

植物工場とは、環境が高度に制御された工場内で植物を計画的に生産することを指す。一般の露地栽培に比べて当然のことながら光熱費がかさむため、通常は高価格の植物を選択的に生産しないと採算が取れず、全国でも成功している事例は少ない。

このような状況の中、米沢にある植物工場による野菜製造会社が元気である。栽培しているのは焼き肉を巻いて食べる「サンチュ」である。普通のサンチュを生産しているのでは価格が高くなりすぎて焼き肉店は購入してくれない。そこで光量や温度を調整することにより茎に葉が密に何枚もついたサンチュの栽培法を確立し、そのままの形で販売することとした。工場内で生産するので病原菌や害虫の被害はなく、従って無農薬による安全な生産が出来ることに加え、茎から葉を一枚ずつ剥がして焼き肉と一緒に食べることが子供たちに喜ばれ、大人気を博している。

付加価値

また克雪、資源開発、そして環境保全を主な事業としている山形の建設・環境会社では自社の特技である地下水を活用して「ワサビ」の栽培を行っている。そこが販売しているチューブタイプのワサビは他社のものとはひと味違う。いわゆる大手企業から販売されているワサビの基材となっているのは乾燥させた粒状大根であるのに対し、この会社のワサビは形が残る程度に荒切りに刻んだものと交ぜているため、良い食感とワサビならではの風味と香りが楽しめる。しかも最良の地下水を利用しているため、ワサビそのものの品質が素晴らしい。

このように通常の製品に比較してひと工夫されており、標準より高く価格を設定しても消費者が当然のごとく受け入れる理由が付加価値である。自社の製品を他者のものと差別化するためにも如何に付加価値をつけるかが重要である。

(高橋 楓)

気炎