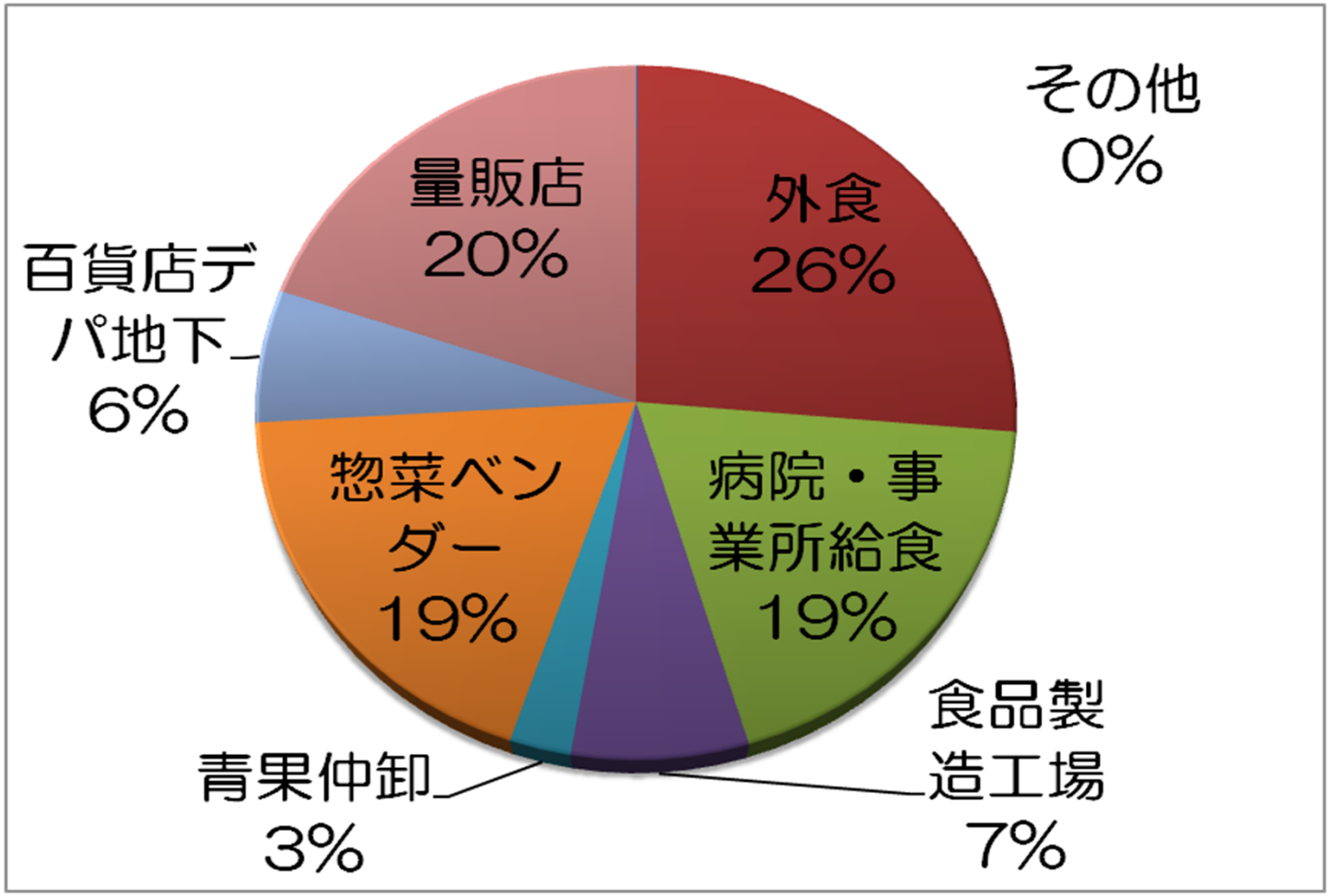
低コスト化

カット野菜部の立ち上げ

従来の量販店中心であった供給から
加工・業務用野菜にも対応できる
体制を構築

③カット野菜部の得意先分類

得意先（約150社）の売上内訳



④原材料の入荷から加工・出荷までの流れ

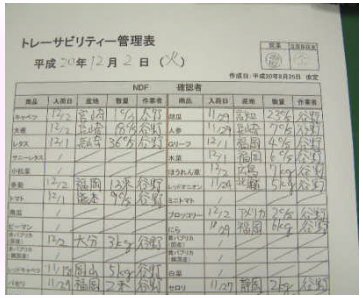
レタス・キャベツなどの場合

1.受入れ

契約取引産地に生産履歴・残留農薬検査証明書・
原材料品質安全保証書を提出してもらう

2.搬入

室温5℃に保たれたプロセスセンターへトラックを着け、
外気に触れることなく商品を直接搬入。商品管理表に
入荷日を明記し、ロット管理を行う

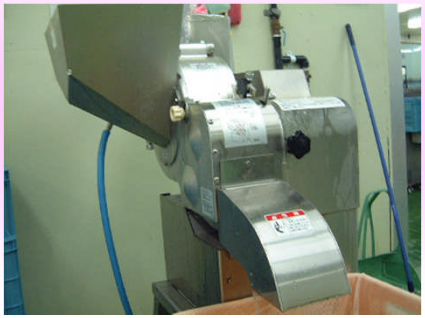


3.下処理

搬出の際トレーサビリティー管理表に記入
芯取り作業（前処理室にて）

4.カット

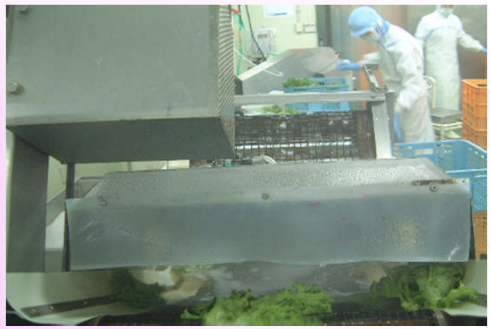
スライサーにて各規格にカット



5.洗浄

バブリングで
虫やゴミなどの
付着物を取り除く

金網状の機器で
付着物を除去し、
きれいになった
レタスを送り出す



最後に霧シャワーで
レタスを仕上げ洗浄
する

6.殺菌、脱水

自社開発の殺菌機にて殺菌
（電解次亜水使用）
↓
脱水

7.包装

仕様書に合わせて、計量、包装（包装室にて）

8.表示

製造日、消費期限、原材料の産地など必要事項を表示したラベルを貼る

9.金属探知機・X線異物検出機

金属異物・ガラス片・小石等が混入していないかを確認する

10.仕分け

得意先毎に仕分・出荷作業を実施（出荷室5℃にて）

納品

チルド車による

完全コールドチェーン化

納品

量販店

加工・業務用実需者

販売

販売

一般消費者

⑤安全・安心への取組み

平成21年4月
『ISO22000　食品安全マネジメントシステム』
認証取得
※青果卸売市場業界では日本初

取組みによって得られた効果

・工場作業者の食品安全に対する意識向上
→衛生、品質、人材全てにプラスとなる

・マネジメントシステムを運用することにより、お客様により安全・安心な商品が提供出来る
→日常チェックの徹底で危害のある商品の出荷を未然に防止出来る

・検証、改善を繰り返し、常に安全・安心な商品作りに繋がる

⑥安全確保のために・・・

生産
生産履歴
（GAP）

製造
保管・取扱
履歴（ISO）

輸送
輸送履歴

販売店
陳列履歴

《農場から食卓まで》

生産段階からおいしい安全・安心な
野菜作りと流通を目指しましょう

⑦ITを活用した受注・納品の取組

産地

・実需者ニーズに対応

・安定供給

・契約取引

生産者

JA

農業法人

納品

情報

倉敷青果荷受組合 カット野菜部

•産地間リレーにより、周年安定供給が可能

・不作時に市場調達によりリスクを負担

・実需者のニーズに対応した規格に一次加工して提案

・ISO22000認証取得による衛生・品質管理

・流通の完全コールドチェーン化

・安全・安心・新鮮な青果物の安定供給

発注
FAX
Web-EDI
オンライン

納品

情報

実需者

•消費者への情報公開、新しい食べ方等の提案

•生産者への情報提供

食品製造業者

外食業者

中食業者

150社

1500店舗

第２回国産野菜生産・利用拡大優良事業所表彰

農林水産大臣賞受賞

（平成21年3月）

○ 平成10年から全国に先駆け、卸売業者が市場内に野菜加工センターを設置し、契約取引を実施している。
○ 地方市場を拠点とした新しい市場の活用形態として高いモデル性を有している。

倉敷青果荷受組合における加工・業務用需要に対応した契約取引の取組み

ＪＡみいの出荷量の推移

	H18	H19
水菜：	290ﾄﾝ	484ﾄﾝ
ｸﾞﾘｰﾝﾘｰﾌ	278ﾄﾝ	291ﾄﾝ
ほうれんそう	337ﾄﾝ	359ﾄﾝ

ＪＡみい

倉敷青果荷受組合
（卸売市場内に設置）

水菜部会（27戸）
ｸﾞﾘｰﾝﾘｰﾌ部会（58戸）
ほうれんそう部会（13戸）

○部会ごとの勉強会、普及センターの指導による規格・品質の徹底
○集荷の効率化による鮮度保持
○規格・包装の簡素化
（ラップなし包装
ほうれんそうの40cm規格　等）

※契約取引率：約40%

冷蔵保管

園芸流通センター

○バーコードによる生産者別、商品別管理
○完全コールドチェーン化に対応できる施設、配送体制の整備

書面による契約取引

実需者ニーズの伝達

〈流通・卸部門〉

流通・卸の専門機能
・原料確保リスクの負担
・実需者ニーズへの対応
・生産者と情報の共有
・産地間リレーによる周年安定供給

売買契約

〈カット野菜工場〉

カット野菜工場
・処理量：15ﾄﾝ/日
・ISO22000への取組
・カット残渣の堆肥化
・殺菌洗浄施設の整備

※契約産地数：M農協を含む35産地

○ 産地からカット工場までの一貫したコールドチェーンの確立
○ 産地訪問し、生産者への要望を伝達、産地の指導・助言

デパ地下
スーパー
コンビニ
等

約80社と契約

国産玉葱生産・利用拡大グループの取組

第4回　農林水産大臣賞　受賞（平成23年3月）

中国産　皮剥き玉葱
年間360トン　使用

国産化

国産玉葱生産グループ

JAかさや
笠岡営農センター
98トン

＋

新規に作付目標合計320トン

倉敷市
真備根菜類生産組合
6名　40トン

尾道市
因島玉葱生産者組合
6名　80トン

諫早市
（有）いいだ農園
200トン

北海道
産地（グループ外）

ノウハウ

書面による
契約取引

情報

指導

倉敷青果荷受組合

〈流通・卸部門〉

野菜部

農産物集出荷貯蔵施設
増設

•産地間リレーにより、周年安定供給
•市場機能により不作・豊作時の調整機能、リスク負担
•栽培検討会、講習会の開催、栽培技術の平準化
•GAP、トレーサビリティの導入指導

売買契約

〈カット野菜工場〉

カット野菜部

玉葱自動皮剥き機導入
農産物処理加工施設新設

・殺菌洗浄施設の整備
・処理量：20ﾄﾝ/日にアップ
・ユーザーのニーズに対応した規格に一次加工して提案
•ISO22000認証取得による衛生・品質管理
•ユーザーの食味等、玉葱に対する意見の取りまとめ

情報

•流通の完全コールドチェーン化
•生産・流通コスト削減の検討
•生産者とカット工場を相互に視察、意見交換、検討会を行い、相互理解と信頼関係の構築

安定
供給

情報

提案

〈ユーザー〉

食品製造業者

外食業者

中食業者

150社
1500店舗

国産玉葱生産・利用拡大グループの取組

・農水省国産原材料サプライチェーン構築事業の活用

事業年度	導入年月	事業内容
平成21年度	平成22年3月	・土物専用の農産物加工施設の整備 ・たまねぎ自動皮むき機の整備
平成22年度	平成23年3月	・農産物集出荷貯蔵施設の整備

資料：倉敷青果荷受組合聞き取りにより機構作成

・産地間リレーによる国産玉葱の周年安定供給

出荷産地＼月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
北海道産	■	■	■	■					■	■	■	■
JA倉敷かさや（岡山県）					■	■	■	■				
真備根菜類生産組合（岡山県）					■	■	■	■				
因島玉葱生産組合（広島県）					■	■	■					
有限会社いいだ農園（長崎県）						■	■					
冷蔵たまねぎ									■	■		

資料：倉敷青果荷受組合聞き取りにより機構作成

※：■ 出荷期間

農畜産業振興機構『野菜情報』資料より