

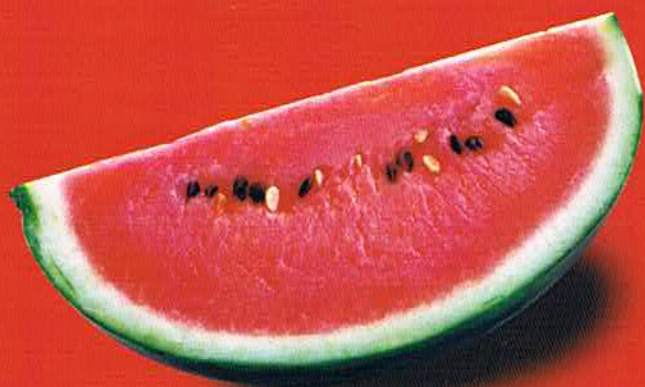
# GENSUI

---

玄翠

KUMAMOTO SUIKA

濃厚な甘さと上品な味わい。  
新しいスイカBRAND誕生



KUMAMOTO SUIKA

# GENSUI

# 玄翠

伝統農法 × 最先端テクノロジー

少しくらい高くても、本当に安全で甘いスイカを価格ありきの時代から、高品質の時代へ。  
玄翠ブランドは、新しい未来の農業に挑戦し続けていきます。

POINT.1 ▶ 糖度と甘さの因果関係を覆す上品な美味しさ

POINT.2 ▶ 熊本の美味しい水を利用

POINT.3 ▶ 最新のITテクノロジーで開発したアミノ酸系オリジナル肥料でさらに安心品質が向上！

## 「未来の農業～ITテクノロジー&伝統農法～」 から生まれた新しいスイカブランド誕生秘話

“どうしたら本当に甘いスイカのみを作ることができるのか？”

従来の農業はすべて管理下におかれていました。そして消費者よりも生産者を優先する考え方が中心で、消費者にとって「本当に良いものを届ける」という概念からかけ離れた農法で栽培していました。この状況を打破すべく誕生したのが「玄翠」ブランドです。



## なぜ、こんなに甘いのか？ ～皮目まで上品な甘さのヒミツ～

玄翠は熊本の盆地気候を利用するのに加え、ビニールハウスの中での高温度栽培(昼間の温度は40度)で、さらに高い糖度を誇ります。また、ITテクノロジーを利用した温度管理・生産管理システムなどの様々な工夫をしています。オリジナルの肥料に加えハウス内をエリア別に区画し、温度や肥料など栽培計画をたて、日々の品質管理と環境を整備しています。1玉ごと丁寧に成長や気温・湿度・天候などの栽培条件を記録し、品質向上のため徹底管理しています。気温などの条件を把握することで糖度のばらつきを抑えることで、消費者の方々により安定した美味しいスイカをお届けいたします。

## 感覚に頼らない厳密な生産管理システムと スイカづくりへの情熱が出逢って誕生したブランド『玄翠』

スイカ農家「匠」伊藤謙二と、ITテクノロジーの専門家がプロジェクトをつくり、「どうしたら本当に甘いスイカのみを作ることができるのか？」をつきつめてできたブランドが「玄翠」です。伊藤家では24年前からスイカを作り続け、年12,000玉を出荷していましたが、「甘くなかった」というクレームを頂いたことがありました。伊藤謙二がその時思ったこと、それは「感覚に頼らず、数字を見直さなければ本当に甘いスイカは作れない」という事でした。そこで元NECに所属していたIT専門家とプロジェクトチームを作り、クレームをおこした原因「天候等で生じる1玉ごとの糖度の違い」を解決するため、工業製品の生産管理技術を取り入れました。そしてこの技術が軌道にのった2010年、高糖度を保つ最適な条件でスイカを栽培できる事に成功しました。またトレーサビリティを導入し、どんな流通経路をたどって消費者の手に届かれたかという生産履歴情報を確認できることで、もし商品に関する事故が発生してもすぐに原因を究明したり、回収したりできます。「感覚」に頼らず「数字」を見つめる、消費者の「食の安全・安心」を考えた新しい農業のカタチ、それを今からも追い求めていきます。玄翠は、半導体製造の専門集団が作り上げたサイバープロジェクトブランドです。株式会社マスマナガ、オーディエンスサイバー・ジャパン、有限会社キョウユーはNECのOBです。このITプロ集団がスイカを愛する伊藤農園とタッグを組み、日々甘くて美味しいスイカ作りに励んでいます。