

ちとせグループ

マレーシアでイチゴ栽培

低価格
完熟強み シンガポールで販売

日本と東南アジアに7社を展開するバイオベンチャー企業群「ちとせグループ」(持株会社「ちとせバイオエコリユージョン」, 本社シンガポール、藤田朋宏CEO)は、マレーシアの自社農園でイチゴ「章姫」を栽培し、シンガポールのレストラン、百貨店などに販売している。地の利を活かし、完熟のものを日本産よりも低価格で周年供給できることが強みという。

マレーシア半島東部に位置するキャメロンハイランドは、標高1500以上の高原地帯。年間を通じて涼しく、昼夜の寒暖差があることからイチゴ栽培に適している。栽培は、同グループのチトセアグリラボラトリー(本社マレーシア)。2015年に900平方メートルから栽培を始め、今年3月には1万5000平方メートルへと拡大。周年栽培が可能で、年間50トンの出荷に向けて取り組む。

オ技術などを用いて、病気や害虫を適切にコントロールする環境配慮型の栽培を行うとともに、肥料の配合や灌水のタイミングなどに細かい工夫を重ねることで、おいしく安全な食べ物を提供する、「量より質」を重視した「日本式」の栽培を行う。同グループでは「このイチゴを東南アジアの人たちに食べて欲しい。おいしさに見合う額のお金を出す人が増えれば、おいしいものを作るための農業が求められるようになる。それが環境配慮型農業の広がりにつながるはず」と期待する。

約8～9時間。三井化学フード&パッケージング事業本部などと協働で、輸送ダメージ率の低減と鮮度を保った最適な輸送の実現に向けた開発を進めている。

販売はチトセアグリカルチャーイニシアティブ(本社シンガポール)



イチゴ栽培の指揮をとる木下氏

が担当。これまでにミシランガイドで星を獲得したレストランや洋菓子店、リゾートホテルなどが、合計40店以上に販売、今年9月からはシンガポール伊勢丹の一部店舗で常時販売も始まった。18年中に栽培面積を4畝にまで拡大し、マレーシアでの販売を計画。さらに、インドネシアなどの東南アジア他国にも生産拠点を広げる考えだ。

「ちとせいちご」の名称で販売



「ちとせいちご」の名称で販売

「ちとせいちご」の名称で販売