3 魅力的な会社づくり

魅力的な仕事や職場、労働環境づくり、地域との協力による住みやすさの向上などに取り組むことで、働きたい・働き続けたいと思える会社づくりを行います。島に戻って働きたい、移住して農業を始めてみたい、高齢でも働き続けたいなど、様々な方のニーズを受け止められる雇用の受け皿として職場や雇用環境を充実し、合わせて地域の古民家の再生等に取り組み、住環境も整えています。

4 有機安納芋の魅力・価値を最大化

現在は農家としての安納芋の栽培販売だけでなく、ペースト・パウダー・ダイスカットなどの一次加工や、ベビーフードや干し芋などの自社ブランド商品の開発販売を手掛けています。構想として一次加工した有機安納芋を和菓子・洋菓子に商品開発し、「五島列島・有機安納芋・オーガニック・耕作放棄地再生・ベビーフード」などをプロモーション活動をする店舗「五島商店 佐藤の芋屋」を首都圏に出店し、有機安納芋の魅力・価値を最大化させていきます。

持続可能な開発目標（SDGs）

8 働きがいも経済成長も
9 産業と技術革新の基盤をつくろう
11 住み続けられるまちづくりを

地域の廃校になった小学校を再活用!

地域の廃校を活用し、さつま芋を貯蔵・熟成・加工などを行っています。そのままにしておくと荒れてしまう施設を利用することで、地域に活気と雇用の場を生み出したいと考えました。

旧岳小学校

百姓

株式会社アグリ・コーポレーション
代表取締役　佐藤義貴

住　　所｜〒853-0601 長崎県五島市三井楽町濱／畔 2969 番地 3
電　　話｜0959-84-2989
資 本 金｜1800 万円
事業内容｜有機安納芋・紫芋の栽培、一次加工、NB、PB開発、有機大麦、小麦の栽培、宿泊業
従業員数｜役員・社員：11 名　常勤パート 40 名
栽培面積｜50ha すべて有機 JAS 認証取得
U R L ｜www.osyaburi.jp/

会社沿革

2011 年　株式会社アグリ・コーポレーション設立
2012 年　第一種就・網・わな狩猟免許取得
2013 年　農産物直売所 旬の駅ならやま店オープン（本店）
2015 年　ベビーフード「おしゃぶー」を開発し発売スタート
2016 年　FFG 農業法人成長支援投資事業有限責任組合より 3,000 万円出資を受ける
2017 年　農産物直売所 旬の駅イオン浦池店オープン（2 号店）
2018 年　有機 JAS 認証取得
2018 年　六次産業総合化事業計画に係る認定（農林水産省）
2019 年　農産物直売所 旬の駅京都店オープン（3 号店）
2019 年　食品工場建設　HACCP 対応（SWEET POTATO LABO）
2019 年　株式会社SAMURAI SUMMIT設立
2020 年　自社ブランド「五島商店 佐藤の芋屋」を展開
2021 年　日本農業法人協会主催「夢コンテスト 2040」最優秀賞受賞
2021 年　「未来につながる持続可能な農業推進コンクール」農林水産省生産局長賞
2021 年　農産物直売所 旬の駅トロキタウン店オープン（4 号店）
2022 年　オウンドメディア「五島商店佐藤の芋屋」スタート（organic.jp）
2023 年　農産物直売所 旬の駅らぱーと門真店オープン（5 号店）
　　農産物直売所 旬の駅イオン橿原店オープン（6 号店）
2024 年　農産物直売所 旬の駅道賀草津店オープン（7 号店）
　　農産物直売所 旬の駅クロスウェイ中町店オープン（8 号店）
2026 年　農産物直売所 イオン鶴見緑地店オープン（9 号店）
　　Hotel Imo オープン（観光業参入）
　　大型キュアリング貯蔵庫（1000t）完成
　　農産物直売所 イオン京都五条店オープン（10 号店）

関連会社

■農産物直売所　㈱フォレストファーム
奈良県奈良市奈良阪町 2626-2
■食品輸出商社　㈱ SAMURAI SUMMIT
長崎県五島市三井楽町濱／畔 2969 番地 3
■Hotel Imo、五島商店佐藤の芋屋
長崎県五島市三井楽町濱／畔 493 番地

五島列島について

五島市の 2021 年の耕地面積は 4,800ha だが、1970 年代、甘藷だけで 5,000ha も栽培していた。そこらじゅうの山には頂上近くまで開墾され、温暖な気候とミネラルを含んだ黒風が年中通り抜けるこの島は、上質な甘藷ができる栽培に適した土地である。
つまり五島は「芋の島」であった。

百姓

株式会社 アグリ・コーポレーション 会社案内

Company Profile | Agri Corporation,Ltd.

アグリ CORPORATION
Organic JAS RROFI

アグリコーポレーションが考える オーガニックなまちづくり構想

―― 人や地域とともにしあわせになる農業のまちづくり ――

1 島の耕作放棄地再生

アグリコーポレーションは、創業以来多くの耕作放棄地の再生に取り組んできました。また、今後も三井楽町に存在する約600haの耕作放棄地再生を目指し、栽培面積拡大に取り組みます。
耕作放棄地再生は、食料自給率を向上させることや、移住者や五島市民に農地を貸し出し働き場を提供すること、猪・鹿などの鳥獣被害の軽減につながり非常に大切な活動です。

2 環境にやさしい農業

当社は、有機JASの認証を取得し、有機農業に真摯に取り組んでいます。有機JAS制度とは、化学肥料や農薬を使用せずに、有機由来の安心安全な肥料を使用した栽培方法のこと。
安心安全な食べ物を供給するだけではなく、自然循環機能の維持増進を図り、健康で肥沃な土壌を作り、環境問題へ配慮するなど、人にも地球にも優しい農業に取り組んでいます。
今後は廃棄ゼロを目指し、さらなる環境負荷の軽減を図ります。

持続可能な開発目標（SDGs）

12 つくる責任 つかう責任
14 海の豊かさを守ろう
15 陸の豊かさも守ろう

5 まちづくりのハブ

農業・雇用・離島再生の「核」となるホテルを創る。その舞台は、三井楽町の山間に佇む築50年の旧ユースホステル。このホテルを通じて目指すのは「地方再構築のモデルケース」という希望の可視化。五島の自然、文化、食、体験を掛け合わせ、観光による新たな価値を創り、外貨を生み、農業と観光が循環する"持続可能な地域経済"を形にします。

五島での起業

初めて島を訪れたのは、2011 年 5 月のこと。大学を卒業後、税理士事務所で勤務していたとき、長崎県の離島、五島市の福江島で 4,000 坪の一枚の畑が売りに出ていることを知ったことがきっかけでした。
「ここで農業をしよう。」その土地を見て、私はすぐにそう決意しました。父がスーパーマーケットを経営していたことに大きな影響を受け、自分も将来は社長になろうと漠然と考えていた学生時代からの想いが、ここならかたちになると可能性を感じたのかもしれません。初めて島を訪れてから、わずか 3 ヵ月後の 2011 年 8 月には、会社を設立していました。
会社を起こして取り組み始めたのは、島で古くから栽培が盛んなさつま芋の栽培です。さつま芋の特性は、貯蔵できることと、加工のバリエーションが高いこと。その特性を活かし、有機安納芋に特化した農業法人となり、2019 年にはさつま芋の加工工場 SWEET POTATO LABO を建設しました。栽培も製造もスタートの地は同じ一枚の畑からでした。

五島の芋について

五島では多くの品種の芋が栽培されています。沿岸部でミネラルを求める安納芋、豊かな土壌で栽培する紫芋、和菓のような上質な味わいの芋おとめ、全国的に人気の紅はるか、シルクスイート、昔から栽培していた高系 14 号など様々。栽培を可能にしているのは、同じ島の中でも福江、富江、玉之浦、岐宿、三井楽など、土壌、雨量、土質の体系の違うそれぞれの地域の特性です。

赤ちゃん向けに有機栽培した芋作り

当社のビジョンは、「オーガニックをプラットフォームとした街づくり」です。当社が栽培している五島市三井楽町には 1,500ha の農地がありますが、その内 600ha は耕作放棄地です。耕作放棄地は年々増しており、人口減少で地域の学校が次々と廃校になっています。化学肥料や農薬を使用する慣行栽培から、安心安全な有機認証を取得し、「赤ちゃんに安全を、母親に安心を」を届けるために青果、一次加工、商品開発を行っています。

組織に風穴をあける

当社は、栽培と販売、卸業を分社化させています。栽培製造をアグリコーポレーション、販売を農産物直売所・旬の駅、輸出も含めた卸売を SUMURAISUMMIT で担い持続可能な企業を目指しています。

～はやくいきたければ一人でいけ、
遠くまでいきたければみんなでいけ～

アグリコーポレーションにできること

さつま芋のエキスパートとして、お客様のご要望やニーズに応じたきめ細かい対応が可能です。

青果

有機安納芋・紫芋・シルクスイート

■**安納芋**　時期：通年
特徴：柔らかくて高糖度
料理：カレー、天ぷら、焼き芋
■**紫芋**　時期：9～12 月
特徴：安納芋のような甘さ、やわらかさ
料理：コロッケ、ポテトサラダ、天ぷら、焼き芋
■**シルクスイート**　時期：9～12 月
特徴：食感が絹のようにしっとりなめらか
料理：焼き芋

有機大麦・小麦

■有機大麦／六条大麦 シュンライ
時期：5 月中旬～ 6 月
■有機小麦／チクゴイズミ
時期：6 月
■有機小麦粉／チクゴイズミ
時期：通年

一次加工

用途に合わせた一次加工が可能

オーガニック認証の安納芋・紫芋を原料とし、ペースト・業務用冷凍焼き芋・パウダー・ダイスカットなど用途に合わせた様々な一次加工が可能です。産地で新鮮なうちに加工するため、食材の風味を活かしたまま、保存・加工の簡略化を実現できます。

ペースト　（2019 年 10 月～）
蒸ごしの水の組かさ、乳製品との相性、保形性にすぐれた糖度 40 度の安納芋ペースト。甘しい焼芋ペースト。

焼き芋　（2019 年 10 月～）
自社工場のコンベクションオーブンで時間・温度にこだわり焼き上げ糖度を最大限に引き出しています。

ダイスカット
15 ミリ、20 ミリを IQF で出荷。

パウダー　（2021 年 9 月～）
収納芋の皮と干し芋を原料にしたパウダー。皮の栄養価は高く香りが強いのが特徴。天ぷら粉やホットケーキミックスに混ぜると安納芋のほのかな香りを感じ付加価値の高い商品になります。

自社商品

ナショナルブランド・有機加工品

ベビーフード「オーガニックおしゃぶー」

（2015 年 2 月～）
オーガニック認証の食べるおしゃぶり。生後 6 ヶ月～1 歳 6 ヶ月頃の歯がため時期に、おしゃぶりをしながら噛むことや味わう土壌ができ、噛んで食べる習慣が身に付きます。顎の発達を促進し口に入れておくと唾液が増え風邪・虫歯予防になります。

ベビーフード「畑の離乳食」

（2021 年 9 月～）
栄養価の高い有機安納芋の焼き芋の皮を乾燥させパウダーにしました。離乳食初期の生後 5 か月頃に、１０分粥にスプーン１杯入れるだけで簡単に離乳食を作れます。果物の代わりにヨーグルトにも最適です。

オリジナルブランド「いもやすみ」

（2021 年 10 月～）
赤ちゃんの子育て中にママにひとやすみをしてほしい想いで商品開発しました。有機安納芋を焼き芋にしてから乾燥させた丸干し焼き芋の干し芋です。べちゃべちゃ干し芋ではなく、噛み応えのあるいもやすみは、赤ちゃんにおしゃぶーを食べさせてる時に最適です。

オリジナルブランド「皮まではぐっと」

（2022 年 1 月～）
まるで畑でつくったスイーツのような美味しさ。商品名の通り、皮までバクッと食べれる安心安全な有機焼き芋。皮は栄養価が高く、皮と食べる方が美味しいからお子様のおやつにどうぞ。パリッと召し上がりたい方はオーブンで仕上げてください。

腸活サプリメント「.hel」

（2025 年 6 月～）
有機安納芋を使用。自然志向の腸活サプリ。「痩せる」「減らせる」「改善する」と言われる原材料（HMPA・有胞子性乳酸菌）を組み合わせることで、「お腹の周囲径を減らす」・「食後の血糖値を下げる」・「便通を改善する」機能性食品。

ペットフード「ワンちゃんのおやつ」

人の赤ちゃん用に製造した「おしゃぶー」を原料に人気のオーニック安納芋を使用しました。グレインフリー（穀物不使用）で噛み応え抜群のおやつとして、香料・着色料・保存料を一切使わない栄養価満点の無添加食品の国産品です。

価値の最大化へ

Hotel Imo　複合宿泊施設
「Hotel Imo」

Hotel Imo が提供する
五島アグリ・ツーリズモ

5つの価値

1 五島の恵み × 世界基準のシェフ
有機安納芋・島野菜・朝獲れ魚介などを使ったアフリカンフレンチ

2 手つかずの風景が旅の主役
ジオパークを E-bike＆バギーで、ルーフトップで朝ヨガ・星空観賞

3 人が交わり、挑戦が生まれる「出会いの熱源」
15 室 7 タイプ、うち 5 室は
移住者・長期滞在向けアパートメント仕様

4 農・海・暮らしを丸ごと体験
ユンボで耕作放棄地を再生
有機安納芋の植え付け・収穫・かんころも作り
バギー＆ジオパーク E-bike ツアーなど
「アグリ丸」での船釣り、クリア SUP、SUP など
五島の海をまるかじり

5 泊まるだけで「しまの未来づくり」に参加できる
築 50 年、廃業したユースホステルを
フルリノベーションし、五島の離島再生の象徴となる
宿泊施設が Hotel Imo

イメージ写真