

# あすを拓く



セコム工業株式会社  
統括センター長  
鎌田 紳亜さん  
ハイプラント課長  
谷 誠一さん  
(写真右から)

ガラスハウスの中に足を踏み入れると目に飛び込んでくる鮮やかな緑と、爽やかなハーブの香り。そして、窓越しに見える完全制御タイプの植物工場とほのかなLEDの光が、来たるべき農業の明日を垣間見せてくれる。企業として常に先進を追い求めることはそのままに郷土の食文化を通じて地域との新たな絆も結ぼうとしている。

**プロフィール**  
鎌田さんは、セキュリティ機器・AED・工事材料の配送を行う物流部門とハイプラント部門を統括するセンター長。谷さんは、元々は製造部門に所属していた技術職だったが、ハイプラント事業の立ち上げとともに転属。どちらも農業分野に明るくなかったが、ハーブの種類や栽培方法を独自に学び、現在の規模までハイプラントを拡充した立役者。

大企業から個人宅まで、安全に関する様々なサービスを提供しているセコム。そのグループ会社であるセコム工業は白石市に拠点を置き、セキュリティ機器の開発・製造などを行っている。

東日本大震災後に建てた真新しい本社工場は、まさに近未来的で無機質な印象を受けるが、そこからやや離れた場所にある宮城第2物流センターのハイプラント（植物工場）を目の当たりにしたら、ガラリと考えが変わるだろう。清々しい香りを放ちながら、元気に青々と生い茂る広大なハーブの畑は、食の未来に明るい期待を抱かせるのに、十分なインパクトを持っていた。



事務所に併設されている完全制御型植物工場。日本の気候条件では生育に適さないハーブでも栽培できるよう、独自の空調システムを稼働し、周年栽培を実現している



元気良く生い茂ったガラスハウスのスペアミントは、谷さんの自慢



柔らかい葉っぱの部分を使い、見た目にもグリーンが美しい「バジル温麺」  
LEDライトを活用したプラントは、防犯製品を格納しておくための倉庫を転用

## どこよりも先駆けてスタートした食の安全を追求するハイプラント

ハーブのハイプラント事業がスタートしたのは1989年から。そのきっかけは、「暮らしの安全を掲げる企業が、新たな領域である『食の安全』にチャレンジする取り組みの一環だった」と語る統括センター長の鎌田さん。現在では良く耳にする『植物工場』という概念がまだ一般的に認知されていないかった25年以上も前に着手したという、意欲的な姿勢に驚かされる。未知の領域を任せられ、農園の主となつたのが谷さん。「周囲は農業の盛んな土地柄ですから、地元気候風土では作れない珍しい種のフレッシュハーブを育てたいと思いました」と話す通り、生産されているの

は主に地中海沿岸や西南アジアを原産地とするものばかり。個々の品種特性や栽培方法を独自に研究し、安定して生産できる設備環境を整えることに尽力した。待望の初出荷の時を迎えた時は「本当にうれしくて、やりがいを感じた」と、思わず頬が緩む。主な売り先は、レストランやホテル、デパートなどの大型店。品質にばらつきが少なく、周年栽培を可能にするハイプラントの生産スタイルは、顧客のニーズに合致した。谷さんは、「お客様から直接アドバイスをもらったりして、多くを学びながら販路を拡大していきました」と話す。

## 植物工場の可能性を探るために3タイプの栽培施設を展開

ハイプラントは、3つのタイプの植物工場で構成されている。事務棟と続きにあるのが完全制御型のA工場。コンピュータによって制御する高度な空調システムによって気温や湿度を原産地と同様にし、高圧ナトリウムランプによって生育に適した照度の光を注いでいる。内部で作業するスタッフは衣服や靴などを消毒し、工場内をクリーンな状態に保っている。そのため雑菌や害虫の発生がほとんど無く、高品質のものを一年を通して安定的に供給可能。「それだけに、露地栽培より遙かに高いランニングコストがかかってしまいますけどね」と鎌田さんは話す。倉庫を利用したB工場は、LED照明による簡易制御型工場。同じ宮城県内のヤマ

セ電気と提携し、ハーブ栽培に適した照度の光を作り、低コスト化を実現する「ヤマセスーパーエコライト」を開発、実用化している。「植物の育成には、光の波長も深く関係しています。栽培に適した光源を作るために尽力していただきました」と、谷さんは開発の経緯を語ってくれた。C工場はガラスハウス。自然の太陽光を採り込みながら、開閉式の窓でハウス内の温度を調節している。「2つの工場に比べてランニングコストは低いのですが、蔵王から吹き降ろす蔵王おろしや積雪、台風など、天候の影響を受けやすいのが難点ですね」と、鎌田さんは指摘する。

## セコムブランドのフレッシュハーブで地元企業とタッグを組んだ新商品を

ここで収穫される多品種のハーブは、「かおり」ブランドの生鮮商品として出荷している。もちろん、パッケージ詰めも構内で作業。フランス料理の付け合わせなどで定番のマリーシュは栽培期間が短いので盛んに市場へ出品されており、もはやセコムのマリーシュとしておなじみの商品として流通しているそうだ。そして、東日本大震災を機に取り組みが始まったのが、地元白石市の食品メーカーとの連携。その第一弾として、はたけな製麺とともに伝統の白石温麺（うーめん）を使った「バジル温麺」を誕生させた。これまで、お茶や玉子、柚子などを練り込んだ製品は作られてきたが、ハーブが香る洋

## セコム工業株式会社

防犯・防災関連機器を主に製造。本社工場と3つの物流センターを白石市内各地に持つ。ハーブを栽培するハイプラントは第2物流センターにあり、完全制御型植物工場1棟1,000㎡、簡易制御型植物工場1棟1,100㎡、太陽光利用型植物工場4棟2,000㎡を展開している。

### ■所在地

本社：白石市福岡深谷字南沖 8-1  
TEL 0224-25-6111  
FAX 0224-25-6444  
http://www.secom-kogyo.co.jp



ミント&チョコレートのアイスクリームを昨年のクリスマスに社員へプレゼントしたところ、とても好評を得られたそう