

COMPANY PROFILE

会社案内

J-RAP INC. SINCE1993

JOIN ONE THING TO ANOTHER-RALLING POINT

福島県須賀川市泉田字作田18-2

TEL.0248-62-5899 FAX.0248-62-3060

■会社名 株式会社ジェイラップ

■所在地 福島県須賀川市泉田字作田18-2
Tel:0248-62-5899 Fax:0248-62-3060

■資本金 1,000万円

■設立 1993年7月

■主たる業務

玄米流通販売・白米製造販売・野菜、果実流通販売
農作業全般受託・農業資材販売・加工品、餅、菓子
製造販売・キッチンカー運営

■営業所

新潟営業所
新潟県長岡市新産1丁目1番地15
長岡中央青果市場内1F
Tel:0258-89-6743 Fax:0258-89-6744



■創業の原点
地域農業の活性化

■スローガン
農業が元気なら人は生きていける

■私たちの想い
自然があり、人がいる。

自然が創りだした、豊かな土。
燦々と降り注ぐ太陽の光や滋養の雨.....。
大地の恵みを十分に受けた作物は、色、形、味、
すべてが最高で本来の生命力にあふれている。
そのためには、作物が最も適した場所で、
適した時期に、適した方法で育てなければなりません。

「自然の摂理の中で、
自然の力と作物の生命力を互いに、
最大限活用しながら 環境を守り、
最も安全に、最も確かな技術と愛情を持って.....。」
作物は大地が育て、大地は人間が耕すように
私達は、作物を育てるとき、
すべてにおいて「つくるこだわり」を持ち、
これらの理念を基に取り組んでいます。

すべてが自然の中。
そしてそこで営む人。
「つくる人から食べる人へ」
人から人へ最高のものを、確かな商品として
提供できたとき、
私達は、それをコーディネートしていく上で
商品を通して生まれつくられる「喜び」と「信頼」を大切に、
お互いがいい友達でいたいと願っています。

HEXAGONAL OF J-RAP



肥やす / 農業資材の販売・オリジナル堆肥製造販売
支える / 生産管理・でんでん倶楽部運営・農作業全般受託
作る / 自社圃場稲作栽培・ハウス栽培
売る / 農産物全般販売・キッチンカー運営
変える / 農産物の乾燥・加工・菓子・餅・パン製造販売
育てる / 人材育成研修施設

株式会社ジェイラップ・でんでん倶楽部 活動拠点



外周約1km 延べ面積約39,000m²

事務棟・集出荷場



直接営農基幹センター



農産施設 [J-FAZ]



稲作研究会の四季

Four seasons scenery



作物別研究会【でんでん倶楽部】

■複合型農業経営化が進み、地域農業の生産性向上と市場に於ける高評価農産物づくりを目指し、作物別に技術研究会を構成するでんでん倶楽部を設立。「適地・適期・適作」を基本とする栽培方法や品質、安全性に強いこだわりを持っています。

■各研究会はそれぞれに現地指導会を定期的に行い、品質の均一化、会員間のコミュニケーションを図っています。

また、毎年いくつかの消費者団体との交流の場を持ち、消費者の生の声を聞き、生産活動に反映させています。



WEB型 栽培管理記録システム

■2000年より農産物の栽培記録のIT化を図り、蓄積された情報を共有することで安定した品質と生産コストの削減を目的として生産管理システム「e農業日誌」を構築。

■近年は、ITインフラ整備が加速し、携帯端末の普及とともに「何処でも、誰でも」IT通信に慣れ親しんでいます。

より簡単にリアルタイムで栽培記録が行える「WEB型農業生産管理システム」の開発を進めています。



水稲稲作経営

- 平成24年農業経営改善計画を提出し、新たに認定農業者となり稲田地区を中心に67戸の農家と連携しながら水稲生産活動にも励み、耕作放棄地を含む地域農地の賃借営農の拡大を進め、無農薬栽培を主とするコシヒカリや酒蔵好適米にも取り組み、「安全」な高食味米栽培の技術革新を進めています。
- 原発事故後の平成24年から有機栽培を断念していましたが、令和元年より再開しました。

合鴨農法
(平成12年～17年)



カミマルチ栽培
(平成18年～平成23年)



有機栽培

原発事故後一度は断念しましたが、令和元年より再開しました。



地域農作業の受託

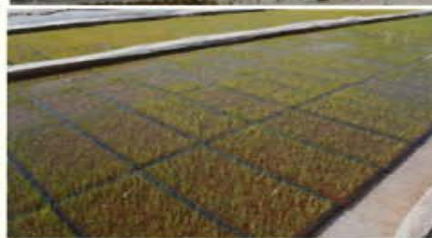
- 農作業の受託による地域農家の水稲経営効率化を図るため、種子消毒（温湯消毒）、播種、耕起、田植え、肥料散布、稲刈りまでの一連の作業機械を整備し、システム共同化を構築。
- 平成17年、有機醗酵肥料製造施設を構築し、ライスセンターから出るもみ殻、精米工場から出る米糠を堆肥として農地へ還元し有効活用を図っています。
- 産地の高齢化、機械への投資と米価下落の収益性観点からも農作業受託の需要が増すことが予想されます。



温湯消毒・種蒔き



青空プール育苗



Work scene 『Agricultural Work』



太陽熱乾燥施設

- ブランド米「稲田米」として発展させるため、「食味」に徹底してこだわり、自然乾燥により近い「太陽熱利用」の 粳貯留調整施設を構築。
- 受益面積150ha、総処理量780t、貯留能力3基で450tのライスダム を完備、当時、貯留も併せた施設としては全国初の施設です。
2011年の東日本大震災後、先20年を見据え改修及びリニューアル工事を経て稼働中です。



太陽熱乾燥施設



独自のブランド米「稲田米」

■稲作研究会の厳密な栽培ルールのもとに作られたコシヒカリは、年間安定した食味を消費者に味わっていただく為に、放射能測定・乾燥・貯蔵・粳摺り・精米・パッケージ・発送まで、一貫した管理体制で一切の妥協を許しません。

特に玄米の品質を左右する乾燥調製と保管のシステムは全国でも珍しく、太陽熱利用型乾燥施設と粳保管ライスダム施設は、稲田米ブランドに欠かすことのできないシステムです。

また、最新機器を導入した精米加工技術が、高い食味のお米を安定的に作り出し、首都圏を中心に多くの顧客から支持を受けています。

定温倉庫



精米工場



テストキッチン

■農畜産物の販売をするだけでなく、外食産業への新たな市場開拓を進めるため、素材の持ち味を活かした食べ方や、調理方法などの提案が可能となる本格的テストキッチンを設置。加工品開発の基礎づくりに重要な役割を果たしています。

また、菓子製造許可、惣菜営業許可、を保有し各種加工品の製造が可能になっているので、道の駅、直売所、飲食店の委託加工やキッチンカーで提供する商品の製造を行っています。

さまざまな機器を保有し食の多様化に対応できる様、多種多様な試作にチャレンジしています。

■隣接する施設ではチーズやバターなどの乳製品加工も計画しています。



農産加工

■2011年5月、6次産業化対策事業による乾燥加工場を建設。

オリジナル乾燥方式で地域の野菜や果物を原料とした、新しい乾燥食品の開発と販売を行っています。旬の香りと味をそのまま閉じ込めた「乾燥加工品」野菜から果実まで、素材を限りなく「まるごと」無添加で使用しフードドライ・フードパウダーや国産もち米を使用した餅加工品等多様な製品化へ向けて取り組んでいます。

旬の香りと味をそのまま閉じ込めた商品は、一年中本物の素材を味わえる「食の多様化」に応える商品から、さらに農産物の無駄をなくし田畑から採れた産物すべてを「食べ物」として使うことにより、多彩な供給商品の多様化も視野に入れています。

農産加工施設



設備機器



測定・検査室



乾燥小松菜製造工程



加工作業風景



キッチンカー事業



■平成31年より「産地が考える適正販売価格」「動くアンテナショップ」として開始した事業になります。メディアでも取り上げていただいた反響も大きく、現在2台稼働しており土日や祝日は各地のイベントに出店しています。また、期間限定で星野リゾート様施設内でテナント出店を行っています。

■提供している商品のキーワードは「国産」「無添加」「自社加工」、キッチンカーも自社加工品物類をはじめ、国産ドライフルーツジュース、国産全粒粉パンのホットドック、プリン、スコーン、スムージー、グラスフェッド飼育された超希少(全国0.1%)なブラウンスイス種の牛乳から作ったソフトクリーム等、多岐にわたる商品を提供しています。今後はより商品を普及させるためFC事業を計画しています。



Summer festival

ソーラーシェアリング

■2022年には須賀川市第一号となるソーラーシェアリングが竣工し、2024年現在13ヶ所稼働中です。構想から5年の歳月がかかりましたが、施工前に栽培への支障が無いかを県外視察を行い、現在自社作付け2年の実績検証が完了し、生産性はほぼ変わらないという結果を得ました。種蒔人の原料米もソーラーシェアリング施設の下で生産されています。

■自然災害があった際の地域の非常用電源としても活用できる仕組みを構築しており、地域防災の一端を担っています。
今後の展望としては、ソーラーシェアリングの売電を原資として共同施設や廃熱利用施設の投資に備えていく計画です。

ソーラーシェアリング圃場



肥料(堆肥)製造

■昨今の世界情勢の中で、農業生産資材の多くを輸入資源に頼ってきた結果、食料自給率と共に生産資材自給率も極めて低迷していて肥料等の資材高騰は約1.6倍に膨れ上がっています。半世紀ぶりの円安トレンド時代に入ったことを自覚し、国産化可能なものから国産化を図る術を鍛えなおさなければならぬと考えています。予てより自社生産肥料を有する肥料製造業登録しているので、今後は有機肥料の増産を図り、更なる肥料高騰に備えてまいります。肥料製造施設の増築を計画しています。



人材育成施設 J-WIT (PLY YOUR WITS!)

■作物は大地が育て、大地は人間が肥やす。

では人間を育てるのは・・・。

それはやはり人間自身。

私たちは、耕すことで大地が豊かになるように人にとっても耕すことが必要だと考えます。

PLY YOUR WITS!

学びの場で自らを育て、出会いの場で人とのつながりを育て農業に取り組む姿勢で、後継者を育てていきたいと願っています。



株式会社ジェイラップ

[所在地] 福島県須賀川市泉田字作田18-2

[電話番号] 0248-62-5899

[メール] info@j-rap.co.jp

[サイト] www.j-rap.co.jp







