



アララガマ

Araragama Farm

農園

## アララガマ農園の紹介



沖縄本島より南に400km石垣島より更に南に1時間台湾まで200kmの八重山諸島に位置し、年間平均気温24度、90%がジャングルに囲われ、2021年世界自然遺産にも登録された日本最後の秘境と称されてる島です。

初代池村英勝（61）の父が宮古島からの開拓移民として西表島にて入植し、ジャングルを開墾し、当時国策に認定されていた缶詰用パインの栽培に着手したのがはじまりですが、海外輸入品の台頭に伴い、パインの価格が暴落し、パイン離れが進んでいく中、青果用パインの需要を見込んで起業し33年。今では年間約20万玉を出荷しています。

また弊社の代名詞となった、ピーチパインは本名はソフトタッチですが、桃のような香りがする小ぶりの愛らしさから初代がピーチパインと名付け、西表島を代表する品種となりました。

アララガマ農園の「アララガマ」とは宮古島の方言で開拓魂、不屈の精神、負けてたまるかといった意味。

カラダが喜ぶパワーフルーツを1人でも多くの人に届けたいを胸に可能な限り農薬や化成肥料を減らす栽培を心がけ西表島の自然環境との共生を目指した「完熟フルーツ」栽培をしています。

住所 : 沖縄県八重山郡竹富町上原10-54

電話番号 : 0980-85-6943

代表社員 : 池村 海仁

資本金 : 90万円

従業員数 : 約12名

栽培品目 : パイナップル、マンゴー、バナナ、グアバ、レモン

## 従来のパインの特徴



あまり知られていないのですが、桃や柿やバナナとは違って、パインは**追熟しないフルーツ**です。

しかし打撲や汁漏れによる欠品を防ぐため、JAや市場や海外産パインを中心に**「青採り」**とって熟していない未完熟の商品が日本国内にはフィリピン産を中心に出荷されています。

**※（97%が海外産）**

その為、パインは

**酸っぱい、舌がヒリヒリ**する、といった印象を与えています。

### 沖縄本島・石垣島産との違い



<sup>しい</sup>国産パインは3%未満の生産量で主な生産地は沖縄本島の山原地域と石垣島が有名です。

県内二大生産地と西表島の違いは大きく3つあります。

① **年間平均気温が山原と3℃石垣島と1℃違う**  
→糖度が約5度違う品種もある（気温と糖度が直結する）

② **缶詰工場やJAや市場に出荷せず、ほとんどが直接出荷している**→完熟パインを生産し味で勝負するようになった

③ **Uターン|ターンが増えオーガニックパイン栽培にも挑戦中**（平均年齢約38歳）



## 取扱商品のご紹介

# ピーチパイ



品種名：ソフトタッチ  
呼称：ピーチパイ  
栽培数：16万玉  
収穫期：4月上旬～7月中旬  
加工品：ジュース、冷凍カット

## 特徴

アララガマ農園の出荷量8割を占めるパイです。

名前の通り**桃のような芳醇な香り**が特徴で、**酸味と甘味のバランス**が整っていて**果肉は柔らかく乳白色**なのもとても珍しく、特徴的です。

一般的なパイに比べ平均サイズが600g～800gと**小ぶり**で**平均糖度は約20度**と高く完熟しているので芯まで美味しく食べられます。

そのような特徴から**女性やお子様からの人気**が高い。

届いたその日から部屋中が**天然のアロマの香り**に包まれます。比較的増やししやすい品種から、西表島では広がっていった優秀品種。



# スナックパイ



品種名：ボゴール  
呼称：スナックパイ  
栽培数：2万玉  
収穫期：4月上旬～6月上旬  
加工品：なし

## 特徴

**手でちぎって食べられるパイ**ということで認知が高くなりました。

果肉は柔らかく、**酸味が低く糖度**が高いのも特徴です。

また、**色鮮やかな、まっ黄色**で映えやすく、パティシエの方からのご利用率が高く高評価です。ノコギリの様な葉っぱから栽培はとても苦悩が多い。糖度16度～20度





## ハワイ種



品種名：スムースカイエン種  
呼称：ハワイ種・島パイナップル  
栽培数：3万玉  
収穫期：6月上旬～7月下旬  
加工品：ジュース、冷凍カット

### 特徴

パイナップルの原種ともいわれるハワイ種。

**酸味が強く**パイナップルらしいパイナップル。**滴る果汁が多い**のも特徴で、夏の時期には水分補給にぴったり。

パイナップル農家の一番好きなパイナップルは？と聞かれる**1番になるのもこのハワイ種**。ただ汁漏れ、打撲が多いことから生産量は減っていったが

**西表島の完熟したハワイ種**はスーパーに並ぶハワイ種とは全く**別物の味**で根強いファンが多く、辞めることができない貴重な品種。糖度16度～20度。



# ゴールドバレル



品種名：ゴールドバレルパイン  
呼称：ゴールドバレル  
栽培数：2000玉  
収穫期：6月上旬～7月下旬  
加工品：なし

## 特徴

沖縄県が**20年以上**かけて開発した**最高級品種**。黄金の樽を連想させるインパクトのある特大サイズは**贈答用に人気**。本当にパインのなのか？と疑いたくなるほど、深みもあり広がりもあり、メロンのような香りも残しつつ、食感もジューシーで**高貴な味わい**。とても一言では表現できない、繊細かつ大胆なパイン。大玉なところから茎が折れてしまう。最も栽培が難しい品種。**超希少品種**。糖度18度～20度。





# アップルマンゴー



品種名：アーウィン種  
呼称：アップルマンゴー  
栽培数：10000万玉  
収穫期：6月下旬～7月下旬  
加工品：なし

## 特徴

アーウィン、アップルマンゴーと様々な呼称がありますがおなじみものです。マンゴーの美味しさを図るときに、香りと糖度だと私は思います。特に香りはそのマンゴーが**樹上完熟**したものか？**ハサミで収穫**したものか顕著に表れます。ハサミで収穫したものは『**青採り収穫**』なので**未完熟の為、青臭い味**が残ります。アララガマ農園のマンゴーはもちろん**樹上完熟で14度以上のものだけ**を糖度センサーで図った後に発送しています。とにかく手間がかかるマンゴー栽培。





取引形態について

## A.卸取引

- ・ 16玉入り箱、簡易包装にて発送致します。
- ・ 1玉単価のお取引になります。



## B.パッケージ取引

- ・ 商品規格が決まっていて、ラベルデータをもらい産直にて化粧箱発送致します。
- ・ 上代価格は当園と揃えていただき、マージンでのお取引になります。





お見積り  
別紙をご参照ください



## 御取引先一覧



## ※社外秘

### 【宅配】

- ・オイシックス・ラ・大地
- ・生協各社
- ・ヨシケイ
- ・銀座千疋屋

### 【スーパー】

- ・ライフ
- ・トライアル
- ・自然食品のF&F

### 【スーパー】

- ・土佐山田CS
- ・IKO
- ・飯田スーパー

### 【通販】

- ・Gcallショッピング
- ・JALUX
- ・うまいもんドットコム
- ・大鳶屋

### 【通販】

- ・安心堂
- ・SEND
- ・プラネットテーブル

### 【百貨店】

- ・高島屋
- ・大丸松坂屋百貨店
- ・小田急百貨店

### 【外食】

- ・ベージュ東京
- ・メゾンジブレー
- ・カンテサンス
- ・オハコルテ
- ・丸三果実

### 【外食】

- ・うなぎパイファクトリー
- ・慈華
- ・lapex
- ・ゼロワンカレー
- ・湘南パンケーキ



新規取引シート  
別紙記入ください。