

# 身体の内側から輝く健康野菜を



## 豊田市山之手（株）ヤマイチ

工場の2階部分に完全閉鎖型の衛生的な環境を整え、野菜の水耕栽培を行っている。

「利益は二の次。付加価値のある野菜づくりをしたい」との想いで業務提携し、昨年2月、工場2階部分を植物工場に改裝。自給自足や地産地消など、無農

削加工している「㈱ヤマイチ」が2022年から野菜の水耕栽培に取組んでいる。創業77年目の町工場が100年企業を目指して新たな一步を踏みた企業。

ヤマイチはものづくりの現場で必要な電気抵抗溶接で用いる電極チップ等を製造し、自動車メーターを中心販売してきた企業。しかし、コロナ

# 銅加工の町工場が野菜の水耕栽培

禍などによる社会の変化に「製造・販売だけでは事業を継承できないかもしない」とも感じたという。事業を多様化すべきと考えた村尾芳朗社長（68）は「食」をテーマに事業展開を決意。前々

から興味のあった植物工場について調べる中で、先端技術のパイオニアで京都府立大学と研究契約を結んでいる「㈱恵葉＆菜 健康野菜」と巡り合った。

を通じて地域貢献したい想いもあったという。新設した植物工場は、町工場で培った管理能力を活かし、24時間稼働で衛生面など細部まで徹底的に管理している。天候に左右されず年間を通して40日前後で安定的に収穫できるそうだ。

栽培しているのはリーフレタス類、小松菜、水菜、壬生菜などの葉物野菜10種類ほど。無農

薬などで洗わずに食べられ、日持ちもする。LEDの先端技術によって高抗酸化値×低硝酸でエグ味がなく、美容や健康にも良いそうだ。

今後はWEB販売の拡大、植物工場の大型化、栽培装置の販売も行っていくという。近々、野菜の自動販売機も設置予定だ。小学校等の工場見学も受け付けている。詳細はQRコードから。野菜の購入や問合せはヤマイチ（28・1446）へ。



工場の1階部分では本業の製造をしている。