

NKアグリ 契約農家数と生産地域拡大

機能性ニンジンの出荷体制強化

ノーリツ銅機グループで機能性野菜の生産を行うNKアグリ（和歌山市）は、ニンジンの出荷体制を強化する。現在は普通のニンジンにほとんど含まれないリコピンを多く含む「こいくれない」を農家に生産委託して買い取り、流通させているが、契約農家の数と生産地域を拡大。倍々ペースで生産量を増やしていく。また、リコピンと同様に抗酸化作用が強いとされるポリフェノール成分が多いニンジンを開発。2017年から生産に

乗り出す考えだ。

こいくれないはトマトに含まれているリコピンが多く含まれており、強い赤みと濃厚な甘さが際立っているのが特徴。生産量は15年が400ト、16年は500トになる見通しだ。NKアグリは三原洋一社長は「現在の潜在的な市場規模は5000トにのぼる」とみており、今後は契約先を拡大し、17年は1000トといったように倍増を目指す。

こいくれないの収穫時期は10月から4月。温度の管理性に優

れた冷蔵庫を活用することで超長期保存を行っているが、生産量の拡大により安定して1年間を通じ供給できる体制を強化する。

これに伴い、需要開拓にも力を入れていく。その一環として大手スーパーと連携。こいくれないのコーナーにカットサラダを置くなど、栄養価という切り口での販促活動を検討している。また、機能性表示制度も活用していく。三原社長は「海外でも勝負したい」との意向を示



「こいくれない」は各地の農家に委託して露地栽培で生産している

しており、市場調査にも乗り出す考えだ。

同社は「カラダが恋する野菜シリーズ」として事業を展開しており、こいくれないが第1弾。栽培期間中のどの時期に、リコピンが最も増えるかを予測するシステムを導入するなど、最新鋭の技術を活用して生産を

行っており、順次対象品目を拡大していく。

ノーリツ銅機グループは写真の現像機部門を2月に売却するなど、新たなビジネスモデルを追求している。NKアグリは、こいくれないだけでなく自社の野菜工場や提携先を通じ、レタスやみずなも生産している。