



Food Hub Project

Farm Local, Eat Local.

育てる、つくる、食べる、つなぐ。

自己紹介

- 白桃 薫 40歳 (Kaoru shiramomo)
- 徳島県神山町出身・在住
- 東京農業大学 造園科学科 卒業
- 株式会社 フードハブ・プロジェクト 共同代表取締役
- 株式会社 白桃農園 代表取締役(植木生産・卸売)
- 前職: 神山町役場にて16年勤務

主として農・林業の担当



地産地食

Farm Local, Eat Local

小さいものと、小さいものをつなぐ

Food Hub Project

TUNAGU FARMのメンバー



社会的農業：TUNAGU FARM

社会的農業とは

- ・経済的に持続可能な「専業農家」を育てる
- ・広い面積を管理し、環境と景観を保つ

有機農産物を育てるわけ

- ・自分たちが食べたいものを作る(新鮮さ、おいしさ)
- ・有機農産物が需要過多(みどりの食料システム戦略、有機給食 ...などの影響)

有機JAS取得(2022年～)

- ・地域外にも流通がまわる状況をつくる
- ・認証マークの有無が購買に影響する会社／個人が一定数存在する
第3者が定期的にチェックする

TUNAGU FARM の方針

「土から美味しい」

- 「土から美味しい」こだわりの土づくり
 - まちの椎茸農家の廃菌床を使った植物性100%の自家製堆肥
 - 畑に合った緑肥を使用した、土づくり、圃場づくり
 - 主として県産のワカメを使ったミネラル豊富な肥料使い、旨味の強い野菜作り
- 生態系調和型農業理論（BLOF理論）をベースとした、環境負荷の低い
有機JAS（野菜・果樹）、特別栽培（米・小麦）の実践

ハウス野菜

小松菜、水菜、わさび菜、ラディッシュ
からし菜、スイスチャード



すだち



キウイフルーツ



ケール



人参



ピーマン

出荷時期: 7月～11月



ビーツ

品目: デトロイト(赤)

出荷時期: 12～3月、6～11月



大根・かぶ

品種：はくれい、あやめ雪

紅芯大根

紅くるり大根 他

出荷時期：10月～1月



ジャガイモ

品目：シャドークイーン

レッドムーン

ノーザンルビー

キタアカリ

出荷時期：6～11月



カミヤマメイト

昔、神山のある農家さんが作っていた、小麦に米ぬかを混ぜたおやつ。それをヒントに自分たちで育てた特別栽培のお米と米ぬかを使い、地域のお母さんたちと一緒に神山の新しいお菓子を作りました。

国産小麦に粗く挽いた米粉と米ぬかを加え、豆乳と米油でまとめてしっかり焼き上げています。プレーン味やチョコチップ味のほか、神山のすだちや阿波晩茶、野菜を練りこんだ季節限定の味もあります。米ぬかの滋味あふれる味わいと、米粉のプチプチ、ザクザクした食感、神山ならではの味をお楽しみください。カミヤマメイトは仕事や勉強、家事に忙しい毎日を応援する素朴で手軽に食べられるおやつです。お茶にもコーヒーにもぴったり。



よもぎほたパウンド

徳島の郷土菓子「ほたようかん」。蒸しパンのようなお菓子で神山周辺では昔から親しまれています。そのむっちり、もっちりとした食感をイメージしてこのパウンドケーキをつくりました。TUNAGU FARMの有機よもぎを手摘みで、茎を除いて柔らかい葉っぱの部分だけに丁寧に下処理しました。パンやケーキに混ぜ込んでも色や香りが落ちることがありません。

生地には乳製品を使用せず、豆乳や米油を配合しています。くせがなくあっさりとした生地なのでよもぎの風味をより感じられます。お好みで生クリームやあんこを添えるのもおすすめです。お茶やコーヒーといっしょにどうぞ。



かまパンいつもの食パン

かまパンの「いつもの食パン」の特徴は、もちり、ずっしり。毎日、ご飯のように食べられる食パンです。

2、3日続く、しっとり感は「自家培養発酵種」ならではの味わい。

自家培養発酵種とは、一般的には「天然酵母」と言われるもので、レーズンと TUNAGU FARMの神山小麦(在来種)から作られたその「種」は、私たちの工房で育て、ついでいるもので、神山の空気中に生きる乳酸菌や酵母が入っています。かまパンの自家培養発酵種は、この地でしか作ることができない神山の味の“素”とも言えます。自然のものを取り込んだ神山の食パン。普段のものより分厚く切って、表面をカリッと焼いてお楽しみください。

