

～いちごによる多角化経営～

日野 正一さん（西条市）

株式会社「ひのいちご園」代表取締役

愛媛県農業指導士 1965 年生まれ

ホームページ 【<http://www.hinoichigo.co.jp/>】

フェイスブック【<http://www.facebook.com/>

株式会社-ひのいちご園-394899880578619/）



☆経営概況

いちご 6,500 m²（生産販売、加工、観光農園） 水稲 85a（内、特別栽培農産物 22a）
正社員 4 人、従業員（常勤） 8 人

昭和 61 年からいちご栽培を始め、平成 19 年に観光いちご園に取り組み、平成 22 年度に法人化し、現在も、いちごの生産販売・観光農園に取り組みしています。また、製菓店とケーキ用いちご契約販売、HP 開設等により販路開拓、自社製スイーツ（ソフトクリーム等）の製造・販売等、経営の多角化・安定化に取り組んでいます。

☆ここがポイント☆

■生産技術

当園オリジナル品種「あすか」や愛媛県育成品種「あまおとめ」「紅い雫（あかいしずく）」を含めた 11 品種を栽培しています。

高設栽培（らくちんシステム）、細霧冷房システム、炭酸ガス発生ボイラー、いちご苗炭酸ガス処理ハダニ防除装置等、計画的に新技術を導入し、安全・安心な品質を保ちつつ、生産性の向上・安定に努めています。

■6次産業化

自社製いちごを使った農園スイーツ（いちごサンド、いちごサイダー、いちごロールケーキ、ソフトクリーム等）の開発、製造・販路開拓、製菓店と契約したケーキ用いちごの提供等の取組みは、平成 25 年 3 月に農林水産省の 6 次産業化・地産地消費「総合化事業計画」の認定を受けました。

■販売

製菓店と連携した加工向け販売、直売所やHPの開設による販路開拓、観光いちご園の開設等による消費者との交流等を通じて消費者ニーズを把握し、販売チャネルの拡大を図っています。また、ギフト用として販売するいちごを中心に、品質（糖度）を保障するため、非破壊糖度計を導入、一粒一粒の糖度の確認を行っています。

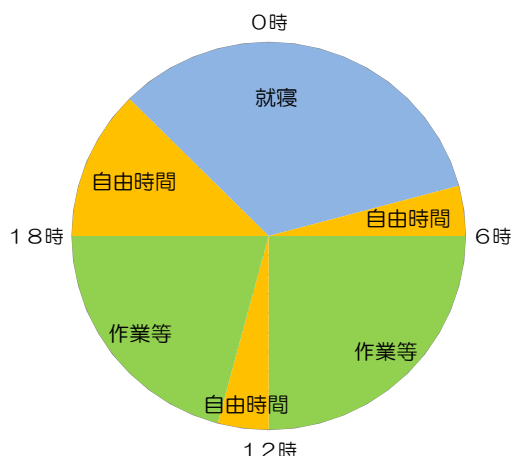


ひのいちご園のスタッフ



65a のハウス

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

夏は4時、それ以外は5時くらいに起きて21時くらいに寝るまでの98%くらいは、**仕事のことを考えている**日々です。いちごを毎日見て育てていかないと不安になります。

楽しみはたまにスタッフと楽しいお酒を飲むことです。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】	休日は不定休。繁忙期（夏～秋）は作業時間を延長。					
← 作業等 →						
【普通期】	休日は不定休。繁忙期（夏～秋）は作業時間を延長。					
休日	← 作業等 →					



人気商品「ソフトクリーム」



こだわりの贈答用化粧箱

☆これからの夢や目指すもの☆

- 平成29年度全国優良経営体表彰の販売革新部門で「**全国担い手育成総合支援協議会長賞**」を受賞させていただきました。今後は、さらなる規模拡大、新技術の導入、観光農園運営の充実、加工品の販売等に重点を置き、経営の安定・拡大を目指します。
- 今後も、研修生を積極的に受け入れ、担い手の確保・育成にも貢献していきます。また、トイレ・休憩室の整備、休日やパートタイムの導入等、**女性が働きやすい環境づくり**に努めていきます。
- 特別栽培米（節減対象農薬5割以上削減、化学肥料5割以上削減）の栽培や、まこもだけ栽培など、**常に新しいことに挑戦**します。

☆メッセージ☆

愚直にまじめに、**莓一筋三十三年**。

大事に育てた一粒一粒が箱入り娘のような存在。

「いちごを通じて人々を幸せにします。」を経営理念に私はず、いちご園のスタッフを幸せにしていけるよう考え、実行しております。毎日、いちごの声を聴きながら、いちごの良さを最大限に引き出していきます。