

さつまいもの加工場はどんな所？

焼き芋やさまざまな形に カットして加工する工場だよ！

茨城県はさつまいもの生産量が全国2位の一大産地。県内各地に地域で生産されたさつまいもの加工品を作る工場があるんだ。焼き芋や干し芋をはじめ、傷が付いたり、曲がったりした規格外のものも、ほとんど無駄なく加工し、商品として販売されているよ！

有限会社 内山青果



さつまいもから創造できる価値を追求！

さつまいもの生産から加工、販売まで一貫して行っています。自社農園や契約農家が生産するさつまいもの総量は約7000トン。その3割となる約2100トンが、スーパーや飲食店などで使うバラエティ豊かな加工食品として出荷されています。加工の際に出る切れ端は豚の飼料として販売し、近年社会問題になっているフードロス削減にも貢献しています。



人気の紅はるか以外にもいろいろな品種を栽培！

ホクホク、とろ〜り！
焼き芋はみんな大好きだね！



甘くて美味しい焼き芋は、スーパーの青果コーナーや冷凍食品としても人気。他社ブランドの製品を製造するOEMにも対応し、幅広い商品を製造しています。

規格外のさつまいもは、スライス・乱切り・ペーストなど、さまざまなサイズにカットして加工します。お弁当用のお惣菜、サラダバー、お菓子などに使用されています。



食べやすい
スティック芋も
人気だよ！



はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

さつまいもの生産を行っています。主な作業は畑を耕し、肥料をまき、苗を植えて収穫することです。年に1度しか収穫できないので、どんな細かい作業でも精一杯やります。よく育ったさつまいもを収穫できた時の喜びはひとしおです。

生産部

内山 拓 さん



INTERVIEW

安心・安全な商品をお客さまに届ける仕事をしています。作業する人が手洗いや白衣を着て清潔を保ち、菌や髪の毛などが商品に入らないように対策したり、商品を保管する倉庫が最適な温度になっているか確認したりして品質を守っています。

品質管理部

大内 朋美 さん



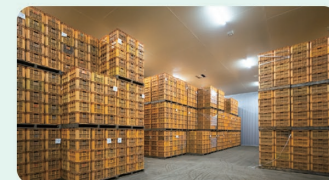
商品ができるまで

1. 収穫



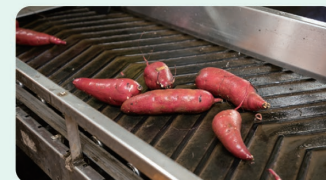
30ヘクタール（東京ドーム7個分）の自社農園や契約農家のさつまいもを秋に収穫します。

2. 保管・熟成



収穫から3日以内にさつまいもが自分で傷を治すキュアリング処理して、最低1か月熟成します。

3. 洗浄・選別



さつまいもについた土を洗浄機で洗い落として、サイズごとに人手で選別していきます。

4. 加工・ボイル・冷凍



スライス、ダイス、スティックなどさまざまな形に切り分けてからボイルして急速冷凍します。

5. 選別・梱包



冷凍後の商品はサイズや分量に応じて選別して、袋詰め、梱包して大型冷凍庫に保管します。

6. 出荷



美味しさを保つ冷凍のまま取引先の会社へ発送します。東南アジアや欧州に輸出もしています。

ここにも
注目!!



切れ端は養豚場の飼料に再利用。エコフィードで無駄なく活用。



iPS細胞研究基金への寄付活動で社会貢献をしています。



茨城県東茨城郡大洗町磯浜町6345

029-267-4453

会社ができた年:1965年

人数:45名

<https://uchiyama-seika.co.jp/>