

ようこそ
ねぎ作り58年の坂東市へ



平成25年2月14日

Ⓒ JA岩井・岩井農協園芸部

茨城県坂東市 J A 岩井管内における野菜生産・販売の概要

岩井農業協同組合
岩井農協園芸部

地域の概要

坂東市は、茨城県の南西部に位置し、平成17年3月22日に岩井市と猿島町が合併した地域で、東京から50～60km圏内にある面積123.18km²を占める地域である。

地形は、おおむね平坦で地質の大部分は猿島丘陵といわれる洪積層の畑地及び山林からなっている。また、沖積低地には水田が開けている。

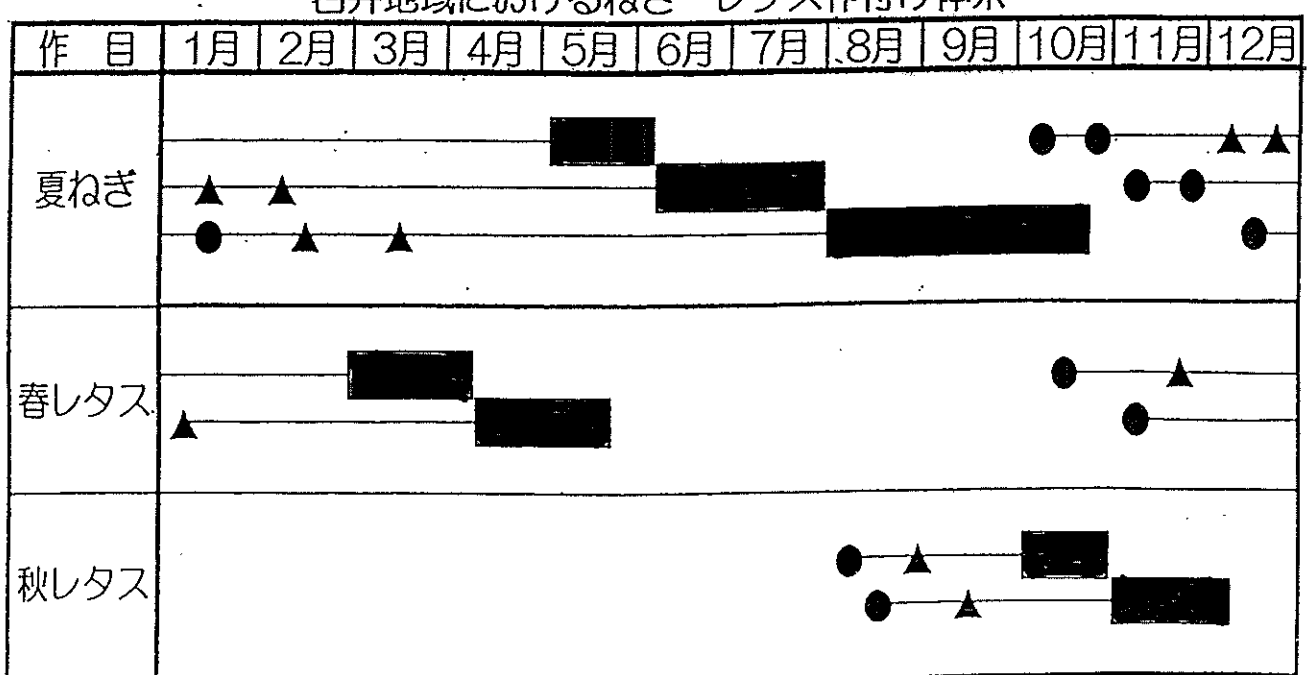
気温は、年平均13.9℃と比較的暖かく、降水量は年間1,200mm前後で、冬は北西の季節風、夏は南風が多く一般に湿度も高い地域である。

J A 岩井管内の農業は、こうした自然条件のもとに、古くは米麦、葉たばこ、茶、こんにゃくを主体とする農業経営が盛んであった。しかし、昭和33年に利根川に芽吹大橋が開通し、東京への交通の便が良くなったことで、野菜を栽培する農家が増え始め、昭和40年代には、トマト、はくさい、レタス、ねぎ等が農家の主力品目として定着した。

現在は、レタス、ねぎが農家経営の中心品目となり、首都圏及び地方都市への生鮮野菜の供給基地として重要な役割を担っている。

岩井地域の標準的作付け体系

岩井地域におけるねぎ・レタス作付け体系



●…播種, ▲…定植, □…収穫

平成24年度 ㊦ 青果物販売実績

品目	目 標		実 績		目 標 対 比	
	数 量	金 額	数 量	金 額	数 量	金 額
	(ケース)	(千円)	(ケース)	(千円)	(%)	(%)
春 レ タ ス	911,750	1,458,800	809,572	1,832,188	88.8	125.6
秋 レ タ ス	907,200	1,360,800	883,857	1,248,100	97.4	91.7
春 サ ニ ー レ タ ス	114,750	137,700	87,688	152,357	76.4	110.6
秋 サ ニ ー レ タ ス	122,400	146,880	91,880	132,060	75.1	89.9
ハウスサニーレタス	17,100	23,940	14,966	42,217	87.5	176.3
春 グ リ ー ン カ ー ル	84,600	101,520	63,694	113,977	75.3	112.3
秋 グ リ ー ン カ ー ル	90,900	109,080	62,496	93,510	68.8	85.7
ハウスグリーンカール	19,800	27,720	20,001	76,222	101.0	275.0
は く さ い	13,500	13,500	12,428	11,158	92.1	82.7
春 キ ャ ベ ツ	7,200	7,200	2,967	1,815	41.2	25.2
秋 キ ャ ベ ツ	7,500	7,500	3,290	1,888	43.9	25.2
春 グ リ ー ン ボ ー ル	2,025	2,025	1,250	765	61.7	37.8
秋 グ リ ー ン ボ ー ル	2,250	2,250	1,859	996	82.6	44.3
春 カ リ フ ラ ワ ー	11,500	13,800	10,567	12,452	91.9	90.2
秋 カ リ フ ラ ワ ー	5,000	5,000	2,205	2,419	44.1	48.4
春 ね ぎ	98,000	147,000	10,282	14,989	10.5	10.2
夏 ね ぎ	1,718,500	2,577,750	1,702,882	2,328,018	99.1	90.3
秋 冬 ね ぎ	261,800	392,700	150,110	186,651	57.3	47.5
鍋 ね ぎ	39,900	59,850	27,026	36,562	67.7	61.1
ほ う れ ん そ う	9,000	18,000	7,782	18,294	86.5	101.6
ハウスほうれんそう	300	900	125	428	41.7	47.6
加 温 ト マ ト	45,750	45,750	45,938	55,662	100.4	121.7
無 加 温 ト マ ト	27,000	27,000	34,551	33,692	128.0	124.8
き ゅ う り	24,050	60,125	35,035	79,520	145.7	132.3
な す	5,320	13,300	4,131	8,245	77.7	62.0
野 菜 ・ そ の 他		239,910		324,190		135.1
計		7,000,000		6,808,375		97.3

レタス類 3,690,631千円(54.2%)
ねぎ 2,566,220千円(37.7%)
その他 551,524千円(8.1%)

平成25年度 青果物品目別計画表(税込)

品目	生産者数	面積	反収	計画数量	単価	金額
	(人)	(ha)	(ケース)	(ケース)	(円)	(千円)
春 レ タ ス	317	263.0	350	920,500	1,600	1,472,800
秋 レ タ ス	299	286.0	320	915,200	1,500	1,372,800
春 サ ニ ー レ タ ス	137	24.1	450	108,450	1,200	130,140
秋 サ ニ ー レ タ ス	126	27.1	450	121,950	1,200	146,340
ハウスサニーレタス	19	4.0	450	18,045	1,400	25,263
春グリーンカール	103	16.8	450	75,375	1,200	90,450
秋グリーンカール	90	19.1	450	85,950	1,200	103,140
ハウスグリーンカール	27	5.6	450	25,020	1,400	35,028
春 は く さ い	3	2.3	600	13,800	1,000	13,800
秋 は く さ い	2	0.2	600	1,200	1,000	1,200
春 キ ャ ベ ツ	9	1.9	600	11,400	1,000	11,400
秋 キ ャ ベ ツ	5	0.9	600	5,400	1,000	5,400
春グリーンボール	4	0.4	450	1,800	1,000	1,800
秋グリーンボール	7	0.6	450	2,655	1,000	2,655
春カリフラワー	13	2.8	500	13,750	1,200	16,500
秋カリフラワー	8	1.5	500	7,250	1,000	7,250
春 ね ぎ	47	13.0	700	91,000	1,500	136,500
夏 ね ぎ	380	243.2	700	1,702,610	1,500	2,553,915
秋 冬 ね ぎ	127	38.6	700	270,200	1,500	405,300
鍋 ね ぎ	26	6.2	700	43,400	1,500	65,100
ほうれんそう	30	3.4	200	6,700	2,000	13,400
ハウスほうれんそう	3	0.3	200	600	3,000	1,800
加 温 ト マ ト	7	1.6	2,500	40,500	1,000	40,500
無 加 温 ト マ ト	8	1.7	2,000	33,200	1,000	33,200
き ゅ う り	16	5.6	500	28,000	2,500	70,000
な す	4	0.5	700	3,360	2,500	8,400
野菜・その他						235,919
合 計						7,000,000

JAの概況・組織

JAのプロフィール

- | | | | |
|-----------|-------------|-------------|--------|
| ◇設立 | 昭和43年8月 | ◇組合員数 | 4,402人 |
| ◇本店所在地 | 坂東市岩井2229番地 | ◇役員数 | 36人 |
| ◇出資金 | 9億円 | ◇職員数 | 126人 |
| ◇総資産 | 634億円 | ◇支店・営農センター数 | 9 |
| ◇単体自己資本比率 | 25.58% | | |

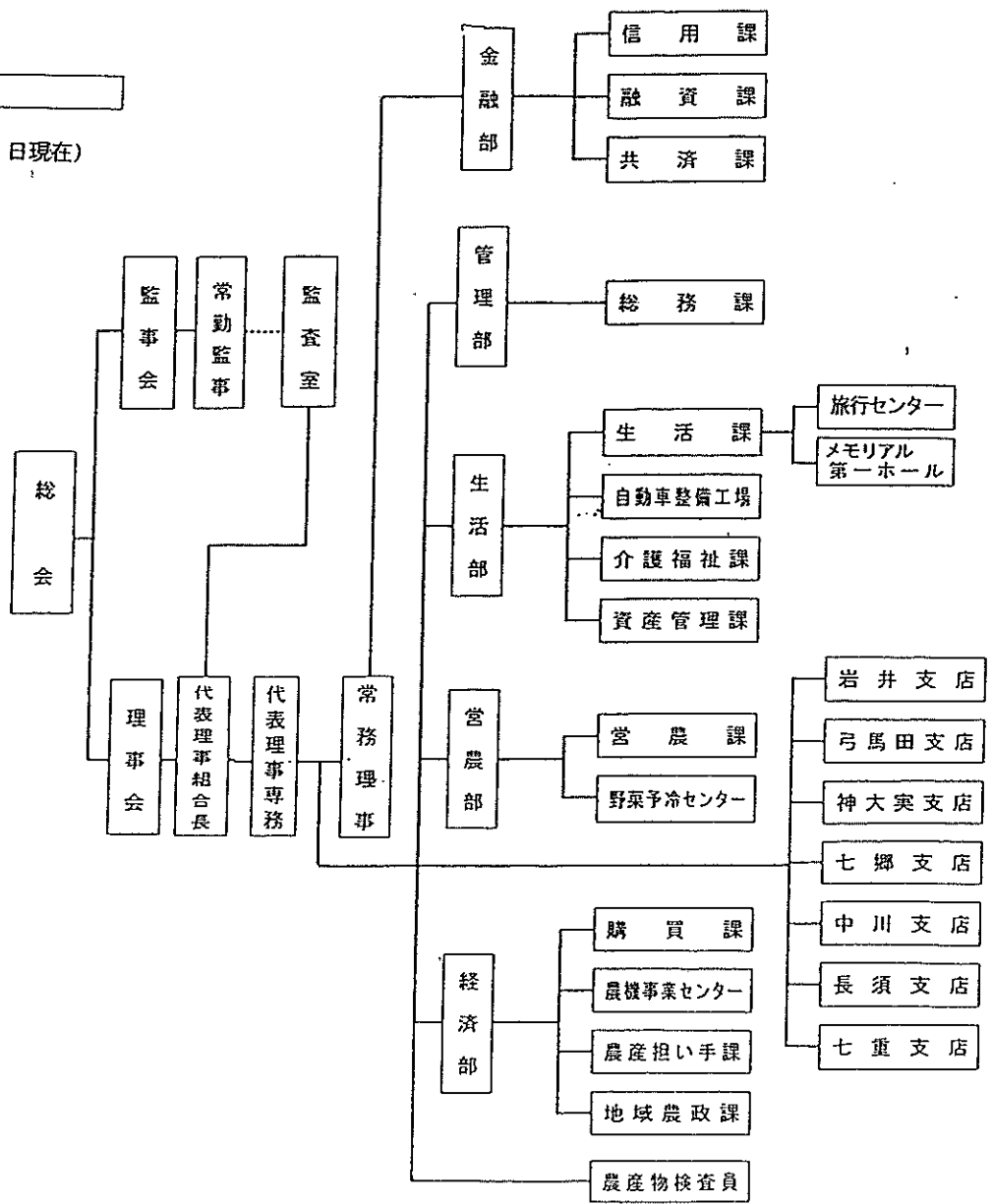
組合員組織の状況

(平成24年1月31日現在)

組 織 名	構 成 員 数
岩井農協園芸部	485人
岩井農協園芸部会青年部	41人
養 豚 部	5人
農業青色申告会	254人

機構図

(平成24年4月1日現在)



JA岩井野菜予冷センターの概要

H24年3月現在

	第一野菜予冷センター	第二野菜予冷センター
所在地	イワキケンバンドウシ クグイ 茨城県坂東市鷗戸427-1 TEL0297-35-8861 : FAX0297-35-8849	イワキケンバンドウシ コマハナ 茨城県坂東市駒踞937-2 TEL0297-34-2321 : FAX0297-34-3581
敷地面積	7,871.64㎡(2,385坪)	2,386.149㎡(723坪)
建物面積	3,104.47㎡(940坪)	735.985㎡(223坪)
施設	真空冷却装置 (11パレット×2槽) 2基 保冷库(2室)231㎡	真空冷却装置 2槽一式(9パレット×2) 保冷库(3室)256㎡
着工日	昭和62年12月 1日.	昭和61年11月15日.
完成日	昭和63年 3月31日.	昭和62年 3月 9日.
事業名	野菜集団産地育成事業	野菜高度生産流通システム化事業
事業費	総事業費 411,695,755円 (内訳) 国補助金 108,135,000円 県補助金 16,808,000円 市補助金 35,000,000円 自己負担金 251,752,755円	総事業費 116,008,000円 (内訳) 国補助金 57,667,000円 自己負担金 58,341,000円
専門検査員	4名 (年間雇用)	
格付検査員	55名/任期2年(本部役員24名を加えた79名で搬入ゲートでの抜き取り検査を実施)	
パート(作業員)	25名 (荷降ろし、結束・袋詰め作業など)	13名 (荷降ろし、結束・袋詰め作業など)
JA職員	6名 (センター長1名、分荷担当3名、精算担当2名)	2名 (営農担当)
構内作業	業者委託(元請:横瀬運輸): 構内荷物移動、予冷作業、トラックへの荷積み	
集荷時間	AM8:30~PM2:00(年間)	

※ 検査 …… 本部役員、専門・格付検査員が交替制で検査に当たる

※ 予冷 …… 期間(3月~11月) 時間(30分) 温度(5℃)

※ 販売 …… 二元集荷一元販売 指定市場39社(京浜20社、地方19社)

⇒予冷料・施設利用料(品目により異なる)

レタス…50円(3~11月)、5円(12~2月)

ねぎ…30円(3~11月)、5円(12~2月)

その他…20円~40円 予冷C運営費になる

⑥ ねぎのルーツ

J A 岩井

現在、日本で栽培されているねぎの原産地は中国の西部地方と推測される。

ねぎは、中国やわが国では、古くから野菜として用いられ、広く親しまれてきた。「葱」という字は、中国では山海経や礼記に記されているから、これが今日のねぎと同じだとすれば、2200年位前にすでに知られていることになる。名称の起こりは、ねぎは臭気が強いという意味から古名を「氣」(き)といい「氣」一字の名称のため「ひともじ」とも称された。後に根の白く伸びるところから「根ぎ」となり、また「根深」ともいわれるようになった。

元来ねぎは、温帯の野菜だが、耐寒耐暑性ともに強いため中国では各地でつくられているが、山東省が品種や栽培の中心のようである。中国では、太葱、葉葱とその中間の兼用種の三群に大別され、これらがわが国のそれぞれの地方に導入され土着し、今日に加賀群、千住群、九条群として分布するに至ったものと思われる。

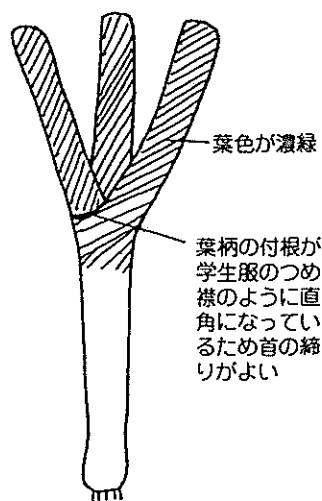
わが国のねぎの栽培は、明治以前から各地で行われていたが、明治に入ってから、それぞれの地方で作られていた地名が品種名として呼ばれたり、その地方特有の産物として引き継がれてきた特種な品種も多くみられる。中でも、関東地方の千住系と関西地方の九条系は特に有名である。(農業技術大系より)

⑥の夏ねぎのルーツは、千住群の黒柄系の黒昇一本太葱といわれ、昔は千住ねぎと称され品種である。千住ねぎは現在の東京都葛飾区金町の特産品として、白身(軟白部)の長い根深ねぎが栽培されていた。当初は、分けつ性があったが、明治年間に分けつしない一本ねぎへと改良され、大正期に入ると主として分けつ性の有無から赤柄・黒柄、そして合柄系に系統が分けられるようになった。古くから分けつする性質のものが赤柄系、分けつしないように改良されたものが黒柄系と称されるようになり、黒柄系は別名「砂村根深一本太葱」とも呼ばれた。黒柄系はほとんど分けつせず、しかも首(葉柄の付根)の締まりがしっかりしており堅めの性質を持つ。しかも越冬性が強く、秋まきで早春植え付けし、真夏から秋にかけて収穫できることから、通称夏ねぎと呼ばれるようになった。その後千住系夏ねぎは葛飾あたりの都市化が進むにつれて、埼玉県越谷市や吉川町方面へと産地が移動した。

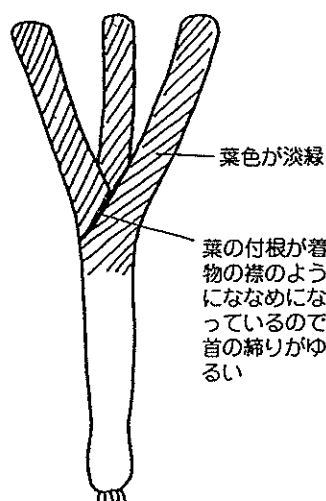
ねぎは交雑性が低いため、自家採種によって種子が維持されてきたので、

⑥ ねぎ

黒柄系夏ねぎの特徴



合柄系の特徴



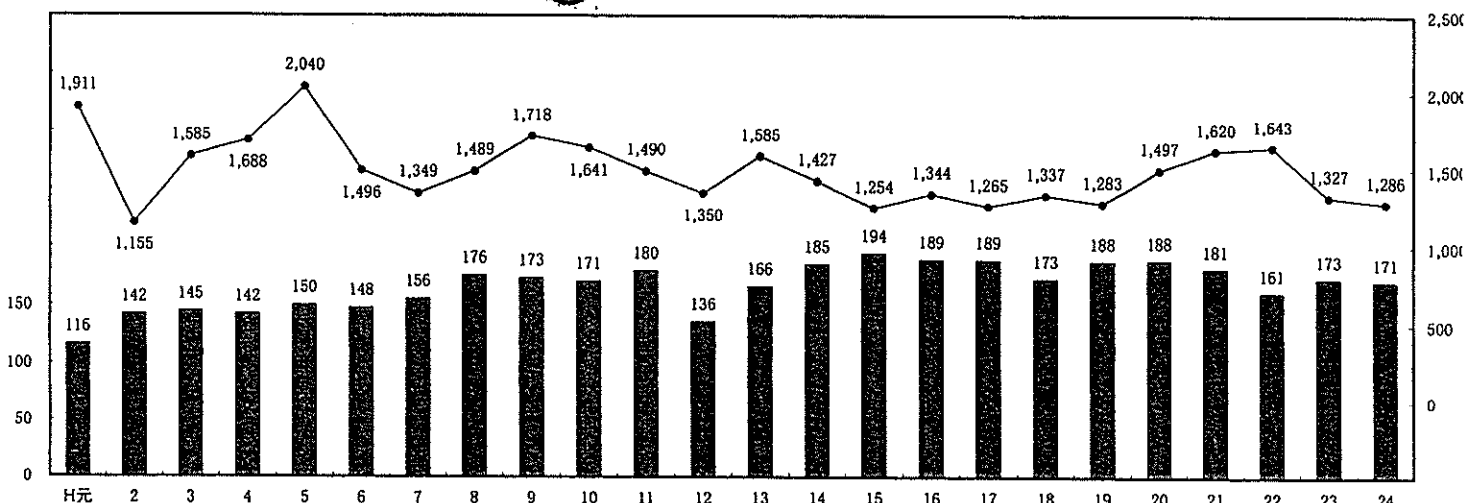
特にこの地方の篤農家の方々によって、秀れた品質の母本選抜や改良によって、現在のような優れた品種が生みだされた。昭和40年代まで、夏ねぎは「黒昇一本太葱」という品種名だったが、昭和50年以降「越谷」「大宮」「吉蔵」「長悦」など地方や育成者の名が付いた品種名が多くなった。もともとねぎは、F1(一代交配種)の採種が難しい品目で、現在2~3のF1品種が発表されているが、大半は母本選抜による品種改良が主体であるようだ。それは、花の構造上、人工で交配して採種することができないことや、雄性不稔株の母本増殖が難しいことなど、他の野菜に比べてF1品

種が少ない要因となっている。千住黒柄系の一本太葱と違ってやや分けつ性のある千住合柄系は、秋冬収穫出荷用として埼玉県深谷市方面に定着し、「深谷ねぎ」として有名なねぎである。また、関西方面で有名な九条ねぎは、京都府紀伊郡九条村（現在の下京区）を中心に栽培され、元来分けつ性の葉ねぎで白根の部分が短い。さらに葉の細長い多収型の系統分離が行われ、大正時代に「奴」という品種が生まれた。

昭和に入ってから、市場性や栽培状態から分系が進み、九条太、九条細、三州など新品种が育成された。さらに千葉県松戸市や流山市地方で栽培されている株ねぎは、赤柄系夏ねぎの分けつ性ねぎが「坊主不知」として育成されたねぎと思われる。ところで、岩井市の夏ねぎのはじまりは、千住系黒柄の黒昇一本太葱と称されたねぎで、昭和30年に長須地区松の台の有志の方が、埼玉県吉川町から導入して作り始めたのが原点といわれている。その後、岩井市鶴戸の有志5～6名の方々が栽培に取り組み栽培技術の研究や市場開拓へと努力を続け、産地としての足掛りを築いた。当時を先駆者の方に伺うと、その頃、10a当り10万円位になるという話に早速飛びついて作って見たものの、実際売ってみると話しのようなわけにはいかず昭和40年頃までは4～5万円の繰返しであったという。しかし、品質的には先進地埼玉のねぎに比べても決して引けをとらない立派なもので、市場での評価も高く「あの美しい軟白部と鮮緑の葉が目立つ」と回想されています。その後、昭和45年から50年にかけて、さらに長須、岩井地区以外の全地域にも急激に普及し、生産量も年々拡大し、レタス、トマトに次ぐ主力品目として発展した。

昭和47年までの荷姿は、紫色のポリテープによる4kg結束の出荷をしていたが、四角に恰好よく結束するには相当技術を要した。その上トラックへの積み込みの際も手渡しのため葉の中のぬるが飛び散り、身体中がねぎ臭くなる始末であった。その上市場での荷おろしも、崩れないように上手に山を築くのにもひと苦労したようである。そんなことで昭和47年に全国で初めて5kg詰めダンボールに切り替え、市場から大いに注目された。これにより荷造りの大幅な省力化と荷姿の統一で(岩)ねぎの評価が一段と高まり、夏ねぎの大産地としての基盤が確立された。

⑧ <ねぎ> 販売実績の推移 (税抜)



【 ねぎ産地としての取り組み状況 】

J A 岩井 営農課

<生産関係>

1. 生産コスト削減への取り組みについて

①現在取り組んでいる内容

○機械化、省力化による労働時間の短縮

◆ねぎ機械化一貫体系の機械普及状況

・播種機、育苗関係	ねぎチェーンポット播種一貫機	(H 9年に 1台)
・移植機	みのる全自動移植機	(H 5年に 2台)
	ヤンマー全自動移植機	(H 15年に30台)
	半自動移植機	(H 2年~100台)
	チェーンポット簡易移植機	(H 5年~ 50台)
・防除機	乗用ブームスプレー	(H 10年~15台)
	乗用管理ビークル(ブームスプレー付き)	(H 12年に 4台)
・掘り取り機	振動式掘り取り機(トラクター兼型)	(H 9年~50台)
	自走式ねぎ収穫機	(H 12年~140台)
・調整機	根切り、葉切り、皮むき同時処理機(ベストロボ)	(H 11年~70台)

◆長ねぎ調整装置(生研機構)開発促進評価試験(H13年)の実施⇒導入検討中

◆ねぎチェーンポット共同播種作業の実施及び普及⇒H8年~ 16,100枚/H15年

◆ねぎ(レタス)セル育苗システムの確立及び普及⇒H8年~ 30%(60%)

◆パイプ打ち機によるトンネル設置作業省力化の推進⇒H8年~ 導入検討中

◆肥効調整型肥料(ノンストレス肥料)利用による施肥労力の軽減と環境に負荷をかけない施肥量(30%減肥)の確立⇒H16年度

②効果

◆播種(育苗)から移植、収穫作業等での機械化が図られた。

③問題点

◆収穫機は高性能であるが、圃場の基盤整備が進んでいない小面積の地域の共同利用で圃場間の移動が多い場合などは、やや利用効率が悪くなる。

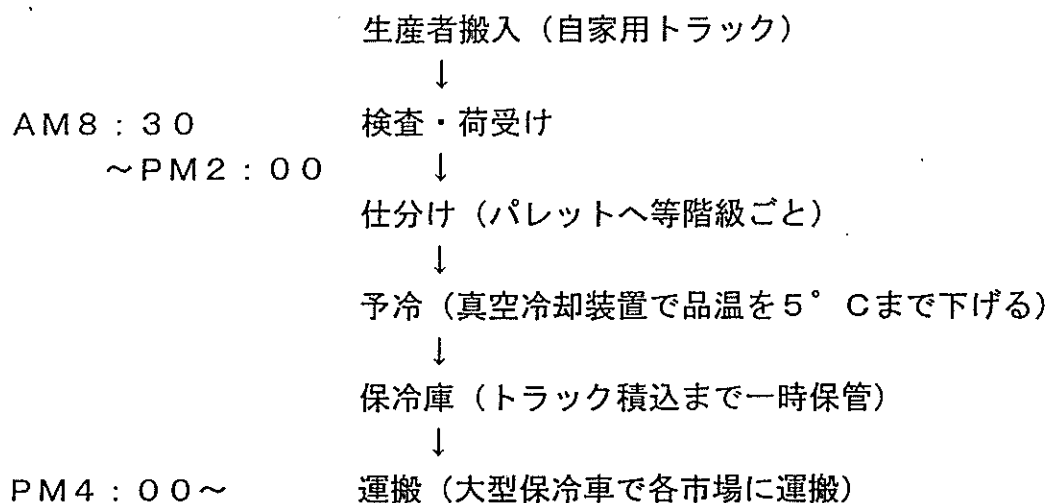
◆調整機については、既存の機械との性能を比較してやや良いものの、高価なことや共同作業場も必要となり導入に関しては今の所進んでいない。

④今後の方向

◆農業者の高齢化に加え、後継者不足であることから今後も機械化への移行は進むが、導入に際しては、利用状況を考慮し個人又は共同での導入を進める。

< 流通関係 >

1. 野菜の集出荷・選別・運搬（仕入れ）から販売までの物流システム



2. 流通経費削減への取り組み

- ・ 利用料戻し（15%~20%）
 施設利用料+予冷料 ねぎ1ケース 30円徴収
- ・ 出荷容器（DB）及び運賃の対応

3. 通い容器について

- ・ 平成13年7月に試験的に実施。現在は小田急、明治屋、東急、いなげやで対応。
 ⇒イフココンテナ（5kg）で日量300~450コンテナ。

4. 出荷規格の簡素化と実行性

- ・ 平成13年より全国ねぎ主力産地の規格調査。簡素化に向け検討する。
- ・ 規格の細分化が高付加価値商品を生む戦略の一つと位置付けられている。
- ・ 大型産地であると、いかに大量の荷を効率よく各市場に分荷することに重点が置かれるため、規格が多くなってしまふ。

< 消費拡大・宣伝関係 >

- ・ 消費者団体代表との懇談会（意見交換会）の実施（H13、H14、H16）
- ・ 「夏ねぎの簡単・スピード料理集」を作成し、ねぎ消費拡大運動を展開
- ・ 7月21日を「夏ねぎの日」として、消費拡大キャンペーンを展開。
 - ※H14……スーパー、量販店等での店頭キャンペーン。
 - ※H15……ねぎ利用店舗（ラーメン店、焼き鳥屋）とのタイアップ。
 - ※H16……茨城県納豆商工業協同組合とのタイアップにより、納豆+ねぎの消費宣伝、販売促進活動の展開。

2. 規模拡大への取り組みについて

①現在取り組んでいる内容

○栽培（出荷）時期と栽培面積の拡大

- ◆生産者（494戸）全員が5月～9月にかけて、切れ間なく出荷ができるよう、作付けの前進化と各作型ごとに適期収穫できる面積の分散を図っている。
- ◆規模拡大を図る上で、特に過重労働となる調整出荷の負担を軽減するため、コンテナ出荷（登録制）で一部対応している。
- ◆若年層グループ及び大規模水稻農家の中から農業生産法人を組織化（現状4法人）。
- ◆冬ねぎの生産拡大対応（52名……355a）と周年栽培、出荷体制の拡大。

②効果

- ◆年々、生産者が減りつつあるものの、栽培面積、出荷量では増加が見られる。栽培の前進化が進み、一戸あたりの作付け面積の拡大が図られている。

③問題点

- ◆農業生産法人では、JAの農地保有合理化法人からの農地の賃貸を利用し、栽培面積の拡大を図っているが、農地が集約できず分散しているため、効率が良くない。
- ◆年間を通して、ねぎを生産したい意向を持っているが、時期によって価格保証がない（10月～3月）こともあり、他の品目（レタス）との組み合わせによる周年生産、出荷形態となっている。

3. 高品質化への取り組みについて

①現在取り組んでいる内容

○減化学肥料、減農薬栽培ねぎの取り組み（平成6年～）

- ◆野菜名人グループ（ブランド化）による差別化商品の出荷。（37名、2,650a）

②効果

- ◆全量市場出荷であるが、スーパー、量販店からの人気が高い。レギュラー品より1割程度高い価格で取り引き。

③問題点

- ◆生産者、栽培圃場等すべて登録制であり、作業管理等労力を要する。
- ◆一般栽培より生産費（肥料代など）が1.5倍かかる。

4. 最終実需者（業務用・スーパー・量販店）の要望に対応した取り組み

- ◆平成13年度より市場を通して契約的取引（前期・後期シーズン値決め）を実施。（全出荷量の25%程度。ほぼ全等級で対応）
- ◆ねぎの結束（S62～）、FG袋詰め（H4～）出荷対応。

5. 生産現場における機械施設整備に対する支援について

- ◆ねぎ収穫機、ねぎ調整機等高価格機械などに対して積極的支援が必要であるが、農作業を補完する根葉切り機や簡単な機械についての助成等も必要である。



レタス (茨城県銘産品指定)

土からこだわった栽培方法により、葉肉がやわらかくシャキシャキの食感が魅力です。「**岩** 惚レタス」のネーミングで春と秋にお届けします。春は「サラダ」で、秋は「しゃぶしゃぶ」がおすすめです。



ねぎ (茨城県銘産品指定)

夏ねぎは、全国一の生産量を誇り、やわらかくて辛みと甘みのバランスに優れた「シャキシャキねぎ」です。秋冬には「なべ味物語」という太くて甘い「鍋」に最適なねぎがあります。



トマト (茨城県銘産品指定)

土と環境にこだわったエコファーマー認定の生産者が作るトマトは、太陽の光をたっぷり浴びて、甘さと酸味のバランスに優れた「凝縮されたうま味」を奏でます。



リーフ系レタス

やわらかい色鮮やかなヒラヒラの葉が特徴で、料理の彩りを演出します。「**岩** サニー惚レタス」「**岩** グリーン惚レタス」のネーミングで春と秋にお届けします。



きゅうり

土と環境にこだわったエコファーマー認定の生産者が作るきゅうりは、緑が濃く、やわらかくて「パリッ」といけます。一夜漬けにも最適です。



セルリー

土からこだわった栽培方法により、肉厚でやわらかく香りの良さやシャキシャキの食感が特徴です。市場からの品質評価が高く、産地自慢の一品です。

JA岩井 野菜の食べごろと出荷量

平成22年度

品目	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	出荷量 (t)
レタス					●						●			19,000
夏ねぎ						●								8,000
秋冬ねぎ												●		2,000
トマト														350
リーフ系レタス					●							●		1,500
きゅうり					●							●		290
セルリー														700



岩 JA岩井・岩井農協園芸部

〒306-0641 茨城県坂東市^{くさぎ}鶴戸428-15
TEL.0297-35-8338 FAX.0297-35-7202

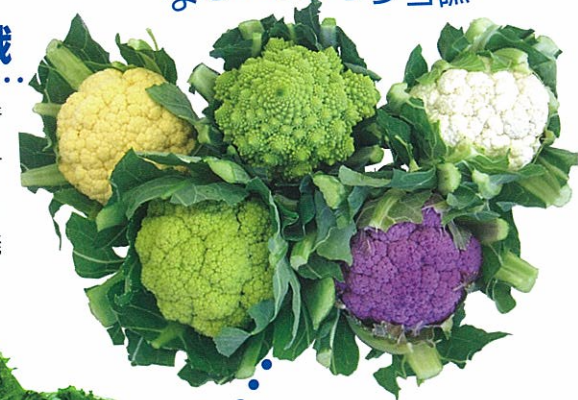
<http://www.ja-iwai.jp>

みんなの健康応援団 JA岩井の ベジタブル



Challenge

まるで畑のサンゴ礁



前向きな挑戦

新規野菜として定着したミニカリフラワーは、現在5種類。さらに新しい品目の開発に力を注いでいます。

Fresh



Confidence

安全・安心のために

私たちは、安全で安心な野菜をお届けするために、GAPなどによって「顔の見える安心感」と「データで示す安全性」に取り組んでいます。



※GAP(Good Agricultural Practice)とは、安全な農作物を作るために、作業の確認と記録をするシステムです。

大地の恵みをそのままに・・・

鮮度へのこだわり

穫れたての野菜は、真空予冷装置で急速に冷やし、産地から美味しさそのままにコールドチェーンで食卓まで結ばれています。



鮮度保持フィルムで、一つひとつ美味しさそのままパッケージ。シャキシャキ感をお届けします。



Ecology

環境へのこだわり

出荷容器は、金属の留め金のない、組み合わせ式段ボールを使っています。繰り返し使うコンテナ容器で、資源への配慮も心がけています。



さらにこだわりを

土壌や堆肥、うま味、健全な生育などにこだわり、厳しい生産課程を修了した生産者だけに「野菜名人」の称号を与える制度を取り入れています。野菜名人のマークは、野菜づくりのプロが、腕に研ぎをかけて生産した、高品質の「こだわり野菜」の目印です。

＼ 私たちが作っています！ ＼



野菜名人のレタスは、鮮度や土づくりからこだわり、高品質有機肥料で、防除も必要最小限で育てています。

いつも くらしの中に 岩野菜を！

茨城県南西部に位置する坂東市(旧岩井市)は、1年を通して穏やかな気候風土に恵まれ、野菜づくりに適した地域です。特産品のねぎやレタスは全国でもトップクラスの生産量を誇り、消費者の毎日の食卓を支えています。

Delicious

「心を品質に」

私たちは、より良い野菜づくりのために、さまざまなチャレンジを試みながら、野菜づくりの頂点を目指しています。お客様に「おいしい」と喜んで食べて頂けるよう「心」を品質にこめて、一人一人が高い意識で野菜づくりをしています。

