第14号
2026年10月30日(水)

産地✉だより

発行者：株式会社モスフードサービス

大分の恵みを利用したパプリカ栽培

愛彩ファーム九重（あいさいふぁーむここのえ）

大分県玖珠郡九重町にある、愛彩ファーム九重。標高700mにある圃場で周年パプリカを栽培しています。モスバーガーの店舗にパプリカを出荷して10年、当初は黄色パプリカを出荷していました。社名である「愛彩」とは、愛と人間力、彩鮮やかな創造力とセンスが満ち溢れるファームでありたいという思いが込められています。今回はそんな愛彩ファーム九重より産地だよりをお届けします！



▲愛彩ファーム九重の皆さま

★産地のこだわりポイント

パプリカの栽培には、大分県ならではの地域資源である温泉の熱（地熱）を利用しています。この地熱により水を温める「温泉熱利用型農業用熱交換システム」を使いハウス内の温度調整を行うことで、パプリカを周年で栽培することができます。このように温泉熱でパプリカを栽培しているので、「温泉パプリカ」と呼ばれています。

農場長の加藤さんに栽培のこだわりを聞くと「日々生育を観察し、温度・湿度・肥料を調整しています。病害虫対策にも取り組んでいて、年々病気は減少し、減農薬にも繋がっています。パプリカ栽培を通じて、食の安全性確保と環境配慮の両立が実現できることに、とてもやりがいを感じています。」と話してくださいました。



地熱の利用によって「温泉パプリカ」が栽培されます。▶

★生産者の方のお話

パプリカ栽培に関わって10年の農場長加藤さん。ご実家が農業を営んでいて畜産・トマト・米などを栽培していました。そのため幼少期から農業は身近な存在で、物心ついた時から農業に興味を持っていたそうです。病院で病院食を調理していた経験から、「食」の大切さを身に染みて感じ、食材を生産する立場で食に携わりたいと考えたとのこと。「自ら栽培したパプリカを通じて、人を笑顔にできるように日々栽培に向き合っています。」と話す加藤さん、パプリカを我が子のように見つめていました。



▲高い位置にあるパプリカの収穫は昇降機に乗って行います。

★最後に・・・



モスのお客さまに向けてメッセージをいただきました。「パプリカ栽培開始と同時にモスバーガー向けの出荷が始まり今年で10年。 モスファンの皆さまには、この10年間たくさん支えていただきました。更にこれからの10年も一人でも多くの方に愛していただけるよう、ここ大分で真心を込めてパプリカを栽培していきます！」

愛彩ファーム九重の皆さん、ありがとうございました。今後ともよろしくお願いいたします！