

OFF THE GRID

GUIDE 2026



SASAKI GROUP

私たちの思い

農業の課題（耕作放棄・担い手不足）に真剣に取り組み、「食の安全確保」そして循環型社会を創造します

農業と太陽光事業の両立により、本気の「地域創生」を実践します

岩手県産食材の提供による消費拡大を推進し、「地域の活性化」そして農業の六次産業化を実践します

「食の安全確保」「地域創世」「地域の活性化」により、子供たちに明るい未来をバトンタッチしていきます



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

農業の新しいカタチ

OFF THE GRIDは、農業の課題に真剣に向き合っています

農地を守りながら農業収入を得る、そして発電した電気で売電収入を得る
それが「農業の新しいカタチ」、ソーラーシェアリング（営農型太陽光発電事業）です

ソーラーシェアリングの活用により、後継者不足や不採算により撤退した農地を継承・再生し、1つの土地で農業と発電事業を両立させて安定した農業の収益モデルを実現していきます



農業収入

+



売電収入

農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

ソーラーシェアリング

太陽光パネルを一定の間隔を空けて設置することで、農作物に必要な日射量を確保し、営農への影響を極力小さくできます

太陽光パネル下の生産環境は、

- ①遮光率30%程度を確保
- ②最低地上高2メートル以上を確保
- ③圃場全面が光が遮断されている訳ではないことから、生育に必要な日射量を確保しています

露路栽培かぼちゃの(注)光飽和点は4.5万ルクス程度ですが、強光を好むウリ科の中で、やや弱光でも生育することができますので、ソーラーシェアリングに適しています

(注) 植物の光合成において、光の強度が上がると光合成速度が速くなるが、ある強度以上では飽和状態に達し、それ以上速くならないこと



農業の新しいカタチ

有機 J A S 認証の取得

OFF THE GRIDは、広域認定農業者として約10ヘクタールの農地で、無農薬の「万次郎カボチャ」を主力に、サツマイモ、ブルーベリー、梅など多品目の栽培を行っており、羊の飼育にも取り組んでいます。

昨年12月、営農型太陽光発電の圃場において栽培している万次郎カボチャ、ポアロについて、有機JAS認証を取得いたしました

洋野町ではヤマセの影響などにより安定した作物栽培が難しく、長年耕作が行われていなかった農地も多く存在していました

営農型太陽光発電を導入し、農業と再生可能エネルギーを両立させる形で農地の再生と作物栽培に取り組んできた結果、管理する農地のうち約6ヘクタールにおいて有機JAS認証を取得することができました



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

万次郎カボチャの特徴

- 高知県が起源である「万次郎カボチャ」は、東洋と西洋のかぼちゃの種間交雑種であり、荒廃地跡でも旺盛な生命力があり、病気とは無縁で、ほとんど手間もかからず、とても栽培しやすい品種です
- 形はラグビーボール大、肉質は粘質で加熱調理してもホクホクせずねっとり柔らかいタイプで、たまごサラダや厚切天ぷらなどの調理素材としてお勧めです
- 晩成種なので、10～11月に収穫後、約2か月間追熟することにより他のかぼちゃに比べ糖度が高いうえ、栄養価も高く貯蔵性も高いので、非常時の保存食としても近年注目を集めています

OFF THE GRIDでは
令和7年度 約69トン生産



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

万次郎の品質規格

分析試験結果

項目	栄養成分値 (100gあたり)	測定方法	項目	栄養成分値 (100gあたり)	測定方法
水分	86.7g	日本食品標準成分表	カルシウム	166.00mg	ICP発光分析法
たんぱく質	7.40g	ケルダール法	ビタミンA	879.00 μ g	-
脂質	7.30g	酸分解法	α -カロチン	300.00 μ g	高速クロマトグラフ法
灰分	6.80g	直接灰化法	β -カロチン	10,400.00 μ g	高速クロマトグラフ法
炭水化物	73.10g	-	食塩相当量	0.00g	日本食品標準成分表
エネルギー	338.00kcal	-	食物繊維	3.00g	日本食品標準成分表
ナトリウム	検出せず	原子吸光光度法			

**β -カロチンが一般のかぼちゃの
約3倍含まれています**

農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

<日本食品分析センター>
計算日：2010/5/11

万次郎カボチャ 商品

生まるごと 追熟前

出荷期間
10月下旬～11月中旬

<商品説明>

- 自然豊かな岩手県で栽培された自社農園製のかぼちゃです
- 収穫後（追熟前）の新鮮な状態ですので、やや水分量が多めですが、調理の幅を広げる一品です



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

万次郎カボチャ 商品

生まるごと 2か月追熟後

出荷期間
12月下旬～2月下旬

<商品説明>

- 自然豊かな岩手県で栽培された自社農園製のかぼちゃです
- 収穫後に2か月間追熟させることにより、特徴である甘みと高い栄養価を最大限に引き出した一品です



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

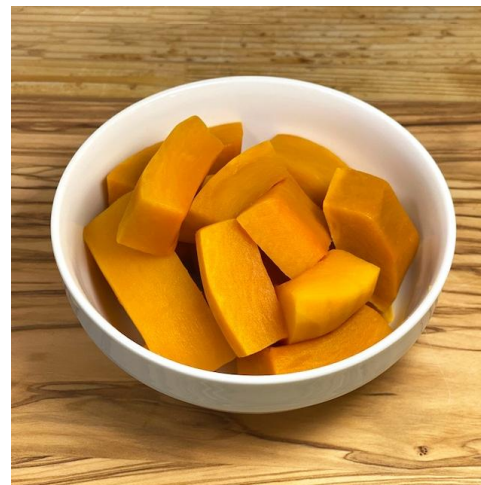
万次郎カボチャ 商品

皮無カット 冷凍パック

通年 出荷

<商品説明>

- 生の状態で調理しやすい「約3cm×1.5cm（不定形）」サイズにカットした冷凍品です
- たまごサラダ、厚切天ぷらなどの調理素材として活躍します



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

万次郎カボチャ 商品

皮無カット1cm角 冷凍パック

通年 出荷

<商品説明>

- 生の状態で調理しやすい「約1cm×1cm（不定形）」サイズにカットした冷凍品です
- シチュー、ポタージュ、プリンなどの調理素材として活躍します



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

ポアロの特徴

- 高知県が起源である「ポアロ」は、バターナッツカボチャと鶴首カボチャの種間交雑種であり、万次郎カボチャより高品質で付加価値の高い俊逸な品種です
- 薄黄色いひょうたん型をしており、肉質は粘質でねっとり柔らかく煮る、焼く、揚げる、蒸すなど、さまざまな調理法に対応できる万能タイプですが、特にポタージュやプリンなどの調理素材として大活躍します
- 9月に収穫後、約1か月間追熟することで、より糖度が増し濃厚さとまろやかさが際立ち、食品業者様必見のプレミアムかぼちゃです

OFF THE GRIDでは
令和7年度 約9.2トン生産



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

ポアロ 商品

生まるごと 1か月追熟後

出荷期間
10月中旬～2月下旬

<商品説明>

- 自然豊かな岩手県で栽培された自社農園製のかぼちゃです
- 収穫後に1か月間追熟させることにより、甘みと濃厚さとまるやかさがさらに際立つ高品質な一品です



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

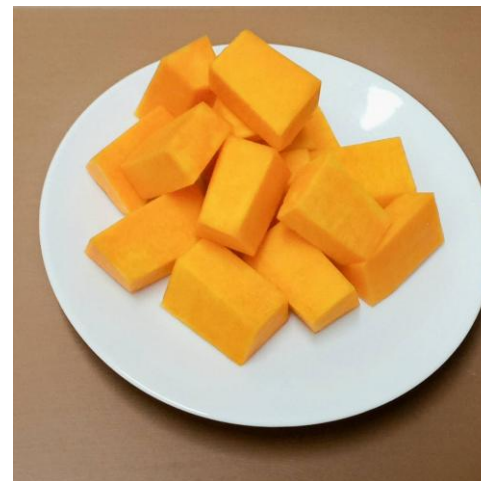
ポアロ 商品

皮無乱切り 冷凍パック

通年 出荷

<商品説明>

- 生の状態で調理しやすい「約3cm×1.5cm（不定形）」サイズにカットした冷凍品です
- ポタージュ、プリンなどの調理素材として活躍します



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

商品価格表

	商品名	単価/単位 (税込)	内容量	出荷時期
万次郎	生まるごと 追熟前	350円/個	1.8~2.5kg	10月下~11月中
	生まるごと 2か月追熟後	450円/個	1.8~2.5kg	12月下~2月下
	皮無乱切り 冷凍パック	380円/パック	1kg	通年
	皮無カット1cm角 冷凍パック	420円/パック	1kg	通年
ポアロ	生まるごと 1か月追熟後	320円/個	1.2~2.5kg	10月中~2月下
	皮無カット 冷凍パック	380円/パック	1kg	通年

農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

かぼちゃレシピ 例 (共通)

たまごサラダ (万次郎)

- ・ かぼちゃとゆで卵をマヨネーズで和えるだけのお手軽さで、サンドイッチの具やお酒のつまみにピッタリです

ポタージュ (ポアロ)

- ・ かぼちゃの甘みを活かし、とても濃厚でまろやかな素材感のあるポタージュに仕上がります

プリン (ポアロ・万次郎)

- ・ トロリとクリームのような舌触りで、さっぱりしたプリンにうまくマッチする素材です



農業の新しいカタチ



OFF THE GRID

公式HP



そらベジ



株式会社OFF THE GRID
www.thenougyo.com