

# 冷凍事業に参入

## 特殊冷凍 販路拡大、食品ロス削減へ

JA香川県（本店＝高松市、正・准組合員13万8千人）は、食品ロス削減とブランドイチゴ「さぬきひめ」など青果物の販路拡大を目的に、冷凍・冷蔵事業を始動した。冷凍加工では、ドイツ製「アートルックフリーザー」を活用する。さらに、同社と、青果物の冷凍に豊富な知見を持つPOPPLAB（佐賀県鳥栖市）が推進する「アートルックフルーツプロジェクト」に参画し、冷凍商品の高品質化と県外販路の開拓に取り組む。

香川県を代表するブランドのひとつが「さぬきひめ」。薄くやわらかな果皮、豊富な果汁、春先まで甘みがのった果実が生産できる特性を備える。ただ、長距離輸送するには果実が傷つきやす

く、販売エリアが限られていた。冷凍に着目したのは、こうした付加価値の高い青果物の販売地域・販売時期の拡大により、認知度アップと食品ロス削減、さらには生産者の収益拡大につながる

と考えたためだ。2022年、JA内に新規事業を手掛ける「事業開発課」が新設されたことで、事業化への検討が一気に加速。スタートアップのプレゼンテーションで知ったドイツ製の特殊冷凍機をテストしたところ、仕上がりの状態が良かったことから23年に導入し、冷凍事業を開始した。

ドイツ製の特殊冷凍機は、急速冷凍に加え、食材にダメージを与えず品質を守る冷風の当て方を調整できるもの。果物の場合、しっとりとした食感となり、多くの

品目で食味が向上する。ドイツ製のアートルックPOPPLABは特殊冷凍した高品質な果物を「アートルックフルーツ」として打ち出し、その市場拡大と生産販売プラットフォームの構築を目指すプロジェクトを展開中。JA香川県は、JAで唯一の参画となる。

現在、さぬきひめを始めたとするイチゴ、ピオーネ、シャインマスカット、カキ、イチジク、デコポンなどをアートルックフルーツとしてブランド化。少量パックを小売店で販売するほか、自販機、ギフトでの展開、イベントや催事でドリンクメニューなどの販売を行う。現在は中国や関西地域への販売が中心だが、今後は関東地域を含む全国の販路開拓に注力していく。



一方、野菜はブロッコリー、アスパラガス、スイートコーンを冷凍（一部冷蔵）し、県内の学校給食や小売店に販売している。冷凍ならではの手軽さや、「必要な分だけ

使える」といったメリットから、「品目・品種を増やしてほしい」との要望が多く寄せられているという。

原料はすべてJA香川県内の集荷場経由で調達。現在は生食用として出荷されたものを使用しているが、今後は特定の生産者と冷凍用として契約取引することも検討していく。これにより、仕入れ量と買取価格の安定化とともに、生産者の収入の安定化を図る考えだ。

本店営農経済部門の施設内にある加工施設で、冷凍と冷蔵加工を行う。稼働は毎日約7時間で2人体制。シーズン中のイチゴは、1日70〜80キを冷凍加工する。ただ、集荷量の多い時期や冷蔵ブロッコリーの加工が重なる場合は最大10人体制で対応している。現在の生産能力は貯蔵が可能な分までとなることから、将来的には施設規模の拡大や、冷凍・冷蔵庫の拡張も視野にある。