



紹介元 あたほ環境機構(株) 古田周

会社名	稲本マシンツール工業(株)	ホームページ	http://www.inamoto-mt.co.jp/
KES.NO.	KES2-HI-0117	連絡先	代表取締役 稲垣繁實 住所:〒 319-0209 茨城県笠間市泉2番地28
登録範囲	自動機械の設計・製作及び精密部品等の製造・販売		

ホームページ

稲本マシンツール工業株式会社
Inamoto Machine Tool, Inc.
自動機械、高精度設計製造の稲本マシンツール工業

高品質・高精度の精密部品加工
と各種自動機の設計・製造・メンテナンスの一貫生産

精密部品加工の一貫生産
高精度加工、調整加工を中心に、精密機械部品、流体機械部品など、高精度と信頼性を求める分野での実績があります。

各種自動機の設計・製造・メンテナンス
自動機用ポンプ、送油ポンプ、送油ポンプの中継機、動力も駆動の設計から製造、メンテナンスまで一貫して行っています。

TEL: 0299-45-2085
FAX: 0299-45-2072

エッ〜？
栗！

特許証
CERTIFICATE OF PATENT
特許第4873392号
PATENT NUMBER

発明の名称
栗の整枝・剪定・結実・摘果方法

特許権者
茨城県笠間市泉2番地28
稲本マシンツール工業株式会社

発明者
稲垣 繁實

出願番号
APPL. NO. 2011-087834

公開日
2012年4月12日 (April 12, 2012)

特許日
2012年12月2日 (December 2, 2012)

この発明は、特許するものと確定し、特許権者に登録されたことを証する。
(THIS IS TO CERTIFY THAT THE PATENT IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

特許庁長官
COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE

岩井良行

すごい！

クリ山の栗から果樹園へ

- ・クリ栽培への新たな取組み
- ・整枝・剪定の技術のポイント
- ・管理作業
- ・収量・品質
- ・まとめ

やってみよう！！
という団体や商社
の方々募集中！

新しい技術と慣行技術

樹冠拡大中の若木期は樹勢低下することは少ない。しかし、成木期以降は樹勢低下による果実品質、収量低下と炭疽病の被害を受けやすい。

新しい技術は葉の能力を最大限に発揮し、品質向上、収量増大と樹勢を安定させる。能力の高い葉は樹全体に余裕を持たせ、根の養水分吸収能力を高める。



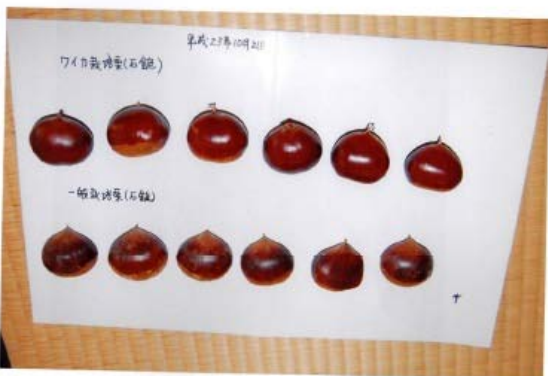
2011年4月～2012年2月 2012年(平成24年)11月23日(金曜日)



2年生樹6月
新梢枝の旺盛な生育



主幹は肥大し、新梢枝は主幹を負かす
ことはない



試験樹との果皮色の比較
葉枚数が多いと同化養分が多いため
果実に多く蓄えられる

稲本マシンツール工業



本社内に設けた臨時
売店などで販売する

栗の栽培技術で特許

省力化装置設計・製作の稲本マシンツール工業(茨城県笠間市、稲垣繁夫社長)は農業分野に参入した。第一弾として、空間特産の栗の生産を手掛ける。大ぶりの栗を効率よく実らせる栽培技術を開発し、特許を取得。収穫した栗は焼き栗などとして商品化する。生産から加工まで一貫して手掛け、ブランド化する。2年後に年間2千万円程度の売り上げを目指し、事業の柱に育てる。

農業分野に参入 大ぶりで糖度高く

新事業部を社内立ち上げた。笠間市内の耕作放棄地を借り上げて約1・4haの自社農場を開設。

農業指導を手掛けてきた県職員OBを技術顧問として招き、栗の栽培技術を開発した。栽培技術は木の高さを170センチ程度と低めに保ちながら枝の本数や間隔などを剪定せんてい)によって一定水準に管理するもの。1本の枝になるイガグリも4〜5個程度まで間引く。

これにより葉などの働きが高まるほか栄養分も行き渡り、大ぶりで糖度の高い栗を安定して収穫できるとしている。今秋に収穫した栗を農工業技術センターで分析したところ、高い糖度を確認できた。

木を小ぶりに維持することで収穫作業が楽になる利点もある。収穫した栗は約1カ月間、低温で保存して糖度をさらに高めたらうえで、自社装置で焼く。「笠間の焼栗、愛樹マロン」のブランド名で本社の臨時売店で販売する。

特産品のブランド化を支援するデザイン会社、文化メディアワークス(水戸市)と協力して、

宣伝活動も強化。和洋菓子店や大手百貨店での取り扱いを目指す。今後は直売所の開設も検討するほか、農場も2年以内に約3倍に広がる。栽培方法も地域に普及させたい考えだ。

本業の機械設計や部品加工は円高の長期化もあって受注環境が厳しい。新分野を開拓して収益源を多様化する。

ここで収穫作業が楽になる利点もある。収穫した栗は約1カ月間、低温で保存して糖度をさらに高めたらうえで、自社装置で焼く。「笠間の焼栗、愛樹マロン」のブランド名で本社の臨時売店で販売する。特産品のブランド化を支援するデザイン会社、文化メディアワークス(水戸市)と協力して、