

「今の時期は首都圏なら主には千葉、茨城産、関西には長崎産のダイコンが出回っている。重く傷みやすい生食用ダイコンは輸入がななく、年間を通して国内のどこかに産地がある。これにからめば小さな会社でも全国区になれると考えた」と話すのは野菜洗浄機を手掛けるエフ・イー（旭川市）の佐々木通彦社長。農産物の付加価値を高める数々のアイデアで国内外に販路を開き、注目を集めている。

きっかけは青森のダイコン農家のひと言だった。青森では5月から露地物の出荷が始まる。だが6月に函館産が出始めると「北海道ブランド」に押され気味に。そこで葉付きダイコンに目を付けた。北海道から首都圏まで葉付きを運ぶと輸送費がかさむ。青森の農家は「葉付きなら戦える」と考

えた。ダイコンの葉は栄養価も高く、新鮮さもアピールできる。レシピ付きで売りに出すと、予想以上の評判に。この葉付きダイコンを手洗いしていた農家から「機械で洗えないか」と持ちかけた。

## 北から変える 価値を生む現場

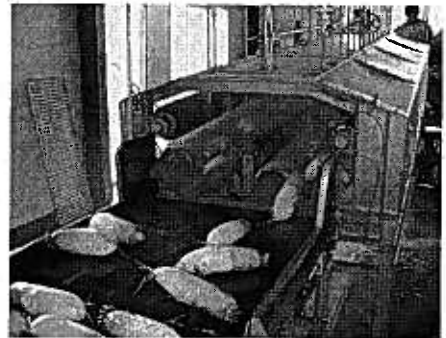
### エフ・イー ダイコン傷つけにくい洗浄機

#### 【会社概要】

- ▽本社 旭川市
- ▽設立 1959年
- ▽資本金 1500万円
- ▽社員数 20人
- ▽売上高 3億4000万円

(2010年3月期推定)

雪の多い旭川は歩くスキが盛んな街だ。このスキ



ブラシを工夫し、傷を付せずにきれいに洗える

## 葉付き、大都市圏で人気

「洗浄機のノウハウは野菜以外にも応用できる」と佐々木社長は語る。10年前に比べ19%落長は浄水場のろ過材の洗浄・選別機やコンクリート壁の落書き落とし機なども商品化した。二に出してしまっ。復権には若いツチ分野への飽。洗浄機のノウハウ。野菜以外にも応用。だ。旭川高専で評価の高い旭川のものづくり。旭川で能力を生かす道を考えて。しかし旭川市の一般機械製造。もたらえたら。カキを握る連携業の出荷額は2007年で約1に期待したい。

「板の裏には昔、アザラシの毛皮が張られていた。アザラシの毛は斜めに生えており、前進方向には抵抗が無く、後退方向には滑りにくい。身近だったこの原理を応用した。ダイコンの進む方向に毛を斜めに植えた。ブラシを高速回転させ、そこに水を勢よく噴射するに「ダイコンを洗って出荷」

「薄い水の膜ができる。ダイ町の有田農産」。だが泥付。今までに全国19道県と韓国。当てるジャガイモをサイズ分けする技術を応用、イモに傷を付けない内部に変色。有田農産が使い始めた。洗淨機の評判は瞬く間に広がり、周辺農家も相次いで導入。今や同地区は関西向。機も開発。でんぶん工場にしか出せなかった極小イモ。皮をむけば学校給食の。も、皮をむけば学校給食の。増潤稔）

「鹿兒島県大崎町周辺。かつて漬物など加工用のダイコンを作っていたこの地域。今や同地区は関西向。機も開発。でんぶん工場にしか出せなかった極小イモ。皮をむけば学校給食の。も、皮をむけば学校給食の。増潤稔）

## 北海道

旭川 0000  
1111  
5631  
468  
2228  
1321  
7733  
01122  
06041  
0082

