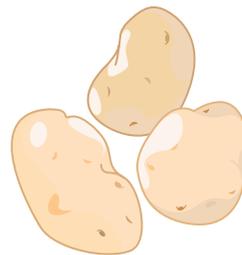
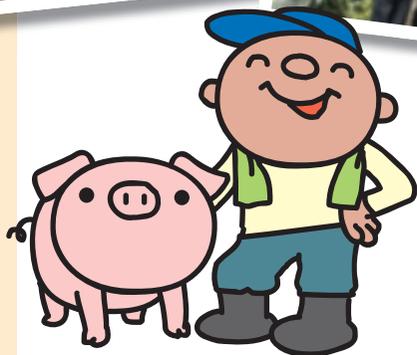


2010年

産直産地理事視察報告集



折笠農場に 行ってきました!



畑にゴロゴロ
ころがっている
ジャガイモの種芋の
持ち帰って写真撮影の



折笠農場って

折笠農場はグループで生産者は約50名。幕別町・富良野・斜里町の3つの地区に分かれている。自然に近い豊かな土作りをモットーに化学肥料や農薬を極力減らし自然に近い状態で栄養豊富でより安全な食べ物作りに取り組んでいる。



専務 折笠 健さん

視察日：2010年10月8日

所在地：北海道中川郡幕別町軍岡 393

栽培面積：70ha

内自然栽培：25ha



じゃがいもの収穫機械



収穫作業中



収穫機械とコンテナが並走

コープしがとの取引

玉ねぎ	162t
男爵	8t
メイクイン	8t
花標津	10t
北海こがね	58t
知床	0.5t



冬はコンテナに
雪をつめこんで
低温保存

じゃがいも貯蔵倉庫内



選別作業場



試験栽培のじゃがいも

北海道 折笠農場

「産直じゃがいも」「産直たまねぎ」ができるまで

産直じゃがいも

品種：**メイクイン**

生産地：**幕別町**

品種：**男シャク**

生産地：**斜里町**

品種：**花標津**

生産地：**幕別町**

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
	は種 5月上旬～5月中旬	除草 6月中旬～7月上旬			収穫 9月中旬～10月上旬	耕起 10月下旬						
耕起 4月下旬	は種 5月上旬	除草 6月上旬			収穫 9月上旬～9月中旬							
耕起 4月下旬	は種 5月下旬	除草 6月中旬～7月上旬				収穫 9月下旬～10月中旬						



北海道の折笠農場から美味しい「じゃがいも」と「たまねぎ」をお届けします！



耕起



トラクターで土を耕します。耕作されるのは、東京ドーム5個分だそうです。

除草



おおまかな処は機械でとり、機械が入らない所は人が手作業でします。

定植



たまねぎの定植も機械によって植え付けられます。

産直たまねぎ

品種：**天心**

生産地：**斜里町**

	耕起 5月上旬	定植 5月中旬	除草 6月上旬			収穫 9月中旬～10月上旬						は種 3月中旬
--	------------	------------	------------	--	--	------------------	--	--	--	--	--	------------

「食体験として残るほどおいしい作物を」

無農薬・無肥料農業に挑戦中です。

父の世代は、「昔のトマトはおいしかった」と言います。正直私には、そこまで強い食体験がありません。子どもたちには、体が忘れないような食体験をさせてあげたい。そえだけの力を持った作物を作りたい。そんな想いで私も今、無農薬で化学肥料も有機肥料も与えない栽培に挑戦しています。

生産者
折笠健さんからの
農業にかける
あつ〜いメッセージ!!

参加理事の感想

折笠健さんの農場を訪問して、農業にかける想いは本物であると確信した。改めて、信頼できる生産者として、じゃがいも・玉ねぎを購入したいと思う。

このような産直・産地と出会えたことは本当に幸せなことだと実感している。

JA そでうら

産地紹介

砂丘地帯で、日中は気温が高く、夜温は低いこと、水はけが良いことで、味の濃いおいしい農産物を生産。地下水を利用したハウス栽培で、病気になりにくい。

地域の畜産家からの堆肥を利用。少量多品目栽培で、管理は大変だが、きめ細かい指導をし、生産者の得意分野を伸ばしている。

フリーダムきゅうり（イボなしで日持ちがいい）と トマトの若い生産者を訪問



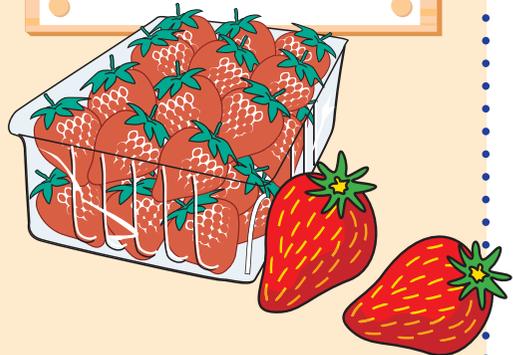
フリーダムきゅうりの説明を受けるようす

苦労もあるけど、
みなさんによるこ
んで食べてもらえ
るのが、とても嬉
しい！



主な取り扱い品目

アンデスメロン、おとめ心（いちご）、フリーダムきゅうり、あさつき、アスパラガス、ミディトマト 他



視察日：2010年6月25日～26日

所在地：山形県酒田市

☆フリーダムきゅうり

イボのない円筒形。一般のきゅうりと比較して、渋みや青臭さが少なく、甘味が強く、またキュウリ独特のよい香りに富むため風味が良いのが特徴です。

生産者よりコープしがのみなさんへ

生産の様子や状況をお知らせします。消費の要望も教えて下さい。情報のやりとり、人の交流を続け、信頼関係を築けるよう努めます。

松ヶ岡 農場

産地紹介

「安全で美味しく、高品質・安定供給」を目指し、農薬、化学肥料を減らし栽培。

柿の農園を訪問、ちょうど摘花の時期、摘花と収穫は全て手作業とのこと。



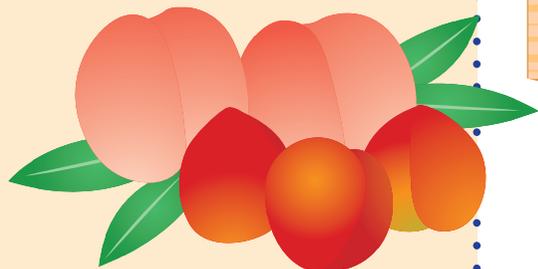
視察日：2010年6月25日～26日

所在地：山形県酒田市

生産者数：55名

主な取り扱い品目

- ・庄内柿
- ・桃
- ・アスパラガス
- ・枝豆 他



だだちゃ豆の畑



アスパラの畑

☆だだちゃ豆

さやの毛が茶色で、くびれも深く、見栄えは必ずしも良くないが、甘味と独特の濃厚な風味を持っています。

栽培する土地が合わないとう味が落ちてしまうことから、生産地が限られています。収穫期も短く、また保存も困難だったため、長らくまぼろしの豆と呼ばれていましたが、近年の輸送手段の向上等により全国的に知られるようになりました。

「だだちゃ」とは庄内地方の方言で「おやし」「お父さん」を意味しています。



生産者よりコープしがのみなさんへ

安全・安心はもちろん、食べて美味しいと喜んでもらえる商品を作っています。信用してもらえよう、決して手を抜くことなく、自信を持って一生懸命作っています。いいものをわかっていただける人にお届けしたいです。

参加理事の感想

どことも安全・安心は当然というベースの上に、さらに消費者に満足いただけるようにと決して手を抜かず真面目にいい商品を作って届けて下さっているのがよくわかりました。次世代につながる若い生産者が多く心強いです。経営的に成り立つために支援のしくみができているのはすばらしいと思いました。生産者の想いを知り、利用して私たちの声を届けましょう！



金子組合長(左)と古野会長(右)

平田牧場

産地紹介

見学できたのは、枝肉冷凍庫と作業終了後の解体工場のみ。豚の肥育は各農家に委託。

こだわりの配合餌（飼料米・Non-Gmo でポストハーベストフリーのとうもろこし・Non-Gmo 大豆粕など）で安全・安心でおいしく品質のよい健康な豚を通常より 200 日多く肥育。

飼料米を食べた肉の脂身は、オレイン酸が多く甘味とうまみがある。豚の糞尿から作った堆肥を田畑で利用する「環境循環型」の畜産を進めている。

また、地域の業者、消費者と一緒に、日本の食料自給率、農業問題、環境・食育を考えよう！！とリーダーシップをとっている。



視察日：2010年6月25日～26日

所在地：山形県酒田市

組合員数：964名

コープしがの 取り扱い品目

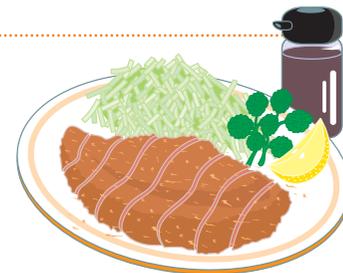
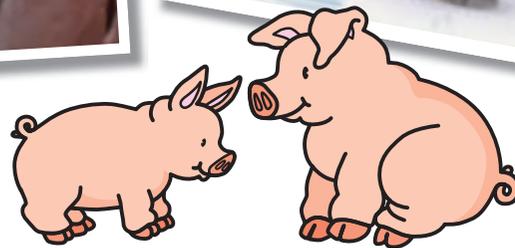
平牧三元こめ育ち豚
平牧金華豚

☆平牧金華豚

もともと金華豚は中国浙江省金華地区が原産の豚で、最高級中華食材『金華火腿（ハム）』の原料として知られています。平田牧場では1988年に中国より導入し、他の中国産原種豚とともに品種改良試験を続けてきました。原種『金華豚』の優れた持ち味を活かしながら、平田牧場が長年培った三元交配技術を活用して、肉質の安定性と効率性を高め、求めやすい価格の豚肉を目指して誕生したのが、金華豚交配種『平牧金華豚』です。



豚枝肉の説明を受けるようす



生産者より

コープしがのみなさんへ

自信を持って、おいしい豚を作っているのです。ぜひ、ご利用下さい！

参加理事の感想

豚一頭、どの部位も食べて欲しい、とのことでした。私たちは生き物の命をいただくのですから、感謝し、無駄にしないよう、いろんな部位を使った料理のレパートリーを広げ、食卓を豊かにしていきましょう！！

でんでん 倶楽部(福島)

視察日：8月4日～5日

所在地：福島県須賀川市

生産者数：40名

生産品目：梨、きゅうり、トマト



● 須賀川

平成5年に(有)でんでん倶楽部として設立。でんでん倶楽部は生産者組織として茨城、栃木にもあり、関東で広く野菜、果物、米などを生産されています。



梨

隔年差をださないよう、作業の中で一番摘果に気を遣っておられる。



除草剤は一切使われない梨園

美味しさと安全性の両立を目指し、使用農薬の制限、使用肥料の選定、栽培記録のパソコン管理をいち早く行うなどの活動を行っている。



生産者より

コープしがのみなさんへ

ハウスの中は日中40℃を超えるけれど、良い商品を作るためなら苦勞とは感じなく、食べてもらえる事に喜びを感じます。

きゅうり

1本の木から約100本のきゅうりが収穫される。接ぎ木はかぼちゃの為、土壌病害が少ない。



定植された2000本のきゅうりの真夏のハウスの中で育った「ブルームきゅうり「美味しい!」という声

☆ブルームきゅうり

ブルームきゅうりとは、きゅうりの果実の表面に白い粉がついたものをいいます。白い粉がついていないものをブルームレスきゅうりといいます。この白い粉は、水をはじききゅうりの表面を保護する働きをします。市場では色つやがよく見栄えがすることからピカピカのブルームレスきゅうりが主流となっていますが、ブルームきゅうりの方が皮が薄く、パリパリ食感を楽しむことができ、食味がよいといわれています。

生産者ごとのデータを登録され、一括管理されています。

参加理事の感想

産直の良さ、産直の必要性を強く感じ、産直の安全性と品質も確認でき、組合員として生産者と交流できたことに意義を見つけることができました。今回、生産者とふれ合い、どのように産直を推進していくのかをあらためて考え直しました。皆さん、安全で美味しい野菜をぜひご賞味ください。

株式会社 野菜くらぶ

視察日：8月4日～5日

所在地：群馬県昭和村

生産者数：53人

生産品目：レタス、キャベツ、その他



昭和村



280haにわたる圃場に育つ野菜と生産者の方々にお会いすることができ、普段届くレタスやキャベツがなぜ美味しいのかを肌で感じることができた。

遠い産地ではあるが、できるかぎり、お互いの声が近づくように、これからもメールを送りつづけたいと思う。



除草剤や化学肥料は使わず、有機肥料のほかに、土の通気性を良くするための麦を加えておられる。

マルチの使用で、水分が土の中に保たれ、程よい湿り気を残している。

参加理事の感想

標高500～800mの赤城山の裾野に位置する。レタスやキャベツはこの冷涼な気候を生かして栽培されている。徹底した土づくりのせいか、キャベツはやわらかくしっとりとした甘みがある。

朝4時頃から収穫されたレタスはすぐに真空予冷庫に入れられ、その後出荷まで冷蔵保管。収穫後の鮮度管理にはかなり力を入れている。

生産者よりコープしがのみなさんへ

農作物を育てる基本は、適地適作と土づくりです。苦勞よりも品質へのこだわり、消費者とのつながりを大切に、産地を見てもらって「美味しい!!」と言ってもらえるのが一番うれしく、人と人とお信頼関係を築いていけたら何よりです。

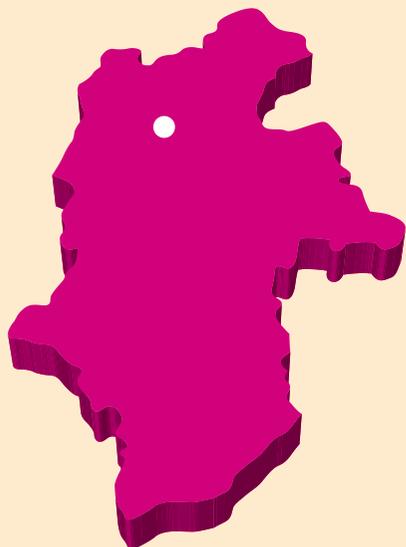
ながの北信 産直センター

視察日：2010年6月30日～7月1日

所在地：長野県中野市

取扱品目：種なし巨峰、ブルーベリー

生産者：79名



ぶどう畑で説明を受けるようす

北信産直センターの取り組み

◎コープしがでの取扱い商品は、キャベツ、インゲン、ズッキーニ、王林、サンふじ、種なし巨峰、桃各種、ラ・フランス、プルーン、ブルーベリー、さくらんぼなど

◎特にさくらんぼは生産量全国第3位。(①山形②北海道③長野)
3割以上の減農薬栽培と高原の昼夜の温度差が、とても味の良ささくらんぼを作り出しています。

◎15年前と比べて農業従事者が増えているという嬉しいお話も聞きました。産直事業を意識的に行うことで、後継者へつなぎたい、後継者がつないでいきたいという思いが強くなるのでしょうか。

参加理事の感想

意識的に産直事業をしている者と、農協に商品を卸している者とは、考え方が違うことにプライドを持っておられる生産者ばかりでした。組合員が買い支えていくという関係ではなく、向上心溢れる生産者の姿がこれからも増えていって欲しい。



生産者よりコープしがのみなさんへ

生協と取引することで、消費者の声が聞けるのを嬉しく思う。安全・安心はもとより、おいしいものを届けます。それぞれの立場でよく考え、長い目で見て下さい。

夢来塾

視察日：2010年6月30日～7月1日

所在地：長野県下高井郡

取扱品目：巨峰、りんご

生産者：2名



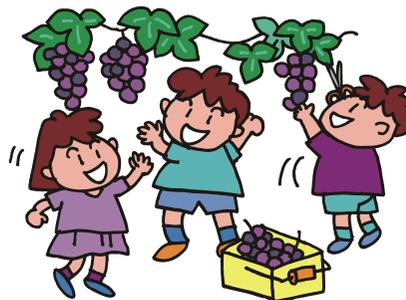
夢来塾のりんご作りの ポイントは…

肥料の管理（畑の地力を知ること）や摘果作業（木の力を知ること！）が大切だそうです。年数をかけ、難しい栽培環境になっている中でも有機質による土づくりや、農薬を減らすことにもこだわっておられます。経験と年数をかけて、畑の環境にあった自分の作り方を見つけること！と生産者の市川さん!!

夢来塾の巨峰

◎紫黒色で果皮の表面につく白い粉のようなブルームが多い。上品な香りがあり、甘みが強く、酸味も適度。

最近、ジベレリン処理した種無巨峰が多く出回るようになっていきます。



生産者よりコープしがのみなさんへ

生産者2人の小さなグループですが、誠意を持って安全で美味しいりんご、巨峰を食べて頂きたく産直を行っています!!!

年々、種なしの作付けが増えてきていますが、果実は自然なもの！「傷や種があって当たり前！」という食育もぜひすすめて下さい！

ジベレリン処理とは？

ジベレリン処理とは、種のないブドウを作るために、「ジベレリン」という溶液に浸す作業のことです。

コップにジベレリンを注ぎ、一房1秒くらい浸します。ジベレリン処理は2回。

1回目は…種なしにするため

2回目は…果実を肥大させるため

難しく、手間のかかる作業です。



参加理事の感想

以前は出荷した時点で責任は終わった。生協さんとの取引引きは、出荷した時から責任が始まる！ぜひ皆さんの声を聞かせてください、との事。本当に元気な生産者の方々でしたが、「美味しかったヨ！」の声でよりいっそう元気に頑張れるそうです。

サン・くらふとの会

視察日：2010年6月30日～7月1日

所在地：長野県長野市

取扱品目：りんご、巨峰、米

生産者：8名



サン・くらふとの会8名の生産者と参加の理事



サン・くらふとの会の取り組み

◎「サン・くらふとの会」、「サン」は“太陽”「くらふと」は“技能”“巧みな”という意味があります。サンサンと輝く太陽の下で、真心こめて育てられます。

◎栽培管理の基本は「健康な土づくり」…農薬をできるだけ抑え、土壌を守るために除草剤は使わない。そのため、1年に約10回の草刈りは大変な作業です。

◎24年前、安全で味本位のりんご作りで産直活動に取り組もうと、当時20～30代の若い生産者8人がグループを結成。現在まで8人で常に情熱を持ち、品質の高いものを作っていると自負されています。



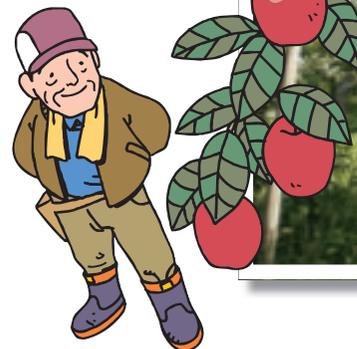
紅玉



王林



サンふじ



生産者より

コープしがのみなさんへ

メンバーのほとんどは2代目です。先代の植えた木で、私たちは収穫し、次の代のために木を植えます。長くお付き合いしましょう。

参加理事の感想

生産者の方々は生産者の立場で、本当に懸命にやって下さっている。役職員はその立場でもっと売る工夫を、組合員はその立場で知って広める活動をもっと懸命にやる必要だと感じました。

農事組合法人 美吉野農園

所在地：奈良県五條市靈安寺町良峰

生産者：約 300 名

取扱商品：柿・梅他

グループ産直活動の基本

- ・ 除草剤を使用しない
- ・ 有機栽培又は特別栽培
- ・ 有機質肥料の使用
- ・ 合議による決定

市町村単位の生産量では日本一の産地。中山間地の山の斜面に畑があり、寒暖の差が激しい気象条件を利用して甘く美味しい柿を生産。

柿畑・梅畑は隣接地もあり、共通の農薬使用による基準作りや梅収穫期間中の柿への防除規制を行う。

柿は
種から 8 年、木植えから 3 年



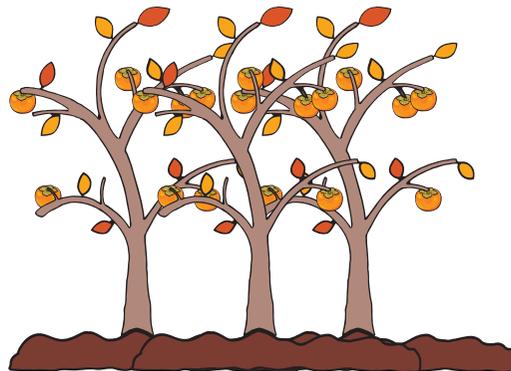
カラーチャートと呼ばれる
収穫の為の色見本



参加理事の感想

山間地斜面での剪定・摘蕾・収穫のすべてが手作業で年間ひまがかかる大変さと危険も伴う苦勞に、ありがたく感じました。

—自然と環境を守り食の安全と安心を育む—
人と畑と心のふれあい。



1000㎡ (1 反) = 約 50 本

労力が足りず
繁忙期には
家族総出か
アルバイト



1 人の生産者で

× 30 倍 = 約 1500 本



傷・変形などの B 級品は加工食品に生まれ変わる。

「室」とよばれ洗拭きをするための装置。コンテナに入った柿を装置の中に積み上げ密閉し、1 時間かけてガスを入れ 18 時間 1 日半 28 ~ 30℃ の保温庫。収穫から 1 週間位で組合員のもとへ。

有田コープ ファーム



有田コープファーム小西参事と参加の理事

視察日：2010年9月16日

所在地：和歌山県有田市

生産者数：89名

主な取り扱い品目

- ・温州みかん
- ・ポンカン
- ・清見オレンジ
などの中晩柑類



産地紹介

有田は和歌山県の中部に位置し、高野山を源流に流れる有田川下流域に広がる産地です。

みかん栽培は450年の歴史を誇り、今日も全国ブランドの産地です。生産量・出荷量とも和歌山県は6年連続日本一。有田はその5割以上を占めています。

知って安心、食べて納得 有田 CO-OP みかんの魅力

Q 農薬や防腐剤は使っていないの？

A 有田コープファームでは、味と安全性を優先に、地域慣行栽培の3割減の農薬散布にとどめています。

Q エチレンやワックスは使っていないの？

A 有田コープファームではエチレンやワックスも使用していません。



みかん狩りを兼ねて学習交流会も盛んです。



だから安心!! だから安全!!

青果物品質保障システムに基づき、各農家の取り組みが栽培管理表でわかるようになっています。



生産者よりコープしがのみなさんへ

産直を有田の地で初めて取り組んだ組織です。今年で35年目を迎えます。コープしがさん誕生と同時に取り引きを始めました。現在85名の生産者がみかん作りに励んでいます。安全・安心・高品質なみかんをご賞味ください。

参加理事の感想

訪問した時は、夏の猛暑で割れや日焼けという出荷できないであろう商品が多く見られました。

こちらが気落ちする中、生産者は私たちのために一つでも多く出荷できるように、頑張っておられました。

紀ノ川農業協同組合

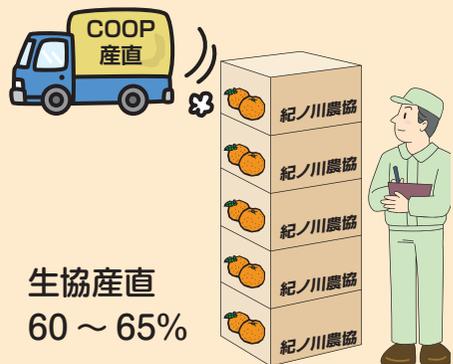
視察日：2010年9月15日

所在地：和歌山県紀ノ川市

生産者数：903名

紀ノ川農協は、組合員平均年齢が64才。

地域基幹的農家平均年齢65才以上と、高齢化している農協です。



生協産直
60～65%

主な取り扱い品目

- ・みかん
- ・柿
- ・トマト



生産者よりコープしがのみなさんへ

1976年紀ノ川農協の前身である那賀町農民組合が16人で出発。以来、土作りを基礎に環境にやさしい農法にこだわってきました。(現在組合員は903名) これからも「安全安心でおいしい」を大切に、「自然のまま」に近づき「持続できる農業」を追求していきます。

安全・安心でおいしい野菜・果物を作るため、農薬は散布回数を極力控えています。

肥料も独自配合の有機質肥料をたくさん投入し、健康で安全な農作物作りに励んでいます。

かんきつ類の光センサー・重量センサーを導入するという画期的な取り組みの中、導入時は4割もはねてしまうということもあったそうです。

生産者は大変な反面、個々の努力に対する評価が明らかになり、やる気の基となっています。



生産者の一番うれしいことは、「消費者からのメッセージ」です。



参加理事の感想

一日中、収穫する際に朝と夕方とは、同じ色でも見え方が違うそうです。

組合員との交流も遊びにならないよう工夫され、取り組まれています。

株式会社 ニュース

視察日： 2009年12月12日

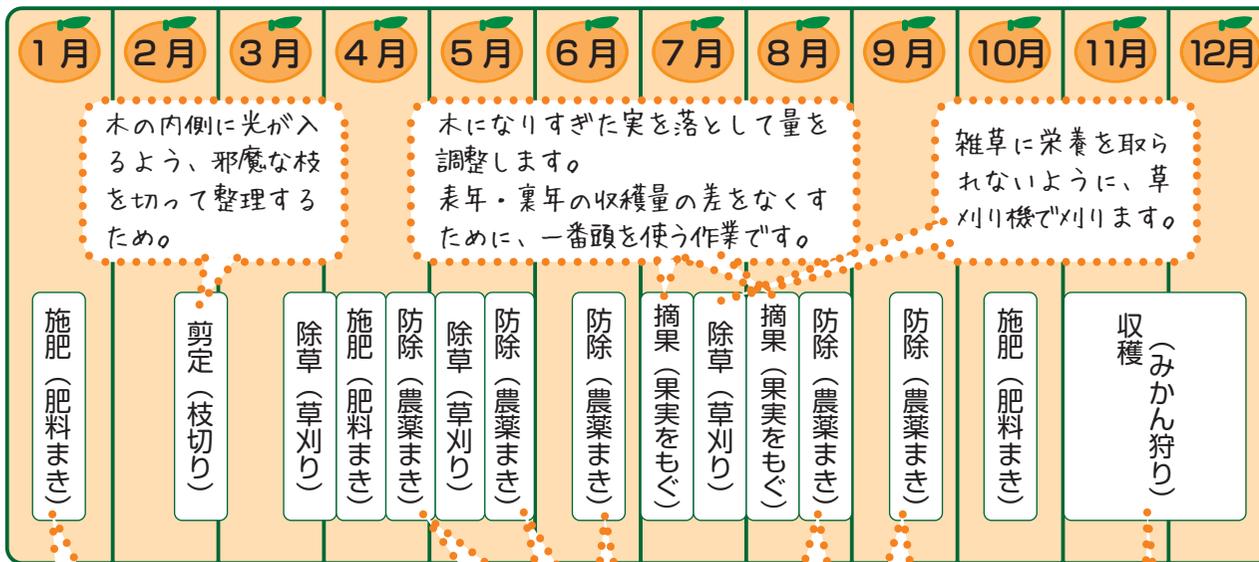
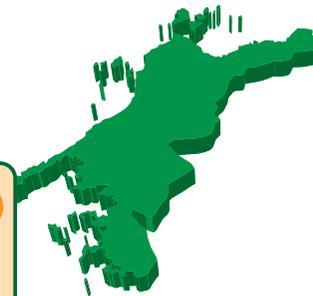
所在地：愛媛県西宇和郡伊方町

従業員数：約20名

取扱商品：温州みかん、しらぬい、
いよかん、清見タンゴール



ニュースのみかん作り

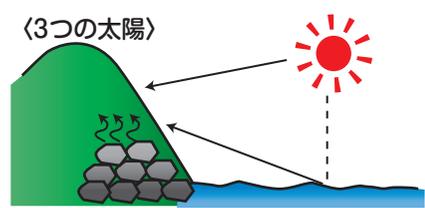


一つ一つの作業工程は、すべてデータ管理されています。

→組合員の食卓へ



みかん作りは土作りから！おいしいみかんができるよう、肥料をやって土に栄養を与えます。



通常の栽培(慣行栽培)の約半分の農薬を使用。減農薬で栽培しています。

- ・4月…花の蜜にやってくる虫
- ・5月…灰色かび病、黒点病
- ・6月…黒点病・ヤネノカイガラムシ
- ・8月…黒点病・ミカンハモグリカ・アゲハ・アブラムシ

はさみで傷つけないように気を付けて収穫します。

生産者よりコープしがのみなさんへ

ニュースの園地は宇和海をのぞむリアス式の傾斜地に開かれた段々畑です。青空から降り注ぐ太陽・海からの反射熱・そして先人たちが積み上げられた石垣からの輻射熱…この「3つの太陽」の光をうけて育てているのが西宇和のみかんです。皆さんの「美味しい!!」という言葉が一番うれしいです。これからも交流の場を大切にしながらみかん作りにはげめます。

視察者からのコメント
生産者の皆さんの笑顔と宇和海のそばで太陽をいっぱいあびているみかんを見たら、美味しさの理由がわかりました。一つ一つの行程作業が丁寧に行われており、品質や安全性も確保されていました。ニュースの生産者さんの様子をぜひHPのブログで知らん下さい!!
<http://www.news-mikan.com/blog/index.php>

農事組合法人 供給センター 長崎

視察日：2011年3月3日～4日

所在地：長崎県南島原市

生産者：33名

産物：秋・春じゃがいも、玉ねぎ、春人参、産直米、しょうが、トマト、長ねぎ、大根、インゲン、南瓜、にんにくなど

コープしがの 取り扱い品目

新じゃがいも、新玉ねぎ、新人参、秋作のじゃがいも

20年程前に噴火した普賢岳が中央にそびえる島原半島の西南部に位置しています。まわりを海に囲まれ、温暖な気候の中、1年を通して数多くの野菜や果物が栽培されています。供給センター長崎には後継者も育てて、今後ますます期待されています。



海岸沿いから山間地まで圃場が広がります。山間部は石垣で積み上げた畑が多く、降雨による土砂の流出には苦勞されています。土質も粘土・砂・火山灰とさまざま。その土地に合った作物を工夫して栽培しています。

マルチ（畑を覆う黒いビニール）の使用や、除草の機械化により葉に頼らない安全農法に心がけています。年間ひま惜しまず安全なモノ作りを行っています。



☆おぼえておいて！
じゃがいもは蛍光灯の光でも緑化が進みます。保存は光の当たらない涼しい場所で！！



作ったモノの値段は20年前と同じ。それでも資材や燃料等は高騰する一方…。生産者の苦勞は絶えません…。

生産者よりコープしがのみなさんへ

天候の影響により、規格外が多く出ます。味は全く変わらないので、利用してくださいね！



参加理事の感想

生産者さんはみんな明るくて、前向き！南国の開放的なムードが起因しているのでしょうか…。しかしモノづくりにはやはり真面目で熱心。おいしさを届けるため、妥協はけっして許さない姿勢に敬服しました。

農事組合法人 ながさき南部 生産組合

視察日：2011年3月3日～4日

所在地：長崎県南島原市

生産者：130名

産物：玉ねぎ、じゃがいも、トマト、
ブルームきゅうり、南瓜、インゲン、
オクラ、レタス、白菜、温州みかん、
合鴨米など32種類

コープしがの 取り扱い品目

玉ねぎ〈有機〉、玉ねぎ、
じゃがいも、ミニトマ
ト〈アイコ〉

食の安心・安全は
人まかせにしない!!

内部監査に加えて、毎年食
の当事者や専門家、消費者
が多数参加して公開監査が
実施されています。

島原半島

日本のフロリダと称される島原半島。その昔キリシタン弾圧に反発した住民がおこした島原の乱でも有名です。南蛮貿易により西洋の文化をいち早く取り入れて、文明開化の新風が吹いた地としても知られています。周囲は海に囲まれ、明るい太陽・暖かな気候・適度な降雨・肥沃な大地…大変自然に恵まれています。東シナ海の暖流の影響を受けた海洋性気候は多種多様な耕作に適しています。

自然との共生 大地に感謝!!

「安全な食べ物は長崎の地から」を合言葉に生態系を重視した有機栽培や無・省農薬栽培に取り組まれています。



「これから何処へ？」出荷を待つプチトマト“アイコ”

自主・自発 相互扶助

生産物ごとに32の部会を設け、学習会を開き、それぞれの作物の美味しさを最大限に引き出す生産方などについて情報交換をしています。また資材なども共同購入しています。(共同エコロジーファーム)



プチトマト“アイコ”のビニールハウスにて

生産者よりコープしがのみなさんへ

食べ物と命との直結を痛感して安全・安心にこだわっています。また「農」と「食」を中心に地域を活性化したいと願っています。



参加理事の感想

安全へのこだわりは毎年実施される公開監査で保証済ですね!! これからの日本の農業の発展に益々期待大ですね! 今後も美味しい品々を楽しみにしています!