



春子ファーム

宮本 春子 さんを紹介します

お住まい : 東庄町

就農した年 : 2011年 (自然栽培開始)

栽培面積 : 米1ha 果樹35a 野菜5a

栽培品目 : 米、いちじく等果実、葉茎菜、根菜など

加工品目 : のしもち、玄米もち、せんべい、切り干し大根、味噌、米麴など

販売方法 : 個人販売、飲食店等、自宅のカフェ、さとふるなど

就農したきっかけ

東庄町の米農家に生まれ、嫁ぎ先も米農家。以前は兼業で、家族で従来の米作りを行っていました。

営農へのこだわり

「ニンジンから宇宙へ」という本で、農薬を一切使わない米作りを知り、2011年から農薬と化学肥料を使用しない自然栽培に取り組む専業農家に。

自然の恩恵をたっぷり受けたお米を多くの人に食べていただき、心と体が健康で豊かに暮らせるようお手伝いができれば嬉しいです。

米麴、味噌づくり体験

農薬を使わない材料で行う、米麴、味噌づくり体験講座に、参加者を募ったところ口コミで広がり、冬から春にかけて開催しています。



今後の目標

自宅のカフェで農家民泊をやり、田植え、稲刈り、果実の収穫体験を企画したいと考えています。

古民家カフェわあい

友人とみんななどで、わいわいする場所にしたい。



予約制のカフェを開き、自家米をはじめ、自家製の米麴、味噌、野菜を使用し、体が喜ぶ食事を提供しています。

主な製品

