

農業を特集

～生産者の思いと新たな農業への取組～

嵐山町の美しい田園風景は、皆さんにとって見慣れた景色となっていると思います。しかし、そこでは何の農産物が作られているのでしょうか。どこへ行けばその農産物が買えるのでしょうか。地元で取れた新鮮で美味しい農産物がいつでも手に入るのは、当たり前のことではありません。思いをこめて美味しい農産物を作り、販売することに尽力する農家さんたちの努力があってこそ、嵐山町の美味しい農産物が生まれるのです。「農を業とする」生産者の思いを伺い、嵐山町の農業についてご紹介すると共に、町が取り組む新たな農業の展開についてお伝えします。

美味しいいちごを賞味あれ

嵐山観光いちご農園

現在、とちおとめ、紅ほっぺ、やよいひめの三種のいちご狩り・販売を行う内山明夫さんのいちご農園は、地元産堆肥「大地のめぐみ」で丹精込めて育てた完熟いちごで常連客を増やし続けています。お花見に来た方が、甘い香りに誘われていちごを買い求めにくることも多いそうです。代表の内山明夫さんに話を伺いました。

「いちごの栽培を始めたきっかけは？
自分の出身地である吉見町で有名な農産物のいちごを、嵐山町で作りたいと思ったのがきっかけです。」



嵐山観光いちご農園のいちご

嵐山観光いちご農園では、完熟したいちごを摘み取り販売しています。一番美味しい瞬間を食べて欲しいので、市場出荷はしていません。また、うちのいちごは土耕栽培（地面に盛り土をして苗を植える昔からの栽培方法）です。高設栽培（地面より高い位置で栽培する方法）はお客様も摘み取りやすく作業しやすいです。



いちごについて語る内山さん

「これから行う新たな取組はありますか？」
ハウスを増設を予定しています。最近ですが、土耕栽培の方が美味しいと思うので、そこにこだわりがあります。

「食べてもよし、贈ってもよし、みんなが幸せになれるそんないちごをぜひいかがでしょうか？」

場 所 大字鎌形 鎌形八幡神社
営業期間 12月～5月頃
営業時間 10時～16時
※いちごが無くなり次第休園となります。事前に確認ください。
問合せ 内山
090-4963-4757

安心・安全な嵐山町の恵みが楽しめる

嵐山農産物直売所

嵐山農産物直売所では、地産地消を目指す農業者によって、地元農産物を活用した加工品が多数販売されています。

ほっとするお袋の味

味菜工房

「女性が輝ける場所を！」という想いから平成14年に始まった「味菜工房」が、今年で15周年を迎えました。時と共にメンバーが変わっても、手作りならではの安心・安全なお袋の味と、新しいレシピへの探究心を忘れず今日も作り続けています。

味菜工房の料理には欠かせないうるち米、もち米、小麦は、地元農家との契約栽培により嵐山産100%を実現しました。

また、小麦粉を全て嵐山産小麦「農林61号」にリニューアルしたことで、もちもち食感と香りの良さがより一層増し、お客様から大好評を頂いています。



すべて手作り ぜひご賞味ください

一番美味しい食べ方を 知る人が作る惣菜

小澤 秀さん

会社員を辞め、農業と加工品の出荷を始めてから16年の月日が流れた小澤秀さん。土作りを大切にしながら育てる旬の野菜は、時には学校給食として子ども達にも親しまれてきました。

「現在、農業を始めた当初から取り組まれている漬物に加え、料理自慢の奥様が腕を振るった約10種類もの惣菜が直売所の売り場を彩っています。」

「こだわっていることは何ですか。」
惣菜に自分が育てた旬の野菜を100%使うことです。コロッケのジャガイモや赤飯に使うもち米などメインの食材だけでなく、高菜の漬物に使うゴマも、鷹の爪も、すべてうちの畑で収穫したものです。地元産の食材を使った加工品を直売所で売ることが意味があると思っています。



ご飯にぴったりの高菜の漬物

「大変なことはありませんか。」
稼ぐことの難しさを感じることはありません。収穫や加工には機械が必要ですが、初期投資にお金がかかりません。利益を出すには大量の野菜を生産しないといけ



思いを語る小澤さん

「楽しいことややりがいは何ですか。」
農業にマイナスイ面を感じたことはほとんどありません。やっただけ答えが返ってくるから農業は面白いです！毎日旬の野菜を食べられて、太陽の下で健康的に働ける。贅沢な仕事だと思っています。



夫婦仲良く頑張っています

6月には、旬であるナスやカボチャ、パプリカ等を使用した天ぷらとキュウリのぬか漬けを出荷する予定のことです。季節の味を堪能出来る一品に、今から期待が膨らみます。

場 所 大字千手堂686-1
嵐山農産物直売所（嵐山フラワーセンター併設）
営業時間 9時～17時30分
定休日 毎週水曜日
（祝日等営業の場合あり）

「優美な花を日々の彩りに

水島農場

嵐山直売所の隣にある「嵐山フラワーセンター 四季彩館」には、地元で生産された花が所狭しと並んでいます。多くの生産者の中から、タネまきから開花までに時間がかかり、育苗は難易度が高いとされる新品種「トルコキキョウ」の栽培に取り組む水島農場取材しました。

「トルコキキョウの栽培を始めたきっかけは？」
単純に、トルコキキョウが好きだからです。栽培には時間も手間もかかり、大きな収益には繋がりませんが、好きな花を工夫しながら綺麗に咲かせたいという思いで育てています。花を楽しんでくれる人が身近にいることも励みになっています。

「農業への思いと、新たな取組などがあれば聞かせてください。」
農業は教科書どおりにいかないことも多い。自分で実践し、失敗を繰り返して学ばなければなりません。私たちは数年前まで肉用牛の飼育をしていましたが、自分たちなりに工夫した育成方法がいい評価に繋がりました。色々な賞を頂きました。ト



トルコキキョウ



「苦勞して咲かせた花が可愛くて仕方ない」と笑顔で話す水島夫妻



賑わうフラワーセンターの様子
とが、難しく、面白いところですよ。いずれは、トルコキキョウのブーケの販売や、「父の日に贈る花」として売り出したいと考えています。

水島農場で生産するトルコキキョウは、6月中旬頃から出荷予定です。他にも、多くの生産者が丹精こめて咲かせた花をフラワーセンターで販売しています。身近な場所で生産された花は鮮度が高く、丈夫で長持ちすると好評です。満開に咲いた花々を見ながら、お気に入りを見つけていただけるのは、産地ならではの楽しみ方ではないでしょうか。