

農作物の「もったいない」に

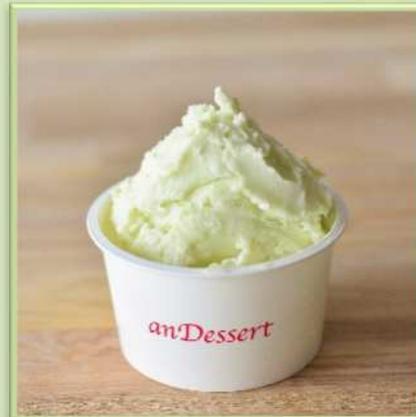
新たな価値をつける山形大学発の加工技術



採れたての秘伝豆



常温乾燥機で乾燥・粉末加工



新たな商品として販売（ジェラート）

愛情をこめておいしく育てられた野菜も、販売の規格に合わないものは出荷されずに廃棄されてしまう。今回は、そんな規格外野菜の「もったいない」に新たな価値をつける取組みを紹介する。

株式会社ベジアは、常温乾燥技術を用いた食品加工や商品開発、機械の販売を行う山形大学発のベンチャー企業である。常温乾燥技術とは、加熱したり凍結したりする他の乾燥法と違い、乾燥機内の温度を 40℃前後に保ち、自然に近い状態で乾燥させることができる新技術である。そのため、素材本来の味や風味、色、栄養価を維持したまま粉末加工することができる。

ベジアは、地域の農家とマッチングして、生食の規格に合わないものも含めて農作物を全量購入している。常温乾燥機を用いてドライフルーツにしたり、粉末加工して新しい商品として販売したりと、新たな活躍の場を作り出している。また、農家の方や新しく商品開発を行う企業を対象に、技術の提供や、事業規模に合わせた機械の受注生産・販売を行っている。農作物の加工・商品開発を後押しする取組みだ。

捨てられてしまう農作物の「もったいない」に新たな価値をつけることで、おいしい商品を消費者に届けるだけでなく、農業の活性化、さらにはフードロスの削減にもつながっている。ベジアの今後の活動に注目していきたい。



数字に現れない“隠れ食品ロス”

※平成 30 年の食品ロスは約 600 万トン。これを国民一人当たりで換算するとお茶碗 1 杯分（約 130g）の食べ物が毎日捨てられていることになる。しかし、この数字には規格外で捨てられた野菜は含まれていない。

そこで、※野菜の収穫量と出荷量を見てみると、未出荷の野菜は年々減少傾向にあるものの、令和元年で約 184 万トン、収穫されたうちの 14%が未出荷であることがわかる。

※農水省の統計より

— 直売所に常温乾燥機を導入したきっかけは？

規格外作物による減収を避けるために、加工して新たな商品価値を見出したいと考え、導入を決めた。

現在では、乾燥野菜・果物を直売所で販売するなど、規格外作物の活用を図っている。

— その他に取り組んでいることは？

ベジアから新商品開発として、常温乾燥した秘伝豆を使用したジェラートの話をもらい、現在では規格外品を含めた秘伝豆を剥いた状態で約1トンを年間で卸している。

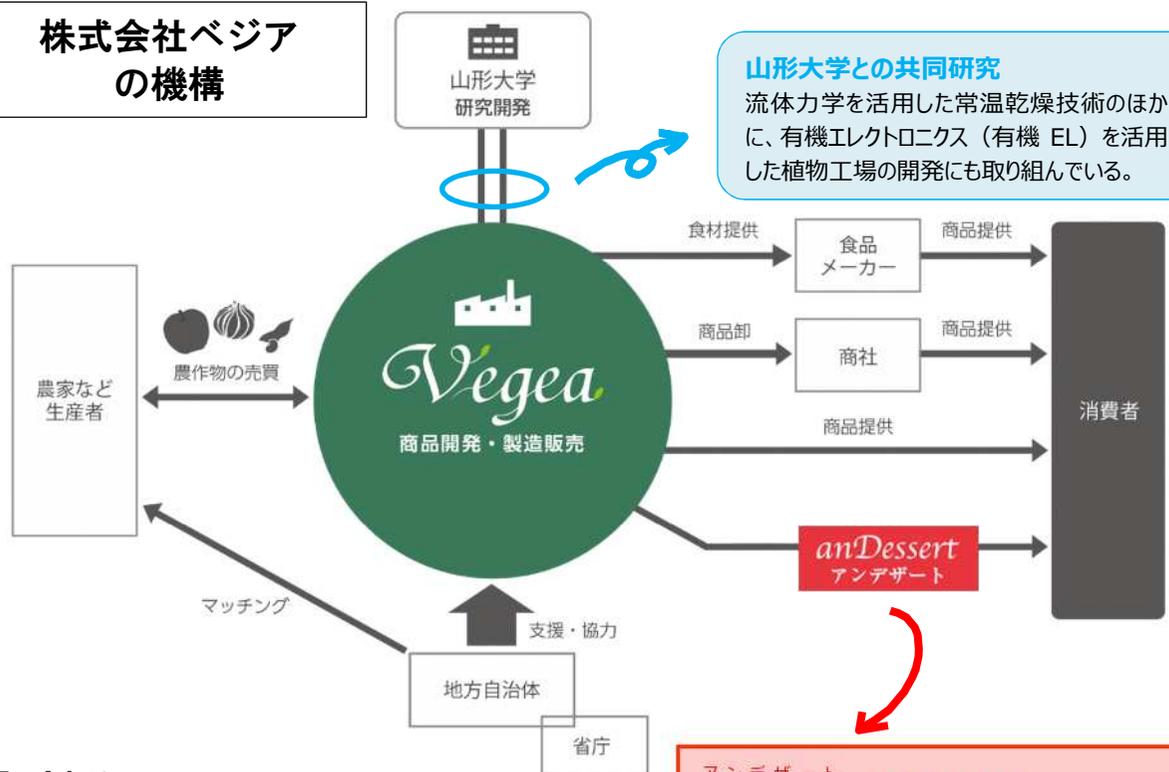
— ベジアに秘伝豆を卸すようになって変わったことは？

規格外品との選別の必要がなくなり、人手が少なく済むようになった。その上、余剰作物の削減にも繋がっている。



米沢市上新田にある直売所「にいだファーマーズマーケット」を立ち上げ、H25 完了の上新田地区のほ場整備では委員長を務めるなど、地域の農業の活性化に力を注ぐ。

直売所内に加工所を併設し常温乾燥機を導入。また、(株)ベジアに秘伝豆を卸している。

株式会社ベジアの
機構

山形大学との共同研究

流体力学を活用した常温乾燥技術のほかに、有機エレクトロニクス（有機 EL）を活用した植物工場の開発にも取り組んでいる。

お問い合わせ

○新技術に興味のある方はこちら

株式会社ベジア TEL0238-26-3268

〒992-8510 山形県米沢市城南4丁目3-16
山形大学 有機材料システムフロンティアセンター内



○この記事に関して

置賜総合支庁産業経済部農村整備課 TEL 0238-26-6059

アンデザート
anDessert ってなんだっけ？

常温乾燥技術を駆使して作られたドライフルーツやジェラートを取り扱う株式会社ベジアの商品ブランド。商品はオンラインショップで購入できるほか、ジェラートについては「道の駅米沢」「上杉伯爵邸和庭」でも販売中！ぜひご賞味ください！

