

グリーンリーフ株式会社

株式会社野菜くらぶ

代表取締役 澤浦 彰治

1 農地について

- ・農地集約に一般不動産業者の承認制度？をつくりそのノウハウを導入しインセンティブを与える。
- ・農業生産法人以外が農地取得することは、外国人が農地を持てることになるので反対
- ・農業生産法人の出資要件と役員要件

2 人材について

- ・外国人実習制度から期限と就労会社を限定した労働制度に変更する。
- ・外国人マネージャーを農業法人が採用できる環境づくり
- ・人財育成をしている法人や個人への支援の充実（OJT研修補助など）
- ・中心的となる技術やノウハウを持った経営体の集中的な育成
- ・企業内託児所（保育所）の普及（女性の働きやすい職場づくり）

3 農産物販売について

- ・JAS農産物は世界基準であることをPRし有機農産物の扱い促進をする。
- ・農産物の機能性を表示できるようにすることで、何が健康的か周知させる。

4 地域活性化について

- ・全国レベルでの水源税をつくり、山林や山村、地域環境を整備する人への分配をする。
- ・耕作放棄地を利用した太陽光発電の規制緩和と必要な規制

5 その他

- ・農業のことを議論する委員会に農業法人協会の会長など、農業経営者を入れるべき。
- ・関税をなくすことは生産制限をしない直接所得補償と一緒に考える。

赤城高原農場

農業生産法人

グリーンリーフ株式会社



感動農業 人づくり 土づくり

人

大地

空気

太陽

水



赤城高原農場 グリンリーフ株式会社

会社概要

【所在地】 群馬県利根郡昭和村赤城原844-12

【資本金】 95,500,000円

【役員】 代表取締役 澤浦 彰治
専務取締役 君田 利之
取締役 原 ミツ江
監査役 加藤 俊子



代表取締役 澤浦 彰治

【業務内容】 農産物の有機栽培(蒟蒻芋、白菜、小松菜、ほうれん草)
農産物加工 (こんにやく製品、漬物、有機冷凍野菜)

【関連会社】 (株)野菜くらぶ、(株)四季菜、(株)サングレイス、赤城自然栽培組合

【取引銀行】 群馬銀行沼田支店、利根郡信用金庫昭和支店、農林漁業金融公庫
三菱東京UFJ銀行、JA利根沼田

【加入団体】 群馬中小企業家同友会、日本農業法人協会、JA利根沼田、日本オーガニックナチュラルフーズ協会

会社案内

美味しく体に良い農産物を求めて

美味しくって体によい農産物ってなんでしょう。多分それは人の体が要求している栄養や「ミネラル」が必要なだけ含まれている農産物ではないでしょうか。疲れたとき甘いものが美味しく感じたり、夏になるとさっぱりしたものが食べたくなるのもその一例で、そのとき体が欲しがっている必要な栄養や「ミネラル」が食べ物の中にあるからです。美味しく感じる「旨味」というのも実は大事なもののなのです。そもそも旨味の成分はアミノ酸なのですが、このアミノ酸というのは人が生きる上で絶対に必要な栄養素なのです。

和食では必ず「だし」をとり、「旨味」を料理につけています。「だし」のきいていない味噌汁が美味しくないことは多くの方が知っていると思います。「甘味」「辛味」「苦味」「酸味」は肉食の多い欧米人にもわかりましたが、「旨味」というのはなかなか理解されなかったようです。

肉食の多い欧米人は、肉のタンパク質を多くとりますので、特別な料理の工夫をしなくても常にアミノ酸「旨味」を取ることができ、「旨味」というものを味覚としてとらえていませんでした。しかし、日本人の場合菜食型でしたので、アミノ酸「旨味」を頻繁に取ることができず、色々な料理の工夫をしアミノ酸を取るようになりました。日本人はこの生きていく上で必要なアミノ酸を「旨味」として感じ、意識して取ることができるようになったのです。

体が必要としている栄養や、体の恒常性を保つ役割りをする「旨味」「ミネラル」をバランス良く含んでいる食べ物が、美味しいものなのです。

そしてこれらをバランスよく含んでいる野菜は、物理性、化学性、生物性のバランスのとれた「土」から生まれるのです。それは、化学肥料を多投し農薬を頻繁に使う土壌からは生まれません。私たち人間は、色々な野菜や肉を食べていますが、その野菜や動物が食べる植物は「土」からすべての栄養とミネラルを得ています。つまり私たちが健康な体をつくり幸せな生活を送るためには、健全な「土」づくりをし、野菜を育てることが必要です。

「土」づくりが「人」づくりなのです。

私たちは化学肥料や農薬がなかったころの太陽と自然、土の力を生かした農法と、新しい技術をミックスした有機農業をし、より美味しく体に良い農産物を育て、加工し、多くの方々の健康と明るい生活に貢献していきたいと考えています。

赤城高原農場 グリンリーフ株式会社

会社沿革

- 【昭和37年】 澤浦廣治が現在地で農地を買い求め、翌年より農業をはじめ。陸稲の栽培を始める。
- 【昭和43年】 こんにやく栽培を始める。
- 【昭和46年】 アスパラガスの栽培を始める。
- 【昭和58年】 赤城原蒟蒻研究会の設立に参加し有機質肥料の研究を始める。
- 【昭和63年】 乗用こんにやく植付け機を開発。機械メーカーより販売する。
- 【平成2年】 こんにやく芋の無農薬栽培に取り組む。蒟蒻加工を始める。当時としては珍しい生芋こんにやくを釜で作った。
- 【平成4年】 有機農業者グループ「昭和野菜くらぶ」の設立に参加。大根の無農薬栽培に取り組む(80a)。古電柱を利用し手作りで新加工場が完成。出荷・加工するこんにやく芋をすべて無農薬栽培にする。
- 【平成5年】 ニラの無農薬栽培に取り組む。大根の無農薬栽培面積を増やす(160a)。こんにやく芋の無農薬栽培をする赤城自然栽培組合の設立に参加。技術の普及と事務局を担当。こんにやくの無漂白精粉の開発に成功。
- 【平成6年】 法人化しグリーンリーフ有限会社となる。8haの農地を借用し農業生産法人となる。大根の栽培を標高差と斜面向きの変化を利用し6月~10月までの夏の間無農薬栽培に成功。横浜より正社員入社。研修生寮の完成。
- 【平成7年】 MOAの認定農場になる。大根の栽培面積を4haに増やす。漬物加工を始める。
- 【平成8年】 有機栽培の研究開発と有機農産物の販売をする「有限会社野菜くらぶ」の設立に参加する。ミネラルを利用した栽培を始める。大根の栽培面積を5haに増やす。
- 【平成9年】 ポカシ肥料の製造を始める。白菜の栽培を始める。細菌検査機導入。
- 【平成10年】 レタスの栽培を始める。こんにやくの新加工場完成。資本金を2900万円に増資する。
- 【平成11年】 農業インターンシップ受け入れ。
- 【平成12年】 日本農林規格(JAS)による有機認証を蒟蒻栽培と加工で取得。漬物工場の増設。
- 【平成13年】 小松菜の栽培をはじめ。野菜(小松菜、ニラ)の有機認証を取得。蒟蒻工場の増設。
- 【平成14年】 資本金を3670万円に増資。株式会社へ組織変更。蒟蒻芋貯蔵庫、野菜出荷調整庫、研修生寮の建設。
- 【平成15年】 資本金を9000万円に増資。漬物工場を新設。冷凍野菜加工を本格的に始める。
- 【平成16年】 パイプハウス65a建設。夏の有機ほうれん草の栽培を始める。
- 【平成17年】 冷凍倉庫、排水処理施設建設。葉物野菜生産部門を分社化して(株)四季菜設立。パイプハウス30a建設。
- 【平成18年】 (株)モスフードサービス、(株)野菜くらぶ、アグリビジネス投資育成(株)、杉山健一他生産者とトマト生産会社「株式会社サングレイス」の設立に参加する。
- 【平成20年】 全国農業コンクールで農林水産大臣賞受賞
輝く経営大賞の環境部門賞受賞
第47回農林水産祭で天皇杯受賞
300mボーリングし、毎分600Lの深井戸を完成。
- 【平成21年】 ISO22000:2005(食品安全マネジメントシステム)取得。
- 【平成22年】 農産物優待権付株式を発行し、9550万円に増資。蒟蒻工場の増設。冷凍ラインの増設。
- 【平成23年】 農林水産省「六次産業化法」に基づく事業計画が、第一号として認定される。野菜エキスを発酵させる液肥プラント完成。資材倉庫・駐車場の新設。
- 【平成24年】 漬物冷凍工場の増設。EUへ白滝の輸出スタート。メガソーラーの発電事業及び、バイオマス燃料生産を行う「バイオエナジー株式会社」を設立。
- 【平成25年】 265kw/hの太陽光発電完成。



昭和37年当時



平成2年当時

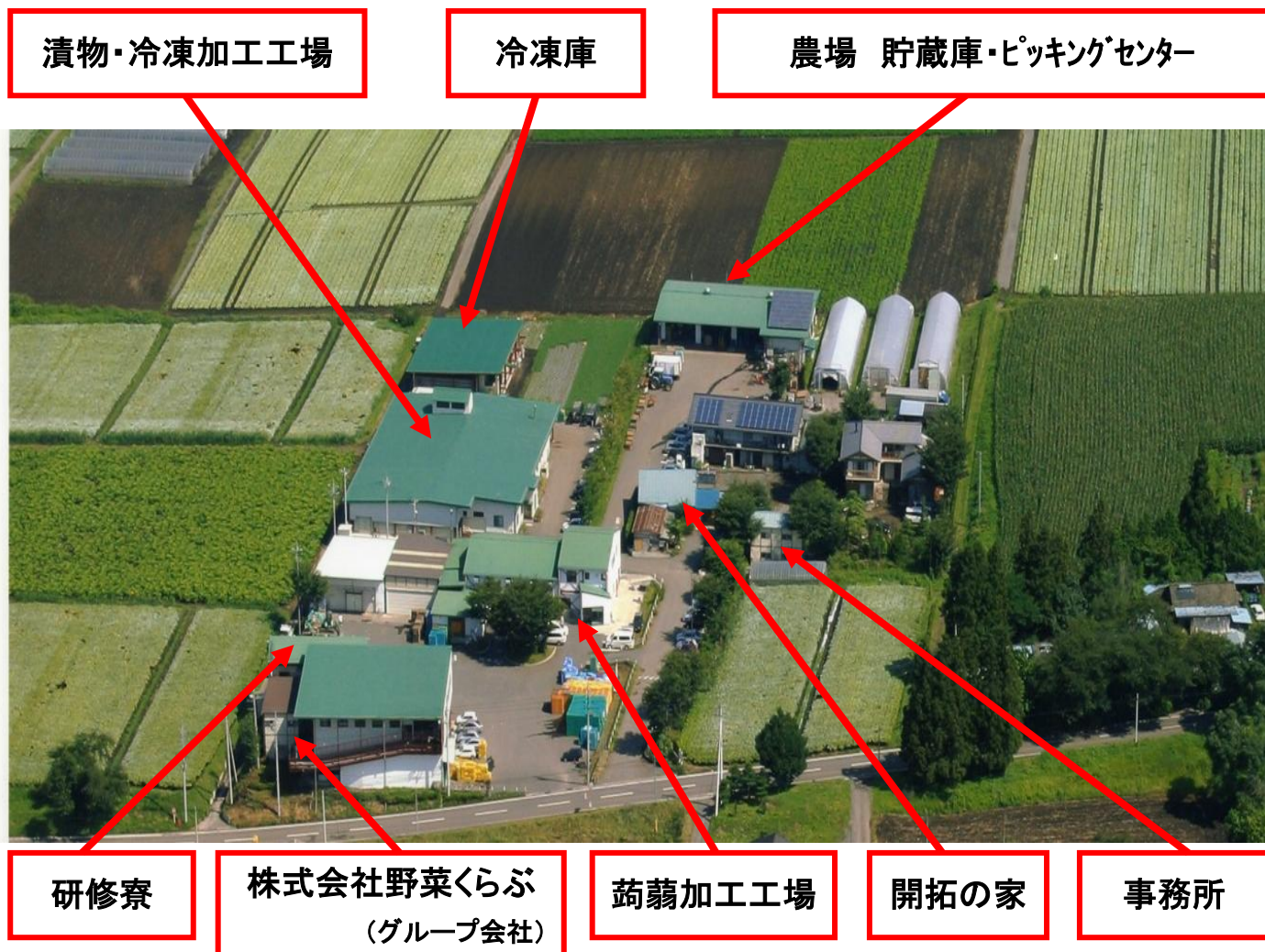


平成20年



平成25年

グリーンリーフ株式会社 敷地案内図



～私たちが得意としていること～

- ① JAS(日本農林規格)による有機栽培
- ② お客様との共同による商品開発
- ③ アミノ酸などの化学的な合成調味料を使用しない商品開発
- ④ 産直農産物を利用した商品開発
- ⑤ 新規農業者育成

グリーンライフ株式会社 農場

- 圃場面積
 - 蒟蒻 6ha
 - 白菜 2ha
 - ブロッコリー 5.5ha
- 圃場特徴

有機 JAS を取得した圃場で有機栽培を行っています。
堆肥や緑肥を用いて、地力を維持しながら、安心安全はもちろん常に安定して加工用原料を供給できる様、栽培に励んでいます。



植付



6月中旬頃



掘り取り

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|--------|----|-------|----|-----|----|----|------|-----|----|-----|------|-----|
| 蒟蒻 | | 種芋の選別 | | | 植付 | | 草むしり | | | | 掘り取り | |
| 白菜 | 収穫 | | | | | | | 種まき | 定植 | | 収穫 | |
| ブロッコリー | 収穫 | | | 種まき | 定植 | | 収穫 | 種まき | 定植 | | | 収穫 |



定植後



収穫前



収穫間近

蒟蒻加工工場



- 平成10年完成、平成13年増設、平成22年増設
 - 延べ床面積：600平方メートル
 - 加工品目：蒟蒻製品（板蒟蒻、白滝、刺身蒟蒻等）
 - 生産能力：5000kg（日量）
 - 従業員数：20名
- ※蒟蒻工場の加工場が平成12年10月有機認証を取得しました。



商品リスト(蒟蒻)

通年商品

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 月 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|------------|-----|----|------|---------------|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| | | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 有機栽培 生いもまるごと芋こんにゃく | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001290 | 有機栽培シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと芋しらたき | 200g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003393 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと玉こんにゃく | 200g | 常温 | 30 | 76 | 4938727002341 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと芋こんにゃく【ミニ】 | 140g | 常温 | 50 | 76 | 4938727001306 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと芋しらたき【ミニ】 | 120g | 常温 | 50 | 76 | 4938727003409 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと玉こんにゃく【ミニ】 | 120g | 常温 | 50 | 76 | 4938727002426 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと芋こんにゃく【ミニ3P】 | 100g ×3 | 常温 | 15 | 76 | 4938727001443 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 生いもまるごと芋しらたき【ミニ3P】 | 100g ×3 | 常温 | 15 | 76 | 4938727003591 | | | | | | | | | | | | |
| 有機栽培 つぶこんにゃく【ミニ3P】 | 100g ×3 | 常温 | 15 | 76 | 4938727002587 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った 有機 まるごと芋の角 | 400g | 冷蔵 | 20 | 31 | 4938727001436 | 農家の有機シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った 有機 まるごと芋の糸 | 300g | 冷蔵 | 20 | 31 | 4938727003584 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った 有機 まるごと芋の丸 | 300g | 冷蔵 | 20 | 31 | 4938727002556 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造ったまるごと芋の角(小角) | 220g | 冷蔵 | 30 | 31 | 4938727001375 | 農家の小シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 農家が造ったまるごと芋の糸(小糸) | 180g | 冷蔵 | 30 | 31 | 4938727003508 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造ったまるごと芋の丸(小丸) | 180g | 冷蔵 | 30 | 31 | 4938727002495 | | | | | | | | | | | | |
| 有機蒟蒻芋使用 小巻芋しらたき | 150g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003492 | 小巻シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 国産有機 精粉小巻しらたき | 150g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003539 | | | | | | | | | | | | |
| 有機バタネリ芋こんにゃく | 250g | 常温 | 30 | 61 | 4938727001337 | バタネリシリーズ | | | | | | | | | | | |
| 有機バタネリ芋しらたき | 200g | 常温 | 30 | 61 | 4938727003447 | | | | | | | | | | | | |
| 芋こんにゃく大玉3個入り | 390g | 常温 | 20 | 91 | 4938727002242 | 芋シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 芋こんにゃく小玉 | 300g | 常温 | 20 | 91 | 4938727002068 | | | | | | | | | | | | |
| しょうちゃんの芋こんにゃく | 500g | 常温 | 20 | 76 | 4938727001320 | | | | | | | | | | | | |
| しょうちゃんの芋しらたき | 400g | 常温 | 20 | 76 | 4938727003423 | | | | | | | | | | | | |
| おいしい芋のこんにゃく | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001221 | おいしいシリーズ | | | | | | | | | | | |
| おいしい芋のしらたき | 200g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003317 | | | | | | | | | | | | |
| おいしいつき出しこんにゃく | 220g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003324 | | | | | | | | | | | | |
| しょうちゃんのあくぬきこんにゃく(黒) | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001115 | あくぬきシリーズ | | | | | | | | | | | |
| しょうちゃんのあくぬきこんにゃく(白) | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001122 | | | | | | | | | | | | |
| しょうちゃんのあくぬきしらたき | 200g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003171 | | | | | | | | | | | | |
| 君田こんにゃく(黒) | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001085 | 君田シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 君田こんにゃく(白) | 250g | 常温 | 30 | 76 | 4938727001139 | | | | | | | | | | | | |
| 君田しらたき | 200g | 常温 | 30 | 76 | 4938727003140 | | | | | | | | | | | | |
| 食の和気役 芋丸 | 7個 | 常温 | 50 | 76 | 4938727002433 | 食の和気役シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 食の和気役 手持 | 3本 | 常温 | 50 | 76 | 4938727011138 | | | | | | | | | | | | |
| 食の和気役 三門 | 4個 | 常温 | 50 | 76 | 4938727001351 | | | | | | | | | | | | |

※その他、PB商品の製造(蒟蒻)を行っています。

※全商品「あくぬき済」です。

※状況により上記取り扱い期間内でも商品の手配が出来ない場合がございますが、予めご了承ください。

蒟蒻通年商品紹介

①

【有機栽培シリーズ】

※栽培から加工まで JAS 有機加工食品の基準をパスしています。



～板こんにゃく～

芋をすり始めてから仕上がるまでに2日間の時間をかけています。一晩かけてお湯の中で固めてから、更に1枚1枚じっくりとこんにゃく芋のあく抜きをします。農家で食べているものと同じ方法で作られていますので、味しみ、風味とも違いがわかる商品です。



～しらたき～

こんにゃく芋の成分を捨てることなく全部使い作り上げています。しらたきにしてからお湯の中でこんにゃく芋のあくを抜いてありますので、味しみがよく風味があり違いがわかる商品です。



～玉こんにゃく～

一口サイズになっていますので、このまま手軽に調理することができます。こんにゃく芋の成分を捨てることなく全部使い作り上げていますので、味しみ、風味とも抜群の商品です。



～つづこんにゃく～

自社及び、提携農家で栽培した原料を無漂白で精粉にし、使用しています。形状にこだわり、粒を小さくすることで違和感ない食事がとれます。あくぬき済みですのでサツと水洗いをし、料理に使用することができます。

使用目安：1袋を炊き上がったご飯1合分に混ぜるだけで手軽にお召し上がり頂けます。



蒟蒻通年商品紹介 ②

【農家の有機シリーズ】



巾着の形をした素朴なパッケージで好評を頂いている有機農家シリーズです。蒟蒻の風味をお楽しみいただきたく作った蒟蒻農家ならではの商品です。

【農家の小シリーズ】



農家シリーズの少量タイプです。手軽なサイズを3種類ご用意いたしましたので、使いきれぬ量の農家のこんにゃくを楽しめる商品となっております。

【小巻シリーズ】



有機原料を使用した国産の小結びタイプで、精粉で作った白い結びと、こんにゃく芋を使用したものの2種類を用意しました。精粉タイプは有機認証済となっております。

【バタねりシリーズ】



創業当時から変わらぬ製法で作っているのがこのバタ練りシリーズです。粘り強い弾力と多くの気泡を含んだ味しみの良い商品ですので、是非食べて頂きたい蒟蒻です。

蒟蒻通年商品紹介 ③

【芋シリーズ】



大袋タイプのこんにゃくを4種類ご用意いたしました。大きな玉こんにゃくと板こんにゃくは手でちぎりながら調理いただきますと、独特の歯ごたえをお楽しみいただけます。白滝は、通常の白滝より少し太く、味が絡みやすくなっております。

【おいしいシリーズ】



特定の生産者が栽培したこんにゃく芋で作った、定番商品として息の長いシリーズです。板・白滝・つき出しの3種類をご用意しておりますので、煮物から炒めものまで幅広くご利用いただけます。

【君田・あくぬきシリーズ】



原料の乾燥方法にこだわったこんにゃく精粉で作った白板・黒板・白滝の3種類をご用意しました。有機認証に合う乾燥法方で出来た粉は、芋の色が残り自然な風合いを持っているのが特徴です。

【食の和気役シリーズ】



使い切り頂けるよう、少量個包装でご用意いたしました。丸状・串付き・三角のこんにゃくを揃えて頂きますと、おでんの種に最適です。

蒟蒻夏季限定商品紹介

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 月 | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|------|-----|----|------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | | | | |
| 生さしみこんにゃく【酢みそ付】 | 270g | 冷蔵 | 12 | 15 | 4938727002297 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 青い玉さしみこんにゃく【酢みそ付】 | 270g | 冷蔵 | 25 | 46 | 4938727002051 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 蒟蒻そーめん【スープ付】 | 80g | 冷蔵 | 30 | 61 | 4938727003577 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| てのべさしみこんにゃく(青)【酢みそ付】 | 80g | 冷蔵 | 30 | 46 | 4938727002143 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| てのべさしみこんにゃく(白)【酢みそ付】 | 80g | 冷蔵 | 30 | 46 | 4938727002150 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った生芋さしみこんにゃく 【ごま酢みそ付き】 | 200g | 冷蔵 | 20 | 31 | 4938727002266 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| おさしみ田楽【酢みそ付】 | 130g | 冷蔵 | 20 | 61 | 4938727011077 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆乳蒟蒻そーめん【ごまタレ付】 | 80g | 冷蔵 | 30 | 31 | 4938727003614 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ところてん【京の三杯酢】 | 160g | 常温 | 30 | 91 | 4978347301110 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ところてん【京の黒みつ】 | 160g | 常温 | 30 | 91 | 4938727031044 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ところてん【ごまだれ】 | 160g | 常温 | 30 | 91 | 4978347031116 | | | | | | | | | | | | | | | | |

さしみこんにゃく
シリーズ

ところてん
シリーズ

※その他、PB商品の製造(蒟蒻)を行っています。

※全商品「あくめき済」です。

※状況により上記取り扱い期間内でも商品の手配が出来ない場合がございますが、予めご了承下さい。

【さしみこんにゃくシリーズ】



夏の商品として涼味を感じて頂けるさまざまな形状をご用意いたしました。それぞれの商品には、すぐにお召し上がりいただけるようこだわりの添付タレを合わせてご用意しています。



【ところてんシリーズ】



3種類の天草を絶妙なバランスでブレンドしています。製法を変えずに時間をかけた一品です。タレの原料は国産にこだわって作っています。「三杯酢」「黒みつ」「ごまだれ」三種をご用意致しました。

蒟蒻冬季限定商品紹介

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|-------------------|------|-----|----|------|---------------|-------|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| | | | | | | 冬シリーズ | | | | | | | | | | | |
| 【期間限定】 新芋こんにやく | 350g | 冷蔵 | 20 | 15 | 4938727001252 | | | | | | | | | | | | |
| 【期間限定】 新芋糸こんに | 280g | 冷蔵 | 20 | 15 | 4938727003355 | | | | | | | | | | | | |
| 【期間限定】 新芋丸こんに | 280g | 冷蔵 | 20 | 15 | 4938727002372 | | | | | | | | | | | | |
| たづなこんにやく | 100g | 常温 | 30 | 76 | 4938727011114 | | | | | | | | | | | | |
| 手づくりこんにやくセット(袋) | 1個 | 常温 | 20 | 2月末 | 4938727011091 | | | | | | | | | | | | |
| 沢浦農園自家製 玉こんにやく3個入 | 470g | 冷蔵 | 20 | 8 | 4938727002044 | | | | | | | | | | | | |
| 赤城高原農場 釜練こんにやく2個入 | 300g | 冷蔵 | 20 | 8 | 4938727002310 | | | | | | | | | | | | |
| 赤城高原農場 釜練こんにやく1個入 | 150g | 冷蔵 | 30 | 8 | 4938727002303 | | | | | | | | | | | | |
| 肉が固くならないすき焼きしらたき | 220g | 常温 | 25 | 61 | 4938727003263 | | | | | | | | | | | | |
| 串こんにやく(田楽みそ30g付き) | 130g | 常温 | 20 | 76 | 4938727011107 | | | | | | | | | | | | |

※その他、PB商品の製造(蒟蒻)を行っています。

※全商品「あくぬき済」です。

※状況により上記取り扱い期間内でも商品の手配が出来ない場合がございますが、予めご了承下さい。



11月の蒟蒻芋が畑から掘りあがると、新芋の時期です。1月末までの期間限定でお出しする新芋シリーズを召し上がりながら旬を感じてください。ご家庭で手作り蒟蒻がお試しできるセットもご用意しました。おせちの1品にたづなこんにやくはいかがでしょうか。



この商品は炭酸ナトリウムを使用します。その為、日持ちがしにくくなかなか一般市場に流通することはありません。一つ一つ丁寧に愛情を込めて造り上げたこんにやく農家しか味わえない貴重な商品です。薄くスライスしお刺身として最適です。



串こんにやくはそのまま温めて付き添えの田楽味噌でどうぞ。また、鍋料理、すき焼きに最適なしらたきは、お肉が固くなりません。

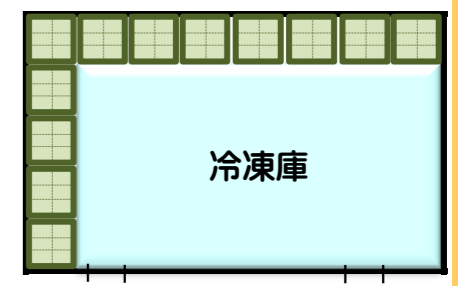
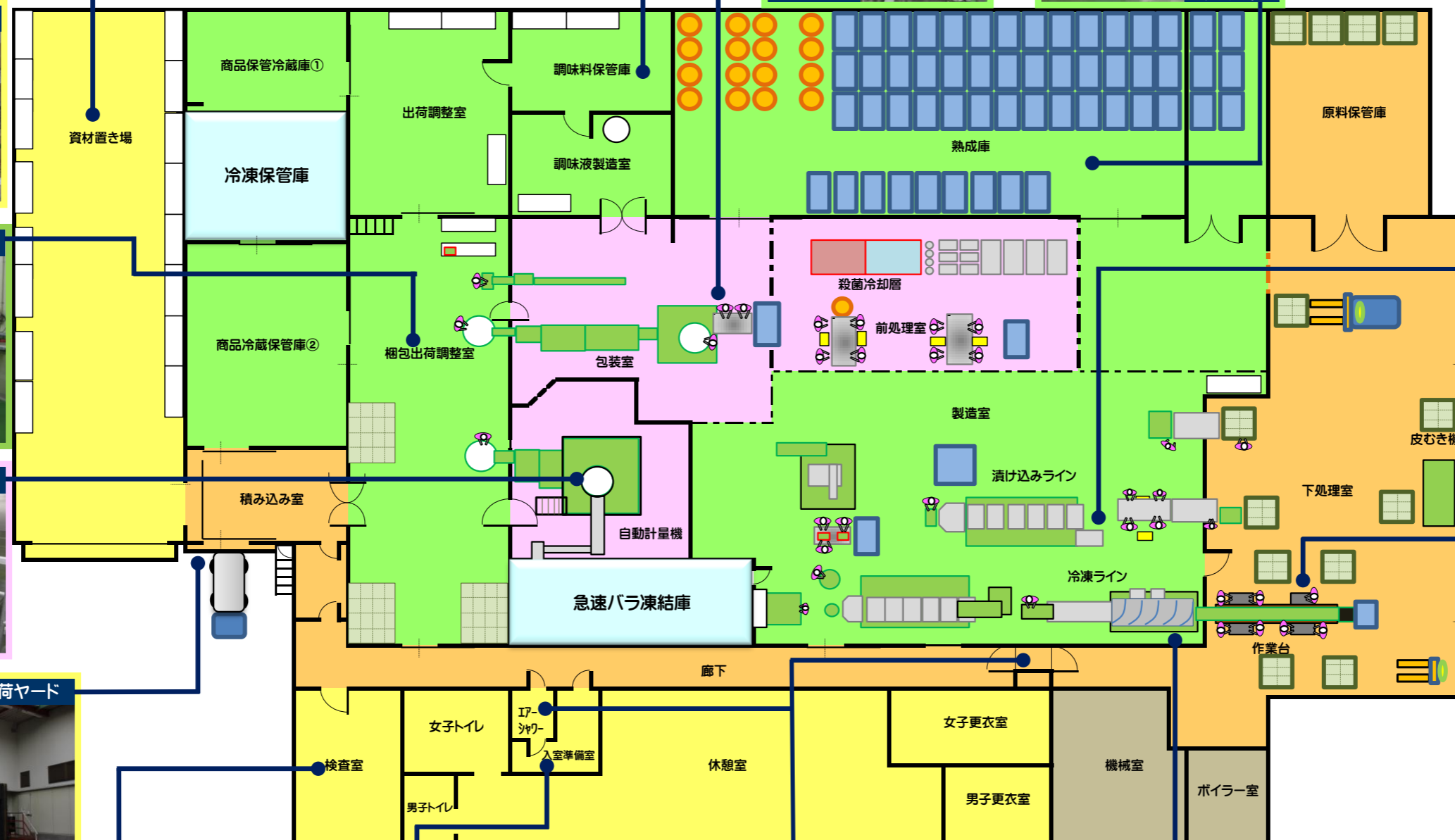


漬物・冷凍野菜加工工場



- 平成15年11月完成
- 平成17年9月冷凍庫増設
- 延べ床面積：1,178平方メートル
- 従業員数：30名

- 加工場内部の温度を常に一定に保ち、品質保持・快適な作業空間にしています。
- 加工場内部の気圧を外気圧より高くし、虫・ホコリなどの進入を防ぎます。
- 作業エリアを3つに分け、衛生的な作業環境を実現しています。
- 加工場内への出入り箇所を限定し、エアシャワー・殺菌槽を通ることで、人的なホコリや殺菌の進入を防いでいます。



- 汚染区域
- 準清潔エリア
- 清潔エリア

商品リスト(漬物通年商品)

■ 通年商品

■ 期間限定商品
(有機栽培白菜使用)

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 期間 | | | | | | | | | | | | |
|---------------|------|-----|----|------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|---|
| | | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | |
| 農家で漬けた ゆず白菜 | 250g | 冷蔵 | 20 | 9 | 4938727022776 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| 農家で漬けた 白菜漬け | 250g | 冷蔵 | 20 | 9 | 4938727022769 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 昆布だして漬けた浅漬け三昧 | 200g | 冷蔵 | 20 | 6 | 4938727023131 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 糖しぼりゆず大根 | 150g | 冷蔵 | 20 | 8 | 4938727023087 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 糖しぼり大根 | 半割り | 冷蔵 | 20 | 30 | 4938727022875 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 糖しぼり大根 | 250g | 冷蔵 | 20 | 30 | 4938727023209 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 農家が造った かぶの酢漬け | 180g | 冷蔵 | 20 | 7 | 4938727023322 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| 農家が造った なます | 150g | 冷蔵 | 20 | 11 | 4938727023261 | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |

農家で漬けた
ゆず白菜



農家で漬けた
白菜漬け



昆布だして漬けた
浅漬け三昧



糖しぼりゆず大根



白菜を添加物・保存料を使わずに漬け込むことにより、「浅漬けタイプ」から酸味の出た「熟成タイプ」まで幅広いお客様のニーズに合った食べ方ができるようになっております。

白菜、胡瓜、人参、大根の浅漬けが一袋に入っていますので一度に色々な野菜が楽しめます。

少し甘口の大根の漬物に、ゆず果汁やゆず皮を使用していますので香りも良く、後味もさっぱりと仕上げています。

糖しぼり大根
半割り



糖しぼり大根 250g



農家が造った
かぶの酢漬け



農家が造った
なます



大根の水分を糖分と食塩でぬいて作るお漬物です。砂糖と食塩、米酢のみを使用し、シンプルに仕上げました。

かぶを薄味で塩漬けにした後に甘酢に漬け込みました。さっぱりとしていて、食欲をそそります。人参を入れることにより彩りも鮮やかで、付け合せ等に最適です。

大根と人参の彩りも良く、肉・魚などの付け合せにピッタリです。柚子果皮も国産に限定した素材を使用しています。

商品リスト(漬物夏季限定商品)

■ 夏季限定商品

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 期間 | | | | | | | | | | | |
|-----------------|------|-----|----|------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| | | | | | | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
| 農家が造った 夏野菜のピクルス | 200g | 冷蔵 | 20 | 8 | 4938727023117 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った 手もみキャベツ | 180g | 冷蔵 | 20 | 7 | 4938727023315 | | | | | | | | | | | | |
| 農家が造った 浅漬けきゅうり | 150g | 冷蔵 | 20 | 7 | 4938727023308 | | | | | | | | | | | | |

農家が造った
夏野菜のピクルス



野菜本来の香りとさっぱりとした清涼感が味わえます。和風タイプのピクルスは、ミニトマトがポイントです。大人から子供まで幅広い層で食べて頂けます。

農家が造った
手もみキャベツ



添加物や保存料は使用せず、野菜本来の味が楽しめます。キャベツ・人参・きゅうりと色合いも良く、食卓に欠かせない一品です。特に春キャベツは柔らかく甘みがあります。

農家が造った
浅漬けきゅうり



食べやすい一口サイズにカットしております。唐辛子を入れることによりピリツとした辛味と醤油がマッチしてご飯、酒のつまみにとても良く合います。

※その他、PB商品の製造(漬物)を行っています。

※状況により上記取り扱い期間内でも商品の手配が出来ない場合がございますが、予めご了承ください。

商品リスト(漬物冬季限定商品)

冬季限定商品

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|-----------------|------|-----|----|------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 農家が造った 冬野菜のピクルス | 200g | 冷蔵 | 20 | 8 | 4938727023094 | | | | | | | | | | | | |
| かつお入り大根のたまり漬け | 200g | 冷蔵 | 20 | 7 | 4938727023100 | | | | | | | | | | | | |
| 白菜の手もみ漬け | 200g | 冷蔵 | 20 | 6 | 4938727023148 | | | | | | | | | | | | |

農家が造った
冬野菜のピクルス



塩漬けした野菜を甘酢に漬け込みました。玉ねぎが入ったちょっぴり洋風なピクルス、肉や、魚の付け合わせなどにもさっぱりしていて合います。

かつお入り
大根のたまり漬け



味の決め手の鰹節は鹿児島県枕崎産で水揚げされた上質の鰹節を使用しています。更には木桶で一年間熟成された醤油や米酢など、調味液にもこだわって作り上げました。

白菜の手もみ漬け



添加物・保存料は使用せず食塩と米酢のみで作っていますので、冬場で旬を迎える白菜の美味しさがお楽しみ頂けます。

商品リスト(漬物お正月限定商品)

期間限定商品(有機栽培白菜使用)

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|-----------------|------|-----|----|------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 農家の漬物 数の子入り松前白菜 | 200g | 冷蔵 | 20 | 7 | 4938727021823 | | | | | | | | | | | | |

農家の漬物
数の子入り
松前白菜



この時期の白菜は自社農場で栽培した「有機」あるいは、「特別栽培」の原料を中心に使用して漬け込んでいます。糖分をたくわえた甘味のある白菜と、松前昆布のとろみ、数の子の旨味がマッチし歯応えもあり最高の食感を醸し出します。



商品リスト(冷凍商品)

通年商品

| 商品名 | 規格 | 温度帯 | 入数 | 賞味期限 | JANコード | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|--------------|------|-----|----|----------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 国産 有機栽培こまつ菜 | 250g | 冷凍 | 12 | 製造日より1年半 | 4938727021724 | | | | | | | | | | | | |
| 国産 有機栽培ほうれん草 | 250g | 冷凍 | 12 | 製造日より1年半 | 4938727021717 | | | | | | | | | | | | |
| 群馬県産 冷凍ほうれん草 | 250g | 冷凍 | 12 | 製造日より1年半 | 4938727023186 | | | | | | | | | | | | |

国産有機栽培 こまつ菜



国産有機栽培 ほうれん草

自社農場で有機栽培した原料を使用し自社工場で冷凍加工しました。味噌汁に一つかみ、卵料理や、彩りがほしいときにすぐ使えるので便利です。生野菜と違って保存性があるので経済的です。



群馬県産 冷凍ほうれん草



※その他、PB商品の製造(漬物・冷凍商品)を行っています。

※状況により上記取り扱い期間内でも商品の手配が出来ない場合がございますが、予めご了承ください。

株式会社 四季菜 【グリーンリーフ株式会社】

会社概要

【資本金】 10,000,000 円

【設立】 平成 17 年 6 月

【役員】 代表取締役 澤浦 彰治

取締役 君田 利之

澤浦 幸子

監査役 加藤 俊子

【業務内容】 有機小松菜、有機ほうれん草の栽培

【社員数】 月給制社員 2 名

時間給社員 4 名

研修生 6 名



農業は食べる人(お客様)のためにあり、多くのお客様に喜ばれる農業生産をしていくことが私たちの使命だと思っています。そのために私たちは農業のあり方を根底から考えなおして農業生産をしています。私たちが取り組んでいるその一つ目は、安定生産のできる有機農業です。それも日本農林規格で認証された有機農産物を年間を通じて、そして安定的に生産してお届けする事です。二つ目は、農業を普通の職業のように就職先の選択肢になる職業にすることです。現在農業をしたい人はたくさんいます。その人たちの就職先の一つになりうる会社になることです。

(株)四季菜は JAS(日本農林規格)の認証を受けた有機栽培の小松菜とほうれん草を栽培しています。夏は標高600mの高原にある雨よけハウスと路地で小松菜と有機ほうれん草を生産して、冬は標高100m近い前橋とハウスの中でほうれん草を栽培して、一年を通じて生産しています。

働いている社員さんは主に農業外から就職した人たちで、農家に生まれない人が一つの職業として農業を選択し、私たちの会社に就職してその能力を発揮しています。

これらのことを実現するためには専門性を持った人たちが一つのチームとなり農業をしていくことが大切です。牧歌的農業への哀愁ではなく、組織と個人が生き活きとした、人の可能性を活かし大切にしたい積極的農業の展開だと思っています。

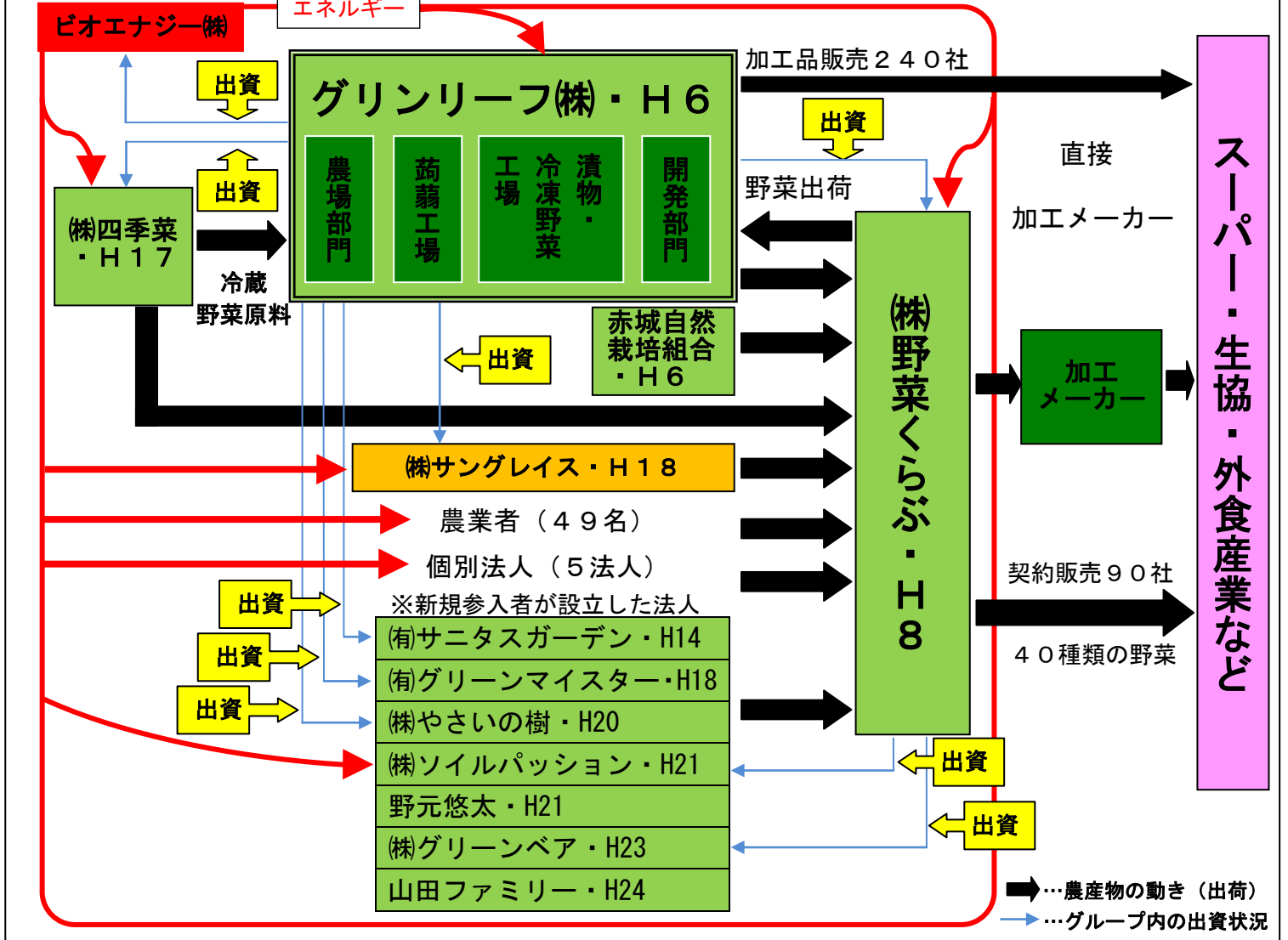
これからも愚直に有機農業生産に取り組んでいきたいと思っています。



年間栽培予定表

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | |
|----------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|--|
| ほうれん草 | | 播種 | | | | | | | 播種 | | | | |
| | 収穫 | | | | | | | | | 収穫 | | | |
| ほうれん草 冷凍加工用 | | 播種 | | | | | | | 播種 | | | | |
| | 収穫 | | | 収穫 | | | | | | 収穫 | | | |
| 小松菜 | | | 播種 | | | | | | | | 播種 | | |
| | | | 収穫 | | | | | | | | 収穫 | | |

グループ組織図

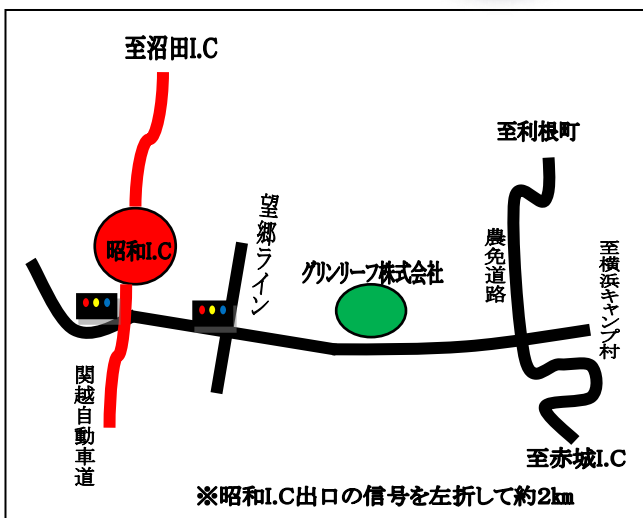


グリーンリーフ(株)グループの概要

| 法人名 | 代表者 | 設立年 | 所在地 | 区分 | 取扱品目 |
|----------------|--------------|-------------------------|------------|-----------------|---|
| グリーンリーフ(株) | 澤浦彰治 | 平成6年設立 [平成14年(株)へ変更] | 群馬県 | 生産 加工 販売等 | こんにゃく芋、白菜、 ブロッコリー、有機板こんにゃく、 有機しらたき、浅漬け、 冷凍野菜 |
| (株)野菜くらぶ | 澤浦彰治 | 平成8年設立 [平成14年(株)へ変更] | 群馬県 | 野菜販売 | レタス、トマト、キャベツ、 小松菜、ほうれん草、 大根、ニラ、ブロッコリー、 サニーレタス、白菜、他 |
| (有)サニタスガーデン | 山田広治 | 平成13年 | 青森県 | 生産 | レタス、ブロッコリー、白菜 |
| (株)四季菜 | 澤浦彰治 | 平成17年 | 群馬県 | 生産 | 有機小松菜、 有機ほうれん草 |
| (株)サングレイス | 杉山健一 澤浦彰治 | 平成18年 | 静岡県 群馬県 | 生産 | トマト |
| (有)グリーンマイスター | 矢口岳夫 | 平成18年 | 青森県 | 生産 | レタス |
| 赤城自然栽培組合(任意組合) | 林 善茂 | 平成6年 | 群馬県 | 生産 | 有機こんにゃく芋 |
| (株)やさいの樹 | 塚本佳子 | 平成20年 | 静岡県 | 生産 | レタス |
| バイオエナジー(株) | 澤浦彰治 | 平成24年 | 群馬県 | 発電 | 発電、バイオマス事業 |



私たちは
 お客様に笑顔で喜ばれる農業を
 創造します



赤城高原農場
 農業生産法人
 グリーンリーフ株式会社

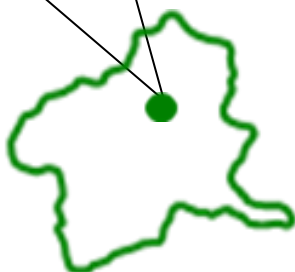
〒379-1207群馬県利根郡昭和村赤城原844-12

TEL:0278-24-7711

FAX:0278-24-7077

<http://www.akn.jp>

Mail: greenleaf@akn.jp





感動農業

野菜たちの言わんとすることを感じる繊細な心で、
すばやく行動するやさしさと勇気、決断力をもって、
小さな成長も大きく喜び、謙虚な心でいる、
私達が大地を耕すことで、
多くの人に豊かさと幸福を与えられるように、
今このときに最大の努力をしよう

農業法人



有機JAS認証取得

(コンニャク、コマツナ、ほうれん草、オクラ
ピーマン、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、小分け)

認証機関 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会

認証番号 JG001027FA-0112-0

JG001027FA-0114-2

JG001207PC-0888-3

感動農業

私達の命と身体は、すべて食べ物からできています。その食べ物は動物でもみな植物を介して、土から養分を吸収し光合成によって生命を生殖させ成長しています。つまり私達の身体はすべて土からできているのです。健康的で健全な生活をするには健全な食べ物をとることは勿論であり、その為には食べ物の元になる健全な土づくりが必要となります。さらに健全な土づくりは、健全な価値観と人生観、仕事観を持った人がいなければ実現できません。私達は健全な価値観を持ち続けるために、共に学び土づくりをして健康的な作物を育み、多くの人に健康と豊かさ、感動を提供していきます。

人づくり、土づくり



□生命総合産業を目指します

私たちが考える農業は、畑からお客様が食すまでを農業と捉えています。その間にいろいろな人たちの手を介して、届けられています。スーパー、中食、外食、惣菜加工等、もちろん運んでいただく運送業も欠かせません。そんな中で、畑で野菜を栽培しなければことは始まりません。まず、求められる農産物を生産すること。そして、それを無駄なくお客様に食べていただくよう、志を同じくする他産業の方々とも連携し、新たな価値創造をしていきます。

農業の6次産業化=1次×2次×3次産業

□みんなに喜ばれる農業を行います

私達が、社会的・経済的・健康的に充実するためには経済的自立が必要です。みんなに喜んでもらえる農業をし、必要とされる農業者になることで、自己の成長と経済的自立を得ることが目標です。私達の生産する農産物は、人々の健康を考え食卓を豊かにする食物でなくてはなりません。そのために、なにが健康によいことが常に考え行動します。

お客様の豊かさと幸福に貢献

□環境を大切にした農業を行います

経済環境、地球環境、地域環境を常に良くしていかなければ永遠の繁栄はありません。私達は、農業経営でのエネルギー消費を抑え、資材のリサイクルを常に考えます。継続的農業を目指すためには、後継者の育成と経営的に成り立つ職業としての農業を確立しなければなりません。そのための数値化した計画・実践・反省を繰り返します。

次世代に繋ぐ農業を



□適地適作の農業生産を目指します

農作物を育てる基本は適地適作と土づくりです。栄養価が高く農薬使用量が少ない農産物を生産するには、できるだけ夏の適地、冬の適地、春秋の適地で農業をすることです。また、そうすることで産地が分散でき、天候のリスクを回避してお客様へ通年での安定した農産物の供給ができるようになります。私たちは生産者として、誰がどう作った農産物が責任を持って届けられる産地直送の概念で、青森、群馬、静岡とこれからもネットワークを作ります。

産直での農産物の安定供給体制づくり

●群馬県利根沼田地区

当社発祥の地。赤城山麓を中心に春から秋の栽培。約35品目出荷しています。

●群馬県前橋地区

秋から春にかけて葉物、ブロッコリー、白菜等を栽培しています。

●静岡県菊川市

秋から春が中心の栽培。新規就農者が活躍中です。冬でも温暖です。おかげでトマト、レタス、キャベツ、非結球レタスは通年出荷ができるようになりました。夏は果菜類もあり、今後も期待です。

●青森県黒石市

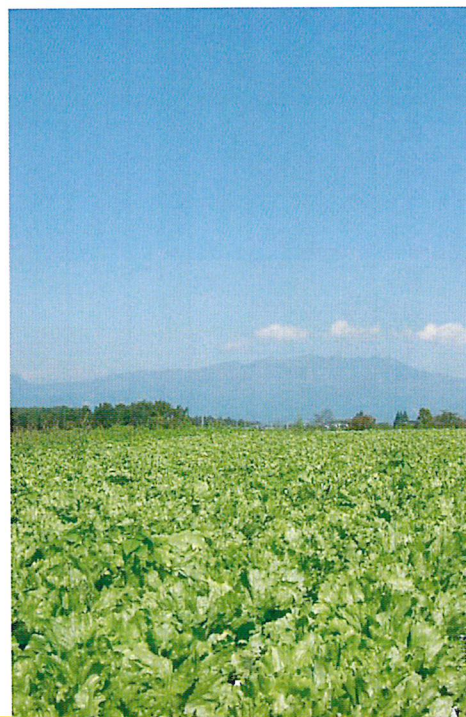
南八甲田山麓の沖揚平で夏野菜を中心に栽培。独立支援で新規就農者が活躍。地元の生産者とも協力体制ができています。



□新規就農希望者の支援を行います

今、農業に興味を抱く若者は数多くいます。しかし、その入り口が高すぎ断念する人が多いのも現実です。私たちは「独立支援プログラム」を制定し、12名の研修生を受け入れ、6名(平成23年4月現在)の新規就農者を育てました。これからもぞくぞくと就農者を増やしていきます。農業をやりたい人が素直にできる環境作りを目指します。そして、この就農者たちが全国で活躍し、当社の理念を地域に、次の世代に伝えていきます。

人財育成、後継者育成。次世代に繋ぐ



感性、素直、感謝、誇り、援助、努力



株式会社野菜くらぶ作目別出荷期間一覧表2012年度版No1

生産量余剰あり 生産量あり 生産量少



| 時期 品目 | 1月 | | 2月 | | 3月 | | 4月 | | 5月 | | 6月 | | 7月 | | 8月 | | 9月 | | 10月 | | 11月 | | 12月 | | 備考 |
|-----------------------|----|---|----|-------|-------|-------|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---|
| | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | |
| 1 レタス | | | | 静岡 | 静岡・群馬 | 群馬(高) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通年出荷可能。サラダの定番。夏は朝穫り出荷も可能です。 |
| 2 キャベツ | | | | 静岡 | 静岡 | 群馬(高) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通年出荷可能。身がしまった寒玉中心で、春秋が旬。4月は春系あり。 |
| 3 ★ コマツナ | | | | 群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 有機JASあり。高原栽培が中心です。秋～春は旬でおいしいです。 |
| 4 ハクサイ | | | | 群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 夏は青森です。黄芯系中心で平地より早く寒さがあたり美味しいです。お手頃な食べきりサイズです。生食も可です。 |
| 5 ミニハクサイ | | | | 静岡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 秋～春作は農薬不使用栽培、旬でおいしいです。夏は雨除け。 |
| 6 ★ ホウレンソウ | | | | 群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通年出荷可能。サラダの付け合せに赤い色を。夏は青森産もあります。 |
| 7 サニーレタス | | | | 静岡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通年出荷可能。5～10月は高原産です。 |
| 8 ニラ | | | | 群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産の旬で露地栽培です。鍋の季節です。 |
| 9 シュンギク | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 京野菜、サラダ、鍋物に。高原産で露地栽培です。 |
| 10 ミズナ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | この期間が高原産の旬。春の味覚。 |
| 11 フキ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産で実がしまっています。 |
| 12 ブロッコリー | | | | 群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ミニサイズで、買うにも使うにもお手ごろです。味もよいですよ。 |
| 13 ミニカリフラワー | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 通年出荷可能。焼肉とあわせて。サラダの付け合せに。夏は青森産もあります。 |
| 14 グリーンカーネル | | | | 静岡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 今はやりのレタス、シーザーサラダに。 |
| 15 ロメインレタス | | | | 静岡 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 春の野菜です。農薬不使用栽培。 |
| 16 かき菜 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 春秋が旬です。6～10月は高原の利根産が中心。青森産もあります。 |
| 17 ダイコン | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ミニサイズのお手頃な大きさです。大根より肉質が緻密でなめらかな食感です。 |
| 18 ミニ大根 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 京野菜の代表。秋ダイコンは旨いです。 |
| 19 聖護院大根 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原は夏掘りのニンジンです。有機小分で有機JAS品出荷可能です。 |
| 20 ★ ニンジン (有機小分含む) | | | | 千葉・群馬 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原は夏掘りのニンジンです。有機小分で有機JAS品出荷可能です。 |

株式会社野菜くらぶ作目別出荷期間一覽表2012年度版No2



生産量少

生産量あり

生産量余裕あり

| 時期 品目 | 1月 | | 2月 | | 3月 | | 4月 | | 5月 | | 6月 | | 7月 | | 8月 | | 9月 | | 10月 | | 11月 | | 12月 | | 備考 |
|-----------------------|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|-----|---|---|
| | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | 上 | 中 | 下 | |
| 21★ ジャガイモ (有機小分含む) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 有機小分で、有機JASの出荷を継続 できます。 |
| 22 こんにやく芋 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 手作り蒟蒻セットで出荷できます。 食育にどうぞ。おいしいですよ。 |
| 23 アスパラガス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 冬のアスパラは国産では珍しいで す。しまっいておいしいですよ。 |
| 24★ タマネギ (有機小分含む) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 有機小分も含めて、有機JAS品で通年 出荷ができます。 |
| 25 チャヤマメ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 枝豆よりも旨みがあり、独特の香り が楽しめます。 |
| 26 トマト | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 群馬・静岡での通年出荷可能。品種は 麗夏、麗蓉中心。完熟での収穫です。 |
| 27 ミニトマト | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 品種は小鈴中心です。コクと甘みが あって美味しいです。 |
| 28 トウモロコシ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産のトウモロコシは旨い！品種は 群馬は恵味中心。静岡から始まります。 |
| 29 エダマメ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 夏の風物詩。静岡から始まり、群馬 高原産まで長く楽しめます。 |
| 30 絹さや | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産でやわらかくておいしいです。 みそ汁やサラダでどうぞ。 |
| 31 インゲン | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産インゲンです。なすなどとの 野菜炒めに相性抜群です。 |
| 32★ ピーマン | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産の露地栽培で、おいしいです。 有機JAS認証取得。 |
| 33 キュウリ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 群馬前橋で作付。サラダに定番です。 |
| 34 ナス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 高原産の露地栽培はつやがよいです。 静岡もあり。夏秋ナス旬の味。 |
| 35★ オクラ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 夏の健康野菜です。群馬は有機JAS認 証です。 |
| 36 たかのつめ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 料理の隠し味に。農薬不使用栽培です。 |
| 37 ふきのとう | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 春の訪れを告げる野菜です。 |
| 38 ブルーベリー | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 生で果物感覚で食べられます。数量限 定。 |
| 39 樹上渋抜柿 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 超レア品。木の上で渋を抜く柿の中で も逸品のひとつ。数量限定。 |
| 40 原木シイタケ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 原木から育てた香りがよいシイタケ。 数量限定。 |

*群馬とは、渋川・前橋方面の標高の低い地域、群馬(高原)とは昭和村、利根町等の標高の高い地域。標高差を利用した適地適作栽培です。
*品目ナンバーの★は有機認証取得品目です。 *天候等の理由により出荷時期が変わる場合があります。

新規就農希望者の支援を行います

農業に対する要望

継続的な農業の実現

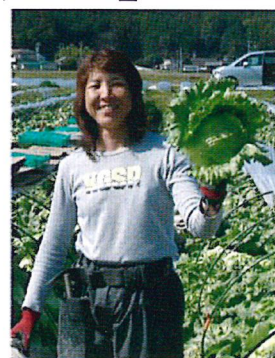
- 1)後継者問題。
- 2)農地の維持、管理。
- 3)新規就農希望者を支援できないか。



独立支援プログラムの運営

農業の「やり方」「やる気」「やる場」「やる為の資金」の整理

- | | |
|--------|-------------|
| やり方 | ⇒ 野菜くらぶでの研修 |
| やる気 | ⇒ やりたい人を募る |
| やる場 | ⇒ 畑はある |
| やる為の資金 | ⇒ 法人化で支援 |



地域活性化に繋がる

人財育成、後継者育成。次世代に繋ぐ

平成13年1月に受入れ開始、現在まで16名の研修生を受け入れています。今期は3名の研修生が頑張っています。

独立した研修生達

- 1期生：平成14年2月に就農、2年目より青森で栽培。レタス等。
- 2期生：グループ会社（株）サングレイスの社員として活躍。
- 3期生：平成18年4月に就農、3年目より青森で栽培。レタス等。
- 4期生：平成20年8月に就農、女性。静岡で栽培。レタス等。
- 5期生：平成21年9月に就農、静岡で栽培。レタス等。
- 6期生：平成21年10月に就農、群馬で栽培。葉物。
- 10期生：平成23年1月に就農、2年目より青森で栽培。レタス等。
- 12期生：平成24年8月に就農、群馬で栽培。葉物。



随時研修を受け入れています!!



野菜くらぶ®

YASAI CLUB

株式会社野菜くらぶ概要

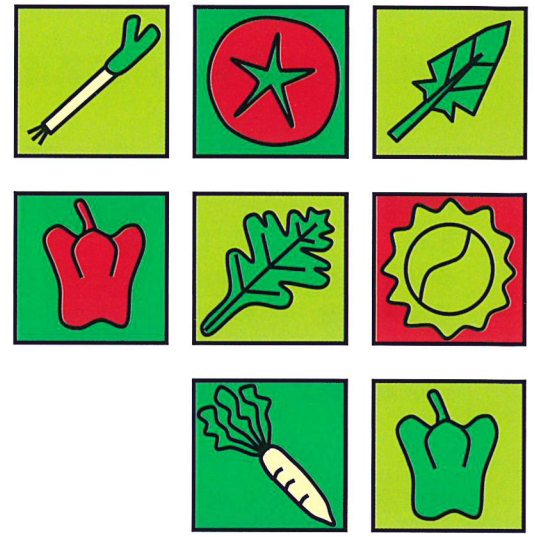


平成 24 年 3 月現在

| | | | |
|----------------|--|----------|---------------------------------------|
| 生産者団体名 代表者名 | 株式会社野菜くらぶ 代表取締役 澤浦 彰治 | 資本金 | 3,920 万円 出資者 56 名(内生産者 38 名) |
| 本社 事務所所在地 | 〒379-1207 群馬県利根郡昭和村赤城原 844-15 | 11 年度売上高 | 1,547,570 千円 (内野菜出荷額 1,373,291 千円) |
| 生産者人数 | 登録者数 60 名 (農業生産法人 14 法人を含む) | 圃場登録枚数 | 約 1,350 枚 約 415ha |
| 主な栽培品目 | 上位品目よりレタス、トマト、キャベツ、大根、小松菜、ほうれん草、白菜、サニーレタス、ブロッコリー、グリーンカール、にら、 etc 約 40 品目 有機農産物 小松菜、ほうれん草、ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、ピーマン、オクラ | | |
| 主な販売先 | 生協、宅配業者、小売業者、外食業者、中卸業者 年間約 80~90 の取引先に出荷しています。基本的に契約栽培で行っています。 | | |
| 産地概況 | 今から 20 年前に有機農業をする目的で 3 名の仲間で創業しました。それから同じ志を持つ仲間が増えてゆき、現在 60 名の生産者で組織されています。平成 8 年 10 月に有限会社を設立、平成 14 年 1 月に有限会社から株式会社に組織変更しました。 土地の標高差を利用したり、地域の気候にあわせて、時期にあった作物を作っています。群馬の高原では 4 月上旬からハウレンソウ、レタスをはじめ大根やトマト、キャベツなど約 40 品目を 12 月下旬まで生産しています。平成 19 年 10 月より静岡でトマト栽培を始め、レタスと共に通年の出荷ができるようになりました。今後は今以上に前橋、青森、静岡の産地の生産者と共同で活動し、通年で安定的に出荷出来る体制にしていきます。 | | |
| 生産者概況 | 平均年齢 45 歳前後でこれからまだまだやる気いっぱい集まりです。販売先が明確なので食べる方々の要望にできるだけ応えるよう意識して栽培しております。 得意先からの研修を受け入れたり、消費者の体験ツアーを受け入れたりすることで直接顔の見える関係作りに努力しています。そうすることで生産者もそういった人達の声を畑に活かすことができ、より安全で安心して食べられるような栽培の意識が高まります。年に 1 回群馬と静岡で収穫祭を開催しています。 独立支援プログラムとして、農業をやりたい若者を受け入れ新規就農できるような研修を行っています。現在まで 7 名の就農者と、今期 4 名が就農に向けて研修中です。 | | |
| 農産物 栽培での特徴 | 原則としてチッソ、リン酸、カリの入った化学肥料は使わず(品目、時期により使用する場合があります)、堆肥、ぼかし肥、緑肥などによる土作りを行い、土の物理性、微生物性、化学性を整え、土が本来持っている力を維持できるよう努力しています。 土壌消毒・除草剤は原則として使用しません。(品目、時期により使用する場合があります) 農薬を使用する場合、有機 JAS 法で使用可能な農薬を優先的に使用し、また適期に使用することで回数を減らしています。生分解マルチや有機肥料、天然資材などを使用したり、環境に負担のかからない物も常に検討しています。 有機 JAS 認証取得の農産物も約 7 品目(売上高の約 3.3%)あります。 | | |
| 栽培基準 品質管理 | 自主基準総論、品目別栽培基準、品目別使用可能農薬基準、品目別出荷基準を設けて毎年各部会で見直しています。また、圃場管理システムを自社で作し、生産者から提出される作業日報を入力することで、1 枚、1 枚の圃場の情報をパソコンで管理するようにしています。その意味でも出荷物はトレースできるものになっています。 群馬では出荷される物はすぐに予冷庫で管理します。特にレタスについては真空冷却機にかけ 4℃までおとし、そのあと予冷庫で管理します。配送についてはすべて冷蔵車を使用します。また氷温冷蔵庫とピッキングセンターを導入し、収穫後の鮮度管理にも力をいれています。また、事業本部に栽培管理者がいますので、クレームをそこで一元管理し生産者へ迅速に伝え、改善できるようにしています。 2011 年 12 月に ISO22000 を取得しました。また、静岡産地では静岡県「しずおか農水産物認証」を取得しています。 | | |
| 今後の取組み | 今後生産者団体として産直での通年の出荷体制づくりに力を入れていきます。現在の生産計画から販売までの仕組みをよりいっそう充実させ、お客様のニーズに応じていきます。その今までのノウハウを元に、独立支援プログラムで新規就農者を育てることや、他産地の生産者の協力を得て、通年出荷の仕組み作りをしていきます。 お客様との交流事業にも積極的に取り組む体制を作って、多くの方々に産地に来てもらい生産者との交流を深めるようにしています。 | | |

会社沿革

- 平成4年10月 野菜生産者農家3人により、有機野菜生産グループ「昭和野菜くらぶ」を立ち上げ創業。
- 平成7年 4月 全国 MOA 産地支部連合会昭和産地支部を設立。
- 平成8年10月 1法人と16人の農家で出資し「昭和野菜くらぶ」から「有限会社野菜くらぶ」を設立。MOA 昭和産地支部はその生産者団体となる。
- 平成9年 1月 第1予冷庫・集出荷施設完成。
- 2月 ポカシ肥料作り開始。
- 5月 野菜流通管理ソフトを導入。
- 平成10年4月 初の社員1名入社。
- 6月 本件事務所を新築。
- 8月 資本金を1,320万円に増資。
- 平成11年5月 研修宿泊施設、自社開発による真空冷却機完成。取引先との農業体験研修の受入開始。
- 平成13年1月 独立支援プログラムの1期生1名を受け入れ。
- 平成13年10月 新しい流通管理システム運用開始。
- 平成13年11月 初の収穫祭開催。毎年の行事となる。
- 平成13年12月 資本金を2820万円に増資。
- 平成14年1月 有限会社から株式会社に組織変更。
- 平成14年2月 独立支援プログラム1期生が就農。
- 平成14年4月 栽培管理システム運用開始。
- 平成14年5月 水温冷蔵庫、ヒッキング場を合わせたリバックセンターを新設。
- 平成14年8月 青森沖場平よりレタス出荷開始。
- 平成14年10月 前橋近郊の生産者から出荷開始。
- 平成15年1月 地元企業、普及員と共同で農業削減のための資材開発開始。
- 平成15年3月 農産物の品質管理マネジメント(QPMS)マニュアルを開発導入。
- 平成15年4月 新卒1名を採用し、栽培管理担当者を置く。
- 平成15年11月 得意先主催による公開確認会を開催。
- 平成16年4月 営業、流通管理で社員2名入社。総勢5名となる。
- 平成17年7月 島根より農産物の出荷を開始。
- 平成17年8月 資本金を3920万円に増資。
- 平成17年12月 静岡菊川周辺でレタス試験栽培開始。
- 平成18年3月 独立プログラムより2人目が独立。
- 平成18年10月 ㈱サングレイスを立ち上げ。群馬と静岡でトマトハウスを約3ha建設し、通年出荷体制を計画。
- 平成19年3月 静岡菊川市に約120坪の集出荷場を新たに建設。
- 平成19年5月 群馬昭和村で予冷庫50坪増設。
- 平成19年7月 群馬昭和村に約120坪のトマト選果場を新たに建設。青森黒石市に約150坪の集出荷場を新たに建設。
- 平成20年11月 代表のグループ会社、グリーンリーフ㈱が農林水産祭において天皇杯を受賞。
- 平成21年6月 グリーンリーフとブロッコリーの冷凍野菜取り組む。
- 平成22年10月 有機こんにゃくの流通開始。
- 平成23年12月 ISO22000を取得。(群馬本社の運営)



会社概要

| | |
|------|---|
| 商号 | 株式会社野菜くらぶ |
| 所在地 | 群馬県利根郡昭和村赤城原844-15 |
| 資本金 | 3,920万円 |
| 出資者 | 56名(3法人を含む、内生産者38名) |
| 生産者数 | 60名(農業法人14法人を含む) |
| 役員 | 代表取締役 澤浦 彰治 専務取締役 毛利 嘉宏 取締役 林 美之 取締役 竹内 功二 取締役 竹之内 信一 取締役 竹之内 光昭 監査役 宮下 義明 監査役 阿部 順一 |
| 経営理念 | 感動農業 人づくり、土づくり |
| 使命目的 | みんなに喜ばれる農業をしよう お客様の豊かさと幸福に貢献しよう 環境を大切にしたい農業をしよう 次世代に繋ぐ農業をしよう |
| 業務内容 | 農産物の販売、産地開発、農業技術の開発、 交流事業、分析業務、農業機械のレンタル、 肥料等の開発・販売、栽培管理システムの 開発管理、独立支援プログラム運営 |

本社所在地

利根沼田地区は関東地方の北端に位置し、近くに日本百名山にも選ばれている谷川岳や武尊(ほたか)山、尾瀬ヶ原がある中山間地帯です。野菜くらぶの事務所のある昭和村はこの利根沼田の南端にあり、赤城山の広々とした裾野を利用した農業が主な産業です。主要農産物は、夏の涼やかな気候を利用したレタス・ほうれん草・トマト・キャベツなどの高原野菜、生産高日本一のこんにゃくいも、りんごなどです。

株式会社野菜くらぶ

〒379-1207

群馬県利根郡昭和村赤城原844-15

TEL 0278-24-7788

FAX 0278-24-7789

ホームページ <http://www.yasaiclub.co.jp>

メールアドレス webmaster@yasaiclub.co.jp



*企画制作 野菜くらぶ FACTORY
パンフレットVOL2-4
平成23年4月作成