

OB 会の皆様へ

日ごろから OB 活動にご協力ありがとうございます。

今年もブルーベリーフィールズ紀伊國屋様全面ご協力のもと、HORIBA ファーム夏のブルーベリー摘み取り体験が間もなくスタートいたします。

なお、対象は、HORIBA グループの従業員と家族、OB 様とその家族を対象としております。

福利厚生の一環として、グループ各社から福利厚生費の費用負担をしていただいて運用していますので、OB 様ご自身とそこご家族以外の方のご利用は、対象外となりますので、どうかよろしくお願い致します。

暑さの中となりますので、熱中症にはくれぐれもお気をつけていただき、体調不良を感じた場合は速やかに、ソラノネ様スタッフへお申し出下さい。

ソラノネ食堂店内に、AED も設置いただいています。

〈OB 会様団体でのご利用について〉

ブルーベリー摘み取りについては、実のなり具合や予約状況を考慮して、ソラノネ松山常務様の判断での

回答となりますので、直接ソラノネ松山様へご相談ください。(TEL : 0740-32-3750)
ランチに関しましては、受け入れに関してはソラノネ食堂様の協力のもとでの開催となっていますことから、ソラノネ様への一般のお客様・営業に支障がでない範囲での受け入れとなります。

運用ルール上、8 名様までなら予約の相談をお受けいたします。それ以上の人数になりますと、ランチのご利用は難しくなります。

よかったら、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋様運営の別店舗が安曇川道の駅藤樹の里内に、お席の確保予約可能なお店もありますので、ご利用ご検討いただき、メニュー等上記ソラノネ松山様へ直接ご相談ください。

「安曇川グリル」 安曇川グリル | 道の駅 藤樹の里あどがわ 公式サイト

<https://adogawa.net/adogawagrill>

以上、ご案内まで。

ご不明な点はどうぞご遠慮なく西村までお尋ねください。

暑さに向かいます折、どうぞお健やかに佳い夏をお過ごしくださいませ。

【HORIBA ファーム担当】 西村純子 junko.nishimura@horiba.com

HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”

ブルーベリー摘み取り体験2023夏

2023年夏ブルーベリーの実がたわわに実りました♪

今年も、『ブルーベリー摘み取り2023』を実施いたします。
ぜひ多くのホリバリアンとご家族の皆さんのご来園をお待ちしています。

2012年4月、農園運営で全面的にサポートをいただくブルーベリーフィールズ
紀伊国屋様のお力をお借りし、ホリバリアンと家族の手で安曇川泰山寺の火山灰性の
黒ぼく土壌に540本の苗木を植え付け、その後もソラノネスタッフの日々の管理、
除草や手入れ、ホリバリアンと家族の皆さんの手を借りて追肥作業を丁寧に行い、生育を見守ってきました。
昨年末から何度も雪に覆われたなか、ソラノネ様農園スタッフの皆さんが丁寧に選定作業や施肥をして
下さり2023年春には、ファーム運営メンバーによって、弱った木や枯れた箇所50本の新しい苗木の植え
替えも行いました。おかげさまで今年も順調に大粒のたくさんの実が実っており、まもなく色づきはじめ、
収穫の時期を迎えます。天候と熟し具合を鑑み、皆さんにより美味しい状態で味わっていただきたく、
今年は7月7日（金）から摘み取りをスタートいたします。



ファームのブルーベリーは早生から晩生まで6種類の品種を植えています。
時期ごとに少しずつ異なる味も楽しみいただけますので、食べても飽きることがありません。
今年もぜひ多くの皆さんのご来園と摘み取りへのご協力をよろしくお願いします。

比良山系のふもとで、燦々と降り注ぐ太陽を浴び、ホリバリアンと家族の思いが詰まった
無農薬栽培のフレッシュな完熟ブルーベリーをぜひお楽しみください。

摘み取り体験では、持ち帰り分 および食事代一部補助の特典をご用意しています。
また、ファームで実ったブルーベリーを使って、HORIBA自社農園産ジャム・
ジュースに加工します。皆様のご協力をどうぞよろしくお願いします。



滋味あふれるおいしいランチをご利用ください♪

「ソラノネ食堂」ランチ代を一部補助します！

約2,200円～2,500円相当を、1,000円でご利用いただきます（デザートセットのみの設定も有。ランチご利用無でもOK）。

カレーセット



畑の恵みカレーセット ¥1,650



鹿肉カツカレーセット ¥1,980

or

かまど炊き ご飯セット



かまど炊きご飯セット ¥1,650

ブルーベリー ジュース



ブルーベリージュース ¥550

自家製ケーキセットもあります。ケーキセットご利用の場合は自己負担500円となります。（単品は全額自己負担）



ブルーベリー 摘み取り体験

収穫したブルーベリーは、HORIBA Blueberry Farm産ジャム・ジュースに加工し、社用の手土産やホリバリアンの皆さんへ販売いたします。
今年も収穫作業に皆さんのご理解・ご協力をよろしくお願いします。

〔開催期間〕 7月7日（金）～8月26日（土）頃まで全日

※ソラノネ定休日/イベント開催日等は除く

7/6（木）7/9（日）・7/12（水）・7/13（木）・7/17（火）～7/24（火）・7/27（木）・8/3（木）・8/17（木）・8/24（木）は除く

〔参加対象〕 ホリバリアンと家族（1グループ最大8名様まで厳守）

※社外、親族以外の方は参加不可

※ご家族だけの参加も可能ですが、必ず同居の家族1名が同行下さい

〔利用時間帯〕 9:30～16:00までの間で受付

17時までに退園してください。

〔参加費〕 摘み取り・入園は無料

交通費は各自ご負担ください。※会社からバス等は出ません。
ソラノネ食堂でのランチご利用は個人負担（会社補助あり）

〔参加回数〕 期間中であれば、何回参加いただいても結構です。

〔持ち物〕 汗拭きタオル・つばの広い帽子・水筒など水分補給用の飲み物、多少汚れても良い靴

※あれば便利なもの：熱中症予防対策用の冷却グッズ、虫よけスプレーなど

※ブルーベリー畑の土壌は「ウッドチップ」が敷き詰められていますので、長靴は不要

〔その他〕

- ・多少の雨でもご利用いただけますが、雨に濡れた状態のブルーベリーは持ち帰り後良い状態で保存はできません。
- ・ブルーベリーの苗木保護のため、傘・日傘をさしての入園はご遠慮ください。
- ・農園滞在中は、貴重品および持ち物は各自で管理をお願いします。
- ・熱中症にはくれぐれも留意いただき、帽子の着用、十分な水分補給と適度な休憩をとってご利用ください。
- ・会社にてレクリエーション保険に加入します。現地に受付簿に必要事項ご記入ください。（必ず事前申し込み頂き、当日は必要事項を受付簿に記入ください。尚、熱中症での入院等も補償内容に含みますが、コロナ感染による入院は対象外となります。）

摘み取り 条 件

摘み取ったブルーベリーは、「HORIBA Blueberry Farm産ジャム加工用」に大人一人1kg以上を目安にご提出をお願いします。その他の摘み取り分は、大人一人1パック（約500g）ずつお持ち帰りください（子供さんの分はなし。中学生以上を大人とします）。これ以上お持ち帰りご希望の方は、1パック（約300g）500円でご購入いただけます。

参加者 特 典

「ソラノネ食堂」ランチ代を一部補助します。ランチなしでもOKです。

ソラノネ食堂「かまど炊きご飯セット」または「畑の恵みカレーセット」+ブルーベリージュース（550円）以上約2,200円～2,500円相当を、1,000円でご利用いただけます（デザートセットのみの設定もあり）。

直接電話予約【予約先】ソラノネ食堂様 TEL.0740-32-3750（7/3（月）から受付開始）

《予約受付時間》予約のお電話は、11：00～15：00以外の時間帯で入れてください。

- ソラノネ食堂定休日（毎週木曜日）・イベント開催日以外の日にご予約の電話をお願いいたします。

電話予約不可日：7/6（木）・7/13（木）・7/20（木）・7/22（土）・7/27（木）

8/3（木）・8/12（木）・8/13（日）・8/17（木）

- 参加人数とランチの有無をお伝えください。メニューは当日お選びください。



ブルーベリー摘み取り体験 2023夏 (概要より抜粋)

■ 摘み取り体験開催日 ■

7月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

8月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

摘み取り体験開催日

■ 予約受付時間 ■

☎ ソラノネ食堂 TEL.0740-32-3750



[予約電話の時間帯] 10:30~15:00以外の時間帯でご予約入れてください。

電話予約は、9:00~10:30または15:00~17:00に、ランチ利用の有無と人数を報せてお申込みください。
ランチメニューは当日お知らせください。

(予約電話受付不可の日) 7/6 (木)・7/13 (木)・7/20 (木)・7/22 (土)・7/27 (木)
8/3 (木)・8/12 (土)・8/13 (日)・8/17 (木)

上記以外の日にご予約の電話をお願いいたします。

■ 参加対象 ■

ホリバリアンと家族 (ご家族だけでの参加も可能ですが、必ず同居の家族1名が同行下さい)

1グループ最大8名様まで厳守。(社外、親族以外の方は参加不可)

■ 摘み取り条件 ■ (持ち帰り分等)

摘み取ったブルーベリーは、「HORIBAファーム産ジャム加工用」に大人一人1kg以上を目安にご提出をお願いします。その他の摘み取り分は、大人一人1パック(約500g)ずつお持ち帰りください。

※ 子供さん分は無し。中学生以上を大人とします。

※ これ以上お持ち帰りご希望の方は、1パック(約300g) 500円でご購入いただけます。

下記のメニュー「鹿肉カツカレーセット」は数量限定。当日の状況によってご利用不可場合があります。

カレーセット



畑の恵みカレーセット ¥1,650



鹿肉カツカレーセット ¥1,980

or

かまど炊き ご飯セット



かまど炊きご飯セット ¥1,650

ブルーベリー ジュース



ブルーベリージュース ¥550

自家製ケーキセットもあります。ケーキセットご利用の場合は自己負担500円となります。(単品は全額自己負担)



HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun” ホリバリアンと家族の農園

2023年もどうぞよろしくお願い致します

2012年春、滋賀県高島市安曇川町の泰山寺に誕生したHORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”は、今年12年目の春を迎えました。

比良山系からの美味しい水と豊かな黒ぼく土壌の自然の恵みをいただき、「ブルーベリーフィールズ紀伊國屋」様の全面ご協力のもと、今年もホリバリアンとご家族、多くの協力者の皆さんのお力をお借りして、やさいづくり、ブルーベリー栽培、棉栽培を行って参ります。

大空のもと、吹きわたる風を感じながら、ひととき土にふれ自然の素晴らしさや大地からの恵みを五感を研ぎ澄まして感じることで、ホリバリアンと家族が「こころとからだの健康づくり」を実践する場となり、また、自然や人との触れ合いを通じて、未来を担う子供たちや若手を育む場としても機能しており、2022年度は延べ1,960名(2021年度は1,500名)ものホリバリアンと家族の皆さんが足を運びファームの取り組みにご協力いただきました。あらためて感謝いたします。

ファームは、ホリバリアンとそこご家族の農園です。

豊かな大地で作物を育て食すことにより、命の大切さや喜びを知る、そして、これらのことを、年齢や立場も様々な人々が集い小さな1粒の種が、太陽と雨と、土の力と、みなさんの手とおもいをかけて立派に育つことをみんなで実感できることこれがファームの良さではないでしょうか。

コロナの影響をうけてのファーム活動も3年を経過しましたが、今年も皆さんのお力をお借りしながらファームの営みを継続しみんなで良い時間を過ごせますように…

多くのホリバリアンとご家族皆さんが豊かな自然を身近に感じ、心地よい休日を味わって、健やかな暮らしや明日へのビタミン剤にしてリフレッシュにつなげていただければ幸甚です。

ファーム12年目の2023年度も、ファームは分析計の企業農園としての誇りをもって、面白おかしくチャレンジを続けてまいります。取り組みや活動に皆様のお力添えをどうぞよろしくお願いいたします。

2023年1月、寒波到来でソラノネ食堂&ファームも雪に覆われて美しい雪景色となりましたが、この中も、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋様の農園スタッフが、540本のブルーベリー剪定作業や折れた枝の処理などをしてくださっています。2022年最後の農作業イベントで、みんなで油粕の“お礼肥”を施しました。今年も夏にたくさんの実をつけてくれますように。(2023年1月 ライブカメラ画像よりご紹介)



農作業イベントカレンダー

2023

年間イベント日程（予定）



04 April



4.1 sat
じゃがいもの
種芋の植付け



05 May



5.13 sat
コットン（茶綿）種蒔き・
夏野菜など植付け



05 May



5.27 sat
さつまいもの
苗植付け



07 July



7.22 sat
じゃがいも・
ブルーベリー収穫祭



今年の夏もたわわに実る
ブルーベリーの実の収穫を
本格的に行なう時期が
やってきます！
ぜひホリバリアンと
ご家族皆さんに、太陽を
いっぱいあびてたわわに
実ったブルーベリーの
摘みとり体験で収穫の
喜びを味わっていた
だきたく思います。



08 August



7月初旬頃～8月下旬頃
ブルーベリー
摘み取り体験



社員食堂 じゃがいもフェア



09 September



9.30 sat
さつまいも収穫祭
コットン摘み取り



10 October

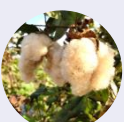


10.21 sat
コットン摘み取り
落花生収穫



2017年より「食」に続くテーマ
を「衣」に掲げ、「綿花（オー
ガニックコットン）」を栽培し
ています。
綿は乾燥させて種を取り除いた
後、綿の繊維から糸にし、これ
を生地にしてHORIBAファーム
産オーガニックコットンを使っ
たタオルや手ぬぐい等商品に加
工します。
摘み取り作業に、ぜひ皆さんの
お力をお貸しください。
（秋冬野菜収穫・持ち帰り有）

11 November



コットン（綿）
摘み取り体験



社員食堂 さつまいもフェア



12 December



12.2 sat
大根・かぶほか
秋冬野菜収穫



社員食堂 大根フェア

HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”は 運営スタートから11年目を迎えました



HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”はこうして誕生しました

2011年のこと、ファームのスタートは、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋 岩田康子社長とホリさんの間で、同社から滋賀県高島市安曇川にある「ソラノネ紀伊國屋」隣接の、高齢化による地元農家の耕作終了畑地活用の相談を受けて、「ブルーベリーの苗を植えて、成木になって実ができればHORIBAのPremiumなジュースやジャムを作りましょう」ということから始まりました。

2012年春、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋様よりお借りすることになった約1万㎡の約半分の畑地で540本のブルーベリーの苗を植え付け、その年入社の新入社員の皆さんがブルーベリーの苗木に支柱を立て、施肥や除草、剪定作業をし、苗木の生長を見守りました。残りの半分の畑地で、夏に収穫するじゃがいも、秋にはさつまいも、冬は大根やカブをホリバリアンと家族の皆さんのお力を借りて野菜づくりをスタートし、社員食堂や研修所で提供を始めました。

やがて、ブルーベリーの実の収穫が始まり、夏の収穫時期には大勢のホリバリアンと家族の皆さんが摘み取りに力を貸してくださり、ファームの運営に全面ご協力をいただくブルーベリーフィールズ紀伊國屋様によって「HORIBA Premium Blueberry Jam & Juice」が完成しました。

2017年からは、隣接の第二期畑地（13,000㎡）にて、「食」に続いて「衣」をテーマに国産の棉栽培をスタート。春の土づくり、5月の種まき、夏の除草作業、秋からの摘み取りと、多くの手をかけてコットンボールを収穫し、無農薬有機栽培綿の輸入販売・製品化と販売をされている株式会社アバンティ様のお力をお借りして、HORIBAのおもいのこもったファーム産オーガニック Cotton のタオルや手ぬぐいなど商品化し、世に送り出しています。

年間7回開催の「家族参加型農作業イベント」には関西圏以外からも参加いただき毎回大盛況となり、夏のブルーベリー摘み取りには、1か月半の間に500名以上もの皆さんがファームに足を運び、収穫に力を貸してくださいます。

このように、ファームは毎年少しずつ歩みを積み重ね、大勢のホリバリアンと家族の皆さんが様々な形で関り、農作業にひと時力を貸していただくHORIBAのフィロソフィやおもいのつまった大切な場所となりました。



HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”はこんな場所です



所在 : 滋賀県高島市安曇川町田中（泰山寺地区）
ソラノネ紀伊國屋様内 標高約220メートル



2012年春開園、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋治兵衛様の全面ご協力のもと、同社の滋賀県高島市安曇川町の畑地（約23,000㎡）をお借りして地元のご協力をいただきながら運営。

《役割・目的》

- ホリバリアンと家族が「こころとからだの健康づくりを実践する場」
- 未来を担う子供たちや若手が自然や人との触れ合いを通じて「心を育む場」
- HORIBAの“おもい”を社会に伝える機能として
 - ・ 社は「おもしろおかしく」の理念を具現化する一つとして、ホリバリアンと家族が「おもしろおかしく」を仕事以外でも実践する場。
 - ・ 組織や部門、年代や立場を越えたコミュニケーションの醸成やファーム産の商品を世に送り出すことで、HORIBAのおもいや文化を社会に伝えていく、HORIBAならではのユニークな取り組み。
- ファーム産商品を通じて、“作り手と買い手のおもいをつなげる＝共創活動”を積み重ねていくことにより、SDGsの目標達成につながる様々な取り組みを意識した倫理観の高い消費への気づきにつなげていく。
(ETHICAL CONSUMERISM)

《目指すものと期待される効果》

- ① “はかる技術を基盤とする分析・計測機器メーカーとしての企業農園”として特徴のある取り組みを深め、社内外に発信し、HORIBAへの信頼の積み重ねに側面から役立て、HORIBAの事業展開や環境面ほかSDGsへの取り組みの一環としての社会貢献につなげていく。
- ② ファームの取り組み、活動に積極的に参加し協力をいただくホリバリアン、家族、協力者の皆さんが、HORIBAのフィロソフィのもとでのファーム取り組みや活動に理解を示し、より参画意識をもちながら、ファームの活動を楽しみ、やりがいを感じることで「おもしろおかしく」の実践や、こころとからだの健康づくり、仕事への活力に役立てていただく。

2023年度活動に向けてのVISION

HORIBAにおけるファーム運営の意義

CSR・ESG

- ・ 耕作放棄地の活用による地域貢献
- ・ 環境・人権等、CSRのグローバル課題への取り組み

福利厚生

- ・ ホリバリアンと家族のこころとからだの健康づくり
- ・ リクリエーション機会の提供

人材育成・教育

- ・ 土と触れることによる五感への教育
- ・ 農作業イベントを通じた人と人とのコミュニケーション

技術伝承

- ・ 日本古来の伝統技術の継承（棉栽培、脱穀作業等）
- ・ 土壌分析・水質分析等本業への貢献

2023年度活動計画

農作業イベント

- 例年通り7回開催予定。
- コロナ禍のもとで安心安全に留意し、臨機応変に取り組みを継続する。
- 年間約60種類もの野菜を栽培し、ホリバリアンと家族に自ら野菜を収穫し、“やさいをより身近に感じて健康づくりにも生かしてもらう”

新入社員研修プログラム

- 座学と現地でのフィールドワークを通じて、HORIBAのおもいやフィロソフィの具現化を体験できる充実の内容で実施。
- 全ての新入社員に「LAQUAtwinを使った土壌測定」体験の機会提供を行い、研修プログラムに組み込む。（HATご協力）

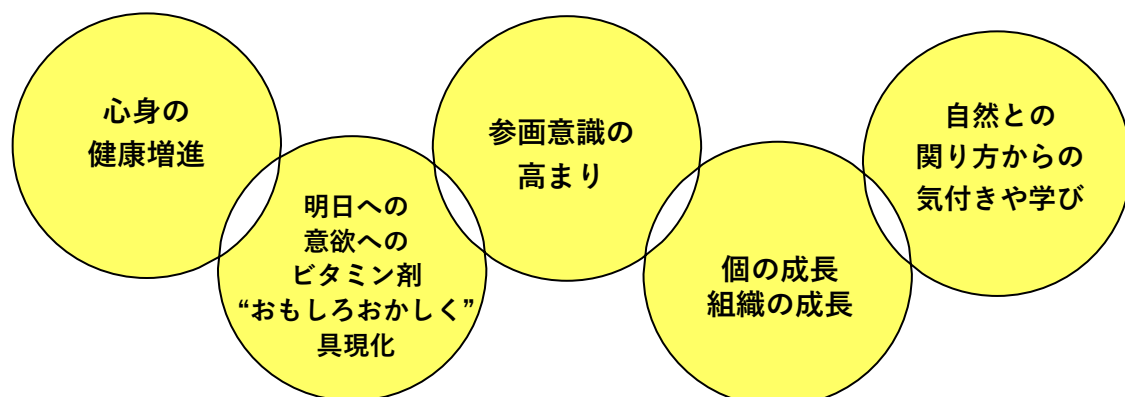
農業サロン・社外交流

- “HORIBAの事業展開に役立てつなげていく”ことを目的とし、“土壌をはかる”ことをテーマ・ターゲットに、“農と食と健康づくり”へつながることも目指し 社外交流や実証実験を重ねていく。ファームメンバー（3名）が大阪万博プロジェクトにも参加。

Family Fun Club活動

- 年間を通しての栽培計画を策定。分析計の企業農園であることに誇りを持ち、農作業イベントの充実・満足度アップと安全な開催に向け、試行錯誤と工夫を重ねて実行する。
- “おもしろおかしく”携わることでライフワークや業務にも役立ててもらう。

スタッフ、協力者、参加者全員で作り上げる意識をもって活動いたします。



Farmのビジョンに基づき、昨年度反省点への改善や更なる創意工夫を重ね、費用対効果を意識しながら、すべての取り組みがHORIBAの事業展開とホリバリアン・家族の健康づくりやフィロソフィの発信につながるようブルーベリーフィールズ紀伊國屋様全面ご協力のもと、多くのホリバリアン、家族、協力者と共に今後長く続く取り組みを目指し12年目の活動を推進いたします。

2023年度も、どうぞよろしくお願いいたします。

-

2022年度はこんな取り組み・活動をしました

新入社員研修ファームプログラム（6月）

HORIBAのフィロソフィ・スピリットを、ファームの取り組み・活動と、込められたおもいから理解する
びわこ工場にてHOCOMヨシカさんの講話（HORIBAのおもいとフィロソフィ、CSR、“はかる”技術でSDGsへ貢献、ファームの取り組み他）に続き、ブルーベリーフィールズ紀伊國屋 岩田社長のお話を聞き、午後からファームに移動し、1時間の農作業体験と、HATご協力のもと「LAQUAtwinを使った土壌測定体験」を開催。

ブルーベリーフィールズ紀伊國屋 岩田社長講話

ブルーベリーとの出会い、食と命、生命を育む大地や土壌のメカニズム解明へ



6月に新入社員の皆さんが種を蒔いたコスモス（左画像）
10月に見事な花畑となって、訪れる人々を楽しませてくれました。
（右画像）

HAT 協力による“LAQUAtwinを使った土壌測定体験”

HORIBAは分析機器メーカー、“はかる”が原点・基本
“ものづくり”の精神の第一歩！を感じてもらう

《ねらい》

ユーザー目線で創業製品に触れ、土壌サンプリングから測定を体験することにより、**新鮮な目での気付き、自社製品へ誇りと愛着を持ち、今後の業務にいかしてもらう。**



新入社員ファームワーク開催（7月～8月：延べ42名参加）

《ねらい》

- 入社後一段落したタイミングで、ひと時土にふれ“非日常”の時間を同期の仲間と過ごし、コミュニケーションを図ることで、心身のリフレッシュや五感を通じた様々な気付きにも役立てていただく。
- 受入れに際し多くの協力者のサポートのもと、HORIBAならではのユニークな取り組みを体験できるこ
HORIBAのフィロソフィを感じる機会としてもらう。



HORIBA Farm Family Fun Club活動の稼働

《活動内容・取り組みの目指すところ》

年間を通してファームの土づくり・栽培計画策定・栽培や収穫の農作業、イベント開催の充実などを目的としてファームの運営と取り組みに積極的に参加・参画するメンバーで構成。

ホリバリアン（HOR・STEC・HTS、OB・OG）及びその家族で現在約30名で週末に活動。

分析計の企業農園の特徴を生かし、創意工夫・責任感・使命感を持って、自身が“おもしろおかしく”参画を楽しむことをモットーとし、メンバーの担当業務や経験、知識、つながりを生かして立場や年齢、会社を越えたコミュニケーションをはかりながらの活動が順調に機能、年々進化しています。

2022年度の新入社員メンバー4名が参加。

メンバー自身が体力的・時間的・気持的に無理をせず、“おもしろおかしく”携わることで個々人のライフワークや業務にも役立ててもらおう。



ファーム産野菜の活用

- 社員食堂 “ファーム産フェア”での提供 ・ E-HARBORでのVIP会食の食材として提供
- FUN HOUSEでの研修・会議開催の食事で提供・ソラノネ食堂で提供
- びわこ工場最寄り「日吉台こども食堂へ食材として提供」（2022年度3回）

目の前の畑で育て、自ら収穫したやさいを美味しく食べてより多くのホリバリアンにファームや野菜を身近に感じてもらう。

目指すは旬の野菜を美味しく食べて健康づくり！

社内外へのHORIBA文化やフィロソフィの紹介に役立てていただく。



Family Fun Clubメンバーが栽培した年間60種類もの彩り美しい秋冬野菜の数々。各所で大いに活用いただきました。



社員食堂にて HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”ファーム産大根 地産地消フェア開催！

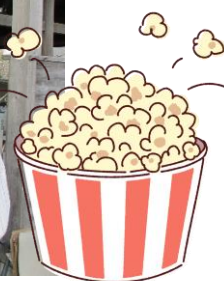


農作業体験のみならず、様々な季節の行事を用意し、緑あふれる屋外でのびのびと時間を過ごして心身のリフレッシュや子どもたちの育み、参加者の満足度アップにつなげ、**ファーム取り組みの目指すところや意義を“言葉でなくからだで感じて”いただきます。**



「HORIBAファーム産ポップコーンづくりにチャレンジ」

無農薬では栽培の難しいトウモロコシ。
ポップコーン用のトウモロコシは無農薬でも栽培可能なため、ホリバリアン家族の先人の知恵をいただき春に種から栽培し、ファーム産ポップコーンを美味しく楽しみました。
2023年度も栽培して、皆さんに楽しんでいただきます。



ブルーベリー摘み取り体験

7月24日～8月末開催 計570名が来園。 ※2021年度：8月大雨が2週間続き357名

近年にない雪深い冬を越したブルーベリーはたわわに実をつけてくれて、例年以上の大豊作となり、夏の間、多くのホリバリアンと家族の皆さんに足を運んでいただきました。

摘み取っていただいたブルーベリーは、HORIBA70周年記念行事の記念品のブルーベリージャムに使っていただきました。



コットン摘み取り体験



11月中開催 計32名が来園。

- ・ホリバリアンと家族にも手伝っていただくことで、より効率的に多くの収穫量を得ることができました。
- ・子どもでも容易に楽しめる作業で、コロナ禍のもと、秋の行楽シーズンのリフレッシュにつながりました。
- ・参加者には、Family Clubメンバーが栽培する夏野菜の収穫を体験してもらい、持ち帰りいただき、大好評となりました。また、農作業イベントに参加されないホリバリアン、家族へのやさしい収穫体験の機会の提供となりました。



2022年度
コットン収穫量
白棉（大陸棉）
80kg



社外交流（農業サロン）機能と実証実験 “ターゲットは土壌”

分析計メーカーならではの取り組みとして、“土壌をはかる”をテーマに農業や健康づくりを食から支えること、地域活性化等に向けて、研究農場、情報交換、実証等の農園サロンとしてHORIBAの事業展開・信頼につながる社外交流を図ります

和研薬・ワケンビーテック執行役員 山谷雅和様とFamily Fun Clubメンバーによる土壌改良実証実験で協働。2020年度よりスタート、2023年度も実証実験継続。



HORIBAファーム産商品ご紹介

HORIBAのおもい・フィロソフィをのせて発信。社会に伝える。

「おもしろおかしく」の理念の具現化の一つとして、耕作放棄地対策の協力の要請から始まったHORIBAファームの取り組みは、地元地域貢献、環境保全や子供たち、ホリバリアンと家族のこことからの健康づくりの一環としての福利厚生施策、健康経営の展開のみならず、取り組みを通して**HORIBAのおもいやフィロソフィの発信にも役立っています**。組織や部門、年代や立場を超えたコミュニケーションの醸成、ファーム産の商品を協力者と共に生み出し、**世に送り出すことで、HORIBAのフィロソフィや文化を社会に伝えていくためのメッセンジャー機能をも担う**HORIBAならではのユニークな取り組みとして社外に紹介、営業活動、事業展開にも生かしていただいています。



ジャムやジュースは“ブルーベリーフィールズ紀伊國屋”様、七味は大阪堺の老舗“やまつ辻辻田”様、オーガニックコットンタオル類は東京の“アバンティ”様のご協力をいただき、商品化しています。

ファーム産コットンを使った「出産記念お祝い品」

人にも環境にも負荷の少ない方法で栽培・生産しています。生まれたての赤ちゃんの皮膚は大人の半分ほどの厚さとのことで敏感です。未来を担う赤ちゃんにとって安心安全であってほしいというHORIBAの願いを込めたお品をホリバリアンの赤ちゃんに贈ります。



おくるみ・エプロン（スタイ） ガラガラ・ミニタオルの 4点セット

震災復興支援継続での「地域雇用
創生支援として、“東北グランマの
手仕事”活用で縫製しています。

2019年4月より運用スタート、2023年後半よりデザインリニューアル

出産後なるべく早いタイミングで、ホリさんからのメッセージを添え、ホリバリアンと家族みんなで種をまき、雑草を刈り取り、秋に摘み取ったコットン（茶綿）をつかって作った、HORIBAとファームの運営に携わる多くの人々の思いのこもった、メイドインジャパンのオーガニックコットン製、“ほんまもん”の品をお祝い品として贈ります。1年間に約80件の申請があり、80人のホリバリアンジュニアが誕生しています。2023年度後半ごろからは、デザインリニューアル版をお贈りします。

オーガニックコットンとは？

遺伝子組み換えの種を使用していない。児童労働に関わっていない、3年以上農薬や化学費用をしていない農地で栽培された綿のことを言い、人と地球にやさしい素材です。漂白していない原綿のままの生成り色の風合いをお楽しみください。

協力：株式会社アバンティ

アバンティは、1993年からオーガニックコットンの原綿を輸入し、オーガニックコットンのパイオニアとして、糸・生地・製品まで一貫して日本に引き継がれてきた技術を生かし、品質の良い確かなものを「メイド・イン・ジャパン」にこだわり企画製造販売をされています。



（アバンティコーポレートサイトより）
HORIBAファームは株式会社アバンティ様と「国産棉プロジェクト」で協働しています。

さあ、かまどで美味しくご飯を炊きましょう！



火吹きをして
空気をかまどに
送り込み、火の番と
調節をします。

ソラノネ食堂 松山様のご指導のもと、かまどでご飯を炊く作業がすっかり熟練の域に達してくれている
たのしいホリバリアンジュニアが美味しいごはんを炊き上げます。



“やさいを身近に感じ美味しく味わって、
楽しみながら健康づくりにも役立ててもらいたい”

ファームで育てたやさいをソラノネランチで提供。
育つ様子を見て、自分で採って持ち帰って
食べていただくことで、やさいをより身近に感じ、
美味しさを体感し、健康づくりに役立てていただきます。



ファームイベントの楽しみは、何と言っても「ソラノネ食堂」の滋味あふれる美味しいご飯です！
トマトベースの何度食べても飽きない美味しさのカレーは毎回登場。
その他、滋賀県の醗酵の食文化を大事に、地元やファーム、近隣で採れた新鮮野菜を使った美味し
いお料理を毎回心を込めて作ってくださいます。自社農産の、濃厚なブルーベリージュースは他で
は味わえない至福の美味しさ♪風を感じながらいただくランチタイムは、
おとなも子どもも農作業での疲れも吹き飛び、笑顔になれる最高の時間です。
美味しく食べて笑顔になって、また明日からも健やかに過ごせますように。





ホリバリアンと家族のための農園

HORIBA Blueberry Farm “Joy and Fun”



豊かな自然によって育まれる命の素晴らしさに目を向け、大地に落ちた種から命が芽吹き、花が咲き、その実をいただくことの大切さ、私たちの命をつないでくれる食物がもつ力を“非日常”の中で五感を研ぎ澄まして感じることで、こころとからだのリフレッシュにつなげてください。

ファームで過ごす“非日常”の時間は、きっと皆さんの明日へのビタミン剤になることと・・・。

ご参加
お待ちしております！

2023年4月1日（土）家族参加型イベント

“畑開き ジャがいもの植え付けほか”を開催します。

HORIBAファームはブルーベリーフィールズ紀伊國屋様の
全面サポートをいただき運営しています。

大きな空の下
かまどでごはんを
炊きませんか？



安藤川泰山寺

ソライネ

