



生産者さん おじゃましてす

アイラブ
～(株)I LOVE ファーム笠岡～



I LOVE ファーム笠岡



営業部長
堀川 真宏さん

特集①

収穫後の温度管理を徹底しているから
「新鮮でしっかりしている」というお声が多いのは

12月現在、この時期は岡山県産のブロッコリーをお届けしているということで、岡山県・笠岡を訪ね、お話を伺いました。

全国5カ所のリレー栽培で組合員さんに年間通してお届け

当社は、北海道を拠点として全国5カ所(北海道・青森県・岡山県・宮崎県・長崎県)にブロッコリー畑があり、露地栽培にこだわっています。

ブロッコリーは冷涼な気候が好きで、栽培中にできるだけ低温で育てるのが良いとされています。そのため、どの畑も海に近いエリアにあり、海風が当たる状態で育てています。他にとうもろこしなどを栽培しているところもありますが、主な生産品目はブロッコリーで、全国の作付面積は861ha(約10haで東京ドーム2個分)あります。露地栽培を行う規模としては日本最大となります。ブロッコリーは、季節ごとに収穫産地を変えるリレー栽培を行っており、当社の生産担当(約50名)も季節に合わせて産地を転々としながら収穫作業を行なっています。そうすることで、組合員さんに年間通してお届けすることができるんですよ。年に数回経験できるので、社員にとってもスキルアップにつながっています。

1時間の収穫量は
だいたい250～300株かな



日本におけるブロッコリーの歴史は意外に短く、1980年代頃ようやく普及してきたお野菜です。当初はアメリカ産など輸入が多い中、我々は「国産のブロッコリー」を展開してきました。ブロッコリーの収穫後、最も重要なのは温度管理。ブロッコリーはつぼみ部分を食べる野菜ですので、収穫後の温度が高いと花を咲かそうとすぐ黄色くなってしまいます。ですので温度管理には特に気を遣いますね。ブロッコリーを氷詰めにして流通させる方法(※)は、国産としては当社が初めてなんです。今後も、組合員さんに安定的に新鮮でおいしいブロッコリーをお届けするため、努力を続けつつさらなる生産拡大を目指して頑張っていきます!

※冬は氷詰めせず流通する場合もあります。

◀12月、すぐ横の瀬戸内海から吹く海風で凍てつく寒さの中、朝9時～7時間ほど収穫作業を行う。一株づつ手際よく、つぼみを傷つけないように余計な葉を切り落としていく。暖かい時はどンドン黄色い花を咲かせてしまい、広大な面積ゆえ収穫が追い付かないことも。

4収穫からお届けまでの流れ

*収穫後からずっと冷えた状態で組合員さんのもとへ…

収穫

収穫後は、すぐさま冷蔵庫へ。一晚冷やす



選別



選別しながら周りの茎の長さを揃え、芯をきれいに整える



箱詰め



季節によって発泡スチロールの箱に入れて上から氷を敷き詰めていく。専用の機械で細かく砕かれた氷のため、下の細部まで行き渡る



出荷

(枚方物流センターへ)



検品し、品質確認をして袋詰め

「(アイ) LOVE(ラブ)」とは、「大切な人にはいい野菜を食べさせてあげたい」がコンセプト

- ・商品規格、農薬、肥料等を一括管理し、安全安心な商品をお届け
- ・1つの畑ごとに土壌検査を実施し、適切な肥料を使用
- ・事前に病気や虫を防ぐため、長年培った経験を生かし一番良いタイミングで農薬を使用(早期防除)。少量で済むので減農薬につながる
- ・荒れた遊休地を開拓することにより地域の環境を整える

ブロッコリー

1株 冷蔵

企画回:毎週企画

2月2回は

本体 178円
(税込192円)

※ブロッコリーの自動注文は「毎週」か「隔週」が選べます

