

九州・熊本県産菊陽にんじん

にんじんを作り続けて40年 3代目

MARUKAMA

美安心
にんじん
安全な



株式会社マルカマ

菊陽とは にんじん栽培に適した火山灰土壌

菊陽町は、にんじん栽培に適した火山灰土壌「黒ボク土」が一带に広がっています。「黒ボク土」は透水性・通気性に優れ、にんじんの色を鮮やかにする効果があります。また、菊陽町は阿蘇火山からの吹き下ろしの風が菊陽町付近で和らぎ、にんじん栽培に適した気温・湿度に変化すると言われています。このような条件が重なり、にんじんを作る農家が増えてきました。菊陽産の「冬にんじん」は昭和53年に国の野菜指定産地を受け、平成10年には「春夏にんじん」が野菜指定産地を受けました。

今日にもにんじんは、菊陽町で多く栽培されています。



作目名	作付けの状況												
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
春人参	●			■							●		
冬人参			■					●		●			■
スイートコーン			●				■						
水稲					●	▲						■	

● 播種 ▲ 定植 ■ 収穫

会社概要

代表取締役 / 鎌田 登
 住所 / 熊本県菊池郡菊陽町久保田1408番地
 経営形態及び類型 / 農業生産法人
 従業員数 / 6人(季節雇用10人)
 人参生産歴 / 40年
 認定農業者等 / 菊陽町認定農業者取得済
 作付面積(年間) / 25ha~(秋冬人参:9ha~、春人参:16ha~)
 生産量(年間) / 1,000t

沿革

平成21年 「自動洗浄選別機」と「大型プレハブ冷蔵庫」を導入。
 人参栽培の機械化一貫体系の確立
 22年 選果場整備
 「美にんじん」ブランドでの販売開始
 24年 くまもとグリーン農業に取り組む
 25年 (株)マルカマを設立



平成25年度
 熊本県農業コンクール
 新人王部門秀賞
 受賞



(株)マルカマ

〒869-1103 熊本県菊池郡菊陽町大字久保田1408
 Tel・Fax 096-232-1408
 携帯 090-7443-5116



熊本県菊陽町マルカマの 美にんじんとは

熊本県の東部に位置する菊陽町は、にんじんの国指定産地です。この地域はにんじん栽培に適した火山灰土壌「黒ボク土」がー帯に広がっています。「黒ボク土」は透水性・通気性に優れ、にんじんの色を鮮やかにする効果がある為、美にんじんが生まれるのです。また菊陽町は阿蘇火山からの吹き下ろしの風が菊陽町付近で和らぎ、にんじん栽培に適した気温・湿度に変化するとされています。

(株)マルカマでは自社工場にて特殊ブラシを使い洗浄しているため、薄皮まで取れて人参に艶があります。人参の重さのみでサイズ選別をしている所が多い中、人参センサーで人参の直径と長さを計測して選果するため、形の揃った美しい整列されたサイズ分けをする事ができます。このようにして人間の目とセンサーで2回に分けて選別し、オリジナルブランド『美にんじん』として出荷しています。



私たちが
目指すもの
経営理念



① 地域と人が潤い 豊かな暮らしができる

土地条件が悪い農地でも積極的に耕作を引き受けてきたことで、近隣農家の信頼を得ています。また、保育園の「人参の収穫体験」等に協力し、地域との交流活動にも参加しています。同世代の後継者仲間と集まって農業談義をかわし、地域農業の活性化に役立ちたいと考えています。

② 施設・機械設備による 安定した供給

杭打ち機、杭抜き機、ビニール巻き取り機などの導入による人参栽培の機械化一貫体系の確立や選果場、大型冷蔵庫等の施設整備による安定した供給に努めています。

③ 次世代の担い手育成

農業地域の農地を守り、永続的に農業にかかわるプロフェッショナルを育てる為、研修やインターシップを積極的に受け入れています。

栽培
方法

良質な人参は 良質な土壌から

地元の畜産農家からの良質な完熟堆肥(馬糞)を3~4t/10a投入しています。(地域内循環型農業の実践)堆肥の投入によって、水はけが良くなり、人参の品質が向上しました。



こだわり
農法

適期収穫で鮮度と 高品質がモットー



1日の収穫は、処理能力(約30a/日)にあわせて決定しています。圃場毎に適期収穫を実践し、人参の鮮度と高品質を維持しています。人参の洗浄では洗浄ブラシの長さを通常の3倍にすることで、より汚れが落ち、さらにブラシによる人参の表面の薄皮を除去することで「人参が光って見える」、「毛穴に泥が付いてない」など信頼と安心感をあたえています。



にんじんの
種類

美味しい人参を 安定して供給する為 季節的に品種を栽培

人参の種類	収穫時期
愛紅	11月~1月
ベーター312	1月~3月
ベーターリッチ	4月~5月
愛紅・彩誉・翔彩	5月~6月



集荷
体制

収穫翌日に出荷



収穫翌日は、洗浄後、冷蔵庫で予冷して夕方には出荷する体制を整えています。

人参の選果機は重量ではなく長さや首径による選果ができることから、実需者や市場が求める長さの揃った人参を出荷出来ます。



愛情込めて育てた
菊陽の人参
味にも美しさにも
自信があります！

