



1. LEDの光と肥料で育つフリルレタス 2. 工場外観 防虫のため窓はふさがれている 3. 専用のスライド式の種まきの道具を使用して一つ一つのくぼみに種をまく 4. 若い苗が並んだパネルを手前に置き、成長すると奥に送る 5. 56枚の生育パネルが入るベッドと呼ばれる棚が300ある。1日に4～6時間はLEDライトを消し夜の時間帯も作る 6. 収穫も人の手で一つずつ刈り取る

産地・メーカーをたずねて
株式会社
バイテックファーム
七尾
七尾市

みんなで「おいしい」を育てる クリーンな工場

じわもーで人気のフリルレタスを生産しているバイテックファーム七尾。その外観には窓が見当たりません。「植物工場」への興味を募らせながら中に入ると工場は明るく衛生的、従業員も多く活気があふれていました。



新しい農業で地域貢献

環境事業を進めていた親会社は、太陽光発電の導入を自治体と連携して進めていました。しかし、それだけでは雇用につながらないという自治体の言葉と、農村地域の高齢化という地域課題もあり、農業での貢献を考えました。そこで昨今の気候変動に左右されず、年間を通して安定生産が可能な閉鎖型の植物工場として生まれたのがバイテックファームです。2017年、工場誘致に積極的だった七尾市に秋田県に続く第2の工場として七尾工場を開設しました。全国にある5つの工場のうち石川県には2つの工場があります。「七尾工場で働く従業員の真面目さや勤勉さに心を打たれ、翌年、中能登町に石川県で2つめの工場を建てました。両工場では能登の主婦の皆さんが活躍しています」と藤井社長。



人の手で丁寧に

フリルレタスは20℃～24℃に保たれた室内で丁寧に育てられます。まず肥料を入れた養液に浸したウレタンスポンジに種をまき、LEDライトの下で発芽させます。種まきから7日後、スポンジを一つずつ手で離し、10日後には生育棚に移し2週間育成します。「生育のステージによって肥料の配合やLEDライトの照度を変えています」と山岡工場長。生育棚の下には一定の濃度に保たれた養液が循環し、程よく風を当てながら育てます。「2週間育てたフリルレタスは苗同士の間隔を空けて植え替え、更に2週間育成します。幼児から大人になって自分の部屋ができたイメージですね」と工場長。大きく育ったフリルレタスは人の手で収穫。すぐに室温15℃に管理されたパッケージ室に移して包装し5℃の部屋で出荷を待ちます。



震災を乗り越えて

昨年の震災では頑丈な建物にもヒビが入り、設備の一部が破損しました。停電になり、漏電の危険性からブレーカーを全て落としたことで、大切に育てていたフリルレタスの生育が続けられませんでした。運搬用のエレベーターも壊れ、従業員が一週間かけてバケツリレー方式で、廃棄するフリルレタスを外に出しました。「従業員の中には家が全壊、断水で生活がままならない方もいたため、まずは自分の生活を優先するよう伝えました」と社長。「数時間でも時間を見つけて出勤した従業員にとっては、給水場などの情報交換や互いに話すことで心を癒す場となっていたようです」。

バイテックファーム七尾では地元の雇用を進め、特に主婦が中心となって働いてほしいとの思いがあります。「主婦の目線で自分で買いたいと思えるものを作る。そんな視点で生産にあたってもらっています」。震災を乗り越え、活気を取り戻した工場内では、今日も従業員の皆さんが元気に頑張っています。



能登のフリルレタス 80g
(次回9月3回)じわもー
181円(税込)

— Memo —

工場長おすすめ！/ フリルレタスのおいしい食べ方

栄養価は露地栽培のものと変わらず、紫外線など日光のストレスなく育てられたフリルレタスは苦みが少ないのが特徴。サラダで食べる時にはサッと洗うとみずみずしくおいしいです。湯通ししてもシャキッとさはそのままなので、私はしゃぶしゃぶのときにはいつもフリルレタスと一緒に食べます。インスタントラーメンを食べるときにも山ほどフリルレタスを入れて野菜不足を補っています。他にもレタスチャーハン、スープの具材にするなど、サラダだけでなくサッと火を通していただくのもおすすめです。ぜひ、いろいろな料理でフリルレタスの新しいおいしさを発見してみてくださいね。



植物工場の徹底した品質管理～フリルレタスが長持ちする理由～

① 虫の侵入を徹底的に防ぐため、光が外に漏れない風除室。長い通路や階段は、物理的に異物を落とすことに。

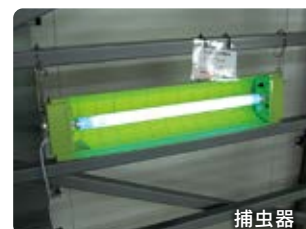


工場玄関



作業場への廊下

② 工場内の捕虫器で侵入した虫の種類などを定期的に確認・記録。また虫が付着するリスクのある段ボールは袋詰め前の野菜を扱う部屋には持ち込まない。



捕虫器

③ 自社と外部の専門機関の両方でレタスや養液の生菌検査をしている。



④ 収穫時の切り口を再度カットして工業用の除菌シートで切り口から出る液をふき取る。このひと手間が鮮度を保つ。



除菌シートはレタスを長持ちさせたいとの従業員の提案で導入しました

