

京都府亀岡市

ソルモンド

環境
保全型
農業

土づくりから考えるおいしい「白ねぎ」づくり

取組内容

- 微生物や酵素の作用を活かした農法を実践。良質な土づくりを行い野菜が本来持つ力を引き出し、化学肥料や農薬にはなるべく頼らない栽培に取り組んでいる。
- メインの白ねぎとともに、大根、白菜、青ねぎなどを栽培するほか、地域の仲間と一緒に亀岡産まくわうりの産地化を目指して奮闘中。

取り組みに至った経緯

- 有機農法、微生物酵素農法とこだわりの強い師の元での研修を経て、友人と二人(富永氏(右)と杉本氏(左))でソルモンドを起業。
- ソルモンドとは、フランス語で「土」を意味する「ソル」と、「世界」を意味する「モンド」を組み合わせた造語。

取り組む際に生じた課題と対応

- 関西圏の農地は米作りを主体としており床(とこ)が浅く土の量が少ないため、「白ねぎ」の生産は難しい。しかし、土づくりに関する高い技術を用いて、自ら堆肥を作る強みを生かして「白ねぎ」の生産に踏み切った。



ほ場で白ネギを栽培

今後の展望

- 微生物酵素農法で、いいものを融合させながら亀岡の地で持続可能な農業を目指し、農地の規模拡大や地域活性化につなげていきたい。
- そのため、ソルモンドでは研修生の受け入れを行っており、農法だけでなく経営や地域のルールについても教えている。