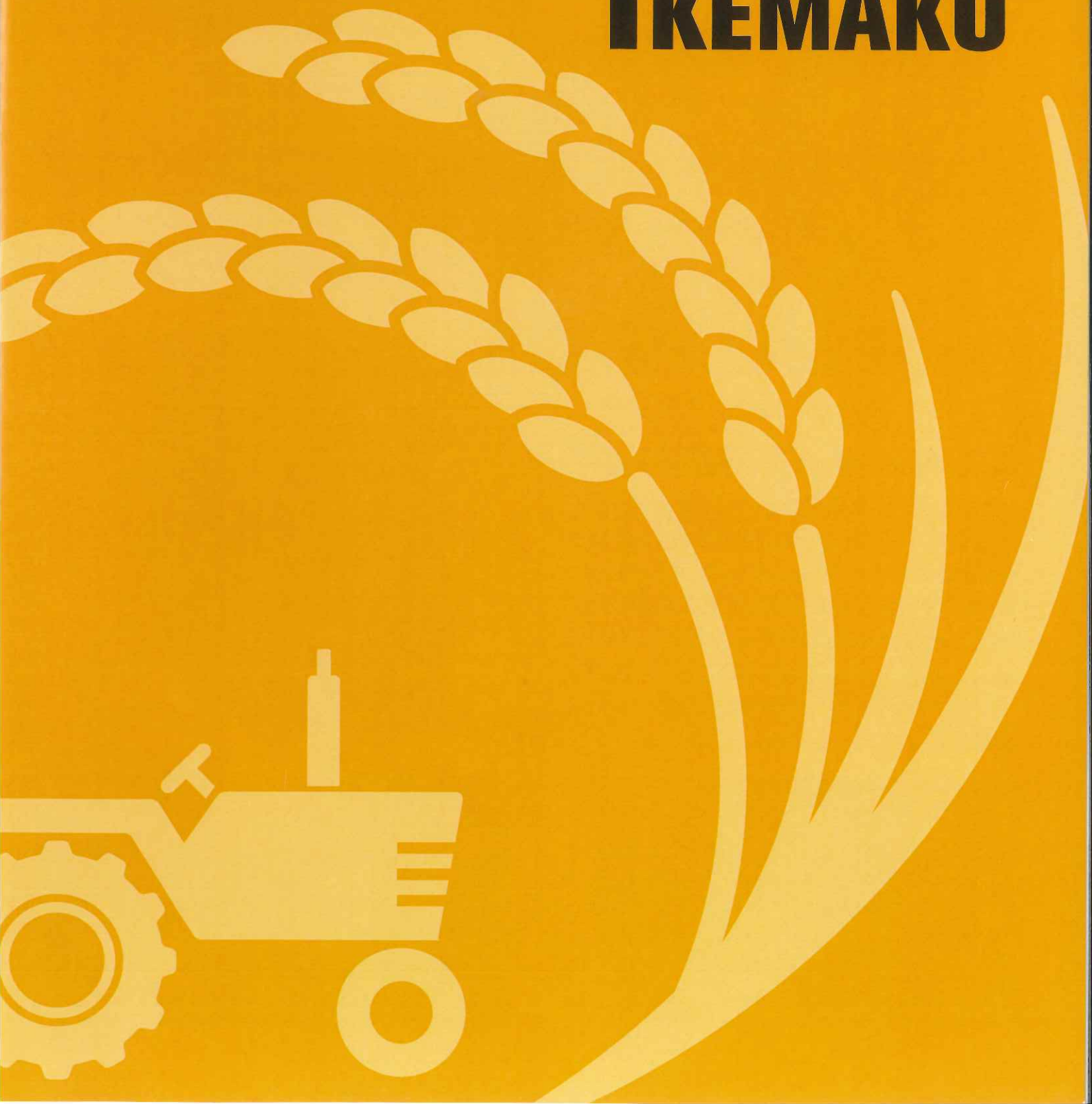


農業生産法人
株式会社イケマコ



IKEMAKO





米

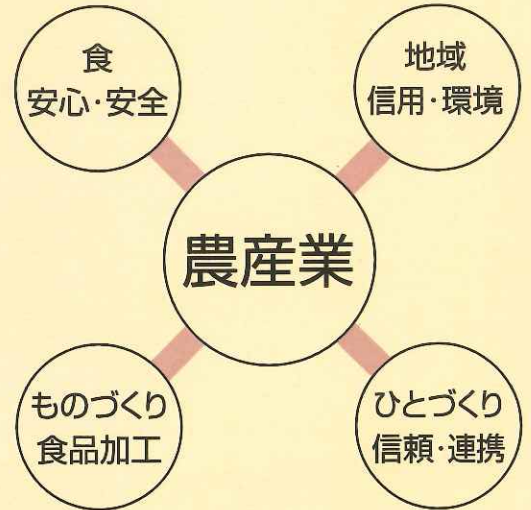


大麦

大豆



イケマコの考える「農産業」



わたしたちのめざす「農産業」経営

株式会社イケマコは、時代の流れとともに進化する、新しい農業のかたちを追求しています。それは、農業を持続可能な強い産業にしてゆきたいという想い。佐賀の豊かな地域資源を活かした安心・安全な食を提供することはもちろん、加工製品の開発や生産現場での人材育成を通して50年後も、100年後も発展し続ける強い農業生産システムを自分たちの手で確立すること。それが、わたしたちがめざす単なる農業生産にはとどまらない「農産業」経営です。

イケマコの名前の由来

「イケマコ」の名前は穀物商社を興した先代、池田誠の名前からの略称です。地域を大事にしていた先代の想いを受け継いで、多くの人々に親しみをもっていただきたい、この名前にはそんな願いがこめられています。





酵素栽培

酵素と微生物のはたらきを利用し、生きた土づくりを行う酵素栽培。わたしたちはこの栽培法を活用することにより、植物が本来持つ自然の力を高め、農薬や化学肥料の使用を少なく抑えて病気に強く安心して安全な作物の生産を実現しています。



二条大麦茶

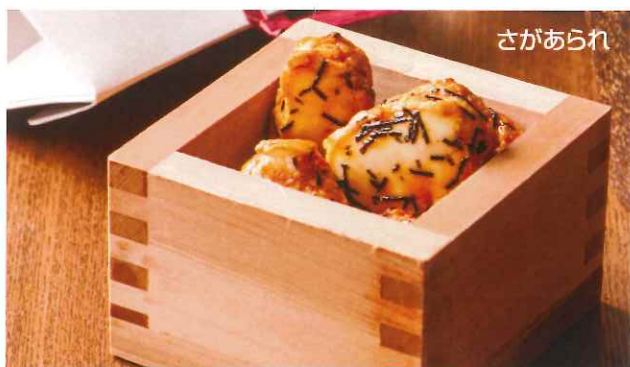
こだわりの麦茶には、原料として使われることは珍しい二条大麦を使用。酵素栽培の力により丈夫でしっかりと根を張った二条大麦からつくられる麦茶は、香ばしい味わいのあとに続くすっきりとした飲み口で、お食事にはもちろん運動のお供にも最適です。



さがの日本酒

食品加工への取り組み

わたしたちは自ら栽培するだけでなく、佐賀の魅力伝える6次産業化としての食品加工にも取り組んでいます。自家の佐賀県産米でつくる芳醇な味わいを堪能できる日本酒や、自慢のもち米「ヒヨクモチ」と地元の食材を使ったあられをはじめ、主力作物である米以外にも大豆を使用した豆菓子等の製造などを協力工場との提携により行っています。



さがあられ



黒大豆菓子



会社概要

会社名 農業生産法人 株式会社イケマコ

代表取締役

住所

電話番号

FAX番号

受付時間

定休日 不定休／天気次第

事業内容 ■米、麦、大豆の生産・加工・販売

■野菜の生産・販売 ■農作業受託



会社沿革

2007年 農業生産法人株式会社イケマコを設立。経営面積2.7ha。

2010年 経営面積5.8haに拡大。農産物検査員資格を取得。

2011年 農産物検査機関として登録。検査事業開始。

2013年 6次産業化商品として「酵素麦茶」の販売を開始。

経営面積11.6haに拡大。

2016年 経営面積22.5haに拡大。

峰松酒造場(佐賀県鹿島市)へ「日本初6次産業化認定酒蔵」
事業に出資。

