

食べられるバラは生花店で売っている観賞用バラと違い、食用に育てられたもの。埼玉県深谷市の自社農園で食用バラを育て新品種の開発や加工食品、化粧品などを製造、販売して6次産業化を進めるのがROSE LABO(ローズラボ)㈱

代表取締役社長CEOの田中綾華さん(30)。ビニールハウス面積約3300平方メートルで年間最大で27万輪を生産する。商品は全国の百貨店など約200店舗のほか、自社運営のECサイトで販売する花農家兼実業家。年商1億円を超える。

# 食用バラを栽培、加工・販売

埼玉・深谷市 田中綾華さん

食用バラの栽培管理をする田中さん

## 無農薬、養液栽培が軌道 新規就農で6次産業化へ



摘み取った花(写真は一部) ROSE LABO提供

に通った。ここで紹介を受けた大分県のバラ農家の指導を受け、水や液肥などの調製ミスだったことを知ったという。

現在、ロックウール培地で無農薬の養液栽培を行う。制御装置を導入、水や液肥を自動供給して省力化する。花びら重視のため、花を効率的に生

産することが重要だ。

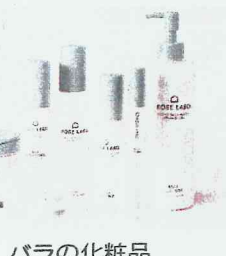
栽培は3品種。田中さんは「花びらが厚く日持ちするためレストランで喜ばれるのがサムライ、フルーティーな風味のルーシユロワイヤルは洋菓子店に人気」と話す。かつて売り切れないほどの花が咲き、毎日飛び込みで飲食店に営業していた。しかし、冷凍しても品質が安定していることに気づき、ジャムやシロップなどの加工食品の開発につながっていった。ジャムはバラを煮込んでつくる。白砂糖は使わず甜菜糖を使い、着色料ではなくバラから出る赤い色を利用した。

開発につながっていった。ジャムはバラを煮込んでつくる。白砂糖は使わず甜菜糖を使い、着色料ではなくバラから出る赤い色を利用した。

ピンクと白色が特徴で、ビタミンAやCを多く含む。女性を24時間癒やし、輝かせる人生をサポートしたいとの思いからつけた。低刺激と潤いにこだわりの化粧水やボディークリーム、リップクリームなどを商品化した。芳香や手指を清潔に保つローズバリアスプレーも開発した。20年、新型コロナウイルス感染症拡大による飲食店の営業自粛でキャンセルされ、行き先のないバラを見ながら破棄を考えていた。

コロナ禍で新設された補助金の申請をしようと、市庁舎に行ったところ入り口に消毒液があった。これだ。感染予防のため、バラで社会のためになる商品を作ろう」と2カ月間で完成させた。

加工したローズウォーターにサトウキビ由来のエタノールを加え、天然由来100%のアイテムが誕生した。市の全職員に1千本を寄贈した。田中さんは「枝から切ったバラの花は5日間しか日持ちしないが、6次産業化により需要はどんどん伸びる。食用バラの無限の可能性を伝えていきたい」と目を輝かす。



バラの化粧品

田中さんは東京都中野区出身。サラリーマンの家庭に生まれ、起業家だった曾祖母の影響でバラが好きになった。「バラは女性を強くする」が口癖だった。いつもバラのモチーフの洋服を身につけていた」という。田中さんも刷り込まれるようにバラ好きになった。大学を2年で中退。単

身、大阪府の食用バラ農家に弟子入りして2年間住み込みで修業した。その後、平均気温の高さと都内に出荷しやすい距離(流通コストの軽減)から深谷市を選び、自治体の人たちの支援で農地を借りて2015年、22歳で新規就農した。

1年目に植えた苗3千本は、3カ月間ではほとんど枯れてしまった。理由は分からなかった。そこで改めて栽培技術を学ぼうと、農業ベンチャーが運営する社会人向け週末開講の農業経営スクール



田中綾華さん

## オリジナル品種を開発

### 化粧品や消毒液など商品化

「私のような敏感肌の人でも安心して使える化粧品をつくりたい」

抗酸化作用があって美肌づくりに役立つと聞き、化粧品づくりを目的に2年越しで開発したのがオリジナル品種「24」(トゥエンティフォー)。



開発したオリジナルの食用バラ品種「24」

田中さんと大分県のバラ農家で5千パターンの育種交配を経て誕生した。