

生産者の声



高橋果樹園
ともや
高橋 智也 さん(28)

Mascot Character
たかぼん



松合食品(株)
あきら
大橋 旭 さん(44)



(株)ビッグバイオ
ただゆき
阪本 忠幸 さん(43)

生産者の想いは SDGs 社会へつながる

寄付していただいた
全国の皆さんに対して
感謝の気持ちを表す返礼品。
丹精込めてつくる生産者たちの想いは、
持続可能な社会実現を目指す
国際社会共通の目標に通じています。

祖父の代から3代で柑橘かんきつを作っています。施設で、「屋根掛け」と温度調整する「加温」の2種の栽培方法を導入し、5年目の今年、ようやく収穫できるようになりました。加温、屋根掛け、路地と長期間出荷できるため収益も見込め、持続する基盤が徐々にできつつあります。果実も、収穫後すぐに甘くなる品種に切り替え、早い出荷が可能に。消費者へ素早くお届けできています。「プレミアム完

早く出荷でき、農業が持続する基盤づくり

過疎化が地域の課題。後継者は減り、周囲でも離農が進んでいます。私たちは、そんな耕作放棄地を譲り受け、自分たちのできる範囲で畑を広げていきます。ゆくゆくは、食農体験や海の見える立地を利用したカフェなど、地域の活性化に向けた取り組みも行いたいのです。



家族で経営するみかん園

当社の製品は県外に出た方からも、味が忘れられないと選ばれることも多いんです。社訓は「医食同源」。医療も食も健康維持には欠かせないという意味です。コロナ禍で免疫力向上が求められる中、発酵食品は特に注目が集まっています。30年以上前から農薬や化学肥料不使用の原料を使った商品製造を実現。みそは県産大豆100%です。運搬時の排気ガス削減のため、地産地消にもこ

自社の中で循環する生産工程

また、大豆の煮汁やしょうゆの絞りかすは堆肥にして自社農場で使用し、家畜の餌として農家さんにも販売。循環する仕組みで環境に貢献しています。こうしてこだわった「天然醸造丸大豆しょうゆ」が今年の全国醤油品評会で優秀賞を獲得。味や品質に評価を頂きました。さらに、県内の子ども食堂に商品を提供。子どもたちの未来に今後も貢献していきます。



(左) 丁寧にしょうゆを搾る (右) タンク内のもろみをチェック

当社は、「自然に戻そう、自然の力で。」をコンセプトに創業。当時から環境に良い製品を作っています。自然界にいる数種類の微生物を組み合わせて、水質浄化や土壌改良などに効果的なBB菌を開発。元々は、海や川などの浄化を行っていましたが、その範囲の広さから、家庭から出る時点で浄化できるように、家庭用品の製造を主に展開しています。BB菌の餌として自然界で出

自然を救う力を、自然から生み出す

る木材や竹などの廃棄物を一緒に混ぜて製品化する技術は当社のオリジナルです。また、地域でも、地元小学生への体験レクチャーやバイオスクール(工場見学)、住民と一緒に5年計画を立て、環境保全活動も行っています。今後も、さまざまな社会的問題を起点に独創性、競争力を生かしながら安全で安心、そして持続可能な社会の実現に貢献し続けていきたいです。



14年間入れ替えなくても透明な水槽の水

SDGsとは
サステナブル デベロップメント ゴールズ
[Sustainable Development Goals]
(持続可能な開発目標)
2015年9月に国連サミットで採択された17の国際目標。
一人一人がこの目標に取り組むことで2030年までに持続可能な社会の実現を達成しようというもの。

