

報道関係者各位
プレスリリース

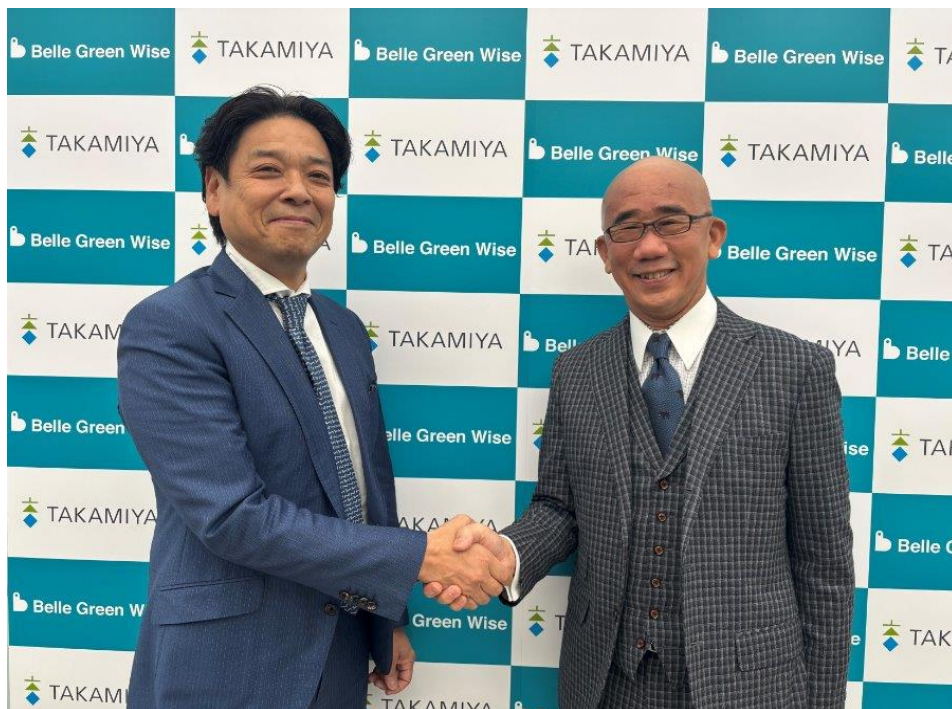
2025年7月2日
株式会社タカミヤ

タカミヤ、農産物の鮮度保持技術で ベルグリーンワイズと協業開始

鮮度保持冷蔵システムを自社農地に導入し、農産物の安定供給と高付加価値化を実現

足場をはじめとする建設業界のプラットフォーマーとして、業界課題に革新的なソリューションを創造しつづける株式会社タカミヤ（以下タカミヤ、大阪本社：大阪市北区、東京本社：東京都中央区、代表取締役会長兼社長：高宮一雅）は、農産物の鮮度保持包装資材に強みを持つ株式会社ベルグリーンワイズ（以下ベルグリーンワイズ、本社：愛知県名古屋市、代表取締役：小森弘道）と協業し、タカミヤが運営する総合農業パーク「TAKAMIYA AGRIBUSINESS PARK」(以下、TAP)に、ベルグリーンワイズが提案する鮮度保持冷蔵システム「モイスト・クールシステム」を2025年7月より本格導入いたします。

本システムにより、温度と湿度を最適にコントロールすることで、農産物の鮮度を保ったまま出荷タイミングを柔軟に調整可能となり、農産物の安定供給と市場での高付加価値化を実現します。



(左) タカミヤ TAP事業最高執行責任者 岡本 裕之、
(右) ベルグリーンワイズ 代表取締役 小森 弘道氏

■「TAKAMIYA AGRIBUSINESS PARK (TAP)」について、および協業の背景

タカミヤは、農業分野における後継者不足、人材教育の課題、そして技術導入の遅れに真正面から取り組むため、2024年4月に「TAP」を埼玉県羽生市に開設しました。

「TAP」は、単なる栽培拠点ではなく、先端農業技術の開発・実証、課題解決型ソリューションの展示、人材育成までを一貫して担う総合農業プラットフォームです。AIやロボティクスなどのテクノロジーを取り入れた実証研究のほか、農業人材を育成する「トレーニングファーム」も展開を予定しており、「農業版シリコンバレー」を目指しています。※TAP公式ホームページ：<https://takamiya-tap.jp/>

「TAP」の取り組みの中で改めて浮き彫りとなっているのが、「持続可能な栽培体制の確立」や「収穫後の安定供給体制の構築」といった課題です。近年、気候変動の影響によって、長雨や猛暑、突発的な異常気象が頻発し、農作物の栽培環境が著しく不安定になっています。これにより作物の生育不良、収量減少、品質低下などが相次ぎ、「一年を通じて安定して農産物を届けてほしい」というニーズが急速に高まっています。

加えて、夏場の高温といった季節的な要因は、収穫から流通の過程で、生鮮野菜の品質を損なう大きなリスクとなります。特にきゅうりやトマトといった鮮度が重要な野菜では、出荷タイミングを柔軟に調整できないことで、販売機会の損失やフードロスが生じるケースも少なくありません。こうした課題に応えるため、「TAP」では「鮮度保持」や「出荷時期の調整」が可能な技術に着目し、モイスト・クールシステムの導入に至りました。

■モイスト・クールシステムとは？

モイスト・クールシステムは、氷点下前後でも安定した高湿度状態をキープし、ムラなく循環させる独自の構造により青果物の鮮度保持に最適な環境を作るシステムです。

温度と湿度をそれぞれ独立しての制御が可能のため、低温（ $0^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ）・高湿度（ $95\% \pm 5\%$ ）の庫内環境をつくることができます。また農産物の鮮度保持に最適な冷却空気を天井一面から供給することができる構造のため、大風量で冷却効率が高いのが特徴です。



モイスト・クールシステム(コンテナ型)外観

実証実験結果：

段ボールに詰めたブロッコリーを、モイスト・クールシステムまたは一般冷蔵庫で、78日間保管し、その後、室温で1日置いた際の比較（※ベルグリーンワイズのラボ機で試験）。

（温湿度）

・モイスト・クールシステム：0℃・95%RH

・一般冷蔵庫：4℃・65%RH



実証実験結果：（左）モイスト・クールシステム（右）一般冷蔵庫

■両社のコメント

・株式会社ベルグリーンワイズ 代表取締役 小森 弘道氏

今回のタカミヤ様との協業を通じ、鮮度保持カンパニーとして、日本の農業界が直面する気候変動や人手不足といった社会課題の解決に、より大きく貢献できると期待しております。

TAPという“農業版シリコンバレー”を舞台に、両社の強みと知見を掛け合わせ、出荷困難時期の調整保管や安定供給に向けた実証実験を進めてまいります。

・株式会社タカミヤ TAP事業最高執行責任者岡本 裕之

この度、TAPが掲げる「農業の未来を共創で紡ぎ、変革の芽を共に育てる」のコンセプトに共感いただき、ご参画が決定いたしました。

今回導入したモイスト・クールシステムは、生産する野菜の価値を高める工夫、気候変動で難しさを増す安定供給の実現に大きく貢献できるものであり、日本の食料供給課題の解決の一助になると確信しております。

ベルグリーンワイズ様とご一緒させていただくことで、国内のみならず海外での食糧問題に寄与できるものと考えており、その実現に向け、今後は当社を含むTAP参画企業様と共創を進めてまいります。

■展示会出展

モイスト・クールシステムをはじめ「TAP」の取り組みは、以下の展示会で紹介予定です。
ぜひご来場ください。

- イベント名： AGTS農業展
- 会期： 2025年7月9日（水）～11日（金） 10:00～17:00 ※最終日は16:00まで
- 会場： Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場）展示ホールF
- ブース番号： D-39（株式会社ベルグリーンワイズとの共同出展）
- 主催： AGTS農業展 実行委員会
- 公式HP： <https://www.agts-expo.jp/>

■株式会社タカミヤについて

建設現場で使われる仮設機材をはじめとする、住宅用機材、構造機材、農業用ハウス、防災用ダムなど多彩な製品について、開発・製造から、販売、レンタル、設計、施工までトータルにサービスを提供しています。

技術革新を通じて付加価値の高い製品やサービスを生み出し、地下工事から超高層建物、高速道路、橋、農業、自然災害対策分野など、さまざまな「現場」の安全性・施工性を向上させ、業界の発展に貢献しています。

また、建設業界が抱える人手不足やコスト上昇といった課題に対応すべく、建設ソリューション群「タカミヤプラットフォーム」を展開。仮設機材の調達・運用を支援するマーケットプレイスやデジタル設計支援、安全教育サービスなど、多岐にわたる機能を統合し、業界のDX推進と生産性向上に寄与しています。

社名：株式会社タカミヤ

代表：高宮 一雅

本社所在地：大阪市北区大深町 3-1 グランフロント大阪 タワーB 27階

：東京都中央区日本橋3-10-5 オンワードパークビルディング12階

URL： <https://corp.takamiya.co/>

設立：1969年6月21日

資本金：10億 5,214万円

従業員数：771名（連結従業員数 1,392名）

事業内容：仮設機材の開発、製造、販売及びレンタル、仮設工事の計画、設計、施工

■ 株式会社ベルグリーンワイズについて

ベルグリーンワイズは、農産物向けの各種包装資材の企画・開発・製造・販売をしている企業です。お客様が抱える課題を解決するため、高鮮度保持フィルム「オーラパック」を始め、機能性フィルムを使った花用袋「FPEL」など様々な機能性包装資材を取り揃えております。

ベルグリーンワイズは、“食のバトンを繋げ、「鮮やかな」未来を創る。”を不変の使命として掲げ、皆さまの役に立つ価値を生み出し、鮮度保持No.1企業をめざします。

詳しくは、ベルグリーンワイズの[ウェブサイト](https://bellegreenwise.co.jp/)をご覧ください。

社名 : 株式会社ベルグリーンワイズ

代表 : 代表取締役 小森 弘道

本社所在地 : 愛知県名古屋市中区新栄 2 - 4 2 - 2 8

設立 : 1970年4月

資本金 : 2,000万円

事業内容 : 高鮮度保持フィルム「オーラパック」や機能性フィルムを使った花用袋
「FPEL」の企画・開発・製造・販売
農産物の鮮度保持に関する研究・開発、生鮮食品の表示コンサルティング事業等

URL : <https://bellegreenwise.co.jp/>

* モイスト・クールシステムに関するお問い合わせ先

株式会社ベルグリーンワイズ MCS担当 : 鈴木・石森

TEL : 052-238-1413 Mail : info@moistcoolsystem.com

【報道関係者からの問い合わせ先】

タカミヤ広報事務局 : シェイプウィン株式会社 (担当 : 齊木、李、江原)

TEL : 03-6427-2298 Mail : press-takamiya@shapewin.co.jp

株式会社ベルグリーンワイズ 広報担当 : 田川

TEL : 052-238-1407 Mail : gw-hansoku@belle.co.jp