

## 第6回安芸高田市学校給食検討会議の概要報告

日時 平成19年1月29日 13:30~15:00

場所 安芸高田アグリフーズ株式会社（第3セクター）

【安芸高田市八千代町土師 67 番地 2】

### □ 地産地消のシステムについて調査・研究

#### ■ 安芸高田アグリフーズの概要（紹介映像 10 分／説明）

安芸高田市と地元の広島北部農協，広島駅弁当の3者により国の経営構造対策事業として設立された第3セクター。安芸高田市八千代町に一部2階建て，延べ床面積約3,000㎡の加工場を建設，地産地消をキャッチフレーズに主に地元で生産された米や野菜を使った惣菜加工場として平成18年10月から稼働しています。

<設備>

- 精米，炊飯，惣菜加工の一貫システム：日本初の HACCP 認定の設備を有す（HACCP:食品衛生管理を標準化するシステムで厚生労働省，農林水産省，社団法人日本惣菜協会より認定を受ける）
- オール電化厨房システム：炊飯・・・地下100mから汲み上げるミネラル，カルシウム豊富な天然水を使用 / 惣菜加工・・・高温，低温真空調理システムを導入し，生産能力は6,000kg/日カット野菜ラインシステムを装備

<事業内容>

- ① 米穀類の炊飯加工販売
- ② 米穀類の精米加工販売
- ③ 惣菜の製造加工販売
- ④ 飲食料品の販売
- ⑤ 前各号に付帯する一切の事業

<従業員> 社員15名 常勤パート45名 合計60名（平成19年1月27日現在）

<製造販売品>

精米，無洗米，炊飯米（白飯，塩飯，各種炊き込みごはん，寿司しゃり玉等加工品），惣菜（真空調理，クックチル），カット野菜

<仕入計画（平成19年度）>

安芸高田市産米・・・年間1,100t / 安芸高田市産野菜・・・年間220t

### □ 調理施設見学

[炊飯室]

- ・アームラック式 IH 炊飯ラインとシャリクーラーを設置。作業の安全性と効率化を確保。

[精米・無洗米室]

- ・1時間に1tという高い処理能力に加え，異物の徹底除去が可能になり，「安全・安心」な精米が実現。

[無洗米包装仕分室]

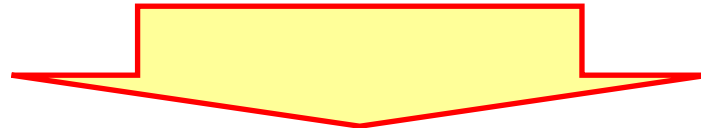
- ・業務用として特に需要の高い無洗米は、タピオカを加え、“ぬか”を取り除く特殊加工式により、お米を炊く前に研ぐ必要がない。

[生ゴミ処理機]

- ・県内でも希少な充実した施設は、バクテリアによるバイオ分解により水として、1日に500kgのゴミを処理できる消滅型。

[衛生試験室]

- ・施設内での衛生試験を実施し、徹底した衛生管理。



◎ 安芸高田市産米を使用した炊飯設備は充実しており、「地産地消システム」の創造する上で、その役割は大いに期待される。