

Farm 大越（栃木県宇都宮市）

1 生産者の概要

Farm 大越は、栃木県宇都宮市にあります。東京からはおおよそ 100 km の近郊にあり、各地への物流アクセスも良好となっております。栽培品目は、いちごを中心にアスパラガス、オクラ等を生産しています。また、IQF 凍結施設※を保有しており、いちご、アスパラガスの冷凍加工も行っています。

2 新鮮ないちご、オクラ、アスパラガス

Farm 大越では、「とちおとめ」「とちあいか」「ミルキーベリー」等の有名品種以外にも 13 品種のいちごを栽培しています。いちごは、熟してから果皮に一切触らずにつる付きのまま収穫することで、最も美味しい状態で出荷しています。そして、自社のトラックにより収穫から 12 時間以内に都心の店頭まで運ぶことができます。また、IQF 凍結によるいちごの加工品も作っており、完熟いちごを利用した添加物を一切加えない高品質な製品も販売しています。

オクラは、ジャンボオクラを栽培しています。ジャンボオクラは、通常のオクラの長さが 8~10 センチであるのに対し 18 センチ前後となります。大きくても柔らかく、食べ応えのあるオクラです。

アスパラガスは、28 センチ程の長さで太さもありませんが、甘味が強く柔らかく筋ばっていません。

どの品目も日光を十分に浴びて栽培することで病気も抑え美味しくなることから、ハウスには高透過性の散乱光フィルムを用いて、太陽光を十分に利用できるようにしています。

Farm 大越の生産物は、すべて環境に配慮した有機農法で栽培されており、野菜の味と香りが広がる野菜作りを行っています。



（左）加工担当甲斐さん（右）いちご担当前田さん



太いのに柔らかいアスパラガス



添加物一切なしでそのままいちごを冷凍加工しています。冷凍いちごの使い道はまだまだ広がりそうです！

3 生産者から一言

とにかく一度口にしてもらいたいです！いちごは食べた後もなお口の中に広がる芳醇な香りを感じて欲しいです。実需者のご要望に合わせた品種の栽培も可能ですし、立地を生かして収穫後すぐに店頭までの運搬も可能です。ぜひ一度試してみてください！

※IQF 凍結の「IQF」とは、「Individual（個別の）Quick（急速）Frozen（凍結）」の略で、食材を個別に急速冷凍する凍結法

詳しくはベジマチで御検索ください。ベジマチ：<https://www.vegemach.jp/>

【ベジマチ運営事務局】独立行政法人農畜産業振興機構

野菜振興部需給業務課

Tel : 03-3583-9482 Mail : vegemach@alic.go.jp