

## ハイテクを駆使した無農薬栽培で 農作物の効率的な生産・販売を実現

株式会社 農業生産法人 テクノグリーン

代表取締役



つただお  
津田 忠夫



沖縄県産熟成黒にんにく「琉球フルーツガーリック」家庭用/M玉 380円(税込)～、贈答用/M玉 490円(税込)～。醤油やドレッシングなどの加工品もあり、県内スーパー、ホテル、土産店などで販売。

株式会社 農業生産法人 テクノグリーン

■住所: 沖縄県沖縄市大里2-24-9  
■TEL: 098-989-8748 FAX: 098-989-8749

### 近代化農業の導入

コンピューター制御による独自の生産管理システムを取り入れた野菜や果物の無農薬栽培を手掛ける株式会社 農業生産法人テクノグリーン。効率的で計画性のある新たな近代化農業の普及に取り組んでいる。

「沖縄の自然に魅了された」と話す代表取締役の津田忠夫氏は大阪府出身。植物工場や産業ロボットのプログラムなど長年培った技術を活かし、沖縄で農業に携わろうと2012年に起業した。

「弊社が推進しているのは、従来の農業とは全く違う近代化農業です。シーセンサー(同期装置)で室内にしながら温度や湿度、水量などをコントロールする砂栽培を導入し、年間収量の安定・平準化も図っています」

当初は植物工場の建設も考えたが、「太陽には勝てない」と、自然エネルギーと技術の良い部分を融合させる方向で事業を進めた。太陽光をうまく利用すればコストも抑えられる。また、“台風に強い”ハウスではなく、“台風から逃げる”のも津田氏流だ。ハウスは簡単に片付けられる構造なので、中の作物を容器ごと運び出すだけですむ。短時間で避難できるのも砂栽培のメリットだ。

### ブームの黒にんにくを沖縄で

農業に対する発想の転換はさまざまな形で実を結ぶ。健康食品として話題の黒にんにくは青森県産が有名だが、「これを島にんにくで作れないか？」と考えた津田氏。沖縄の赤土は栽培に適している。養分が凝縮された島にんにくは甘く美味

しいが、県内で黒にんにくの製造会社が無かったため、同社の技術を投げ開発に踏み切った。

黒にんにくは、長期間熟成させることで抗酸化力が増し、独特の臭いが消え食べやすくなる。同社では、一定の温度・湿度管理のもと通常60日程度かかる熟成期間を14日間に短縮。糖度48～50度と非常に甘い「県産黒にんにく」が誕生し、低価格での販売も実現した。また、栽培は同社や連携農家で行われ、生産から加工、流通、販売まで一貫した体制により安心・安全な商品の安定供給を可能にした。

### 今後の展望

6次産業化の認定も受けた同社では、水耕栽培で作られる栄養価の高い「孫子(まご)にんにく」をはじめ関連商品の開発も行っている。今後は連作が可能なにんにくの砂栽培にも着手し、島らっきょうや朝鮮人参の栽培や商品化も視野に入れているという。

さまざまな作物に転用可能な近代化農業は、パソコン1台で作業できるため若い人が従事しやすい。また、多段式の砂栽培なら用地を有効活用でき、労力もかからないので子どもや主婦、身障者も気軽に参加できる。

「新しい技術を今後さらに普及させ、小規模農家の生産性も高めていきたい。スローガンは3G。Good、Great、Globalな農業を目指しています」と津田氏。同社の高い技術は、農家の担い手不足など深刻な問題を抱える日本農業の現状に一石を投げ、未来への道筋を示している。