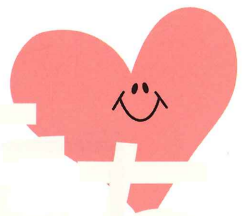


2021
3・4

西洋料理

北の調理人たち

Finally



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

一般社団法人 全日本司厨士協会北海道地方本部 機関誌 (隔月発行)



野菜畑のある風景。



アド・ワン・ファーム 丘珠工場

新鮮さをお届けする最先端の野菜工場です。



「nanaブランド」の採れたて野菜を、新鮮で美味しいままお届けするための野菜栽培ハウス施設です。

長年、農業の生産システム開発で培ってきたテクノロジーを独特の管理システムにより導入。万全な衛生管理のもと、コンピューターの環境制御による野菜栽培管理・検品・バックシステム・低温出荷など、安心して安全な野菜生産を見据えた最先端の野菜工場となっています。

太陽の恵みをいっぱい受けて育った「nanaブランド」のハウス野菜は安全管理のもと一年中生産されています。

アド・ワン・ファームでは、世界が注目するサラダ野菜、サラノバレタスを主体に「nanaブランド」をお届けしています。

New Type Lettuce Salanovaはオランダの種苗会社によって開発されたニュータイプのレタスです。毎年ドイツで開催される世界最大規模の青果物流イベント「Fruits Logistica」で、革新的な商品に与えられる「Innovation Award」を受賞。一躍、世界から注目を集め各国で栽培されています。

しかし、高品質で安全・安心な商品を提供するため、厳格な栽培基準をクリアした認定生産者のみに栽培が許可され、北海道では初めて「nanaブランド」が認定生産者として認められています。

また、ニュータイプレタスのサラノバのほか、ベビーリーフ、三つ葉、こねぎ、サンチュ、サラダ菜・ミニトマト・有機ルバーブなど、日々の食卓に欠かせない彩り野菜を「nanaブランド」として生産・出荷しています。生産拠点は全国に広がり、グループ農場が連携し安心・安全な野菜を皆様のもとへお届けしています。

現在、コロナウイルスとの戦いが長期化し、当たり前に出ていたことを皆様が我慢している時です。そんな日々の暮らしに少しでも明るさを、消費者の皆様に寄り添い、少しでも笑顔に出来るような新鮮で美味しい野菜をこれからも生産・出荷して参ります。





アド・ワン・ファーム丘珠農場を見学して

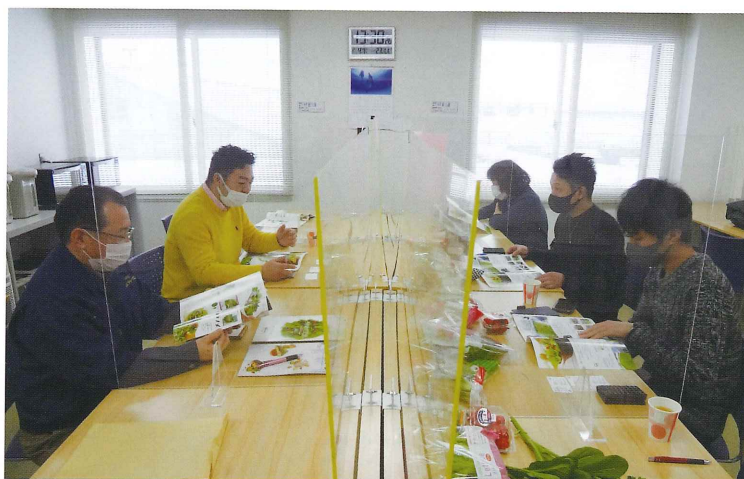
●編集部 三浦 健

令和3年2月4日に札幌支部編集部として、アド・ワン・ファーム丘珠農場へ取材をしに行ってきました。

まずは株式会社アド・ワン・ファーム代表取締役の宮本有也さんより、会社の設立から現在に至るまでのお話を聞き、水耕栽培で作られた野菜、本州の提携農家との協力体制によって、1年を通

して出荷できる野菜などを見せていただきました。連携企業と開発された高糖度トマト（糖度10度以上）は通常のトマトと比べ肉厚で、とても甘さが強いが甘いだけではなく、爽やかな酸味とのバランスが良くてとても美味しいと感じました。

また、寒さを利用して糖度を増して作られたケールは、通常のケールを生で食べると感じる独特な



苦味が少なく、噛めば噛むほど甘みが広がるもので、これらの素材を改良して一から作る生産者の想いや技術の凄さに触れて感服いたしました。

その後、工場内を拝見し、自動計量機や自動包装機、パック詰めされた商品を金属探知機にかけたりと、コンピューターを導入して徹底的に管理された生産設備には大変驚き、自分が今までに見てきた野菜を扱う施設としては、過去に見た事がないぐらいの素晴らしい環境でした。

またハウスでは、小ネギとサンチュの水耕栽培を行なっている場所を拝見させて頂き、ハウス内の温度管理や、野菜の下を流れる水を循環させ、

養液と温度管理も徹底されていました。

自社でも日常的にnanaブランド商品をサラダで使用してきたのですが、こうした一連の流れを拝見してより安心して通年提供できるブランドだという事を実感致しました。

自分にとっても、今回はとても貴重な体験となりました。

アドワンファームの代表をはじめスタッフの方々、コロナ禍での取材を受け入れ対応してくださり、大変感謝しております。誠にありがとうございました。

