



Writer : Izumo Hirotō

no 16

kyusaifarm shimane

株式会社 キューサイファーム島根

愛される青汁作り
全国のファンが待ち望む



益田市は山陰地方の中でも比較的温暖で、ケールの栽培に適した土地とされています。作付けは9月中旬から翌年4月中旬までの秋冬作と、2月上旬から6月中旬までの春作の2回に分けられます。



農薬・化学肥料不使用のルールはとても厳格。農薬を使わないため、手作業で葉を一枚一枚裏返して虫取りをします。

安心安全への情熱

代表取締役社長 廣田英二さん

私たちは、スキンケア・ヘルスケア用品の製造販売をしているキューサイ株式会社のグループ企業です。主にキューサイのケール青汁を製造するために、畑でケールを栽培し、工場で青汁を生産しています。ケールという野菜はあまり馴染みがないかもしれません、ケールはキャベツの原種で、食物繊維や、カルシウム、ビタミンといった栄養素が豊富で青汁の材料としてよく使われており、自社農場でこのケールを年間約1000トン栽培しています。畑の大きさで言えば、実に東京ドーム11個分の広さになりますね。規模が大きくイメージしづらいと思いますが、それだけたくさんの需要があるということです。現在、日本では多くのメーカーが青汁の製造・販売をしていますが、キューサイはその走りとも言える会社で、30年以上前からケール青汁を作っています。それだけの長い歴史をもち、愛され続けているケール青汁は徹底した品質管理のもと栽培・製造しています。農薬不使用で栽培をしていますし、収穫の際は手作業で対応しています。品質の悪いものが混ざらないように丁寧に、人の目と手で確認しながら収穫する



んです。また、収穫前は農薬検査をして、クリアしたものしか工場に出荷しません。この規模の畑で、ここまで品質を保つことは大変な作業ですが、それでも社員一丸となってこだわり続けています。そのこだわりを支えるのは“安心安全な商品を作り、全国のお客様に幸せを届けたい”という仕事への情熱があるからです。キューサイファーム島根の仕事は社員に支えられている部分が大きいので、社員がもっと楽しく、充実して仕事に取り組める環境作りにも着手していきたいですね。

Interview

社員さんインタビュー

原田さん（入社8年目）



製造課という部署で加工室を担当しています。収穫されたケールの裁断と、絞った青汁の殺菌をする工程です。工場はケールが収穫できる限られた時期しか稼働しないので、それ以外の時期はトラブルが起きないように機械の整備や、部品交換などをしています。工場で生産する収穫のシーズン中は本当に忙しいですが、シーズン後は従業員で打ち上げをしたり、オンオフのメリハリがしっかりしている職場です。作業は一人作業ではなくて、チームとして作業するので、仕事のしやすさを感じます。また、シーズンを通して何百トンものケールから莫大な量の青汁を、「自分が作ったんだ」と思えるので、達成感をものすごく感じられる仕事です。



広大なケール畑の管理をしています。私はもともと、お家にある小さい畑で野菜を育てたことがきっかけで、農業に興味を持っていました。ただ、お家の畑と違って、ここでのケールは無農薬なのに立派に育つんです。「どんな方法で生産しているんだろう」と興味を惹かれて入社しました。従業員はみなさん優しく、とても働きやすいです。ケールは成長が早いので、それを観察するのが好きですね。雄大な自然に囲まれながら、和やかに働く環境はとても魅力的だと思います。農業に触れてみたい、大自然の中で仕事をしてみたいと思っている方にはぴったりの職場ですよ。

Company Date

Q'SAI Farm Shimane

業種：農業・製造業
設立：1998年
従業員数：70名（2019年10月末現在）
代表：廣田英二
場所：益田市虫追町320-39
<https://www.city.masuda.lg.jp/soshiki/32/1275.html>



◀ MACHI TERASUの
WEBページ

Q. 希望する人材は？



自分から考えて、「こうしたい！」というアイディアを出せる人と働きたいです。そういった意見は、業務の効率化に繋がると考えているので積極的に採用しています。最近では農業を志す女性も多く、性別問わず大歓迎です。大規模農場経営や食品加工に興味を持たれた方は是非一度話を聞きにきてください。