

中井農園 株式会社

〈事業計画名〉イチゴの保鮮流通技術を確立するための最新プロトン凍結機の導入



年間を通じて新鮮な冷凍イチゴの供給を実現 進化した急速凍結技術の導入

事業の背景

供給の平準化・品質の保証・販路の開拓を狙う

イチゴは出荷時期が限られており、繁盛期(冬～春)と閑散期(夏～秋)の差が激しい。近年はハウス栽培での室温調整により、閑散期でも国産のイチゴが市場に出回るようになってきたが、栽培に関わるコストと時間などから、資本金のある大手業者でしか対応できないのが現状である。

また、生産者の高齢化や跡継ぎ問題などにより、年々イチゴ農家が減少していることから、いかに年間を通じて安定継続した経営をしていけるかが常に課題となっている。

当農園はその解決策の一つとして、年間を通じて「古都華」や「あすカルビー」を楽しんでもらえる新商品の開発、そして新鮮なイチゴを供給してほしいという取引先からの要望に応えるべく、収穫したての鮮度を保ったままの冷凍イチゴが市場に流通できる体制の確立を目指した。



事業の成果

自社で完結する冷凍イチゴ流通ラインの完成

従来の保冷技術では解凍するとドリップが出てイチゴの実自体が水浸しになり、凍結したものは硬くて噛んで食べることができないなどから商品価値が損なわれていた。

そこで新たにプロトン凍結機を導入。均等磁束・電磁波・冷風をハイブリッドした急速凍結技術により、イチゴの細胞破壊を防ぎ、従来の冷凍イチゴに比べて、加工した際にイチゴらしい甘さが更に引き立つようになった。

また、急速凍結により、従来の作業時間を大幅に短縮。あわせてプロトン凍結をすることで、冷凍に向かない規格のイチゴも長期保存が可能になり、ロスを大幅に低減。ワnstoppで添加物を使用しない、消費者に安心・安全な冷凍イチゴを提供することが可能となった。



中井農園 株式会社の拘り

「土づくり」「環境づくり」に拘りぬいた土耕栽培

現在のイチゴの栽培方法の主流は土耕栽培と水耕栽培だが、土耕栽培と比べて労力が少なく、高収量が望めることや、都市型農業・スマート農業の拡大から水耕栽培の市場規模が拡大している。

そんな中、当農園ではイチゴ本来のおいしさには土耕栽培が適切と考え、米づくり過程で出る藁や籾殻を使用した、苗に負担のかからない水はけの良い土壌づくりから、作物残余物や動物性肥料などの有機肥料を使用した「土づくり」を行い、あわせてミツバチによる受粉や、虫・微生物などを使用して病害を防除する生物農薬の使用、ハウス内の光合成を促進させるために炭酸ガスを充填するなど、イチゴに負担のかからない「環境づくり」を心掛けている。



当農園では「古都華」「あすカルビー」を中心に栽培しているが、その中でも奈良生まれの「古都華」は果皮にツヤがあり、香りも芳醇。糖度と酸度が高めで深みのある味わいがあり、果肉がしっかりしていることから、高級イチゴとして喜ばれている。

そして収穫された古都華の中でも、特に大きく極上のものを厳選した当農園独自の高級イチゴブランド「天母(あまいちご)」は基準が厳しく、収穫時期や個数が限られるため、とても貴重であり、贈答用として喜ばれている。

中井農園 株式会社の取り組み

農業の6次産業化に伴い、農家直営店舗運営と販売経路の確立を目指す

当農園が自らの販売経路を確立するために始めた、農家直営店舗「ストロベリー工房」は、イチゴの販売のほか、冷凍イチゴを使用したかき氷やクレープをはじめとするスイーツを販売し、間もなく10年目を迎える。近年では積極的にイベントなどへも参加し、より多くの人に1年中奈良の美味しいイチゴを届けられるよう努力している。その他、独自のECサイトを立ち上げ、朝摘みの新鮮なイチゴをその日のうちに発送するなど、エンドユーザーと直接触れ合える運営を心掛けている。

また、東京を中心にパティシエと直接契約し、その他飲食店やホテルなどとも直接取引を行い、品質の高い商品の提供はもちろん、生産者の顔が見える、安全・安心な商品の提供ができるよう心がけ、今後も販路の拡大を目指す。

ストロベリー工房

所在地：奈良県奈良市柴屋町66-3
TEL：070-5261-0663（営業時間内のみ）
営業時間：11:00～17:00(LO 16:50)
定休日：火曜日(10月上旬～11月下旬まで休業)



中井農園 株式会社

業 種 分 類 食料品製造業
事 業 内 容 イチゴ栽培
米・野菜栽培

代 表 者 名 代表取締役 中井 靖
所 在 地 奈良県天理市西井戸堂町379
連 絡 先 TEL:0743-63-8851／FAX:0743-61-5610
ホームページ <https://www.amaichigo.jp/>