



no 11

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



収穫されたケールは工場で商品に加工されます。工場での受け入れ時に、収穫されたケールの厳格な品質検査を行い、安心安全な商品を製造しています。



生産部門が活躍する工場は乾燥工場と冷凍工場の2つ。トラブルが起きないように、生産休止の季節にはしっかりとメンテナンスを行います。美味しい青汁を作るため、部署の仲間同士連携して業務にあたります。

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。畠の大きさで言えば、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、人の目と手で確認しながら丁寧に収穫する



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。この規模の畠で、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12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がしやすいです。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。



広大なケール畠の管理をしています。私はもともと、お家にある小さい畠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、お家の畠と違って、ここ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 Data

業種：農業・製造業
設立：1998年
従業員数：69名（2022年12月末現在）
代表：廣田英二
場所：島根県益田市虫追町320-39
<https://www.city.masuda.lg.jp/soshiki/32/1275.html>



◀MACHI TERASUのWEBページ

最近の農業事情を教えて！
農業は高齢化のイメージがあると思いますが、近年では若者の人気業種になりつつあります。特に女性で興味を持たれる方が増えています。ベテランから直接スキルを学ぶ機会が多いので、能力をどんどん伸ばせます。大規模農場経営や食品加工に興味がある、食の分野で人の役に立ちたいと思える方は是非一度話を聞きにきてください。