



โดย: กองบรรณาธิการ
นิตยสาร ฟู้ด โฟกัส ไทยแลนด์
editor@foodfocusthailand.com

By: Editorial Team
Food Focus Thailand Magazine
editor@foodfocusthailand.com

The WAGOEN

Agribusiness Experience

สัมผัสธุรกิจเกษตรที่ WAGOEN

จังหวัดชิบะมีพื้นที่เกือบ 5,200 ตารางกิโลเมตร มีขนาดใหญ่เป็นอันดับที่ 27 ของประเทศญี่ปุ่น ภูมิอากาศที่อบอุ่นตลอดทั้งปีและไม่มีหิมะตก ได้เอื้อให้จังหวัดแห่งนี้เป็นแหล่งสำคัญของภาคการเกษตร

Chiba prefecture covers almost 5,200 square kilometers and is the 27th largest prefecture in Japan. A year-round warm and snow-free climate contributes to this prefecture's being an important source of agricultural output.



ล ุทธิกรการเกษตรวากิเอนมีรูปแบบการดำเนินงานที่ครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ แถมยังต่อยอดผสมผสานภาคการเกษตรเข้ากับภาคการท่องเที่ยวได้อย่างน่าทึ่ง สมเป็นสวรรค์ดังความหมายของวากิเอนเสียจริงๆ



Mr. Masashi Sato, Director of Wagoen Agricultural Cooperative

IIแปลงเกษตร

วากิเอนดำเนินธุรกิจแบบสหกรณ์ ก่อตั้งขึ้นในปี 2534 โดย Mr. Hirokazu Kiuchi และหุ้นส่วน ปัจจุบันมีเกษตรกรเป็นสมาชิกกว่า 100 ราย ปลูกพืชผักกว่า 14 ชนิด อาทิ มะเขือเทศ กะหล่ำปลี แตงกวา แครอท ผักกาดหอม ผักโขม มันเทศ หัวไชเท้า รากบัว พริกหยวก กระเทียมหอม เห็ดไมตาเกะ และดอกไม้ อาทิ เยอบีร่า แพนซี ลิลลี่ เป็นต้น ด้วยแนวทางการเพาะปลูกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ใช้สารปราบศัตรูพืชและปุ๋ยเคมีน้อยกว่าการเพาะปลูกแบบดั้งเดิมกว่าครึ่ง สินค้ายอดฮิต คือ ผักโขม คิดเป็นร้อยละ 75 รองลงมาคือ มันเทศ หัวไชเท้า และอื่นๆ ยอดจำหน่ายผลผลิตโดยรวมเฉลี่ยประมาณ 1.8 พันล้านเยนปี

วากิเอนเริ่มต้นจากการขายพืชผัก ผลไม้ และดอกไม้ที่เกษตรกรปลูกขึ้นเอง ต่อมาเริ่มต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เช่น พันธุ์พืช ปุ๋ย เชื้อเพลิง ประกอบกับปัญหาการขนส่ง ทำให้มีผลผลิตที่เน่าเสียต้องทิ้งก่อนการจำหน่าย วากิเอนจึงมีแนวคิดแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อตอบโจทย์ปัญหาเหล่านี้

IIบรรจุ

Mr. Masashi Sato ผู้อำนวยการ สหกรณ์การเกษตรวากิเอน เล่าว่าโรงงานแปรรูปและแช่แข็งผลิตผลทางการเกษตรก่อตั้งขึ้นในเดือนมีนาคม 2546 การแปรรูปจะเริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการล้างผักเพื่อลดการปนเปื้อนของดินและทรายต่างๆ การฆ่าเชื้อ การลวกโดยใช้อุณหภูมิ 90 °C นาน 30-45 วินาที (ขึ้นอยู่กับชนิดของผัก) จากนั้นจะลดอุณหภูมิของผักมาที่ 20 °C นำไปตัดแต่งให้ได้ตามขนาดที่ต้องการ แล้วเข้าสู่กระบวนการระเหยน้ำ ก่อนจะนำไปแช่แข็งแบบไอคิวเอฟ (Individual Quick Freezing; IQF) ที่อุณหภูมิเครื่องแช่แข็ง

The Wagoen Agricultural Cooperative has a comprehensive operating model encompassing upstream as well as downstream operations. Moreover, it remarkably blends the agricultural and tourism sectors into a paradise, which is true to the meaning of the name Wagoen.

Agricultural Plots

Wagoen conducts business in the form of a cooperative, and it was founded in 1991 by Mr. Hirokazu Kiuchi and partners. Currently it has more than 100 members who grow over 14 types of vegetables. Examples include tomatoes, cabbage, cucumbers, carrots, lettuce, spinach, sweet potatoes, radishes, lotus roots, green peppers, garlic, shallots, mitake mushrooms, and also flowers like gerbera, pansy, and lilies. Wagoen Agricultural Cooperative utilizes environmentally friendly cultivation methods using less than half the pesticide and chemical fertilizer of traditional methods. The most popular produce grown is spinach at 75% of total output. Other popular vegetables include sweet potatoes and radishes. Total sales of fresh produce averages 1.8 billion yen per year.



Professional in Mayonnaise, Sauce and Condiment
for value-added process of Seafood, Meat, Poultry and other food industry.






Our product category

- **Functional Mayonnaise**
Specially created for
Frozen & Sterilized product
- **Sauce & Condiment**
- **Frozen Soup & Sauce**
- **Vinegar**

KEWPIE (THAILAND) CO., LTD.
900/20 IT Professional Tower,
24th FL, Rama 3 Rd., Bangpongpan,
Yannawa, Bangkok 10120
Thailand

Tel. : (662) 294-5115
Fax. : (662) 294-5424
E-mail : sales@kpthai.com
www.kpthai.com






Service Info B 3 1 4

-30 °C นานประมาณ 6 นาที ผักที่ผ่านการแช่แข็งแล้วจะนำไปซึ่งน้ำหนักเพื่อบรรจุใส่ถุง รอกการขนส่งเพื่อจำหน่ายต่อไป ทั้งนี้ ผักแช่แข็งมีอายุการเก็บรักษา 1.5 ปี แต่หากเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -20 °C จะสามารถเก็บได้นานถึง 5 ปี ยอดจำหน่ายสินค้าผักแช่แข็งอยู่ที่ 1.2 พันล้านเยนปี


จำหน่าย

ช่องทางการจำหน่ายมี 3 กลุ่ม ด้วยกัน คือ (1) Mail order โดยลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าทางไปรษณีย์ (2) จำหน่ายผ่านซูเปอร์มาร์เก็ตโอเทนต์ (Otento) ในเมืองโตเกียว ซึ่งก่อตั้งขึ้นโดยวาโกเอนในเดือนมีนาคม 2549 และ (3) กลุ่มภัตตาคาร ร้านอาหาร และธุรกิจจัดเตรียมอาหาร (Foodservice)

ของเหลือก็มีค่า

เศษผักที่เหลือจากกระบวนการแปรรูปและแช่แข็ง ตลอดจนพืชผักที่ถูกเก็บจากชั้นวางในซูเปอร์มาร์เก็ตเนื่องจากหมดอายุ รวมแล้วกว่าวันละ 10 ตัน จะไม่ถูกทิ้งให้เสียประโยชน์ แต่จะนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตซีวมวล โดยบดแยกกาก ของเหลือที่ได้จะนำไปหมักเป็นแก๊สเพื่อผลิตไฟฟ้าไว้ใช้เองและใช้เป็นเชื้อเพลิงให้กับรถมอเตอร์ไซด์และรถบรรทุกคันเล็กที่ใช้ภายในโรงงาน ส่วนกากผักและมูลสัตว์จากวัวที่เลี้ยงไว้จะนำไปผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์ต่อไป

สวรรค์ของนักท่องเที่ยว

จากคำกล่าวของ Mr. Kiuchi ผู้บริหาร วาโกเอน ที่ว่า “ในสมัยที่ผมยังเด็ก ญี่ปุ่นมีเกษตรกรที่ทำงานในภาคการเกษตรและป่าไม้มากกว่า 10 ล้านคน แต่ปัจจุบันกลับเหลือเพียง 2.5 ล้านคนเท่านั้น ซึ่งลดลงในเวลาเพียงไม่ถึงชั่วอายุคน” ได้ผลักดันให้วาโกเอนส่งเสริมการเกษตรแบบยั่งยืน โดยมีพื้นที่แปลงเกษตรให้ครอบครัวและผู้สนใจมาเช่าเพื่อเรียนรู้การทำเกษตรด้วยตนเอง สนราคาเช่าพื้นที่ 16.5 ตารางเมตร อยู่ที่ 7,000 เยน/เดือน นับเป็นการเปิดประสบการณ์ใหม่ให้กับผู้คนที่อาศัยในสังคมเมืองให้ได้รักในการเกษตร อันเป็นรากฐานแห่งการดำรงชีวิต เมื่อพวกเขาเรียนรู้การปลูกผักและเก็บเกี่ยวด้วยมือของตนเอง พวกเขาก็จะไม่กินทิ้งกินขว้าง และยินดีสนับสนุนสินค้าอันเกิดจากน้ำพักน้ำแรงของเกษตรกร นอกจากนี้ ยังมีน้ำพุร้อนและมุมสปาเพื่อรองรับการพักผ่อนของนักท่องเที่ยว รวมแล้วภาคการท่องเที่ยวสามารถสร้างรายได้ให้กับวาโกเอนถึงปีละกว่า 3 พันล้านเยนเลยทีเดียว 

Service Info

c	o	o	6
---	---	---	---



Wagoen started selling vegetables, fruits and flowers grown by farmers themselves. Later on, due to higher production costs - for example, higher prices of seedlings, fertilizer, and fuel - coupled with transportation problems that caused perishable produce to spoil before reaching markets, Wagoen devised the concept of agricultural products processing to overcome these problems.

Processing

According to Mr. Masashi Sato, Director of Wagoen Agricultural Cooperative, the agricultural products processing and freezing plant was established in March 2003. Processing starts with washing the vegetables to get rid of any soil contamination, followed by disinfecting, and then blanching at 90 °C for 30-45 seconds (depending on the type of vegetable). Then the temperature of the vegetables is reduced to 20 °C, and the vegetables are trimmed to the desired size. The vegetables then undergo the dehydration process before being frozen using Individual Quick Freezing (IQF) at a temperature of -30 °C for 6 minutes. The frozen vegetables will be weighed and packaged, after which they will be ready to be transported for sale. These frozen vegetables have a 1.5-year shelf life; however, they can be kept for 5 years if stored at -20 °C. Total sales of frozen vegetables are at 1.2 billion yen per year.

Distribution


There are three sales distribution channels: (1) the customers can order the products by mail; (2) the products are sold in Otento Supermarket, founded by Wagoen in March 2006, in Tokyo; and (3) products are sold to restaurant groups, restaurants, and foodservice businesses



Leftover Waste is Valuable

Vegetable scraps which are leftover from processing and freezing along with unsold, expired vegetables from supermarket shelves total over 10 tons a day. These are not just thrown away without being made useful. Instead, they become raw material in the production of biomass. By mashing the material and extracting the pulp, the liquid can be fermented for gas. The gas can then be used as fuel for electricity and also as fuel for motorcycle and small trucks used within the plant. The remaining vegetable waste along with waste from cows is used for organic fertilizer.

Tourists' Paradise

Mr. Kiuchi, Wagoen's Executive Director, said, "When I was a young boy, Japan had over 10 million people working in the agricultural and forestry sectors. However, now there are only 2.5 million, a significant decrease within less than a lifetime." This has spurred Wagoen to promote sustainable agriculture by renting out agricultural allotments to families and interested parties so they can learn farming for themselves. The rent of a 16.5 square meter plot is 7,000 yen per month. This is providing a new experience for city dwellers to allow them to learn and love farming, which is the foundation of life. Once they learn how to grow and harvest vegetables by themselves, they will not waste their produce and will be happy to support products that come from the labor of farmers. Wagoen also has hot springs and a spa corner where tourists can relax. Overall, this tourist sector of Wagoen Agricultural Cooperative brings in over 3 billion yen a year. 

Service Info **C O O S**

WE WORRY ABOUT FOOD

SAFETY

SO OTHERS DON'T HAVE TO.

WE ARE ECOLAB The work we do matters. We make the world cleaner, safer and healthier – protecting people and vital resources. **ECOLAB** Everywhere it Matters.

Ecolab Ltd. Tel. 02 126 9449 E-mail. sea.marketing@ecolab.com www.ecolab.com

Service Info **B O 7 3**