日生バイオ株式会社

All in Nanporo

南幌町だからこそ、の品質

■大学生による企業取材レポート■

日生バイオの主力商品の一つは、青汁である。その質の高さを生み出すのが、南幌町の資源や環境である。南幌町は日生バイオに高品質の製品を作り出す条件を提供し、日生バイオは南幌町をさらに豊かにする。

《南幌町産原材料にこだわる》

日生バイオが使う大麦若葉は、自社工場近くの契約農家や農業法人において、栽培から収穫まで農薬を一切使用せず育てている。南幌町では虫が発生する前に大麦若葉を収穫することができるため、殺虫剤（農薬）を必要としない。また、病気に強い品種を使用しているため、殺菌剤や防かび剤（農薬）も必要としない。

原材料の安心・安全の最上級が南幌町産であり、刈り取り直後の新鮮な状態のものを加工できる。それが貴重な強みの一つとなっている。

《南幌町での生産にこだわる》

畑のすぐそばに工場があるという理想の立地を求め、日生バイオは旧南幌町立夕張太小学校を購入・改修し、青汁生産を始めた。また、工場内作業従事者は、南幌町内の方々を雇用しており、地域の特色を活かした雇用の創出という地方創生の一翼を担っている。

ココが南幌町

南幌町は、札幌25ｋｍ圏内という近さに加え、道路網の整備や交通アクセスの充実が加速している。そのため、生活・文化・教育等快適な生活環境を供給する住宅供給都市としての開発が進められている。また軽工業供給都市としての町づくりに取り組んでおり、暮らしと産業のバランスのよい新たな魅力あるまちとして発展している。

▶日生バイオは、旧南幌町立夕張太小学校を活用し、2016年から北海道工場として稼働している。

◀工場には最新の機械設備を設置し大麦若葉の加工を行っている。

作成：札幌学院大学経営学部　碓井ゼミナール

日生バイオ株式会社

「おいしい」には、わけがある。

青汁が世に受け入れられた時、青汁は「健康に良いけどまずい」飲み物だった。それが生産者の努力によって「飲みやすい」ものに発展した。そして、日生バイオは青汁を「健康に良くておいしい」飲み物にまで進化させた。

工場での取材にて：大麦若葉の粉末は、サラサラを超えた、きめ細かくしっとりしたプニプニ感に感激

農家さんと二人三脚だからおいしい

日生バイオは、栽培から製造、販売までを一貫管理し、農家さんと二人三脚で本来の力を最大限に引き出した、安心・安全な大麦若葉を提供できる体制を創り上げた。

大麦若葉の成長はとても速く、栽培する圃場(ほじょう)を定期的に検査し、大麦若葉の生育状況を毎日チェックしなければならない。大麦若葉がちょうど30センチ程度に育ったころに栄養がピークになるため、この時期の収穫に気を配っている。

さらに大麦若葉は天産物なので、鮮やかな緑色と風味にばらつきがでる。そのため、色・風味・粉の状態に至るまで、細かく検査する。

農家さんと一緒に高品質の原材料育成に邁進する体制だからこそ、日生バイオの商品はおいしいのである。

突出した技術力で生産するからおいしい

日生バイオの大麦若葉は、一般的な大麦若葉と違い、コールドプレス製法で青汁を作っている。この製法では、収穫した若葉を特殊な機械を用いてエキス化し粉末を作る。この製法は、日本国内でも少なく、北海道ではオンリーワンの技術となっている。

日生バイオは、北海道恵庭市に研究所を構え、健康食品の研究開発を進めている。日々、日生バイオにしかできない唯一無二の技術を追究している。尽きることのない研鑽こそが、健康とおいしさを実現するのである。

▶▶▶ おいしいとやっぱり笑顔になる ▶▶▶