R6.11.27_東奥日報 掲載

ジュース搾ったリンゴ 飼料に

カスケディア・トレーディング（黒石）

順調に生産拡大「地元で活用も」

黒石市で昨年10月から、ジュースを搾った後のリンゴを乾燥させた牛の飼料原料を製造している「カスケディア・トレーディング」社（本社さいたま市、石井寛文代表取締役）が順調に生産を拡大している。

同社は主に牛の飼料の輸入、製造、販売などを手がける。2017年設立で資本金1千万円、従業員数27人。直近の年間売上高（暫定）は47億5700万円。

工場は同市浅瀬石川合にあり、延べ床面積約850平方㍍。主に県内のリンゴジュースメーカーから原料の供給を受けている。リンゴを使った飼料は甘さと香りで牛の食いつきが良く、食物繊維による消化促進も期待できるが、現在はその大半を海外からの輸入に依存している。

地元雇用3人に加え、海外からの特定技能実習生2人、繁忙期の現在はさらに熊本県の工場に所属する実習生2人を加え、計7人の態勢で24時間稼働している。今季の製造量は昨季の4倍以上に上る見通しだ。

同社経営企画室の児島祥浩室長、事業企画・工場統括部の大原公一部長は「原料は現在は主に県外の飼料工場で使用されているが、ゆくゆくは地元でも活用して、循環型のリンゴ和牛なども展開できればと夢を持っています」と話している。

（外崎英明）

ジュースを搾った後のリンゴ（皿の右上）と、乾燥後の飼料原料を手にする児島室長㊨と大原部長