

人気のタイ料理用野菜で三重の農業を活性化

三重県・JA・ヤマモリ共同プロジェクト本格始動 4月より三重県内でタイ野菜の栽培を開始

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表：三林憲忠）は、三重県（農林水産部フードイノベーション課、農業研究所花植木研究課）・JAみえきたとの共同で三重県下の農地でタイ野菜の栽培を4月中旬より順次開始致します。

この共同プロジェクトは三重県とJA・企業3者が集合した新たな取り組みであり、高齢化を課題とする三重県農業の活性化への貢献も視野に入れた活動となります。



当社は1988年にタイに進出、2000年より国内で現地生産したタイカレーの発売を開始。以来、販売数量No.1（*）のレトルトタイカレーシリーズをコア商品として市場をけん引してまいりました。

商品はタイ料理の最大の魅力であるフレッシュなハーブとスパイスの調合を追及し、発売当時は認知されていなかった「タイカレー」という名を市場に定着させました。

（*）2021年4月～2022年2月インテージSRI「タイカレー」自社集計(全国)

タイ料理の魅力は新鮮なハーブの組み合わせ

この度、日本でタイフードの普及をさらに進めるべく、国内で調達が難しいタイ野菜のなかでも代表的なホーリーバジル・レモングラス・タイナスの栽培を決定しました。栽培には三重県内（四日市市、鈴鹿市）の農家4組と契約し、4月より順次畑に定植を開始しています。収穫した野菜は新鮮な状態でタイ料理レストランやスーパーのお惣菜向けの業務用ルートへの販売および、自社商品の国内での開発に活用します。収穫は6月～10月となる予定です。

栽培面積は合計2,000㎡、収穫量はバジル1,000kg、タイナス4,000kg、レモングラス400kgを見込んでいます。



写真（中央、右は収穫イメージ）
・左：4/14定植したホーリーバジル
・中央：タイナス（今年の収穫）
・右：レモングラス（今年の収穫）

※苗は4月中旬より順次畑に定植予定です。生育の様子は取材いただけます。

三重県の農業の活性化の一環として、若い世代の就農を誘致する活動を積極的に行っていくためにも、付加価値があり、需要が保証されている野菜の栽培誘致は若い世代へのアピールにつながる考えられます。

栽培には三重県内で農業に従事する4組の参加が決定しています。

プロジェクトに参加する農家の多くは30代の若い農家の方であり、三重県・JA・ヤマモリの3者は、今年の成果をきっかけに、さらに協力農家を拡大することが三重県の農業を活性化することにつながる活動になればと考え、意欲的に取り組んでまいります。

今年の収穫状況を鑑み、将来的に栽培エリアを三重県内全域で検討。栽培するハーブの種類も増やしてまいります。収穫された野菜は業務用ルート以外に開発のスピード化および品質向上を目的にした国内での商品開発、スーパーなどの生鮮売り場への販売も計画し、更なる日本でのタイ料理の普及に努めてまいります。

開発研究所長 執行役員 松本 裕子 コメント：

「日本国内のタイ料理レストランの増加に加え、中食分野でもタイ料理メニューの普及が進んでいます。本格的な味、品質が求められる中、日本では新鮮なタイハーブ、タイ野菜の入手は容易ではありません。鮮度の高いタイハーブやタイ野菜が安定的に入手できれば、日本のタイ料理のレベルは格段に上がると考えられ、この取組みを通じて、ヤマモリは日本における本格的なタイ料理の普及に貢献してまいります。」

■会社概要

社名：ヤマモリ株式会社

<https://www.yamamori.co.jp/>

本社：三重県桑名市陽だまりの丘6-103

代表者：

代表取締役社長執行役員 三林 憲忠

資本金：4億3500万円

創業：1889年

設立：1951年

従業員：777名 ※パートタイマー含む

事業内容：

醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売

【本件に関するお問い合わせ先】

ヤマモリ株式会社 広報部

<広報担当> 神門 (じんもん/n_jinmon@yamamori.co.jp)

Phone : 090-5119-4632

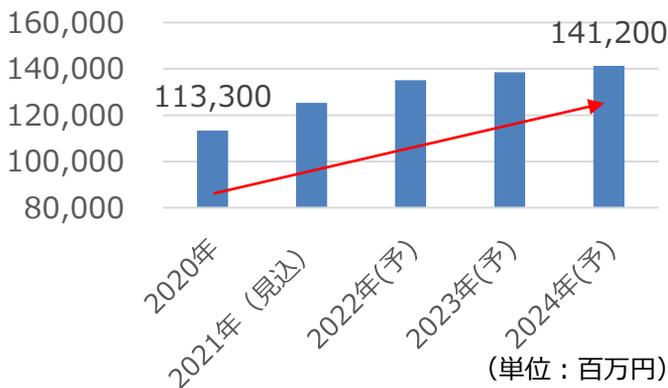
※本リリースは三重県・JAみえきたとの同時発表です。

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。

<補足資料>

(1) エスニックレストラン市場の推移

富士経済外食産業マーケティング便覧2021
「I-2 カテゴリ別市場規模推移及び主要業態概況」



国内のタイ料理を含むエスニックレストラン市場（販売金額）は、2020年にはコロナ影響を受けて減少したものの（対前年比78.2%）、2021年以降は回復が予測されています。



現地の指定農場の野菜を使ってタイ国内で生産する
ヤマモリタイフードシリーズ

(2) 三重県の取り組み

三重県における農業従事者のうち65歳以上の割合は81%と全国平均（70%）より高く、三重県では「三重県食を担う農業及び農村の活性化に関する基本計画」を掲げ、若手就農者およびUターン就農の誘致に力を入れています。

【三重県ウェブサイトより抜粋】「三重県食を担う農業及び農村の活性化に関する基本計画」策定の背景

農業および農村をめぐる情勢が変化する中、国内外の需要を積極的に取り込むとともに新たな可能性への積極的なチャレンジを応援することを通じて「もうかる農業」につなげていくことが重要です。

また、農業従事者の高齢化が著しく進展する中で、若者が就労の場として農業を選べる環境づくりや雇用力のある農業経営体・集落営農組織の育成などを進め、多様な農業経営体を確保・育成していくとともに、農業生産の低コスト化・高度化に対応できる農業生産基盤の整備を計画的に進めていく必要があります。

(3) タイ野菜を使用したタイ料理の調理イメージ



<主な用途>

- ①ホーリーバジル（タイ語＝ガバオ）
タイ料理：ガバオ炒めなど
- ②レモングラス（タイ語＝タクライ）
タイ料理：トムヤムクンなど
- ③タイナス（タイ語＝マクアプロ）
タイ料理：グリーンカレーなど