

【報道関係者各位】

2023年5月10日

オイシックス・ラ・大地 畑で仕事「畑の体感研修」を全社員1000人に再開 コロナ5類移行で復活 EC企業でもリアル農作業「やりがい」実感

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)は、政府の新型コロナウイルスの感染症法上の位置付けが5類に移行することを受け、2023年5月12日(金)より対面での研修制度を全社員を対象に再開し、全国約4000軒の取引生産者の畑での「畑の体感研修」を推進・強化いたします。

当社は企業理念を「これからの食卓、これからの畑」と定め、食に関する社会課題をビジネスの手法で解決することで、持続可能な社会の実現を目指しています。今後はより一層熱意を持って食と向き合う生産者との繋がりを強化し、コミュニケーションを活性化させ、お客様に喜ばれるサービスを提供してまいります。



■頭ではなく体で企業理念を体感「畑の体感研修」 3年ぶりに全社員1000人が全国の畑で農作業に従事

当社では、自らの仕事の意義を深く理解すべく、契約している生産者や、サービスを利用されるお客さまの声を聞く場を会社として設けておりました。畑の体感研修制度は、当社社員が業務として少なくとも年に一度は業務として産地に行き、畑で農作業をしたり、生産者と対話をします。実際に食がつけられる現場を見、生産者の想いに触れることで、頭だけでなく体で企業理念を体感します。

当社が展開する食品宅配サービス『Oisix』『らでいっしゅぼーや』『大地を守る会』では、お客さまの食卓に安心・安全をお届けするため、全ての生産者と直接契約を結び、顔の見える関係性を築いています。ブランドごとに厳しい生産基準を設けていますが、その基準を満たし、高い生産技術を持つ生産者とのネットワークは、当社の成長と共に少しずつ増えていき、今では全国約4,000軒まで広がりました。

今回全社員1000人を対象に再開し、農作業を行うこととなる「畑の体感研修」を通じ、熱意を持って食に向き合う生産者との対面での繋がりを強化することで、当社の強みをさらに伸ばし、社会課題を解くことへの責任感と使命感を胸に、食のこれからをつくり、ひろげていきます。

【今後の研修予定】

- ・5/12(金)栃木県那須塩原市(ブロッコリーの収穫作業)
- ・5/25(木)長野県上水内郡(りんごの摘果作業)
- ・5/26(金)群馬県利根郡(ほうれん草、レタスの収穫作業)

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

（「畑の体感研修」に参加した社員の声）

・初めて研修に参加したのですが、元々イメージしていた畑とは全く異なり、細かな部分での工夫が随所に凝らされていて驚きました。出荷の作業についても、オーダーメイドで機械を作るなどされていて、美味しい野菜はこうした努力の上で成り立っているのか…と大変勉強になりました。体験させていただいた作業自体はほんの一部かもしれませんが、皆さんの日々の努力を感じることができました。

・作業自体も無心になって没頭することで心身共にリフレッシュすることができましたし、何より貴重なお話をたくさん伺うことができ、豊富な知識や経験、トマトに対する愛情、仕事に対する情熱、楽しさを感じ大変刺激になりました。

・実際に大根やブロッコリーの収穫を体験することができ、お客様に届くまでの流れを理解することができました。それに加え、皆さんにお話を直接お伺いすることができ、どうしたら自分がより生産者さん、野菜の魅力を伝えることができるのか、深く考えております。1人でも多くのお客さまにたくさんの魅力を伝えられるよう精進してまいります。

・社員として何ができるのか、生産者の方が美味しく作ってくださった野菜をどう生かしたレシピを作るのか、永遠のテーマにしたいと思います。

・野菜を作る情熱が伝わり自分の仕事により自信を持つことが出来ました。貴重な経験をさせていただきありがとうございました。

オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）として、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)