



Corporate Mission

企業理念

代表挨拶



1950年創業以来、『食』の担い手として、
『生産者様と消費者様を大切に』を原点にビジネスを広げて参りました。
水や資源の枯渇、地球全体の気候変動などが世界的に懸念されるこの時代、
農業の衰退はやがて食糧問題へとつながっていくシビアな課題です。

よりたくさん生産者様に対して応援をし続け、常に業界を見据えながら、
さまざまな問題を流通改革によってより良いものにしていくこと。
そして、お取引先様との絆を大切にしながら
変わりゆく時代に合わせ変化とチャレンジを続けること。
こうした活動を積み重ねることが私たちの存在意義であり、
社会への貢献に繋がるという考えのもと、
グループ会社一丸となって事業活動に真摯に取り組んで参ります。

皆様に『旬』を届け続け、未来の農業、食、そして人を
豊かなものにしていくことを願ってやみません。
何卒、ご支援を賜りますようお願い致します。

代表取締役社長

富永 浩司

VISION 目指す理想の姿

TOMINAGAは、より良い生産者とより多くの消費者をつなぐ
日本の企業です。ローコスト経営に徹して最短で生産と消費
を直結させる、という大義のもとにチーム一丸となり、その三
方良しの循環の輪を世界中に広めます。結果として、売上と収
益の高い成長を実現し、世界的な青果屋となります。

MISSION 果たすべき使命

『食』の担い手として、より多くの人々の、
より多くの喜びに貢献します。

VALUE 社員の行動指針

- 1 ケースでも、丁寧に売る
- 1 %でも、腐らせない
- 1 円でも、コスト削減
- 1 秒でも、早く行動する
- 1 生涯を貫く仕事は、楽しく立派な事と心得る

History

沿革



- 1950年 【創業】
兵庫県三原郡三原町志知に於いて、初代富永七郎社長が青果の集荷事業を開始
- 1959年 当時6店舗だった(株)主婦の店（現ダイエー）との取引を開始
- 1966年 昭和冷蔵株式会社を設立
日本で初めてニュージーランドより玉ねぎの輸入を開始
- 1968年 【法人化】
法人組織となり南あわじ市榎列小榎列（現富永ホールディングス所在地）へ移転
- 1981年 ニュージーランドより、かぼちゃの輸入を開始
神戸営業所開設
- 1984年 【先代就任】
富永利光（現会長）が社長に就任
神戸支店を開設（魚崎物流センター）
- 1987年 ニュージーランドにて、国産品種玉ねぎを栽培し輸入を開始
韓国産かぼちゃの初出荷
- 1988年 初代社長逝去に伴い、富永光恵が会長に就任
- 1994年 中国にて、淡路品種玉ねぎ「富永6号」を栽培し輸入を開始
- 1999年 ニュージーランド政府と共同にて野菜の輸入を開始
玉ねぎ取扱量が年間4万トンを超える
- 2004年 輸入南瓜シェアトップ達成
ポートアイランド支店を開設（現：神戸P.I.南物流センター）
- 2005年 ポートアイランド支店北営業所を開設（現：神戸P.I.北物流センター）
かぼちゃ輸入量がシーズン合計5万トンを超える
- 2006年 （株）プラス機工エンジニアリングを設立
- 2007年 CR TRADE（富永HDグループ）を設立し、韓国でのかぼちゃ輸入を開始
韓国でのかぼちゃ輸入数量でNo.1シェアを獲得
- 2010年 横浜物流センターを開設
- 2012年 神戸支店をポートアイランド（現：富永商事本社）に移転する
- 2014年 【社長就任】
3代目社長に富永浩司（現社長）が就任
- 2015年 北海道苫小牧において事業所を設置
- 2018年 千葉（香取、多古、津富浦）で玉ねぎ事業を開始、加工工場を設置
- 2019年 FCTE（ニュージーランド）の株式を取得
アジア地域（香港・韓国・中国）への輸出事業を開始
- 2020年 バナナ、アボカド事業を開始
【HD体制】
富永商事グループをホールディングス体制に移行（8月）
富永商事本社をポートアイランドに設置（8月）

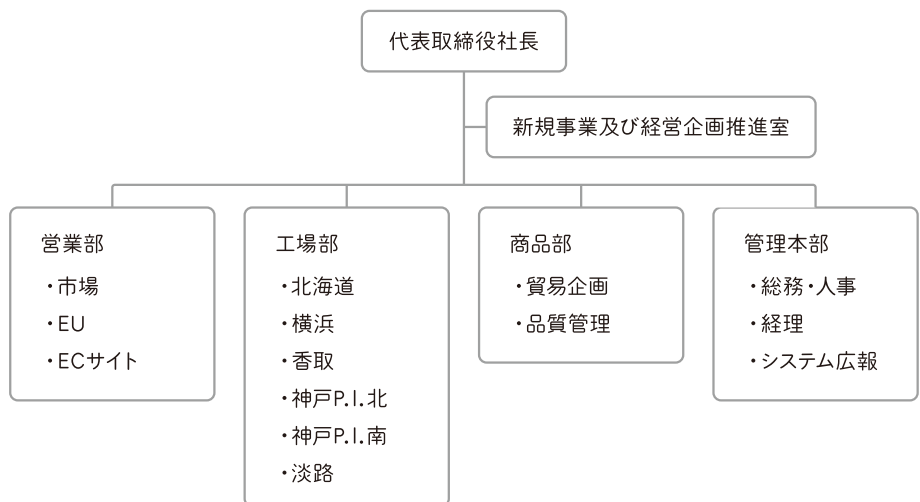
Company Information

企業情報

会社概要

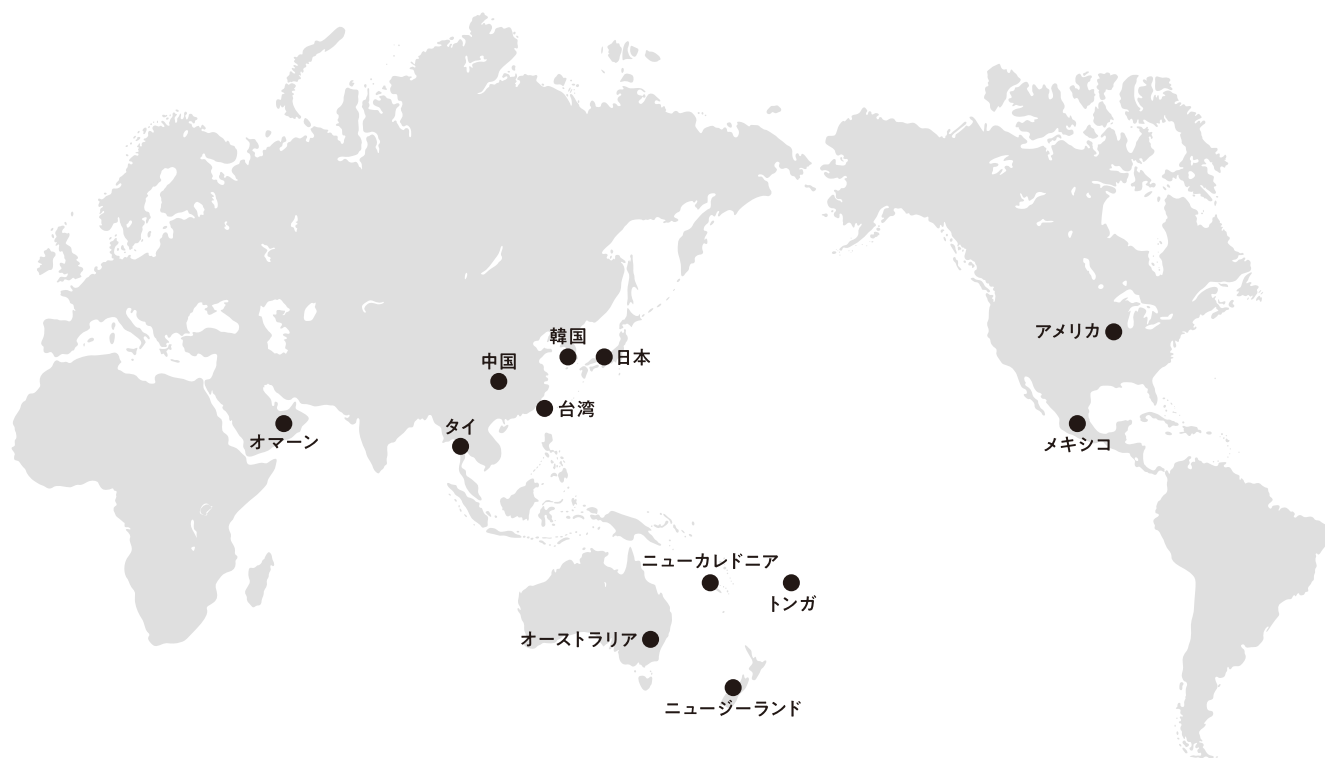
社名	富永商事株式会社
所在地	神戸 〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3丁目6-5 東京 〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1 センタービル8F
創業	1950年
設立	1968年
年商	200億円（グループ連結）
資本金	5000万円
事業内容	農作物の卸販売及び輸出入、農作物の栽培及び加工・販売、営業倉庫業務
従業員数	200名
取引銀行	三菱UFJ銀行、商工中金、りそな銀行、中国銀行、京都銀行、徳島銀行
役員	会長 富永 利光 代表取締役社長 富永 浩司 取締役 青木 寛 取締役 芳本 雅之 監査役 辻 実希

組織図



Global Network

グローバルネットワーク



国内拠点

本社	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-5	TEL. 078-302-0145(代) FAX. 078-302-0009
東京営業所	〒143-0006 東京都大田区平和島6丁目1-1	TEL. 03-6423-1578 FAX. 03-6423-1668
神戸P.I.北物流センター	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-2	TEL. 078-302-0116 FAX. 078-302-0009
神戸P.I.南物流センター	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島6-7-3	TEL. 078-302-0202 FAX. 078-302-0202
横浜物流センター	〒230-0054 神奈川県横浜市鶴見区大黒ふ頭15-1	TEL. 045-502-7905 FAX. 045-502-7905
香取工場	〒287-0014 千葉県香取市多田784-1	TEL. 0478-79-0235 FAX. 0478-79-0236
淡路工場	〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎列小榎列603	TEL. 0799-42-2345 FAX. 0799-42-5029
北海道物流センター	〒059-1362 北海道苫小牧市柏原6-311	TEL. 0144-84-3558

関連会社

富永商事ホールディングス株式会社	〒656-0425 兵庫県南あわじ市榎列小榎列603
株式会社プラス機工エンジニアリング	〒791-1126 愛媛県松山市大橋町210
有限会社TSCロジスティクス	〒650-0045 兵庫県神戸市中央区港島3-6-2
株式会社富永農産	〒059-1362 北海道苫小牧市柏原6-311
株式会社ベジ・ワン北杜	〒408-0201 山梨県北杜市明野町浅尾5259-1
株式会社美浦ハイテクファーム	〒300-0404 茨城県稲敷郡美浦村土浦1241-1

海外拠点

韓国	CR Trade Co., Ltd	103, Naegil 811, Gonghang-ro, Gangseo-gu, Busan, 46720 Republic of Korea
ニュージーランド	Four Seasons Packhouse Co., Ltd	8 O'Grady Road, RD1, Gisborne, 4010 New Zealand
ニュージーランド	S C Murphy & Company (2012) Ltd	32 Parawai Crescent, Ponsonby, Auckland, 1021 New Zealand
ニューカレドニア	France Calédonie Tropic Export S.A.	PO BOX 906, 98880 La Foa, New Caledonia
トンガ	TSC Tonga Limited	Taufa'ahau Road, Kolofo'ou, Nuku'alofa, Tongatapu, Kingdom of Tonga

Onions

玉ねぎ

玉ねぎといえば、TOMINAGA。
日本で、世界で、
高い評価をいただいています。



特徴

TOMINAGAの歴史は玉ねぎから

TOMINAGAでは、1950年淡路産玉ねぎの取り扱いを開始しました。当初は集出荷を担うのみでしたが、日本初のニュージーランドからの輸入をはじめに、産地開発から出荷までを自社で手掛ける一貫した管理体制を確立し、TOMINAGAの名を世界に広めました。

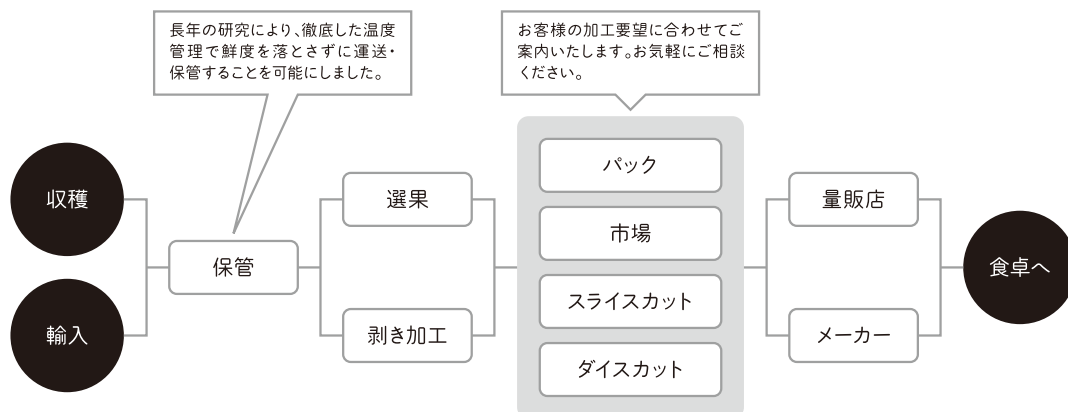
国内集荷と輸入で、日本でのシェアNo.1

創業から70年以上、長年培った玉ねぎ栽培の経験やノウハウをもとに、自社農場と輸入品による安定供給と高い品質を確立。国内集荷と輸入で、日本での玉ねぎ取り扱いシェアNo.1を誇っています。また、世界からも高い評価をいただいております。各国各産地のパートナーの協力のもと販路においてもグローバルに展開中です。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。
輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



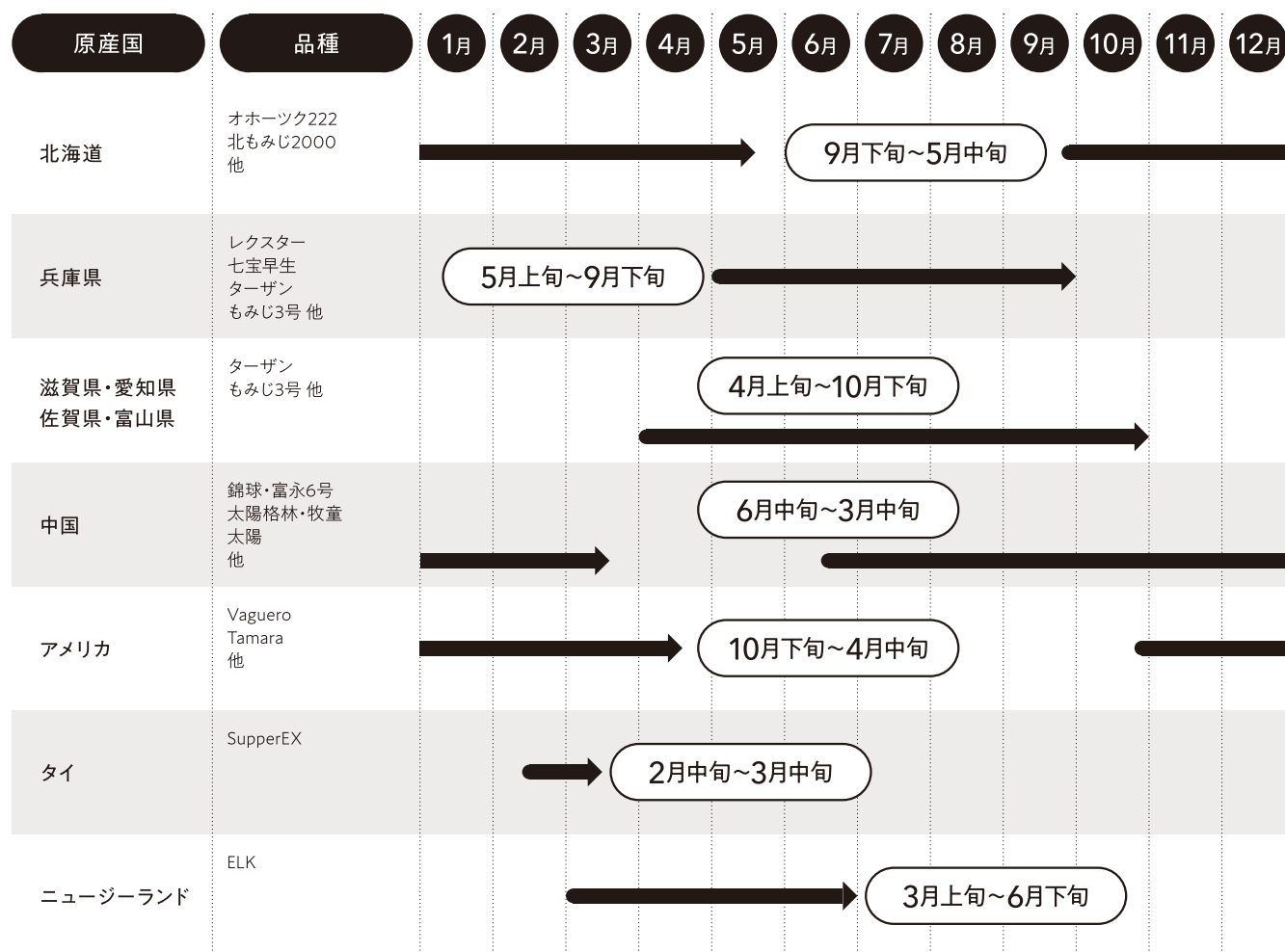
商品ブランド

安心・安全のTOMINAGAブランド

TOMINAGAでは、玉ねぎだけでも複数のブランド展開をしており、TOMINAGAブランドを称した自社ブランド展開の玉ねぎは格別です。中でも、淡路島の豊かな恵みを受けて育った淡路産玉ねぎ、TOMINAGAの名を冠した「富永6号」は、品質の高さで他の追随を許さない名品との評価をいただいております。創業当時から長年研究してきた結果、私たちは自信を持って当社の取り扱い玉ねぎをご提供することができます。



供給リレー表



加工品

新鮮で便利な、皮剥き玉ねぎ

TOMINAGAでは、皮付きの玉ねぎを冷蔵庫に保管し、食品メーカー様から発注をいただいてから皮剥き処理。上下カット・洗浄殺菌・検品・金属探知機の工程の後、出荷いたします。1年を通じて供給しており、産地・サイズなどの指定も可能です。また、自社での残渣処理施設を有しており、剥いた皮や廃棄部分はリサイクルして堆肥にするなど、環境問題にも積極的に取り組んでいます。



Pumpkins

かぼちゃ

輸入かぼちゃを定番にした、
TOMINAGA。
さらなる美味しさと安全性の追求へ。



特徴

先進技術と独自の評価基準

かぼちゃの輸入に着手して、早35年。現在、力を入れているのは、美味しさという付加価値を備えたかぼちゃ作りと、輸入でトップシェアのノウハウを国産かぼちゃにも応用し、自社商品での周年供給を実現することです。

圧倒的な流通量による、高い取扱シェア

輸入かぼちゃ市場を占めるTOMINAGAの取扱シェアは約50%。国産品の供給がない時期には、約4,700ha(東京ドーム約1,000個分)の世界中の契約農場から輸入かぼちゃを供給し、年間を通して安定供給しています。

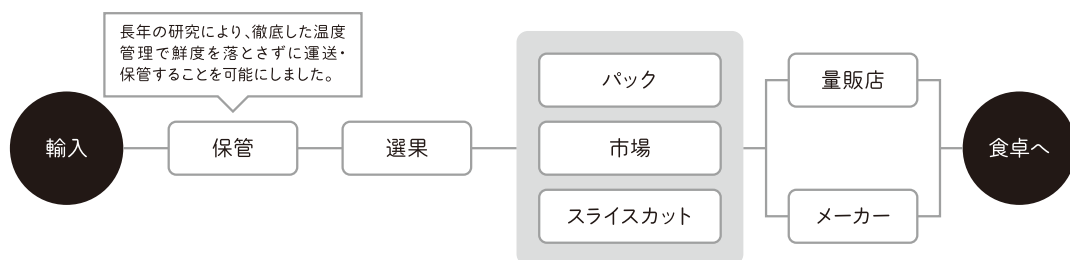
味センサーで、甘さや食味を選別

TOMINAGAでは、野菜や果物のおいしさのバランスを追求するために、糖度・水分・比重を非破壊で測定できる「味センサー」を自社開発。成熟度を分析し、甘いだけでなく食味まで美味しいかぼちゃをお届けしています。

一貫したフロー

収穫から食卓まで、自社の一貫した管理体制でお届け

TOMINAGAの強みは、なんと言ってもすべての工程を自社で担う、一貫した流通体制。輸入から厳しい基準による選果・加工を経て、そして食卓まで。責任を持って丁寧にお届けします。



商品ブランド

信頼を得てきたTOMINAGAプロデュース・ブランド

凄味

味センサーで、糖度・水分・比重が規定値を超えると選別された商品。高いレベルのホクホクとした食味があります。



赤箱一番

TOMINAGAの昔ながらの一番ブランド。とにかく品質を重視した商品です。使用する原料の選定が重要となります。



通常選別品

使用原料(品種)は、粉質系(栗系)・粘質系(えびす系)いずれも使用。一般品として全国の市場で流通している商品となります。



供給リレー表

原産国	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
北海道	えびす・栗五郎・ほっこりうらら・栗將軍・ブラックのジョー・栗天下・味早太・くりゆたか 他								8月中旬~12月下旬				
熊本県	栗五郎 栗將軍 他				6月中旬~7月下旬								
鹿児島県	栗五郎 栗將軍 他			6月上旬~7月下旬									
ニュージーランド	えびす・くりゆたか7・くりほまれ・味平・栗五郎 他						1月中旬~6月上旬						
メキシコ	あじすばる 他					4月下旬~7月下旬				11月上旬~2月上旬			
ニューカレドニア	えびす くろがね 他							10月中旬~11月下旬					
オーストラリア	くりゆたか7 他							10月中旬~11月下旬					
トンガ	えびす 他							10月中旬~11月下旬					
韓国	くりゆたか7 えびす 他				7月上旬~9月下旬								

加工品

調理が大変なかぼちゃを、あらかじめカット

スライスカット、ブロックカット、ハーフカットなど、ご要望に応じたカットかぼちゃをお届けします。味センサーにかけた高糖度かぼちゃの使用や、産地・サイズ等の指定・真空包装も可能です。いずれも、お取引先様からの発注毎に加工し、出荷しています。



原産国	品種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
メキシコ	キャベンディッシュ					年中供給可能							

供給リレー表

りんご



原産国／品種

ニュージーランド

Fuji
Royal Gala
Breeze
Pink Lady

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

4月下旬～8月中旬

アメリカンチェリー



原産国／品種

アメリカ

コーラル
ツラレ
ブルックス
ピンク

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

4月下旬～7月上旬

松茸



原産国

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

中国

7月上旬～11月中旬

アメリカ

9月上旬～12月上旬

カナダ

8月上旬～10月下旬

韓国

9月中旬～10月中旬

アスパラガス



原産国

1月

2月

3月

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

オーストラリア

8月下旬～12月上旬

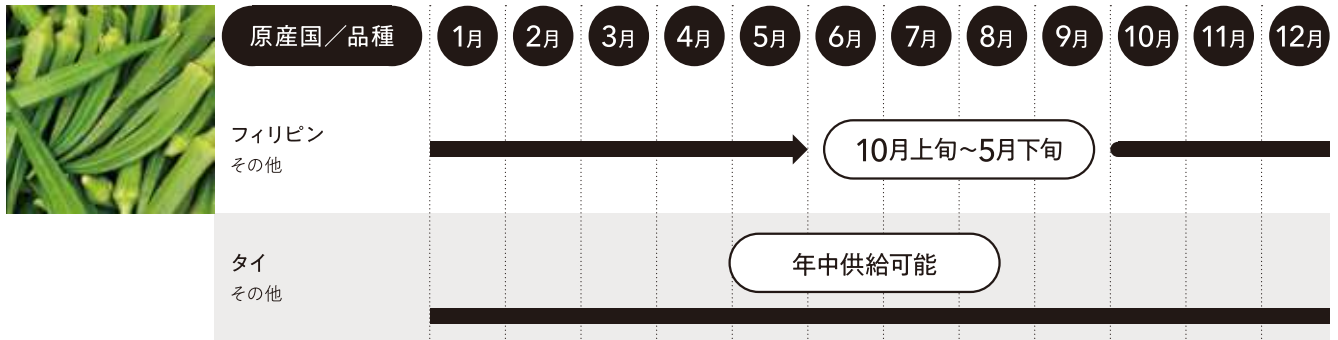
ニュージーランド

10月上旬～12月中旬

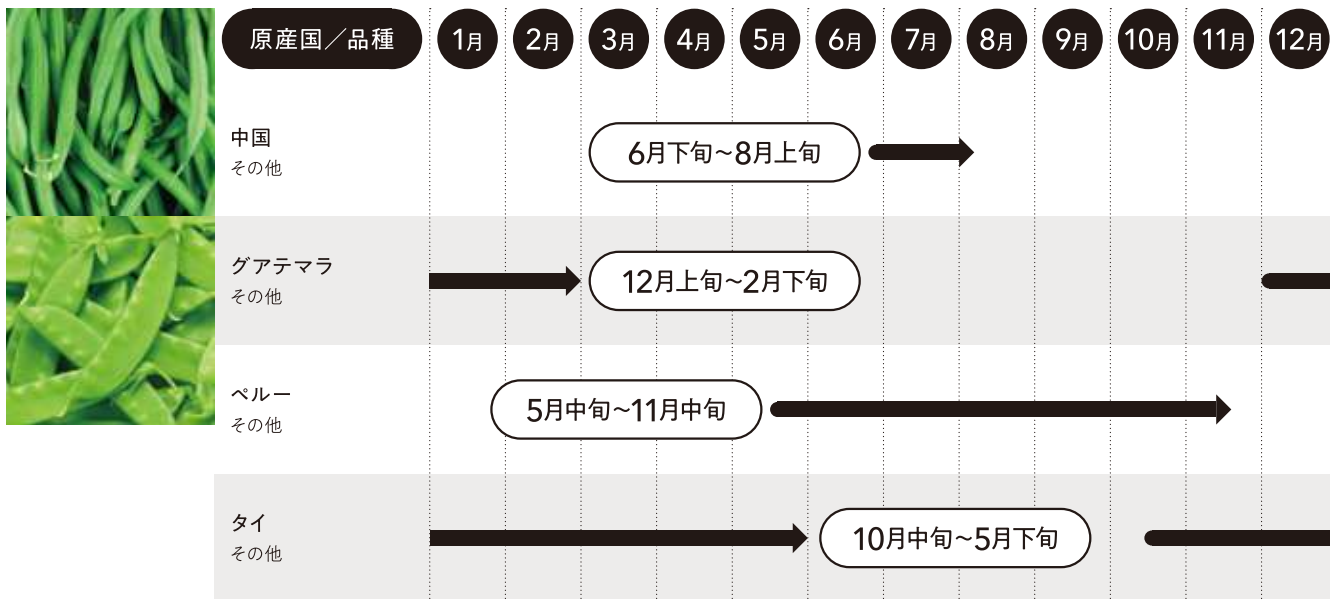
メキシコ

9月下旬～6月上旬

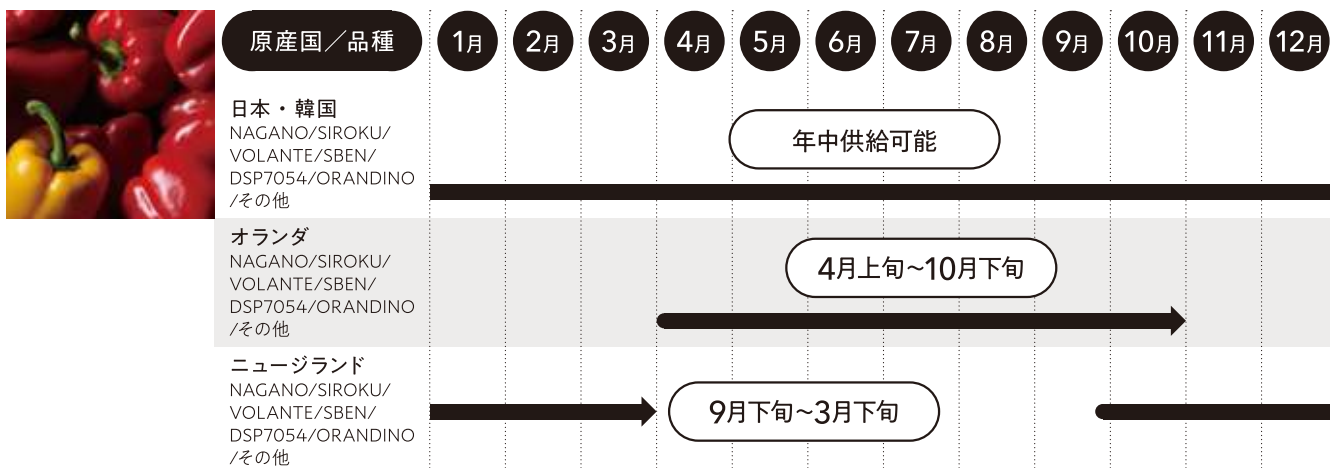
オクラ



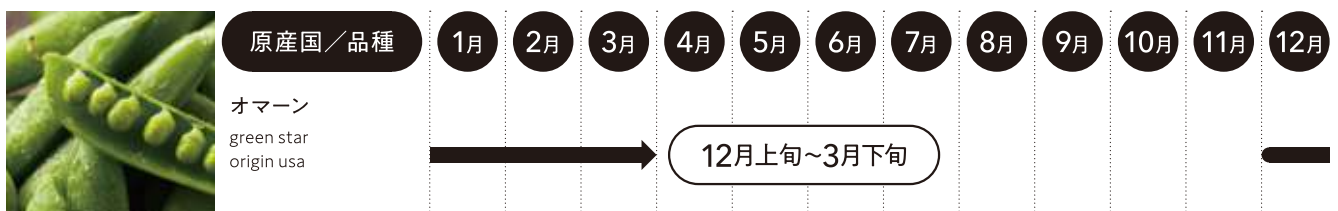
スナップエンドウ／きぬさや



パプリカ



インゲン



www.tsckobe.co.jp





旬をつなぐ。



旬をつなぐ。

秋、日本の畑で野菜の収穫が終わる頃、
地球の裏側は春。これから野菜が実り始めます。
北半球と南半球でリレーされる、野菜の旬。
TOMINAGAは生産者ファーストを第一に、世界の産地と信頼関係を築くことで、
おいしさも栄養価もグンと高まる旬の野菜・果物を、一年中お届けしています。



旬をつなぐ。

生産・輸入・倉庫・加工・流通。
すべての工程を、TOMINAGAでは自社で一貫して管理しています。
一貫フローによって、旬の味をスピーディーに畑からご家庭までつなぐ。
一貫フローによって、生まれた利益を生産者と消費者に還元する。
そのために、各工程で工夫することをやめません。



旬をつなぐ。

働く人や企業、生産者や産地にも、旬はあります。
これからの芽は伸ばし、伸び盛りの才能は育て、
成熟した実りからは感謝を持って学ぶ。
TOMINAGAは、いつも変わらない価値を世の中に提供できるよう、
人材や資産などの旬も、大切につないでいきたいと考えています。



できるだけ高く買う



独自の工夫でコストカット



できるだけ安く売る

高く買って、安く売る。旬をつなぐ為に、 TOMINAGAはこんな工夫をしています。



野菜・果物の旬(味・栄養・品質が良く、たくさん収穫できる時期)を世界中から見極め、40以上の国と地域の契約農場から仕入れています。



適温輸送と短納期デリバリーシステムによって、もぎたての野菜・果物の鮮度を保ちつつ最高の状態で輸送。輸送中のロスを最小限に抑えます。



輸入した後、通常の商社では外注する工程である「選果・箱詰め・追熟・パッケージング・運送」なども、自社で一貫して行います。



日本全国の卸売市場や企業と幅広く取引を行い、季節や需要に合った適正価格で、商品をご提供します。



自社で扱った野菜・果物の不適合品・残渣物も無駄にせず、リサイクルして堆肥を作り、次の生産へと生かします。

これらの工夫によって生み出した利益をもとに、 生産者への還元・消費者価格の適正化を追求しています。



生産から輸入・倉庫・加工・流通。

そしてその先の研究・開発。

青果業のすべての工程を一貫して行うことで、

TOMINAGAには、

多くの工夫と多くの事業が生まれました。

原料仕入れ

輸入と国内集荷で、玉ねぎ・かぼちゃシェアNO.1



国内生産・集荷

1950年に兵庫県淡路島で玉ねぎの取り扱いをスタートしてから70年。淡路島の自社農園をはじめ、日本各地から玉ねぎ・かぼちゃ他さまざまな野菜・果物を集出荷し、大きなシェアを誇っています。また、より美味しくより安全な食材の研究、機械化された効率的な農場づくりなど、新たな試みにも挑戦しています。



海外生産

海外で美味しい野菜を生産するには、現地の土壌・風土に適した品種や農法を見極めることが重要です。TOMINAGAは、メキシコやニュージーランド、中国など、世界中から厳しい目で選定した農地で、研究から作付け・収穫・選別・出荷に至るまで細かい技術指導を実施。高品質な農産物の生産を実現しています。



輸入

TOMINAGAでは、海外の青果の集荷・輸入も、もちろん広く行っています。1966年に日本で初めてニュージーランドより玉ねぎの輸入を開始。現在では玉ねぎ・かぼちゃにおいて日本一のシェアを誇っています。産地業者として長年培ってきたノウハウを輸入事業に活かし、市場のニーズに応え続けています。

品質管理

徹底した品質管理が、TOMINAGAのポリシー

青果の命とも言える「鮮度」と「おいしさ」そして「安全性」、すべて最高の状態でお届けするために。生産から出荷までを一括管理し、そのすべての工程において徹底した品質管理を行なっています。

品質の向上



生産者に対する栽培の指導や新品种の提案、意見交換、気候の変化に対応するための品質改善などを行っています。

品質の安全性



お客様が安心して商品を購入していただけるよう、生産から出荷までの過程をトレースできるようにしています。

品質の管理



商品はすべて検品を実施。青果ごとに倉庫内の温度や換気をコントロールし、新鮮な状態を保てるよう心掛けています。

品質の報告



商品を検品後、生産者および営業スタッフに品質の状態を報告。その後の品質向上や、商品提案に生かしています。

品質クレームの対応



万が一お客様からクレームがあった場合は、その原因を追究し、正確かつスピーディーな対応を心がけています。

商品開発

いつも新しい視点で、商品開発・研究に挑む

TOMINAGAでは、玉ねぎやかぼちゃの開発で培ってきたノウハウやネットワークを活用し、より美味しくより安全な食材を供給するために、つねに新商品の開発およびそれに伴う調査を行なっています。





加工事業

選果

自社選果ならではの厳しい基準で、青果をチェック

産地、特に海外から長い旅を経て届く野菜・果物は、輸送の間に傷みなどが生じる可能性も高く、厳重な品質チェックが必要です。多くの商社が選果と呼ばれる選別作業を外注するのに対し、TOMINAGAでは、ほぼすべての青果を自社で選別。厳しい基準のもと、専用の選果機や人の手を使って、ランク分けやサイズ分けを丁寧に行なっています。B級品や廃棄に選別された青果も、無駄なくリサイクル他に活用するなど、環境にも配慮。自社で選果や加工も行う、いわばメーカー機能を持つことで蓄積する豊富な青果の知識も、商品開発に生かされています。



剥き玉ねぎ

皮剥きの手間を省いて、リサイクルにも貢献

TOMINAGAの剥き玉ねぎは、皮付きの原料を冷蔵庫に保管し、食品メーカー様から発注をいただいてから皮剥き処理。上下カット・洗浄殺菌・検品・金属探知機の工程後、出荷します。産地・サイズ等の指定も可能で、1年を通じて供給しています。また、自社で残渣処理施設を備えており、皮などの加工過程で出た残渣は堆肥リサイクルへ積極的に利用しています。



カットかぼちゃ

調理が大変なかぼちゃを、あらかじめカット

皮が硬いかぼちゃをあらかじめカットしてお届けします。スライスカット、ブロックカット、ハーフカットなど、厚さや分量に応じて適切なカットがあるほか、特に味にこだわる場合は、味センサーにかけた糖度の高いかぼちゃを使用することもできます。1年を通じてさまざまな産地のかぼちゃを供給しており、産地・サイズ等の指定・真空包装も可能。いずれもお取引先様からの発注毎に加工し、出荷しています。



色付け(ムロ)

バナナやアボカドを追熟させて、食べごろ出荷

バナナは、緑色の状態で輸入することが植物防疫法で義務づけられています。そのため、日本に着いて検疫を受けたあと、色付け(追熟)という工程を経てから出荷されることになります。TOMINAGAでは、自社でムロと呼ばれる温度管理された施設を持っており、エチレングス(環境中に広く存在する気体で、野菜や果物などが発する植物ホルモンの一種)を使って、バナナを色付け・追熟させています。同様に、輸入したアボカドもムロで追熟させ、お客様に届く時期にちょうど美味しい食べ頃となるよう、出荷しています。





流通事業

自社運送(TSCロジスティクス)

青果専門のドライバーが、 丁寧に輸送

海外または国内の産地からTOMINAGAへと集荷された青果は、厳しい品質チェックや箱詰めを経て、再び日本全国へと出荷されます。私たちは、商社としては珍しく大型トラック数台を有する運送会社を持ち、自社のトラックによる輸送と、大手運送会社を利用した輸送を組み合わせでお届けしています。

自社のドライバースタッフについては、青果というデリケートな商品の取り扱い方・安全な運び方・効率的な積み方などの研修から、大型トラック免許の取得まで、TOMINAGAで徹底的にサポート。一からプロフェッショナルを育成しています。



倉庫・冷蔵庫

最新設備の倉庫・冷蔵庫で、 青果の品質を保持

TOMINAGAでは、輸入した青果を自社で選果し出荷するまでの間、最新の設備で青果の品質を保持する倉庫・冷蔵倉庫を持っています。

神戸港の近くに位置する冷蔵物流センターは、海上コンテナからスピーディーに青果を移送できる絶好のロケーション。コンピュータ制御で細かく温度管理ができ、故障時にも迅速に対応できるシステムにより、青果をいつでも安定した品質で保管し、出荷することができます。

また創業から70年以上蓄積してきたノウハウにより、産地ごと・季節ごとの青果の微妙な変化にも対応しながら、作業を行っています。





研究・開発事業

素材開発

産地との連携で、より良い商品を開発

TOMINAGAでは、種まきから生産～出荷までのトレーサビリティシステムを早くから採用。どの農場で栽培されたものが、いつどこで選別・出荷・販売され、どれだけ製品となりどれだけ傷みが出たか?といった情報を常に把握し、生産者にフィードバックして品質の向上に努めています。



流通・生産開発

流通を科学し、生産性を追求する



業界標準となる 木箱やカートンを開発

かぼちゃを輸送する際に詰める木箱やカートン(ダンボール)を、自社で開発。輸送効率を考慮した木箱や、生産時に端材をできるだけ出さないエコなサイズのカートンは、その有用性が高く評価され、今や業界全体の規格となっています。



自動選果機で 人の負担を軽減

TOMINAGAが自社開発した自動選果機は、高精細カメラが青果の大きさを判別することで、従業員の作業負担を大幅に削減。機械化によって手間が省略される分、人の目で品質をチェックする時間が増え、品質の向上にも役立っています。



自動加工機で 便利・安全を追求

剥き玉ねぎ・カットかぼちゃなどの加工商品。TOMINAGAでは、それらの自動加工機も自社開発しています。加工機の開発・操業では、衛生管理と安全性を優先。鮮度とクオリティの高い商品を提供し、多くの信頼をいただいています。

価値づくり研究

ラボラトリーで、青果の品質を日々研究

TOMINAGAの研究所では、青果の成分を産地・品種・季節ごとに研究しています。糖度や硬度・水分比率・乾燥重量(ドライマター)などを測定し、おいしい青果の生産・精密な保管や選果、適切な青果加工などに活用しています。

甘さや食味を測る「味センサー」を自社開発

TOMINAGAでは、野菜や果物のおいしさのバランスを追求するために、糖度・水分・比重を非破壊で測定できる「味センサー」を自社開発。ワンランク上のおいしさを誇るかぼちゃブランド「凄味」などの商品開発に役立てています。



産学連携

さらにTOMINAGAでは、大学の研究機関と連携してさまざまな研究・開発を進行中。神戸大学農学部と共に作物の病気(病原体)について研究するなど、農業の未来に貢献しています。



生産事業

淡路島 富永農産

TOMINAGAのルーツ、 淡路の玉ねぎ生産を守る

2002年より、兵庫県淡路島において国内生産をスタート。現在は、野菜を中心に約16ヘクタールの畑で栽培を行っています。中でも玉ねぎは自社農場の主力商品であり、年間300トンを生産しています。淡路島の慣行栽培の手法を取り入れながらも、農薬や化学肥料は必要最低限の使用量にとどめ、自社生産の野菜由来の堆肥や、地域の畜産農家由来の厩堆肥を積極的に活用。淡路島の玉ねぎの味はそのままに、人にも畑にも安全で持続可能な玉ねぎ栽培を目指し、日々取り組んでいます。



北海道 富永農産

TOMINAGAの、 北の拠点へ

日本の玉ねぎ生産の約60%、かぼちゃ生産の約40%を占め、日本の食糧基地として外せない北海道。TOMINAGAは近年、北海道農場をスタートし、玉ねぎの生産を始めました。玉ねぎ以外の野菜も含め、品目・生産量ともに拡大を目指して研究開発を進めるとともに、グループ会社の富永農産では北海道産かぼちゃの集荷でシェアを拡大中。淡路・神戸に続く富永の「北の拠点」とするべく、力を注いでいます。



リサイクル

シェア1位だからこそ、 リサイクル1位も目指して

TOMINAGAで、玉ねぎやかぼちゃの選別・加工後に不要となる残渣物は、年間約2,000トン以上。それらを自然発酵により堆肥化するリサイクル活動を、2011年から始めました。残渣物が完熟した堆肥になるまでにかかる時間は、なんと約1年。完成した堆肥は、神戸大学大学院農学研究科土壌学研究室で品質評価をした後、淡路島の自社農場で再利用されています。将来的には、自社農場だけではなく販売も視野に入れ、社会に貢献したいと考えています。



www.tsckobe.co.jp