

株式会社旦千花（千葉県八街市）

1 生産者の概要

株式会社旦千花（たちばな）は、東京から車で1時間ほど、千葉市の東側に隣接する近郊農業地域である八街市に農場を有しています。約20ヘクタールの農地で、こまつなの一種の江戸菜をはじめ、にんじんやだいこん、ほうれんそう、かんしょ、さらにはズッキーニなど、季節ごとに様々な品目を生産しています。また、同社では、化学農薬や化学肥料の節減にも努め、江戸菜（こまつな）とにんじんのJGAPも認証取得しています。

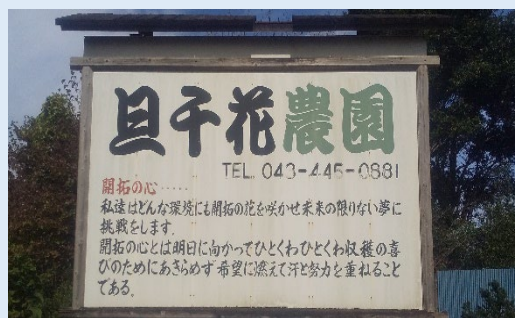
2 旦千花オリジナル野菜：江戸菜

旦千花は、独特の歴史をたどっています。元々、同社は、東京都江戸川区でサウナ事業や健康関連食品の販売などをしていました。そうしたなか、地元企業と連携し、名産品を作るという計画が持ち上がり、（江戸川区小松川地域に由来するとされる）こまつなの漬物の製造を開始したのが、野菜生産を始めたきっかけになります。当初は、生産指導を担当していましたが、商品の安定化などの問題から千葉県内で農場を賃借し、自らこまつなの生産を開始しました。その過程で自ら品種改良を施し、「江戸菜」と名付け、商標登録をするに至ったのです。江戸菜は、通常のこまつなより大ぶりですが、酵素を利用した独特の農法により、固くなく、みずみずしく苦味や渋みも少ないことが特徴です。また、サラダでも、火を通して、シャキシャキとした歯ごたえが楽しめます。農場近辺に洗浄包装のための工場を有しており、新鮮な江戸菜を清潔に包装された状態で出荷できる体制を整えています。

主に大田や豊洲、横浜などの卸売市場に向けて出荷しているほか、家計消費向けのスーパーマーケットや、業務用として、大手を含む加工、外食産業、学校・病院・産業給食、コンビニエンスストアなど、その販路は多岐にわたります。江戸菜は、二十年以上前から旦千花が直接営業展開を行っており、飲食店の専用食材として多く愛用され、漬物やラーメンの具材など和洋中のジャンルを問わず様々な用途に利用されています。

3 生産者から一言

江戸菜を中心に季節ごとに少し変わった野菜を生産しています。現在は卸売市場への出荷が多いですが、様々な用途向け直接契約の取引もしています。全てのパートナー企業様、そして最終的に食べる人の事を考え、ともに歩みながら成長する取引関係を希望しています。ご関心をお持ちの実需者の方は、ぜひお声がけください。



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