

豪雪地で周年農業、商品開発へ 自家野菜のレストラン開業へ

温栽培により、小松菜を周年農業と

農薬と化学肥料を使用しない、こだわった土作りと耐雪型ハウスでの無加温栽培により、小松菜を周年農業と

して確立してきた。

株式会社あさあけ農場は、県内でも有数の豪雪地である尾花沢市において、20年以上前から小松菜の栽培に取組み、周年農業の実現を目指し、

年間通して収穫できる小松菜と地元の食材を使って加工品にすることにより、より多くの人に食べてもらうことができないかと考えた結果、餃子作りに取組むことになった。

6次産業化の取組に至った経緯

株式会社あさあけ農場は、県内でも有数の豪雪地である尾花沢市において、20年以上前から小松菜の栽培に取組み、周年農業の実現を目指し、

農薬と化学肥料を使用しない、こだわった土作りと耐雪型ハウスでの無加温栽培により、小松菜を周年農業と

して確立してきた。

小松菜の周年農業を目指した当初、これから雪が降るという晩秋にビニールハウスの建設を始めた時には、周囲が入っていないために臭いを気にすることがないことや野菜嫌いな子供でも食べやすいこと、また食べ方、盛り付けは、「ノーベル・オーブン・オーブン」(北海道) 山田グランドマネージャーなどから提案と指導をいただいている。「赤じそジュース」は、夏は冷たく、冬はホット、また焼酎で割るなどいつでも手軽に飲めることや抗酸化作用などさまざまな効能があるといわれていることからも健康志向ジュースとして好評で、売上も順調に伸びてきている。



ハウス栽培の小松菜

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

株式会社あさあけ農場（尾花沢市）

事業名 小松菜などの自家製野菜と地元和牛を利用した「野菜職人がつくったこだわりの餃子」の商品開発と販売事業



こまつな餃子をイタリアン風にアレンジ
自家栽培の小松菜やトマトを使った餃子。解凍せずに焼き餃子、水餃子、蒸餃子、揚餃子などに調理できる。

「こまつな餃子」と「赤じそジュース」は、県内の道の駅などで販売しており、「こまつな餃子」は、にんにくが入っていないために臭いを気にすることがないことや野菜嫌いな子供でも食べやすいこと、また食べ方、盛り付けは、「ノーベル・オーブン・オーブン」(北海道) 山田グランドマネージャーなどから提案と指導をいただいている。「赤じそジュース」は、夏は冷たく、冬はホット、また焼酎で割るなどいつでも手軽に飲めることや抗酸化作用などさまざまな効能があるといわれていることからも健康志向ジュースとして好評で、売上も順調に伸びてきている。

取組みの成果

6次産業化総合化事業計画の事業名に「野菜職人」という言葉があるように、社長である加藤さんの名刺には、代表の肩書はなく「野菜作家」と表示してあるほど、野菜作りにはこだわりがあり、学びたい者には協力を惜しまないと語っていた。

また、当社の新たな事業として平成28年2月「湧水の里あさあけ農場」を開始、山辺町内に従来からあった農業施設を引き受け、いちご、メロン、パプリカ、トマト、パッションフルーツなどの栽培を始めた。

今後の事業展開

切な土作りや農作業のやり方についてもなるべく負担が少なく、効率的に行うことができるような工夫をしながら、多くの作物の栽培を行っており、将来的にはテレビカメラで監視しながら、タブレット端末による遠隔操作で生産管理を実現しようと摸索している。

他にも、「湧水の里あさあけ農場」の近くにある研修センターとして利用されていた建物を借りて、自社生産の野菜を使った料理を提供するレストランをオープンさせる準備も進めている。



農薬を使用せず、有機質肥料を使用した土を発泡スチロールに入れて栽培する。水や温度の管理をシステム化した栽培方法。

6次産業化の取組内容



収穫前的小松菜



ミネラル・ビタミン・ポリフェノール・カリウムなど多くの栄養素が含まれる赤じそジュース



株式会社あさあけ農場

代表者 加藤 元昭
住所 尾花沢市大字丹生1721
電話 0237-22-1207
FAX 0237-53-0318