



資料 1

## 農産物の価値を消費者に 理解してもらう取組



株式会社 池上農場  
代表取締役 齋藤亜紀美



会社概要	
会社名	株式会社 池上農場
所在地	〒656-1551 兵庫県淡路市高山甲504番地
事業内容	農産物（淡路島たまねぎ）の生産・販売
栽培面積	10ha（R5作付予定 14.5ha）
従業員	役員2名・正社員12名・アルバイト2名 （技能研修生 ベトナム2名・特定技能5名）
主な取引先	ネット通販・直売所・スーパー・飲食店・食品加工業者
設立	平成22年2月 平成22年10月「淡路島たまねぎ」地域団体商標取得



生産者の強み

品質に自信を持って  
販売できる！



甘くて柔らかい！  
全国ブランド玉ねぎ！

+

品質向上（付加価値）

+

直接販売（農産物の責任者）

+

規模拡大



「毎日どんなところで？どんな作業をして？  
どんな玉ねぎを作っているの？」

↓ 見える化

商標登録（自社ブランド）

ひょうご安心ブランド認証

JGAP農場認証

機能性食品申請中



どんなところで？



建設業だから山林・耕作放棄地・荒地の造成



中山間地域で点在した農地(10ha→14.5ha【R5】)



農地が団地化されている → 減農薬がしやすい





どんな作業をしている？



## 【JGAP農場 生産工程管理】





## 【JGAP農場 乾燥・冷蔵貯蔵施設】



## 【JGAP農場 出荷・調整施設】





【自社便で各店舗に配送】



スーパー  
直売所  
食品製造業者  
飲食店

生産～出荷配送まで一元管理



どんな玉ねぎ？



## 自社ブランド



「恵竹」から「あやたけ」と命名  
竹という自然からの恵みを受けた玉ねぎを私達から皆様へ・・・  
そんな想いを込めて誕生しました。  
商標登録 第5763839号



## 農道や山の放置竹林を伐採







## 竹を粉碎した竹粉+腐葉土栽培 (SDGs)



→ 減化学肥料



## 品種と収穫・出荷時期

品種		収穫時期	出荷時期	栽培面積	通称
トップゴールド	(超極早生)	1月下旬	2月下旬	10ha	新たまねぎ シリーズ
スーパーアップ	(超極早生)	2月中旬	3月中旬		
スーパー春一番	(超極早生)	3月中旬	4月中旬		
浜笑	(極早生)	3月下旬	4月下旬		
七宝	(早生)	5月上旬	5月		完熟たまねぎ シリーズ
ターザン	(中生)	5月下旬～6月	6月～12月		
ケルたま	(晩生)	6月下旬～7月	7月～12月		
もみじ輝	(晩生)	6月下旬～7月	12月～翌年3月		

品種を公開している  
品種は異なるが周年出荷



+

年2回残留農薬  
自主検査  
(公開出来る)



JGAP農場認証



+

PL保険  
(生産物賠償責任保険)

登録番号 280000032

JGAPは、食品安全・環境保全・  
労働安全・人権福祉に適切に取り組  
む「農場」に与えられる認証です。



## 【ケルセチン】 機能性表示食品の申請中

バナナの事例

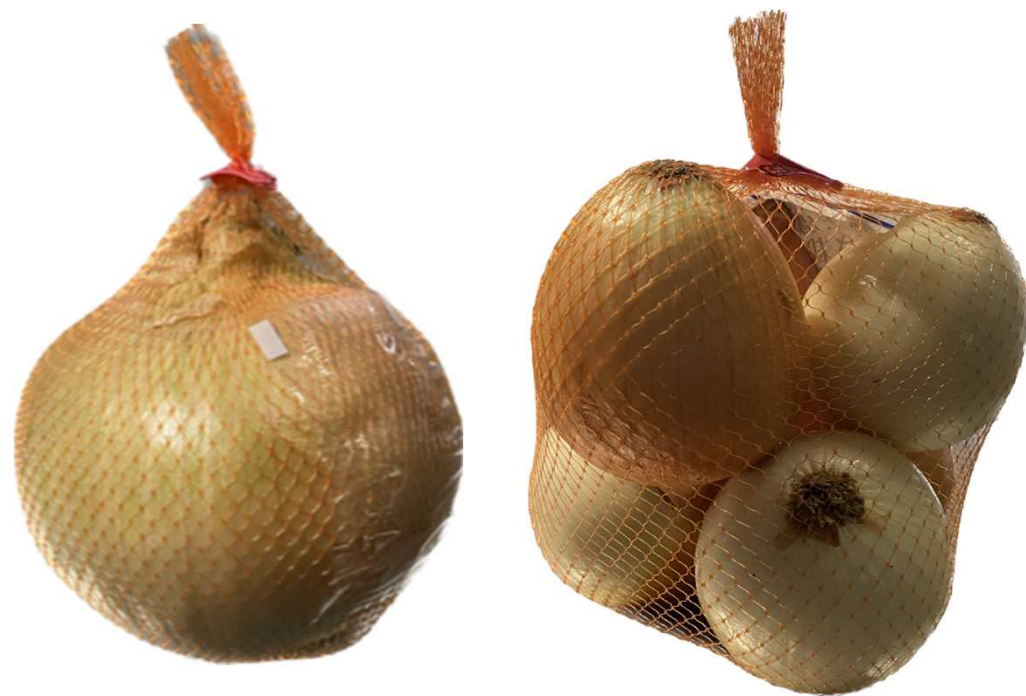




## 「あやたけ」の成分

ヒ素・カドニウム・コバルト・クロム・銅・ニッケリ・セレン・ポリフェノール（ケルセチン）・アリイン etc

成分	効能
ケルセチン	抗酸化作用・動脈硬化予防・コレステロール上昇抑制
アリイン	疲労回復・抗酸化作用



1個～6個ネット



スーパー『バル祭』



道の駅 『あやたけ』詰め放題



2S以下サイズの玉ねぎ





新・農業経営者ルポ／第220回  
**中山間地のデメリットを強みに  
 淡路島から届ける高品質タマネギ**

農業経営者2022年12号

**とろとろ新玉ねぎスープ**  
**作り方**  
 ①新玉ねぎ1個をみじん切りにし、耐熱容器に入れてふんわりラップを掛け電子レンジで5分加熱する。②フライパンにバター大さじ1を溶かして①を入れ、弱中火で焦がさないように10分ほど炒める。③②を鍋に移し、水2½カップとコンソメ(顆粒)小さじ1½を加え弱火で5分ほど煮込み、塩・こしょう各少量で味を整える。

**玉ねぎ尽くして血管を元気に!**

**淡路島池上農場**  
 オリジナルの「竹粉」(竹を粉砕した粉)を肥料に使い、化学肥料を削減した土壌で、甘みと栄養価の高い淡路産玉ねぎ「あやたけ」を作る。 <https://www.aveji-shima-farm-ikegami.com>

とってもみずみずしいですよ!

**齋藤亜紀美さん**  
 唐揚げや肉じゃがなど、あらゆる料理にすりおろし玉ねぎを入れて、甘みと栄養効果をアップ!

**完熟玉ねぎと野菜のピクルス**  
**作り方** (500ml程度)  
 ①鍋に酢1カップ、水180ml、塩小さじ2、砂糖大さじ4、ハーブ・スパイス類(ローリエ・ブラックペッパー・マスタード・カルダモンなど好みのハーブ)、乾燥唐辛子(好み)を少量入れ、煮立ったら火を止めて粗熱を取る。②完熟玉ねぎ1個、パプリカ(黄・赤)各½個、にんじん½本、きゅうり1本は5~6cm長さのスティック状に切る。③①と②を保存瓶に入れ、冷蔵庫で2~3時間冷やす。

**玉ねぎとツナの和風パスタ**  
**作り方**  
 ①フライパンにサラダ油大さじ1を入れ、にんにくのみじん切り1片分を香りが立つまで弱火で軽く炒め、くし形に切った玉ねぎ¼個を加え、さらに軽く炒める。②別のフライパンに水½カップ、ツナ1缶、和風だし(顆粒)小さじ1、しょうゆ大さじ1½、塩・こしょう各少量を入れ、中火で2分ほど煮る。③②のフライパンに硬めに茹でたスパゲッティ200gと①を入れ、さっと混ぜる。④器に盛り、好みでかつおぶし適量を散らす。

女性セブン2023年4月13日号  
 (血管パワーアップレシピ)



## 展示会出展（年間3回）



- アグリフードEXPO
- フードストアソリューションフェア
- ファベックス
- 地銀フードセレクション
- スーパーマーケットトレードショー



## 今度の取組

# コスパで農産物の価値をアピール

(例) 費用対栄養価

価格100円あたりの栄養素充足率を表した食品の基準

**【栄養面でコスパが高い！】**



ご清聴ありがとうございました。