



かけ流し温泉で育つ 「奥飛驒ドラゴン」



フルーツック

高山市認定農業者 有限会社FURSIC (JAひだ組合員)

地方産業との連携をうみ、地域の活性化につながっていくことを目指す
自然界の地域資源を有効利用し、循環させる環境配慮型農業の実現

地域資源の有効利用

泉質、湯量の豊富な栃尾温泉（奥飛驒温泉郷）の熱量を有効利用してトロピカルフルーツを高地栽培

- 化石燃料に頼らない温室を完成
二酸化炭素排出ゼロ
間口18m 奥行き60m 1,080㎡
温泉熱利用により、夜間暖房及び冬期間の24時間暖房に必要な重油約90,000ℓが節約
(夜間-15℃でも室温は10℃前後、栽培土温度は20℃前後)
- 床暖房の利用
従来の温風暖房と違い床面が加温部となるため、約18%のエネルギーが節約



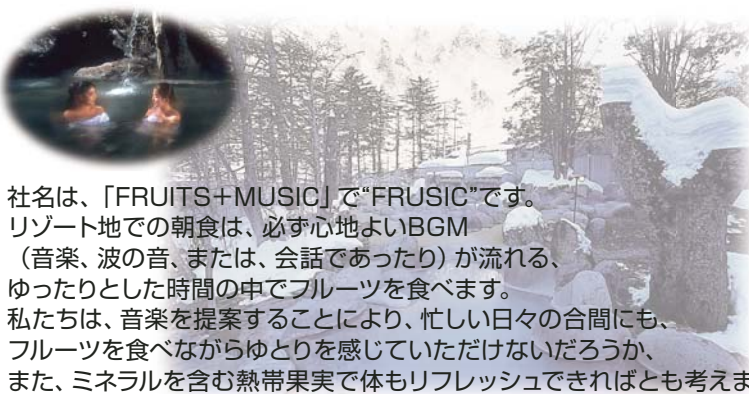
- 温泉熱が骨材と反応して植物の成長に影響を与える。
- この熱交換システムを応用すれば、工場で生まれた熱資源を有効利用でき、工場と農場の併設が可能となる。

地場産業との連携

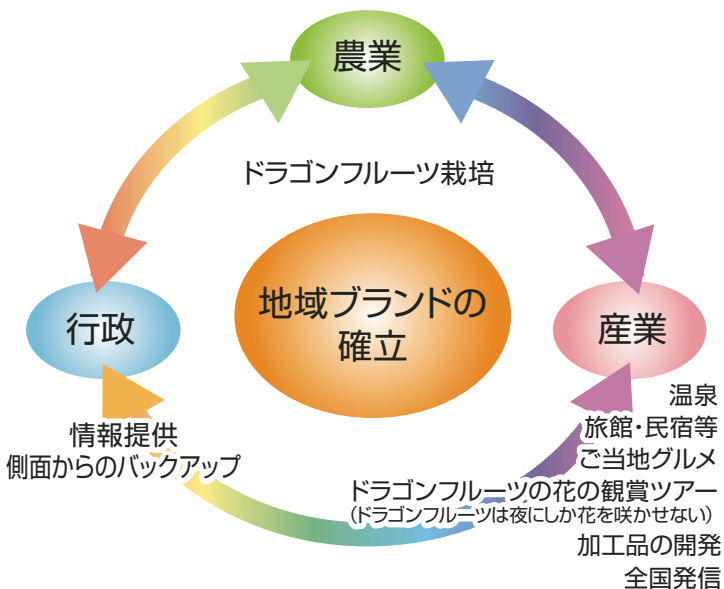
太陽に近い、寒暖の差を生む高地栽培が適している日本初品種のトロピカルフルーツを栽培し、観光+農業+地域資源で循環型地域社会の実現を目指します。

ドラゴンフルーツ

24種類のドラゴンフルーツを輸入し、栽培
「医者要らず」と云われるほど、ミネラルが豊富なのに低カロリーな果実



社名は、「FRUITS+MUSIC」で“FRUSIC”です。
リゾート地での朝食は、必ず心地よいBGM
(音楽、波の音、または、会話であったり)が流れる、
ゆったりとした時間の中でフルーツを食べます。
私たちは、音楽を提案することにより、忙しい日々の合間にも、
フルーツを食べながらゆとりを感じていただけないだろうか、
また、ミネラルを含む熱帯果実で体もリフレッシュできればとも考えます。



CO₂削減効果

約90,000ℓの重油を節約

約227,520kgのCO₂削減

温泉エネルギーを無駄なく利用できることから、CO₂削減効果以上の期待あり