

創業以来オーガニック一筋！ 有機農業と有機食品で、地球と人々の健康に貢献したい！

農業へ従事するきっかけ

大学時代の一人暮らしを機に、食と健康の大切さに目覚め、独学でいろいろ研究する中、土の微生物の世界まで関心が及び、大学院で農学を研究しました。インドの有機農業を調査する中、ビジネスを通じて有機農業や有機食品を広げることの重要性を感じて、有機食品の生産と販売に関わるようになりました。

こだわり、セールスポイント

創業以来、ずっと「有機」にこだわり続けて約20年の間、水も空気もきれいな群馬県赤城山麓南面で小松菜を栽培しています。いわゆる農業や化学肥料を使わないのはもちろんのこと、独自の「地球式自然農法®」を掲げ、自然環境との調和をとりながら、健康で味の良い小松菜づくりに日々努力しています。自然の恵みと愛情をたっぷり受けて、生命力が強く育っているため、プレマの小松菜は一年中生で食べても美味しいです！また、小松菜を中心とした自然素材と製法にこだわった加工食品も、品質の良さと美味しさが自慢です！

現在の日本の農業をどう見ているか

日本農業の未来が心配されていますが、従来の方法にとらわ

オーガニックは高付加価値で、これから発展する分野だと注目する人が増えていることは嬉しいです。

健康面・環境面はもちろん、これからは女性や高齢者も安心して働いて、地域で協力し合う：そうした人に優しい経営も含めて、サステナブルな農業を目指すべきだと考えています。

過去から現在まで最も苦労した点

農業や化学肥料に頼らない有機栽培ならではの苦労も多々ありますが、とりわけ震災と大雪の被害は大きなダメージでした。震災後、群馬県の小松菜は出荷停止にならなかったものの、売上が落ちて苦労しました（※現在まで放射性物質は一度も検出されておりません）。その後、2014年2月の大雪でハウスが倒壊し、再建に1年以上かかりました。農業は自然産業であり、自然から恵みをいただいている一方で災害も避けられませんが、みなで支え合い、いつも笑顔で試練を乗り越えています。



「有機」にこだわって作られる小松菜と小松菜の加工食品
有機うどん・そうめん、プレマ有機小松菜びゅうあぼうだー他



水も空気もきれいな群馬県赤城山麓南面で栽培されている小松菜

れず、高い価値を提供できる生産者にとっては世界市場にも挑戦できる可能性は充分にあります。



いつも笑顔でスタッフが支え合い、健康で美味しい小松菜を育てている

今後のビジョンについて

プレマの小松菜の品質向上をさらに追求し、「素材のパワーと美味しさが最大限に活かされ、食べると心身が幸せで満たされる」【ヒーリングフード®】のコンセプトに基づいた加工食品開発にも力をいれ、日本全国そして海外にJAPANブランドのオーガニック食品を届けられるように挑戦していきます！農業体験をして収穫した新鮮なオーガニック野菜を味わえるレストランやセミナーを併設した体感型の農食ヒーリング施設をつくって、多くの方々に農業の面白さやオーガニックの魅力を知っていただく機会を広げたいです。

社名	株式会社プレマ/プレマ・オーガニック・ファーム
会社・農園所在地	〒371-0212 群馬県前橋市柏川町下東田面303-4
代表者名	飯野 晃子
連絡先	TEL : 027-285-3314 FAX : 027-285-3540
URL	http://www.premafoods.com/
問合せ先	担当部署：総務部 担当者：関口千恵子 TEL : 027-285-3314 FAX : 027-285-3540 E-mail : info@premafoods.com
生産商品名	有機小松菜・有機加工食品