

⑤ITなどの新技術を活用した生産や販売の実現

**近赤外光照射による鮮度保持処理を施したカット野菜の開発・製造・販売**

近赤外光照射による鮮度保持処理を施した野菜を活用し、カット野菜の開発・製造・販売を行う。

➤ **連携体**

**農林漁業者** (株)サンライズファーム西条(農業)  
JA西条、JA周桑、JA東予園芸(協同組合)

加工用に適したサイズの大きな野菜の生産、安定供給を行う。

**中小企業者**

(株)サンライズ西条加工センター(食料品製造業)  
HACCP基準を満たした加工工場等を活用した商品開発・製造及び販売ネットワークを活用した販売を行う。

**連携参加者**

(株)高瀬運送(道路貨物運送業)  
カット野菜の輸送と共同申請者以外の農業者から仕入れた野菜の販売を行う。

**サポート機関等**

(独)中小企業基盤整備機構四国本部

➤ **連携の経緯**

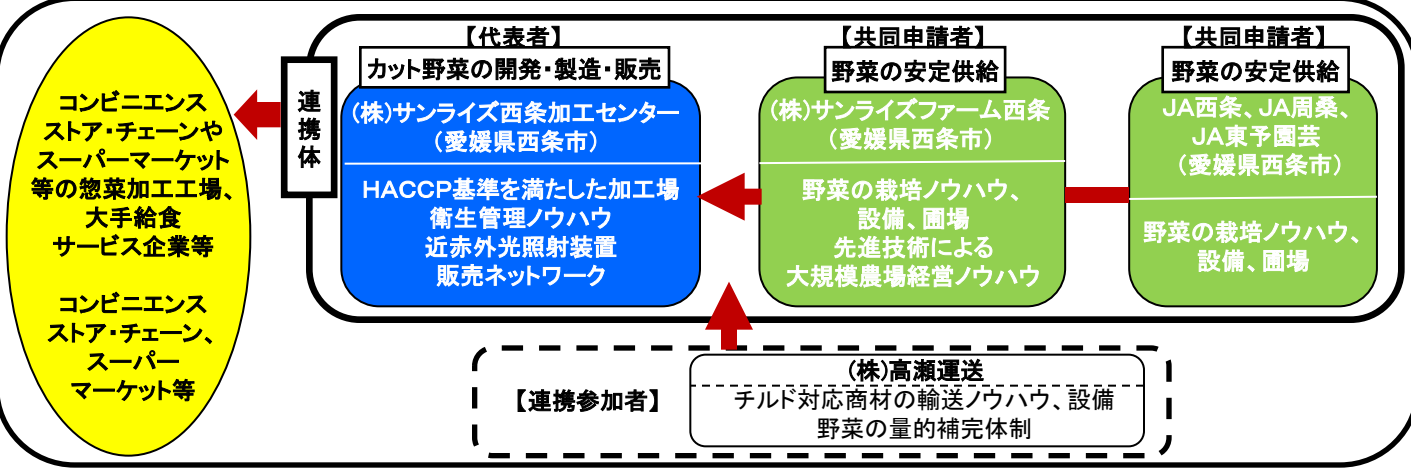
(株)サンライズ西条加工センターは、顧客ニーズに適した商品の開発、安定供給が課題となっている。(株)サンライズファーム西条は、安定的な収益が見込める特定企業との直接取引を拡大することが課題となっている。JA西条、JA周桑、JA東予園芸は、効率的な生産体制の確立と、安定的な収益が見込める供給先の確保が課題となっている。そうした中、西条市が総合特別区域法に基づいて設立している「西条農業革新都市」地域協議会へ参画している(株)サンライズ西条加工センター及び(株)サンライズファーム西条が、スーパーなどで売場面積が増えており、今後も市場拡大が見込めるカット野菜を商品化することとなり、同じく協議会へ参画するJA西条、JA周桑及びJA東予園芸との連携を打診し、本事業を実施することとなった。



5C-1ヶ月間貯蔵後

➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

(株)サンライズファーム西条、JA西条、JA周桑、JA東予園芸は、野菜のサイズが小さいと歩留りが悪く、残渣が増えて加工効率が低下するため、定植時の苗の間隔を広くすることで、加工用に適したサイズの大きな野菜を生産、供給する。(株)サンライズ西条加工センターは、HACCP基準を満たした加工場内に近赤外光照射装置を導入し、近赤外光照射による鮮度保持処理を施す。鮮度保持処理を施すことで蒸散が抑制され、しおれや傷みの進行が遅くなり、鮮度が保持される点で、類似商品との差別化を図る。



➤ **連携による効果**

**農林漁業者** 5年で1億4,150万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

**中小企業者**

5年で4億9,570万円の売上高増加、収益性の改善

カット野菜の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：株式会社サンライズ西条加工センター 所在地：愛媛県西条市神拝甲150番地の1  
TEL：0897-47-8230 FAX：0897-47-8231  
E-mail：info@sunrise-saijo.co.jp ホームページ：http://www.sunrise-saijo.co.jp/