

雄大な霧島連山の麓《日本有数の星のきれいな澄んだ空気と名水100選の水》を養分にすくすくと育った契約栽培の大根を、工場で新鮮なまま清込み、年間を通じて「安全」「安心」な製品をお客様にお届けしてまいります。



1 収穫
霧島連山の麓で育った大根が、毎年11月～12月に収穫され、工場に運び込まれます。



2 塩押し
大根を塩分によって脱水して旨みが凝縮されます。塩押しされることで、大根はソフトな食感になります。



3 原料冷蔵貯蔵
塩・糖で漬け込み2℃容器に小分けして0℃にて貯蔵します。新鮮感のあるみずみずしさが長期に渡り保てます。



4 洗浄
回転式ドラム洗浄機にて、米糠等を洗い落とします。フロアー（浴）洗浄機にて毛髪や小さなごみを除去します。



5 選別・定寸（長さを揃える）
不良原料をはね出し、良品のみ長さを切り揃えます。



6 重量選別機
重さで分ける機械です。100g刻みで重い・軽い物を4段階に振り分けます。



7 仕込み
砂糖・調味料・酢等を混ぜ合わせた調味液を加えて味をつけます。



8 低温熟成
大根の中心に味が染み込むまで冷蔵庫の中で熟成させます。



9 包装
味のついた大根を真空包装します。自動包装機に投入し真空パックされていきます。



10 殺菌
塩分は高圧圧の大敵！と異なり、近年のお漬物の塩分は昔の半分以下となり、当然日持ちしませんが、加熱殺菌処理を行います。



11 検品
最新の金属検知機で異物が混入していないかチェックします。



12 箱詰
検査しておりますので賞味期間は製品毎決まっておりますが3ヶ月～4ヶ月の設定になっております。殺菌された物を段ボールに詰め、東名産を中心に出荷されていきます。



株式会社 霧島農産



産地直送

霧島たくあん

3つの恵み

霧島山系の地下水
永い年月をかけて濾過され豊かな地下水を使い、仕込みました。

空気
九州山地と霧島連山に囲まれた小笠原地帯、星空日本を4回循環しました。大気が澄みわたる、手に届くような星空の光景は、空気がきれいは証です。

土（黒ボク土）
黒ボク土とは霧島火山帯がもたらした火山灰土で、土の粒感がち密で保水力があります。その為、みずみずしくおいしい大根が育ちます。

ロゴマークに込められた理念

当社は霧島連山の麓で、3山「たかちほのみね高千穂峰・ひなもりだけ夷守岳・からくにだけ韓国岳」にやわらかく包み込まれるように接しています。



このあり様を弾力的な対応を心がけることをモットーとして、下部線を曲線で表しています。
 ロゴ中の♫は大根を、♠葉の部分はマグマを表し、大根の生命力と自然の内なるエネルギーを山頂に向けています。

また、中央の山「ひなもりだけ夷守岳」は実際は一番低い山ですが、手前にあるので高く見えます。このあり様を「一步前へという前向きな姿勢」となぞらえて、存在感を示す意味合いとしています。

私達は内に秘めたるエネルギーを活性化させ、地域に根ざした企業として、意義や存在感をアピールし続けてまいります。

そして、地域や農家の皆様とのご縁を大事に想う「農業応援、緑、団」企業として、つけもの文化を育み続けます。

会社概要

平成27年1月現在

名称(商号)	株式会社霧島農産	事業内容	たくあん漬等の製造・販売
本社所在地	宮崎県小林市北西方734番地120	資本金	80,000千円
代表取締役社長	壺岐定憲	従業員	46名
設立年月日	昭和56年5月	直近の売上高	735,000千円
設立目的	昭和50年代当時、宮崎県は加工用大根(特に干し大根)の一大産地である一方で、その加工を行う漬物業界各社の施設は小規模主体であった。 JA宮崎経済連は加工施設拠点の設置を通じて、生産者の計画的な産地拡大と消費者ニーズに沿った需要拡大を図るため、当時より製造技術面のノウハウを完備していた東海漬物協との協同運営方式を採用。 原料産地は小林市・えびの市・都城市管内として始動した。		

会社沿革(あゆみ)

昭和56年5月	株式会社霧島農産設立	平成13年1月	スライサー1台 スライス小袋製品製造開始
昭和56年11月	操業開始 原料塩漬タンク216基 冷蔵庫300t	平成13年3月	原料冷蔵庫200t増築
昭和62年	原料塩漬タンク増設36基	平成14年1月	スライサー1台増設
昭和62年7月	JAS工場認定	平成15年6月	改正JAS工場認定
平成元年	原料塩漬タンク増設36基	平成17年2月	原料冷蔵庫200t増築
平成9年11月	製造施設増改築 全自動包装機2台 原料自動全別機1台 自動殺菌機1台 原料冷蔵庫400t増築	平成19年5月	改正JAS工場認定
		平成21年1月	全自動包装機1台更新
		平成24年8月	ISO9001取得

こだわりの大根

霧島農産では、美味しい漬物をつくる為に、まずその素材である大根にこだわりました。青果大根では出せない、パリパリとした「食感」と「旨味」を出せる品種を地元JA及び生産農家と思考錯誤しながら追求し、ついに探し出すことができました。霧島農産では、契約農家が収穫した「たくあん専用だいこん」で美味しいたくあんに製造しています。

★契約栽培農家の概要 平成27年1月現在

生産者戸数は、JAこぼやし、えびの市管内併せて66戸です。全体の作付面積では120haとなります。この面積はサッカーコート(105m×68m)に換算すると約170個分に相当し、一戸当たり平均約2.5個分の広大な土地で大根を栽培していることになります。

