

第一次産業の現状

第一次産業を取り巻く環境は厳しく、農業生産者の高齢化や、それに伴う耕作者の減少、耕作放棄地の拡大と同時に人手不足も加速しています。後継者不足や経営の悪化などにより、農業から離れざるをえない生産者が増えていることは日本の第一次産業にとって深刻な問題です。

農業経営や生産者の後継者育成は急務で、農業経営が可能な中堅農家及び地域の生産団体の育成が不可欠と考えられます。育成が進み機能していくことにより、後継者の確保や経営の維持拡大にも効果を発揮するものと期待されます。

農業経営の基盤強化

豊作貧乏からの脱却

十分な収穫があるにもかかわらず、中間コストが経営を圧迫している状況からの脱却。

一次加工が可能な作物を栽培することで、卸業者や加工業者等を通さず、直接消費者へ販売可能になります。中間コストがカットされるので、市場価格も維持でき、収益も上がります。また、生産者が自ら加工するため鮮度も維持でき、風味も損なうことなく一次加工できるようになります。

生産から販売まで一貫して行うので、安定的な収益を得ることができるようになります。

人手不足の解消

食品製造も手がけることで、製造加工職等での常時雇用が可能になり、人手不足の解消にもつながります。

情報や技術の会得

農業知識や技術の他にも、販売方法などさまざまな情報・知恵を得る機会が増え、生産や収益向上に役立てることができます。



農業の第六次産業化

「第六次産業」とは、農業などの第一次産業が食品加工(第二次産業)・流通販売(第三次産業)にも業務展開している経営形態を表します。付加価値として、農業のブランド化、消費者への直接販売、レストランの経営などが挙げられます。産業の連携により、地域や農業の活性化にもつながります。

消費者にとっても生産者の顔が見えることは、安心・安全・信頼感を産み、地産地消にも大きく貢献できることとなります。



第六次産業化

付加価値の向上

＝ 安定した収益

農産物のブランド化

農業・地域の活性化など

第六次産業化のメリット

- 生産から販売まで一貫して行うため、中間コストがかからない。
- 付加価値が向上し、安定した収益が見込めるようになる。
- 農家の自家生産だから、新鮮なまま加工できる。
- 安全・おいしい・低価格で消費者へ届けることができる。
- 産地などのトレーサビリティが容易である。

これらを踏まえて弊社では、第六次産業化の商品として、青森県産にんにくを使用した「波動熟成黒にんにく」の生産・加工・販売を支援しています。

第六次産業への転換

「波動熟成黒にんにく」の生産



「波動熟成黒にんにく」について

糖度が高く、栄養分も豊富。特有の甘い風味そして独特のコクがあり、にんにく本来がもっている成分やうまみが存分に引き出されて熟成濃縮しています。熟成させることにより、生の刺激臭はなくなり、口あたりは滑らかでほどよい酸味があります。黒くなるのは熟成された証なのです。また、生にんにくにはわずかにしか含まれていない、強力な抗酸化作用を持つ【S-アリルシステイン】が黒にんにくには豊富に含まれています。このような美味しくて良質な黒にんにくは、美味しいにんにくを原料にしなければ作れないのです。

生産農家の方が自家製の青森県産にんにくを使用し製造していることこそが、おいしさの秘密なのです。

※「波動熟成黒にんにく」は有限会社トータルの登録商標です。

「波動熟成黒にんにく製造機」を導入しての生産



熟成前の生にんにく



熟成後のにんにく

「波動熟成黒にんにく」

【波動熟成黒にんにく製造機】

- 100kg 処理
M 玉…2,000 個 / L 玉…1,500 個
- 400kg 処理
M 玉…8,000 個 / L 玉…6,000 個

特徴 1 波動加工

振動を帯びた熱の移動を利用した加工方法です。にんにくに振動と必要な熱を供給することで（キャビテーション効果）、まろやかさが増し食べやすい熟成黒にんにくとなります。

特徴 2 ランニングコスト軽減

従来のシステム（温風加工）より 50%以上コストを軽減できます。（当社比）
100kg 処理機で 1 ヶ月 1 万円程度のランニングコストで済みます。また、庫内温度差が少ないため、商品の均一生産が可能です。

特徴 3 長期保存可能

内部まで効率よく水分が除去されているため、カビなどの心配がありません。固体の成分保持力に優れ、劣化を防ぎ長期保存にも対応できます。



「波動熟成黒にんにく」お客様からたくさんのお声をいただいております。



食べ始めて半年。貴社の黒にんにくはクセがなく食べやすく毎日食べています。今年は風邪もひかずとても体の調子がよいです。

（東京都 S 様 68 歳／女性）

人から勧められて黒にんにくを食べ始めました。食べて少すと体がほったような感じになり元気を感ずます。これからも健康維持で食べていきたいと思っています。

（長野県 K 様 51 歳／男性）