

循環型農業と農福の連携 ふるさと牧場

ふるさと牧場は、嵐山町古里にある豊かな自然に囲まれた農場です。無農薬のエサで放し飼い養鶏を行い、安全でおいしい地玉子等の生産販売を行っています。ふるさと牧場の千野康一さんにお話を伺いました。

—ふるさと牧場の特徴を教えてください。

ふるさと牧場は、33年前に食品残渣などの未利用資源を活用した放し飼い養鶏を目指し開業しました。現在は地玉子の生産販売のほか、完熟腐葉土堆肥や暖炉薪ストーブ用の薪の生産販売も行っています。

牧場内には、地域への貢献として『ふれあい動物コーナー』を設け一般の方へ開放しています。ヒツジ・ヤギ・ウサギ等の動物と触れ合うことができ、不定期でヒツジの毛刈り体験などのイベントも開催していますので、ぜひ足を運んでもらいたいです。

—目標を教えてください。

ふるさと牧場は、『NPO法人ななさと』と連携して障害を持って



安全で美味しい地玉子



放し飼い養鶏の様子

いる方の働く場所としての役割もあります。

「障害のある方に、生産労働を通じて、社会の一員としての評価と一人の人間としての誇りを培ってもらいたい」という理念の下、様々な作業を障害のある方と一緒にしています。

美味しい地玉子を皆さんに味わってもらうことはもちろん、生産品の販売・配達・接客を通じて、一般の方にとっても障害がある方を理解する場となることを願っています。



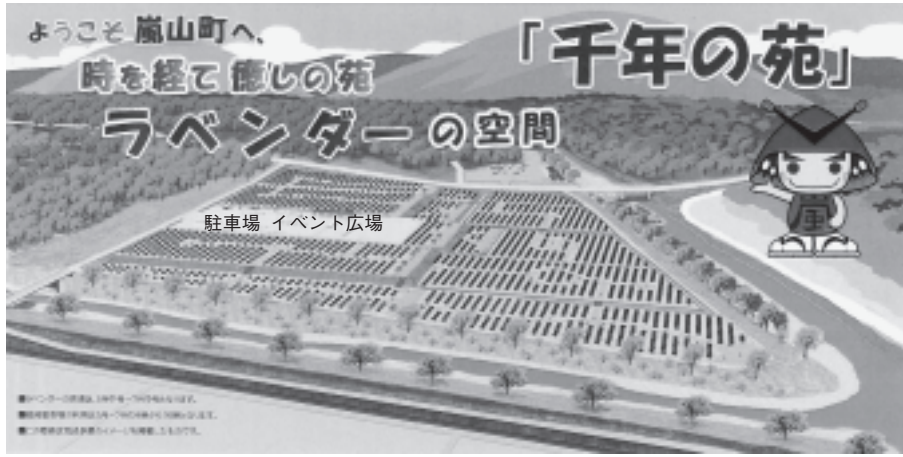
「地域に開かれた場所となるようアピールしていきたい」と話す千野さん

黄身が濃厚でリピーターも多くいるふるさと牧場の地玉子。直売所、ふるさと牧場内で販売されていますので、ぜひ一度ご賞味ください。

場所 大字古里1603
問合せ ☎59-8624

千年の苑 プロジェクト

新たな観光農業の拠点を作る事業として、千年の苑プロジェクト（ラベンダー農場10・5畝）を進めています。観光客を集客し、農産物や特産品の販



平成31年6月の予想図です。9畝・6万本となり、北海道の富良野を除けば日本最大となります。

売により、地域の収益を増加させることを目的とするプロジェクトです。

既に約4畝・25,000本の植付けを済ませ、早咲き（センチヴィン）が5月中旬、9割を占める主力の遅咲き（グロッソ）は6月中旬から開花します。

本年はまだまだ小振りですが、数年後を思い浮かべてご覧ください。

なお、開花期間中は臨時駐車場（約100台）を開設します。

場所 嵐山溪谷バーベキュー場東側
臨時駐車場 5月中旬から7月中旬の9時～16時

千年の苑の名称の由来

鎌倉武士の鑑とまで讃えられた畠山重忠公の居住していた菅谷館跡から見下ろせる地は、木曾義仲公生誕の地の近くでもあります。

冷酷な面を持つ源氏一族の中でも純朴で素直な心を持つといわれている木曾義仲公、剛勇かつ公正であり優しい人柄といわれている畠山重忠公は、乱世を望まず穏やかな世の中の実現を真に願っていたに違いありません。

当時から約千年の時を経た現在、この想いを込めた美しい地を創るという意味により「千年の苑」という名称をつけました。

「稼ぐ力」の農業の展開 ～新たな農業への取組～

現在、町では、農業で「稼ぐ力」をつける政策として、次の3つのプロジェクトを実施しています。

- ①ほうれん草プロジェクト こだわりの一品で効率よく稼ぐ！
- ②千年の苑プロジェクト 観光農業で集客して稼ぐ！
- ③めんこ61プロジェクト 地元食材に付加価値をつけて稼ぐ！

新たな3つの農業プロジェクトを紹介します。

ほうれん草 プロジェクト

古里地内で成功実績のあるビニールハウスによる「ほうれん草」の周年栽培（年6回）で農業所得（利益）300万円を稼ぎます。

ほうれん草は、種まきから収穫・出荷まで3か月程度かかります。1棟250㎡のハウス6棟で種まきの時期をずらせば、通年の収穫・出荷が可能となり経営が安定します。概算で収穫量12,150kg、販売額595万円、所得320万円を目標に、ハウスを徐々に増やしてモデル実現を目指します。

農業塾（嵐丸塾）の開設

ほうれん草の周年栽培の技術を学ぶ嵐丸塾を開設します。

希望者は入塾していただきます。

嵐丸塾の講師

古里地内でほうれん草の周年栽培を営む農業者

入塾できる方

- ・嵐山町民または、本町に移り住む予定の者
- ・18歳から57歳の者
- ・経営転換する農家（年齢不問）
- ・ほうれん草専業農家を志す者

※農業経験は一切問いません。

入塾料

無料（種・肥料などの資材費は塾生が負担）

研修期間

新規就農者 原則2年間
農家の子・孫 原則2年間
経営転換農家 1年程度

※詳細は環境農政課へお問い合わせください。



ほうれん草のハウス内

めんこ61 プロジェクト

比企地方では、昔から畑地や水田の裏作として小麦を栽培し、うどんは常食であり、冠婚葬祭に振舞うご馳走でもありました。その小麦は、うどんや饅頭に適した中力粉「農林61号」という品種で、60年の長きに渡り栽培されてきました。

5年前、埼玉県は新品種「さとのそら」を推奨したため、農林61号の県内流通はほぼ途絶えてしまいました。

しかし、農林61号は根強い人気があり、その声に応えるべく、らんざん宮農と味菜工房の協働により嵐山産農林61号100%の地粉つごん「めんこ61」の販売に至りました。

比企地方の方言でつごんを「めん



めんこを打つ様子



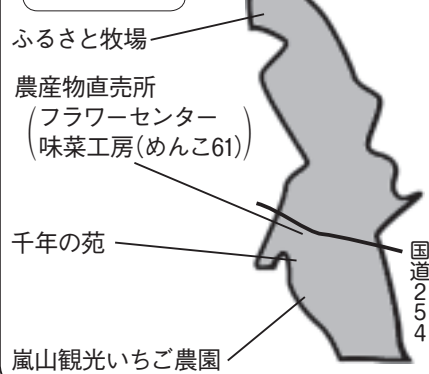
人気メニュー肉汁めんことジャンボかき揚げ(直径15cm)

こ」と呼んでいます。お客様の感想で一番多いのは、「めんこに味がある」「めんこの香りが良い」です。これこそ農林61号の特徴です。

いつの日か嵐山町が「めんこの町」と呼ばれるよう努力してまいります。懐かしい味をぜひご賞味ください。

場所 味菜工房（農産物直売所裏）
営業時間 毎週土日・祝日 11時～14時

嵐山町略図



特集記事に関する問合せ

環境農政課

農業振興担当

☎62-0719