

## 温泉熱を活用し、極寒の地、北海道で南国の果物マンゴー栽培へ！

てしかが  
ファーム・ピープル株式会社(弟子屈町)

ビニールハウス内でたわわに実る収穫直前のマンゴー



糖度18度の濃厚な甘さが大人気

## 【組織等の概要】

- 会社名：ファーム・ピープル株式会社
- 所在地：川上郡弟子屈町字鎧別原野41線西32番1
- 代表取締役社長：村田 光宗
- 農園長：村田 陽平
- ビニールハウス：30棟
- 従業員数：4名（2022年4月現在）

## ◇【取組の経緯と概要】

- ◆ 村田社長は、もともと通信工事業会社で働いていたが、2007年に独立し、札幌を中心に道東や道外の通信工事業を経営。2011年にファーム・ピープル(株)を設立し、一次産業に参入。翌年、自身で建設したビニールハウス2棟で試験的にマンゴーの栽培を開始。
- ◆ 通信工事業の経営が良好なうちに別の経営基盤を模索していたところ、一次産業の農業に着目。当時、宮崎マンゴーが濃厚で美味しいと流行っていたことから、北海道でも南国の果物を栽培できれば面白いと思い、栽培にチャレンジすることに。
- ◆ 栽培には、温泉熱を加温に利用したいと考え、湯温の高い弟子屈町で事業展開を構想。同町に温泉熱を利用したマンゴーの栽培を提案したところ、当初は課題が多く、困難であるとの意見もあったが、農地を紹介してくれるなど、事業の後押しをしてくれた。

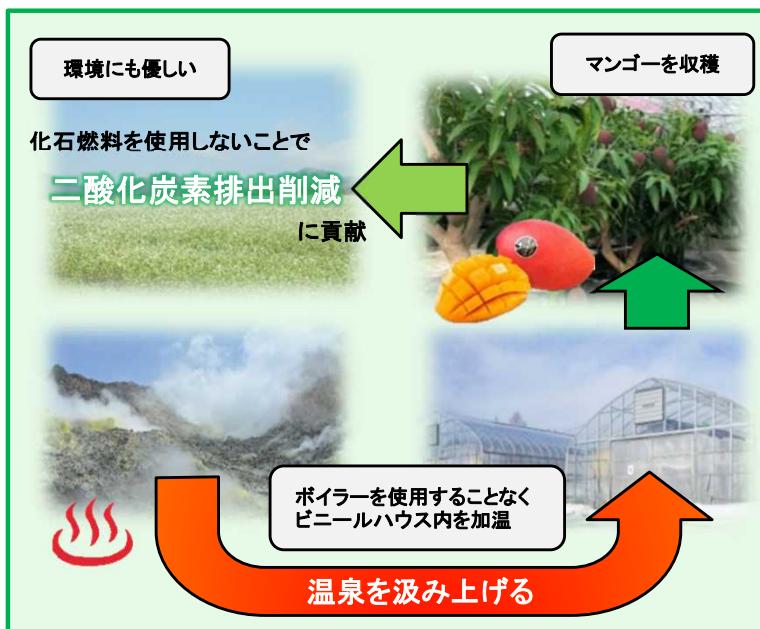


## 【取り組む際に生じた課題と対応方法】

- マンゴーの花を咲かせることが難しく、3年間は満足な成果が出なかった。  
⇒ 知り合いを頼りに、鹿児島県のマンゴー栽培の専門家に指導を懇願。最初は断られたが、何度も通い重ねることで、栽培のノウハウを教わる。
- 試行錯誤を重ねるうち、ようやくマンゴーが育つようになるが、温泉を汲み上げる設備が壊れ、冬にハウス内を加温することができなくなってしまったことで、マンゴーの木を枯らしてしまい、一時は廃業も検討。  
⇒ 一次産業への想いが消えず、新たに温泉を掘削。以前より湯量が多く湧き出たため、今では、ボイラーを一切使用せず、温泉熱のみでマンゴーの栽培ができるようになった。

- 温泉熱と冷涼な気候を利用して人工的に寒暖差を作ることで、マンゴーの糖度を高めることに成功し、一般的にブランドとされる基準糖度15度を上回る糖度18度のマンゴーができるようになった。「摩周湖の夕日」のブランド名で、地元販売はもとより、現在は弟子屈町のふるさと納税返礼品にも採用されるまでになった。
- 通常、マンゴーが出回らない端境期の冬期（12月～1月）に収穫することで、付加価値化を実現。
- 温泉熱の利用は、化石燃料を使用しない環境に優しい持続可能なクリーンエネルギーとして、二酸化炭素排出削減に寄与し、環境負荷低減につながっている。

## 【マンゴー栽培のフロー図】



## 【今後の展望】

- 栽培面積を拡大し、マンゴーの収穫量増大を目指す。
- 日本国内の販売はもとより、今後は輸出も取り組んでいく。