

「片面紫蘇」と「川井赤しそ」の生産の歴史

西 暦	年 月 日	項 目
1985年	昭和60年9月7日	川井村合併30周年記念祝賀会 地元農家が作った紫蘇ジュースが話題になる。 当時の品種は「江戸チリメン」 栽培面積20 a
1986年	昭和61年2月12日	社団法人川井村産業開発公社設立
	昭和61年3月1日	川井村産業開発公社が業務開始
1987年	昭和62年5月	紫蘇ジュース試作開始（青森県浪岡森林組合に委託）
	昭和62年4月24日	岩手路区界中継基地（ビーフビレッジ区界）オープン ロードサイドパーク川内（もうもう亭）オープン
	昭和62年7月	川井村産業開発公社が紫蘇ジュース「ペリーラ」発売
1988年	昭和63年9月	川井村が特産品加工工場（ジュース工場）を建設
1990年	平成2年4月	川井村が「片面紫蘇」を奨励作物とし、川井産業開発公社が「片面紫蘇」品種に統一して農家との委託生産契約を結ぶ。
1991年	平成3年6月	川井村が塩蔵加工品をつくるための塩蔵施設を整備
1992年	平成4年4月	「川井しそ生産組合」設立 生産者70名、栽培面積507 a、収穫量60 t
	平成4年10月12日	紫蘇塩蔵施設完成「紫蘇葉処理100 t 工場」
	平成4年4月	「岐阜漬物」様に、揉み紫蘇（紫蘇塩蔵品）初出荷
1995年	平成7年6月	川井産業開発公社の自社商品として「川井赤しそ」（500g）を新発売
2002年	平成14年9月	「JA紀南」様に、揉み紫蘇初出荷（10 t）
	平成14年10月12日	鈴木名に塩蔵加工施設を建設
2003年	平成15年	セル成型育苗を開始し、増産体制を確立 生産者54名、栽培面積687 a、収穫量74 t
2004年	平成16年3月	紫蘇洗浄処理ラインをリニューアル
	平成16年9月	紫蘇葉処理量100 t 突破（収穫量114 t）
	平成16年10月13日	「紀州梅用しそ」出荷式
	平成16年12月	「川井村しそ生産組合」が、岩手県から「片面紫蘇」生産で「いわてオンリーワン大賞」を受賞
2006年	平成18年4月21日	「川井村しそ生産組合」のしそ生産者72人が、岩手県から「エコファーマー」に認定される。
2008年	平成20年2月	紫蘇塩蔵貯蔵施設完成「紫蘇葉処理170t工場」
	平成20年5月	紫蘇苗自動移植機を試験導入 生産者64名、栽培面積1143 a、収穫量160 t
2010年	平成22年1月	川井村と宮古市が合併
	平成22年9月	紫蘇葉処理量200 t 突破（215t）
	平成22年10月13日	「紀州梅用しそ」出荷式
	平成22年12月15日	「川井しそ生産組合」が、「2010年度いわて農林水産躍進大会」で個性ある「産地づくり」賞を受賞。
2013年	平成25年4月	紫蘇塩蔵施設改修、選別作業施設造成
	平成25年7月1日	株式会社川井産業振興公社設立
	平成25年11月1日	社団法人から株式会社へ業務移行