



“たいせつ”がギュッと。

阪神電車  
HANSHIN ELECTRIC RAILWAY

阪神電気鉄道株式会社

HANSHIN ELECTRIC RAILWAY CO., LTD.

〒553-8553

大阪市福島区海老江1丁目1番24号

<http://www.hanshin.co.jp/>

NEWS RELEASE

経営企画室(広報担当)

2014年3月25日

## 鉄道高架下の植物工場での水耕栽培の規模を拡大 ～ブランド名称は「HANSHIN 清らか野菜」に決定～

阪神電気鉄道株式会社(本社:大阪市福島区、社長:藤原崇起)では、2012年2月から鉄道高架下(大物駅～杭瀬駅間)に「阪神野菜試験栽培所」を設け、グリーンリーフレタスを水耕栽培し、沿線の皆さまに安全・安心かつ新鮮な野菜をお届けしてきましたが、この度、尼崎センタープール前駅高架下に新たな栽培所を設け、新たな品種を栽培するとともに、これまでのグリーンリーフレタスを大幅に増産してまいります。

また、「水の畑でやさしく育った」をキャッチコピーに、**阪神野菜栽培所**の野菜全てに「**HANSHIN 清らか野菜**」というブランド名称を付け、ロゴマーク及びパッケージを一新して販売します。

当社では、高架下土地の積極的な有効活用を初め、沿線活性化に積極的に取り組んでおり、今回、野菜栽培の規模を拡大することで、沿線地域を中心に、農薬を使わずに栽培した安全・安心かつ新鮮な野菜をお届けし、更なる沿線の活性化を図ってまいります。

新たな阪神野菜栽培所の概要は、別紙のとおりです。



<ロゴマーク>

### 【キャッチコピー】

「水の畑でやさしく育った」

### 【ブランド名称】

「HANSHIN 清らか野菜」

※ 野菜の生育に最適な環境を徹底管理した水耕栽培で、自然の雨風や病害虫にわずらわされることなく育った、瑞々しくピュアな味わいの野菜を表現したものです。



<商品イメージ>

○ 阪神野菜新栽培所の概要

- 1 完成年月 2014年3月(出荷開始：2014年4月上旬～中旬)
  - 2 形式 完全人工光型植物工場
  - 3 住所 尼崎市水明町373-6(「尼崎センタープール前」駅高架下)
  - 4 建築面積 836㎡
  - 5 生産規模、主な栽培品種  
グリーンリーフレタス(従来から栽培)、フリルレタス(新たに栽培)  
1日当たりの生産量計 約1,800株  
ベビーリーフ(新たに栽培)  
1日当たりの生産量 約25kg
- (注) 従来は、グリーンリーフレタスのみを1日当たり約300株生産していました。
- 6 主な販売先 沿線のスーパー、飲食店舗、阪神百貨店、ガスビル食堂等

(参考)

1 従来の阪神野菜試験栽培所の概要

- (1) 完成年月 2012年1月(出荷開始：2012年3月)
- (2) 生産規模 グリーンリーフレタス  
1日当たりの生産量約300株 ※2014年2月現在
- (3) 栽培面積 93.4㎡  
※本試験栽培所は、今後、主に試験栽培用に使用します。

2 阪神電車の水耕栽培野菜について

当社は、阪神間において、古くから市街地化したエリアを沿線としていることもあり、周辺道路の渋滞緩和などのため、鉄道の立体化(高架化又は地下化)に早期から取り組んできました。

こうしてできた都市部の高架下土地の新たな活用方法を検討する中で、消費地に近いという地の利を生かして、新鮮な野菜を新鮮なうちにお届けすることのできる農業ビジネスへ向けての取り組みとして「阪神野菜試験栽培所」を建設し、更に、今年3月に新栽培所を設け、規模を拡大して栽培を始めました。

今後は、栄養価の高い品種や露地では通年栽培が困難な品種等の栽培にも取り組み、安全・安心で新鮮な野菜をご提供する農業ビジネスを更に展開していきたいと考えています。

当社では、今後も沿線の活性化に向けた取り組みを積極的に進めてまいります。

<ご参考>

# 「阪神野菜栽培所」野菜の特徴



## ◆農薬を使わずに栽培

外気を遮断した施設で、徹底した入退室管理により、病虫害の侵入を防いでいるため、農薬を使用せず栽培しています。

## ◆エグミが少なく、やわらかな食感

土耕に比べ、葉がやわらかく、エグミが少ないのも特徴で、野菜が嫌いなお子さまでも食べられます。

## ◆栄養は土耕栽培に劣らず、健康な野菜

健康を害する恐れがあると言われていた硝酸態窒素については、硝酸イオン値が約1300ppm。土耕栽培による数値は約6600ppmですので、約20%と非常に低い数値となっています。

ミネラル(Ca・K・Mg)成分は、土耕栽培(五訂日本食品成分表)の数値と同等以上の成績であり、なかでもCa(カルシウム)は、約30%多い数値となっています。

## ◆野菜に付着する細菌数が非常に少ない

1gあたり $10^3$ ((財)日本食品分析センターでの分析試験結果)と細菌数が非常に少ないので、日持ちがします。

## ◆洗浄手間の省力化が可能

土や虫が付いている心配がなく、付着菌数も非常に少ないので、洗浄手間の省力化が図れます。

## ◆歩留り率が高い

97%(納品先の調べによる)と可食部が多く、捨てる部分がほとんどありません。

## ◆定時・定量・定品質・定価格

外気を遮断した施設で室温・湿度・水温・養液濃度を管理して栽培していますので、天候に左右されることなく、年間を通して安定してご提供することができます。

## ◆都心栽培

尼崎市内で栽培していますので、新鮮な野菜を新鮮なうちにお届けできます。