Make More Sustainable
サステナブルインフラの「いちご」

2025年8月15日
いちご株式会社
www.ichigo.gr.jp

有機農業の街、宮崎県綾町の「綾川荘」にて「旬を迎える綾町のライチと香月ワインを食す会」を実施

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。

当社グループの株式会社宮交シティ（宮崎市、代表取締役会長兼社長 石原 実）が指定管理を受託する綾町宿泊施設「綾川荘」にて、自主事業「旬を迎える綾町のライチと香月ワインを食す会」を開催しましたのでお知らせいたします。

本会では、いちごが目指すサステナブルな街づくりに賛同いただいた二人のスペシャルゲストシェフや地元を拠点とする生産者、著名ワイナリーたちが有志として集い、旬を迎えるライチや野菜、ワインなど農薬不使用や有機栽培など、自然生態系や地域循環に配慮した食材を使用した特別なコースディナーを提供しました。お客様は、持続可能な農業や水産を目指す作り手たちのそれぞれのストーリーに耳を傾けながら、ディナーを楽しまれました。
本会は、持続可能な循環型農業を目指す当社グループのいちごポタジェ株式会社（宮崎市、代表取締役社長 田口 沙緒理）が、地元生産者およびシェフとともに企画、綾川荘と連携して運営を担い、ユネスコ エコパークに認定される綾町の豊かな自然と有機農業の魅力を、料理を通じてお届けいたしました。
いちごグループは、今後も宮崎の皆さまと連携し、スポーツや観光などと組み合わせて食の魅力を発信し続けます。
また当日は、綾町の松本俊二町長がお越しになり、綾町に関することや有機農業についてお話していただきました。

■ **宮崎県綾町 松本 俊二 町長のコメント**

このたびのイベントを企画・開催いただいた「いちご株式会社」様をはじめ、ご協力いただいた全ての関係者の皆さまに心から感謝を申し上げます。
綾町は「自然との共生」をまちづくりの理念としています。加えて、綾町には“ほんものを誠実に追求する姿勢”と“常に時代の先を行くという気概”が脈々と根付いており、その精神が「ユネスコ エコパークのまち」「有機農業（自然生態系農業）のまち」「手づくり工芸のまち」「スポーツ合宿のまち」などとして多くの方々に知られることにつながっています。これからも、その自信と誇りを未来につなげていくまちづくりに取り組んでいきたいと考えています。

今回のイベントは、まさに食を通して綾町を表現していただいた素晴らしい企画だと感じました。
今後も、「いちご株式会社」様をはじめとする「いちごグループ」様と連携しながら、魅力的な顔を持つ綾町を様々な観点から表現していきたいと考えています。 ワクワクする企画をどうぞご期待ください。
結びに、何より綾町の魅力を実際に感じていただくためにも、ぜひとも綾町に足を運んでいただけると大変嬉しいです。心からお待ちしています。

■ **いちご株式会社　執行役副社長兼 COO 石原 実のコメント**

私たちは、宮崎を拠点に、不動産にスポーツや農業、ホテル、教育、医療などの事業を組み合わせ、新たな価値を創造することで「街の持続性を高める」ことに取り組んでいます。
本取り組みは、綾川荘を中心に、綾町の自然と食の魅力を観光と結びつけて発信する新たな挑戦です。
食を起点に人を呼び込み、地域の活力へとつなげてまいります。

■ **いちごポタジェ株式会社　代表取締役社長 田口 沙緒理のコメント**

趣旨に賛同しご参加くださったシェフや生産者、ワイナリーの皆さま、そして綾町・綾川荘の皆さまに、心より感謝申し上げます。
私たちはいま、宮崎で大切に育てられた食材と、その背景にある想いをお料理を通じてお伝えする場を創出しています。
今後も国内外の旅行者や都市部からのお客様にご提供し、綾町ならではの食体験をさらに磨き上げてまいります。
食の魅力が人を呼び、人の交流が地域を元気にする。そんな循環を、これからも綾町から発信していきたいと考えています。

■ **当日の様子**

生産者およびシェフ紹介

■ 香月ワインズ

ナチュラル自然派ワインの「香月ワインズ」は宮崎県綾町にある、小量生産の手造りナチュラルワインに力を入れるワイナリーです。代表の香月克公（かつき よしただ）氏は、ニュージーランドとドイツで 10 年間ワイン醸造を学んだご経験を生かし、地元宮崎の困難な気候に合わせたワイン用ブドウ品種を個人で輸入し、2013 年より化学肥料、殺虫剤、除草剤を一切使わない持続可能なブドウ栽培を始めました。日本の食用ブドウ栽培のテクニックをヨーロッパのワイン用品種に適合させ、今までこの地域では不可能だと思われていたワイン用品種の無農薬栽培を行っています。

https://www.katsukiwines.com

■ 松井農園

松井農園は、緑豊かな山あいと清らかな湧き水に囲まれた綾町の環境の中で、創業以来一貫して有機農法にこだわり続けてきました。化学肥料や農薬を使わない栽培を約 25 年前に地域でいち早く導入し、土づくりから始める先駆的な取り組みを現在も続けています。主力作物の有機人参「黒田五寸」は、皮まで薄く柔らかい食感と、生でかじっても感じられる土の甘みが特徴です。また、代表の松井道生（まつい みちお）氏は、リアルな現場での実践を通し、体系的に有機農業を学ぶ「綾オーガニックスクール」を運営し、自立した有機農家の創出と有機 JAS 認証農家の拡大に取り組んでおります。

https://aya-organic.com/school

■ **オーガニックファーム綾**

「孫たちに食べさせることのできる野菜」を基準として、皮ごと使えるジュース用有機人参をはじめとする有機野菜を育てています。オーガニックファーム綾の代表北野将秀（きたの まさひで）氏は、元小型機のパイロットというご経歴を持ちながら、綾町に戻り農業を営むご実家を継ぎ、オーガニックファーム綾を設立。Vege8 は、有機 JAS 認定農場「オーガニックファーム綾」のインターネット直販部門として、有機農業発祥の町・綾の魅力を全国に発信しています。
https://vege8.net

■ **九州築地**

九州築地では、「食の安心・安全／鮮度／自然へ感謝すること」の 3 つの取り組みを掲げ、活魚や鮮魚、魚介類を取り扱っております。生産履歴を明確にするトレーサビリティシステムや、自社活魚槽など、生産からお届けまで一貫した取り組みを行っています。また、木下水産と協働し、環境や社会に配慮した養殖場や水産物に与えられる国際認証「ASC（Aquaculture Stewardship Council）」を取得するなど、海の恵みを未来へとつなぐ新しい水産業のモデルを体現しています。代表の築地加代子（つきじ かよこ）氏は、祖父の代から続く水産卸の家業を受け継ぎ、一貫して次世代に豊かな未来を残すことを最重要テーマとしています。
https://www.kyushu-tsukiji.co.jp

■ **請関 祐希（うけぜき ゆうき）シェフ プロフィール**

子供の頃に沖縄、福岡、千葉で過ごし、様々な食文化にふれる。
辻調理師専門学校を卒業後、都内レストランにて修行し渡仏。
La Pyramide（ミシュラン 2 つ星）、Le Chabichou（ミシュラン 2 つ星）、L'Atlantide1874（ミシュラン 1 つ星）、Maison Verot（Paris）（シャルキュトリー）で、フランス料理の哲学を学び、研鑽を積む。
九州・宮崎の食材を主役にオリジナリティ溢れる料理を提供しているレストラン「sakae（サカエ）」をオープンするなど、豊富な実績をもつ。

■ **秋田 絢也（あきた けんや）シェフ プロフィール**

福岡のフレンチレストランや京都ホテルオークラでの勤務を経て、2007 年渡仏。ロワールの星付きレストランを皮切りに、地方料理を学ぶためサボア地方の 2 つ星レストラン「レ テラス」や 1 つ星レストラン「オーフラブール」などで部門シェフ、スーシェフとして働く。2 つ星「ドメーヌ オード ロワール」を経て、2015 年にアヌシーの 2 つ星、2019 年にミシュラン 3 つ星に輝いた「クロデサンス」で約 4 年にわたりスーシェフとして務める。グローバルでの活躍を経て 2020 年開業の「Noeud.TOKYO（ヌー．トウキョウ）」では、『ミシュランガイド東京 2022』で 1 つ星・グリーンスターの初獲得に導く。2022 年 7 月、Azumi Setoda のヘッドシェフに就任。

■ **いちごポタジェ株式会社について**

いちごポタジェは、宮崎県下最大規模の商業施設「宮交シティ」を運営する株式会社宮交シティが、2023（令和 5）年に設立した農業法人です。生産事業に本格参入して以降、いちごを中心に、ライチ・マンゴー・バナナといった希少果実や国産胡椒の栽培と直販、さらには商品開発、カフェ、観光農園などさまざまな取り組みを広げてまいりました。生産事業においては夏季収穫作物と冬季収穫作物を組み合わせることで、持続可能な農業生産事業の仕組みづくりに取り組んでおります。

また、地域の未利用の資源を自家製肥料として農業に活用したり、生産現場で発生する廃棄物をできる限り削減・有効活用したりするなど、「循環型農業」への取り組みを通じて、農業分野から宮崎のまちの持続可能性を高めることを目指しております。

■ 宮崎県綾町について

宮崎県綾町は、宮崎県中西部に位置する人口約 6,500人の町で、日本最大級の照葉樹林を有し、2012 年にはユネスコ エコパーク（生物圏保存地域）に登録されています。また、1988 年に全国で初めての「自然生態系農業の推進に関する条例」を制定し「有機農業の町」として環境保全型農業を行っています。厳しい基準で栽培された安心・安全でおいしい野菜や果物による食、天然木などの豊富な自然素材を使った工芸品、森林セラピーなど、幸福感に満ちた魅力的なまちづくりを目指しています。

また、全国屈指の有機農業の実践者を有する綾町では、農業を支える担い手不足が深刻化しており、高まるオーガニック需要に応えるべく、2023 年に「綾オーガニックスクール」を開校しています。理論と実践を兼ね備えた研修環境を整え、新たな就農者の育成と技術継承に、町全体で挑んでいます。

綾町の照葉樹林と大吊橋

■ **物件概要**

物件名　　綾川荘
所在地　　宮崎県東諸県郡綾町北俣 3765
交通　　宮崎市内より車・タクシーで約 30 分
宿泊予約　電話（0570-008-015）
公式 HP　https://ayakawasou.com
公式 Instagram　【公式】綾川荘 (@ayagawasou1227)

※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-4485-5515

以　上