

Funasho Case Study3

商品への付加価値を創造し 安心して食べられる野菜をつくる

株式会社鈴生(すずなり)

先代から農業をはじめ、2008年に株式会社鈴生を設立。「おいしさを求めて」を合言葉に、農薬と化学肥料をできる限り減らし、独自の有機肥料を使う特別栽培で野菜を育ててきた。かつてはお茶やミカンの生産もしていたが、現在はレタスを主軸に、枝豆やブロッコリーも手掛ける。

船昌との取引は、今から約20年前にブランド化した「オレ達のえだ豆」から始まった。「鈴生さんは、信頼できる野菜をつくってくれる。手間ひまをかけても、おいしいものをつくりたい、そんな思いがたくさん詰まっているのを感じます」と営業の林健二は語る。

3年ほど前から量販店向けの国産ブロッコリー

もスタートさせた。

お客様には、鈴生の野菜を何度も手に取ってもらいたい。そのためには、付加価値を創造していくことが必要だと考えている。脱炭素への取り組みもその一つで、農林水産省が行っている環境負荷低減の取組の「見える化」実証事業の一環として、冬レタスの栽培方法が評価され、パッケージに3つ星がつく。温室効果ガスを20%以上削減しているという認定の証だ。

「船昌さんとは、中堅、若手が各々で良い関係を築いていると感じています。これからも未来とともに模索する“チーム”として、切磋琢磨できれば最高です！」と鈴木靖久氏と魁途氏は語る。

