



野菜かすを活用したバイオマス発電をいち早く導入

株式会社 大和川食産 大阪府東大阪市

株式会社大和川食産は、1991年（平成3年）に西村佳三氏が食品会社から独立し、ごぼうの加工事業として創業。調理に手間がかかるごぼうを加工して販売したところ、商品の新鮮さと調理の手軽さから消費者の大きな反響を呼んだ。同社は、ごぼうを取り扱う様々な業者の各ニーズに対応することで“ごぼう屋”として外食チェーンやスーパーとの取引を拡充させ、現在では売上23億円、従業員120名（パート含む）の企業に成長。北海道や鹿児島県などの契約農家から野菜を調達し、大手ハンバーガーチェーン、惣菜メーカー、練物メーカーなど約70社との取引がある。

本年、工場敷地内に野菜かす（ざんさ残渣）を活用したバイオマス発電を導入。残渣の処理費用を抑え、電力会社へ売電する仕組みを食品加工業界にていち早く立ち上げた。

会社概要



会社名：株式会社大和川食産
 所在地：大阪府東大阪市水走4丁目8番4号
 電話：072-964-0033
 FAX：072-964-0300
 創業：1991（平成3）年
 代表者：代表取締役 西村 佳三
 資本金：1,000万円
 従業員：120名（パート含む）
 事業内容：野菜加工事業



本社社屋

加工ニーズを捉え“ごぼう屋”として取引拡充

株式会社大和川食産は、食品会社の営業担当だった西村佳三氏が独立し、1991年（平成3年）、東大阪市西石切町に妻と二人三脚で創業。土がつき皮が固く、調理に手間がかかるごぼうに内食・中食向け加工ニーズを見出し、「洗う」「皮を剥く」「切る」「袋に詰める」などすべての過程を手作業で行った。出来上がった手作りのカット済みごぼうは、商品の新鮮さと調理の手軽さから消費者の大きな反響を呼び、スーパーから次々と注文が入るようになった。

受注の増加に伴い売上が上昇する中、同社は更なる発展に向け、野菜の種類を増やすより他社優位性のあるごぼうの販路を拡大する道を選ぶ。ごぼうを取り扱う様々な業者の各ニーズに対応することで“ごぼう屋”として外食チェーンやスーパーとの取引を拡充させ、現在では売上23億円、従業員120名（パート含む）の企業に成長。北海道や鹿児島県などの契約農家から野菜を調達し、大手ハンバーガーチェーン、惣菜メーカー、練物メーカーなど約70社との取引がある。

ISO 9001 規格認証を食品加工業界に先駆けて取得

2001年、事業拡大に伴い現所在地である水走^{みずはい}に工場を新築移転。同年10月には食品加工業界に先駆けてISO 9001規格*認証を取得した。

※顧客に提供する製品・サービスの品質を継続的に向上させていくことを目的とした品質マネジメントシステムの規格。

品質マネジメントシステムの一環として必要とされる作業マニュアルの制定にあたり、西村社長は「誰が読んでも理解できることが重要であり、意味がわかりにくい言い回しは必要ない」と、すべて関西弁で作成。前例のない関西弁のマニュアル

ルは認証機関の審査員から大変驚かれたが、従業員からは非常にわかりやすいと好評である。

「活用する者の立場で作成するのは当たり前」と話す西村社長は、従業員の表情、動作等を常に観察し心身の健康状態にも気を配っている。また、腕相撲大会など従業員が工夫を凝らして主催する社内イベントも好評で、明るく活気ある雰囲気の醸成に一役買っている。働きやすい職場風土が築かれているため離職率も低く、全国的に広がる人手不足問題の深刻な状況は同社には見られない。

多様なカスタマイズ商品を供給する

同社では ISO 9001 規格認証取得後、各方面の食品会社から引き合いが増加。ごぼう以外の根菜類の加工需要が高まったことから 2006 年に本社を増築し、人参や大根などの加工も手掛けるようになった。取引先により要求される野菜の大きさや切り方など加工ニーズが多岐に亘るため、高い加工技術や蓄積されたノウハウを活かし、個社別にカスタマイズした商品を供給している。

2016 年に発売した「ゆでベジッキング シリーズ」は、真空包装後の生鮮野菜をレトルト用圧力釜で 100℃以上に加熱・加圧した商品。野菜の中心部まで瞬時に熱が入ることから、従来の水煮製品と比べ野菜本来の旨味・風味があり美味しいとの評判を得て、今では同社のパック野菜商品の主力商品となっている。



ごぼう カット加工例 千切り (左) 乱切り (右)



ゆでベジッキング 豚汁の具

野菜かすを活用したバイオマス発電を導入

同社は 1 日 40~50 トンの野菜を加工するが、皮やヘタなど全体の約 3 割が野菜かす（^{ざんさき}残渣）になる。野菜の取扱量が年々増す中で、残渣の年間処理費約 5,000 万円が課題となっていた。

2017 年、本社近くに第 2 工場を新築し、同時に残渣を活用したバイオマス発電*プラントを設置した。

*廃材、穀物、生活ごみ等生物由来の有機物資源（バイオマス）を原料・燃料として発電する。

同社では、残渣を発酵させ発生したメタンガスを燃やしてタービンを回すことで発電しており、最大限シンプルな構造にすることで低コストを実現。残渣を投入すると自然に発酵し発電に至る仕組みのためメンテナンスの負担も少ない。発生した電気を電力会社に売電することで、多額の処理費用が発生していた残渣の有効活用に成功した。



第 2 工場 バイオマスプラント

一民間企業による食料残渣を使用したバイオマス発電は全国的にも珍しいといわれている。同社が食品加工業界にていち早く導入を実現した背景には、西村社長の「常に問題意識を持って考えていると道は拓ける」という信念がある。本件も 4 年前から膨らむ残渣の処理方法に悩む中で、知り合った大手電機メーカーの担当者から偶然耳にした話にヒントを得たことが発端となっている。

西村社長の持つ豊かな発想力と問題に立ち向かう精神を引き継ぐ人材の育成に力を注ぎつつ、同社は、野菜の持つ栄養効果をアピールしながら“ごぼう屋”のエキスパートとして全国展開を目指す。（八木陽子、前田 徹）