



地元スタッフの宮本さんとトマトの生育状況を確認する四電工の山藤さん（左）



収穫されるトマトは、四国4県と同じ数の4色。赤は味が濃く、パスタなどに合う。黄はあっさりとした味が酸味が少なめ。橙は少し風味が強め。緑は味と色とのギャップが楽しめる



栽培を行う「ヨンコーアグリファーム吉野川トマト園」。遊休地を有効活用している

## 四国電力グループの農業への取り組み

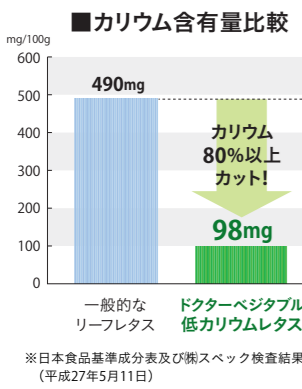
四国の重要産業である農業。現在、就農人口の減少、耕作放棄地の拡大などさまざまな問題を抱えています。こうした中、四国電力グループでは、四国地域の活性化や、新たな収益基盤の確立に向け、農作物の生産事業を行っています。

今回は、地元スタッフの方々と力を合わせて作り上げる四電工の「トマト」、慢性腎不全の方でも生食できる四国計測工業の「低カリウムレタス」を紹介します。



クリーンルーム内に入るときは、エアシャワーでしっかり洗浄

四国計測工業の斉藤さん。「初出荷の際には、今後の品質や安定供給に対する責任をひしひしと感じました」と話す



**おいしさや栄養素を損なうことなく、カリウム含有量だけを80%以上カット**

四国計測工業は、低カリウムレタスの栽培技術を有するドクターベジタブルジャパン(株)とフランチャイズ契約を締結し、栽培技術の供与を受けています。

生産を行う植物工場の名称は、「さぬき野菜工房」。ここで生産するレタスは、一般的なレタスに比べ、カリウム含有量を80%以上カット。また、クリーンルーム内で播種か



## トマト栽培を通して 四国の農業に貢献する

四電工では、四国の重要産業である農業への貢献、そして新たな収益確保の可能性を探るため、その第一歩として平成25年9月から、徳島県吉野川市でトマトの試験栽培を行っています。作っているのは「ミディトマト」というカットせずに食べられる中玉サイズのトマトで、今年は4色を栽培しています。



トマトを持った四電工マスコットキャラクター「ライトもん太」

### 地元の方々と 二人三脚で取り組む

「電気学科出身だった私にとって、農業は初めてのことばかりで、最初は戸惑いました。しかし、今では、植物は素直で、手を掛ければ掛けるだけいいものができる。そこにおもしろさを感じています」。そう話すのは、四電工事業開発部の山藤さん。日頃、ハウスで作業をする吉野川市の地元スタッフ、5人をまとめます。

スタッフの皆さんから、「何でも話せる息子のような、でも頼りになる存在」と慕われる山藤さん。「初めは、自分より年上の皆さんに指示を出すことに抵抗がありましたが、今ではお互い信頼し合っており、おいしいトマトをお客さまに届けるために、一つになっていると感じています」と話します。

### 地域ブランドとして確立し 四国の活性化に貢献したい

四電工のトマトは、年間30tを目標に生産しており、現在その約半数は栽培技術の指導を受ける、阿波市の(株)アグリベストへ出荷し



コミュニケーションをしっかりと取り、何でも言い合える関係を築く

## 「食べられない」を 「食べられる」に変える 低カリウムレタス



日本には、透析患者が約30万人、慢性腎臓病患者が約1,300万人(人口の10人に1人)いらっしゃいます。そこで、四国計測工業では、カリウムを豊富に含む生野菜や果物を食べることが制限されている慢性腎不全の方でも生食できる、低カリウムレタスの生産事業を、今年8月から香川県多度津町で開始しました。

ら栽培、密封包装まで行うため、洗う必要がなく日持ちがいい、通常のレタスと比べて苦味・えぐ味が少ないといった特徴があります。今年10月2日に無事、初出荷を行いました。

### 独自の計測制御技術で データを一元管理

四国計測工業では、クリーンルーム内の温度、湿度、CO<sub>2</sub>濃度、養液濃度や各種機器の運転・停止などを自社独自技術で一元的に管理しています。そうすることで、作業時間が短縮でき、生産上の課題の発見にも役立っています。「植物の栽培は、所定の条件で栽培を行っているも、一つひとつの大きさや形状が微妙に違います。

ています。徐々に販路を広げ地域の産直市などへ出品し、昨年からは、四国を地場とする大手スーパーで「電気屋さんがつくったトマト」として出荷を開始しました。「これからも、商談会などのイベントに積極的に参加し認知度を高め、地域ブランドとして確立していきたいです。ブランド化したトマトをもとに、全国への情報発信や、雇用の創出で四国を元気にできたらいいですね」と山藤さんは笑顔で話してくれました。

吉野川市の皆さんと四電工が、わが子のように大事に育てたトマト。一度味わってみませんか？



地元の産直市や四国を地場とする大手スーパーなどへ出荷

これらに影響を与える要因を調査し、製品のばらつきをより少なくしていきます。そう話すのは、四国計測工業PFプロジェクトの斉藤さん。自社で日常的に扱う、工業製品との違いに難しさを感じています。

「課題を一つずつ解決し、生産数を段階的に増やしていき、1年後には日量4,500株のフル生産を達成することが目標です」と斉藤さんは力強く話します。

低カリウムレタスで「食べられない」を「食べられる」に変え、笑顔の食卓づくりをお手伝いしていきます。



播種から最後の密封包装まで、クリーンルーム内で一連の作業を行う。生菌数が通常のレタスの10万分の1と圧倒的に少なく、水洗い不要のお手軽さと、日持ちの良さを実現