

各位
プレスリリース

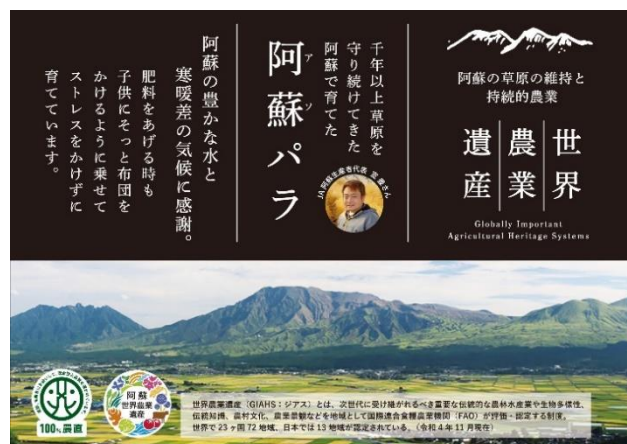
株式会社農業総合研究所



「世界農業遺産」シリーズ販売開始 第一弾は熊本県阿蘇地域のアスパラガス「阿蘇パラ」

「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、全国の都市部を中心としたスーパーマーケットで「農家の直売所」を運営する株式会社農業総合研究所（本社：和歌山県和歌山市、代表取締役社長：堀内 寛、以下「当社」）は、国連の国際連合食糧農業機関（FAO）により「世界農業遺産」として認定されている熊本県阿蘇地域で採れたアスパラガスを「阿蘇パラ」の名称でブランディングし、販売を開始しました。

当社は今後、素晴らしい魅力を持つ日本各地の「世界農業遺産」の農作物を積極的にブランディングし、今回の「阿蘇パラ」はその第一弾となります。阿蘇農業協同組合（JA阿蘇）から提供されたアスパラガスを当社がブランディングしました。そして、東果大阪株式会社（本社：大阪市東住吉区、代表取締役社長 矢野 裕二郎）と東京シティ青果株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：森 竜哉）の協力を得ながら、販売していきます。



阿蘇地域世界農業遺産ロゴマーク：利用承諾番号（＃A10083）

■ 「世界農業遺産」とは

世界農業遺産とは、世界的に重要な伝統的農林水産業を営む地域として国際連合食糧農業機関に認定された地域のことです。世界で 24 ヶ国 74 地域、日本では熊本県阿蘇地域など、13 地域が認定されています（2023 年 2 月現在）。

■ 「世界農業遺産としての阿蘇地域」について

阿蘇の広大な草原は、野焼き、放牧・採草が千年もの長い間維持されてきました。この営みを通じて地域固有の文化、生物多様性、景観が形成され、今も多様で豊かな資源が守られています。

刈草は牛馬の飼料、敷料のほか、堆肥として利用されています。昔ながらの刈草の保存方法である「草小積み」は阿蘇の代表的な冬の風景です。野焼きは春を迎える 2 月後半から 4 月にかけて行われ、低木を除去し、初夏にはススキなどを再び繁茂させる省力的で効果的な草原管理技術です。

（出典；農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/giahs_1_1.html より）

■ 「阿蘇パラ」とは

阿蘇は全国でも有数のアスパラガスの産地です。阿蘇の気候は夏涼しく、冬は寒さが厳しい、さらに朝晩の寒暖差も大きいのが特徴です。

さらに火山灰によって形成された、ミネラル満点で水はけのよい土壌。このミネラルを豊富に含んだ土壌から湧き出す阿蘇地域の水。こうしたアスパラガスの生育に最適の自然環境が甘みや栄養成分を増し、美味しいアスパラガスを生み出しているのです。

■ 会社概要

株式会社 農業総合研究所（JPX 証券コード 3541）

〒640-8341 和歌山県和歌山市黒田 99 番地 12 寺本ビルⅡ 4 階

<https://nounsouken.co.jp/>

「持続可能な農産業を実現し、生活者を豊かにする」をビジョンに掲げ、日本及び世界から農業が無くならない仕組みを構築することを目的とした産直流通のリーディングカンパニーです。全国約 10,000 名の生産者と都市部を中心とした約 2,000 店舗の小売店を IT でダイレクトに繋ぎ、情報・物流・決済のプラットフォームを構築することにより、農産物

の産地直送販売を都市部のスーパーで実現した「農家の直売所事業」と生産者から農産物
を買い取り、ブランディングしてスーパーに卸す「産直卸事業」を展開しています。

■ 本件に関するお問い合わせ

株式会社農業総合研究所 経営管理部 広報課

〒640-8341 和歌山県和歌山市黒田９９番地１２ 寺本ビルⅡ４階

TEL : 073-497-7077 Mail : pr@nousouken.jp
