

日本の農業を世界へ —

いちご農園を通じた 地域活性化

JALグループが農業にも携わっていることをご存じですか？ 観光農園とレストラン、収穫物の加工品販売を通じて、日本の農産品の発信と地域活性化、食品廃棄問題と向き合っています。

JAL、農業を始める

2月。成田空港にほど近いJALグループが営む観光農園では、いちごの収穫シーズン真っ盛りです。

株式会社和郷とJALが、共同出資したJAL Agriport株式会社を設立したのは2018年のこと。成田地域への恩返しも念頭に、観光農園を通じた地域活性化や、日本の素晴らしい農産品を全国・全世界に向けて発信していく取り組みを始めました。現在は観光農園での収穫体験や加工品販売のほか、成田周辺の市町と一緒にさまざまなイベントを開催しています。

また昨春ブランドオープンした農家レストラン「DINING PORT 御料鶴」では、お

げさまで多くのお客さまに地元千葉県の美味しい野菜や果物を使った料理やスイーツをお楽しみいただいています。

いちご農園の取り組み

設立から約3年、観光農園のいちごやぶどう、ブルーベリーにサツマイモなども、すくすくと育ってきました。

なかでもいちご農園は「STRAWBERRY PORT ICHIGONOMI」として千葉県で唯一の「ASIA GAP 認証」を取得し、食の安全や環境保全、労働安全などの持続可能な農業を実現しています。章姫、かおり野、紅ほっぺ、やよい姫、とちおとめといった品種の、質の高いいちごを生産し、皆さまにその収穫を体験していただいています。

約7000㎡に及ぶ広々としたビニールハウスは、通路幅や柵の高さを工夫し、お子さまや車いすをご利用のお客さまにも安心して楽しんでいただけるよう設計しました。棚植えのいちごは大人のお客さまにも収穫しやすく、靴が土などで汚れないと好評をいただいております。

食品廃棄を減らす

このいちご農園が本格的にいちご狩りを開始した昨シーズンは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で皆さまに収穫を体験していただくことがままならず、本来であればそのままお召し上がりいただくいちごの多くを冷凍保存することになりました。このとき保存したいちごを

も参画していちごのお菓子を開発しており、これから皆さまに美味しいいちご商品の数々をお届けできる予定です。食品廃棄を減らし、成田周辺の市町の皆さまと協力しながら、日本の質の高い農産品を国内外に伝えていくべく、JALグループは空だけでなく、地上でも研鑽を積んでいます。

皆さまに安心していちごの収穫体験をお楽しみいただけるよう、検温、消毒、ビニール手袋の使用など、徹底した感染防止対策を行っています。

観光農園の
食用サツマイモ
からつくった
オリジナルの
本格芋焼酎

本来は食用とされ、焼酎をつくるには手のかかる品種である「紅はるか」と「紅あずま」からつくりあげた本格芋焼酎「鶴空(つるそら)」。江戸時代創業の蔵元・喜多屋に蒸留をお願いし、フルーティーな香りと味わいを実現しました。オンザロック、水割り、お湯割りなどでお楽しみください。Webサイトのほか、羽田空港の「BLUE SKY」などでもお買い求めいただけます。



「鶴空」ご購入



Instagram
イベントなど
お知らせ

ビニールハウス中央の通路は、滑走路をイメージしています。お子さまや車いすをご利用のお客さまにも楽しんでいただけるよう設計しました。

STRAWBERRY
PORT
ICHIGONOMI

千葉県成田市川上
245-1002
0476-37-6965



いちご狩り
ご予約



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

2015年9月、全国連加盟国(193カ国)により「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals: SDGs)」が採択されました。2030年までに、貧困や気候変動、平和的社会などの17の目標を達成すべく、JALグループも社会の課題解決に取り組んでいきます。

今回のテーマに該当する目標

