



生活のなかで
いちばん身近な
食べることについて
考えてみませんか？



九州農政局チャレンジチーム編

2025
九州全県版

Version: 2025.3.6

やさしい
たべもの

環境にやさしい農産物ガイドブック

なぜ環境にやさしい農産物を
生産・販売するのか。

取材を通じて見えてきたその理由は、
子どもや家族を思う気持ちです。

誰かを思う気持ちが
その根底にあるのではないかと考え、
このガイドブックのタイトルを
「やさしいたべもの」にしました。

「やさしいたべもの」は、
九州農政局チャレンジチームが
環境にやさしい農産物を販売・生産する
九州各地の店舗・生産者を取材する中で、
実際に見たこと・聞いたことを中心に、
店舗や生産者の情報をお届けするガイドブックです。

九州農政局チャレンジチームとは？

農林水産省の地方組織である九州農政局に勤務する
若手職員で構成され、農業の抱える課題の解決に向け、
若手ならではの視点から「挑戦(チャレンジ)」
しているチームです。農業に触れる機会の提供や
SNSでの情報発信により、農業の魅力を消費者の方々に
広く知っていただくことを目指しています。

やさしい たべもの

環境にやさしい農産物ガイドブック

店舗

生産者

九州全県版

福岡

AND THE SOIL.(福岡市)
おやさいや菜(福岡市)
natural natural
イオンマリナタウン店(福岡市)
さちまる農園(朝倉市)

佐賀

ecobito(神崎市)
めぐみの里(唐津市)
サガンベジ(みやき町)
ちぎりファーム(基山町)

オーガニック直売所 タネト(雲仙市)
大地のめぐみ(諫早市)
GREEN GROCERY STORE(長崎市)
雲仙うららかファーム(雲仙市)

長崎

おいしい野菜の店 葉な果菜(大分市)
かななわ六角ストア(別府市)
量り売り からはな百貨店(大分市)
ウジャマー農場(豊後大野市)

大分

畑まるごとマーケット 有機生活*
ビオ天粧 錦ヶ丘*
オーガニックはあと湖東店* *熊本市
丹生 幸宏さん(西原村)
森下 好寛さん(氷川町)
眞田 一廣さん(御船町)
外本 耕平さん(御船町)
石本 信博さん(菊池市)
富田 親由さん(菊池市)
飯星 淳一さん(山都町)
井上 正さん(山都町)
元永 光輝さん(菊陽町)

熊本

野菜屋 宮丸商店(都城市)
綾手づくりほんものセンター(綾町)
マルイチ財光寺店(日向市)
オーガニックファーム綾(綾町)

宮崎

地球畑 荒田店(鹿児島市)
自然食品の店 やさい村(鹿児島市)
森のかぞく 始良店(始良市)
つるさね農園(日置市)

鹿児島

各県版は
こちらから



AND THE SOIL.

店舗

たのしく
おいしい
土地(soil)の恵み



「オーガニック」「フレッシュ」「ローカル」をキーワードに、地元の農家で採れる「無添加・オーガニックにこだわった様々な食品」を取り扱うお店。

店内にある商品は、お客様に楽しみながら選んでいただけるよう、「食の安全」だけでなくパッケージにもこだわって作られています。

「見て元気に、食べて健康に。商品をただ買うのではなく、ワクワクしながらお気に入りの商品を見つけてほしい!」

そんな思いのもとデザインされた、目を引く商品の数々が陳列されている店内にお越しいただければ、素敵な時間になること間違いなし。

「お客様に安心して旬の美味しさを味わっていただきたい」という生産者のこだわりがこめられた食品を取り扱うファーマーズストア「AND THE SOIL.」へ足を運んでみてはいかがでしょうか。



魅力的な商品パッケージ



コーヒーがおすすめで
自家焙煎もされています



おしゃれなラッピング袋は
ギフトにもピッタリ！

店舗情報



所在地

〒810-0011
福岡県福岡市中央区
高砂2-6-1

営業時間

10:00～21:00

店休日

年末年始

電話番号

092-791-7825

駐車場

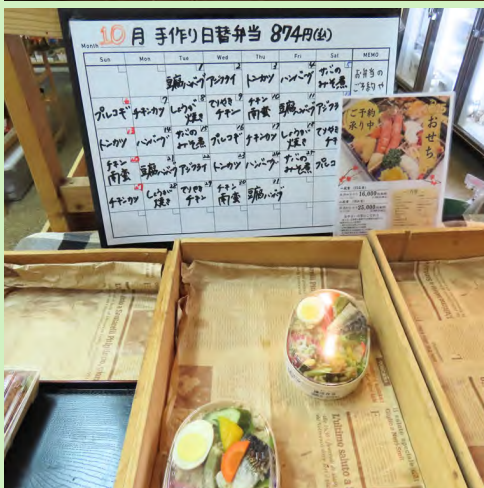
あり

取扱商品

野菜、加工食品
コーヒー、日用品など

オーガニック直売所 おやさいや菜

店舗

体と環境に
やさしいおやさい

やさしい雰囲気の店内には、栽培期間中農薬不使用等の環境に配慮して生産された野菜、お肉、手作りのお弁当から日用品まで様々なものが販売してあります。

自家製のドレッシングや味噌など、ここでしか買えないものも！

また、このお店のすごいところは、なんと野菜の廃棄ロスがゼロなんだそう！

聞けば店舗での廃棄ロスを減らすため、様々な取組が行われているとのこと。

その取組の一環として、店舗で販売されているお弁当にも店内の野菜がふんだんに使われており、このお弁当が「とてもおいしい」とお客様に大好評のようです！

おやさいや菜でしか手に入らない自家製の加工食品とお弁当。

是非とも一度、味わってみては！



自家製ドレッシングと
お味噌がイチオシ



フードロスを減らす取組も！



店内のお野菜を使用した
冷凍弁当も大好評！

店舗情報



所在地

〒812-0872
福岡県福岡市博多区
春町2-4-13

営業時間

10:00～18:30

店休日

なし（年始のみ）

電話番号

092-585-8031

駐車場

あり（1台）

取扱商品

野菜、加工食品
日用品など

natural natural

イオンマリナタウン店

店舗

生産者と消費者の
思いのかけ橋に



ショッピングモール内にある店内には、栽培期間中農薬不使用・特別栽培等の環境に配慮して生産されたお野菜や、天然鮮魚、お肉、日用品、お菓子類など様々なものが販売してあります。加工品も合わせると常時2,000～2,500種類の商品を販売しているとのこと！

農家さんの思いや農産物の味を伝える生産者と消費者のかけ橋になることが店の役目であり、より「安心・安全な食べ物を届けたい」という熱い思いを持って商品を選定されているそうです。

思いのかけ橋となるように店内のたくさんのPOPには工夫が凝らされています！

中には農薬散布の回数など詳細に書いてあるものも。特に珍しい野菜などの農産物については、仕入れ時に生産者から聞いた食べ方や、店舗のおすすめレシピもポップに掲載し、おいしさを伝えています！



放牧され
有機や自然栽培の飼料で育った
「走る豚」



お菓子や麺類など
加工品もたくさん！



お子さんも安心して食べられる
人気のドーナツ！
他にもおやつがたくさん！

店舗情報



所在地

〒 819-0014

福岡県福岡市西区

豊浜3-1-10

イオンマリナタウン2F

営業時間

10:00～20:00

店休日

なし

電話番号

092-895-6860

駐車場

あり

取扱商品

野菜、肉、鮮魚

加工食品、冷凍食品

パン、日用品など

さちまる 農園

生産者

幸せ丸っとさちまる農園



福岡県朝倉市でにんじんとトマトを主に栽培しているさちまる農園。一部で有機JAS認証を取得されており、BLOF理論という農法を基に、栽培期間中は農薬や化学肥料を使わずに、体と環境にやさしい農産物を生産されています。

また、消費者の方々に農業現場について知ってもらいたい、美味しいにんじんを食べてみてほしいという思いから、にんじんの収穫体験も開催されています！毎年12月～2月に開催されていて、さちまる農園のInstagramから誰でも応募することができますのですが、時期によってはすぐに予約枠が埋まるほどの人気なのだそうです。

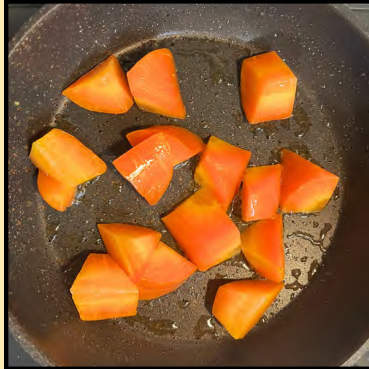
にんじん嫌いの子も喜んで食べるほど美味しいにんじんは、スーパーや直売所のほか、さちまる農園ウェブサイトでも購入できます。その甘さと美味しさがぎゅっと詰まったにんじんジュースとトマトジュースもぜひご賞味ください。

※BLOF理論(Bio Logical Farming)...直訳すると「生態系調和型農業理論」で、土壌を分析して科学的・論理的に営農する理論と技術のこと

にんじんのソテー

生産者の
知恵

*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や豆知識を
表すマークです



乱切りにして油と塩で炒め、グリルなどで焼く。余ったらフリーザーバッグへ！

にんじんの唐揚げ

生産者の
知恵



にんじんを拍子切りにして片栗粉をまぶし、火が通るまで揚げれば完成！

生産者からのメッセージ

世界平和に
繋がる農業!!

生産者情報

代表 : 今泉 早智さん、朋美さん
 生産品目 : にんじん、ミニトマト、にんにく、ズッキーニ、じゃがいも、オクラ
 お問い合わせ : @sachimarunouen (Instagram)
 お取扱い : スーパー(ルミエール)、直売所(道の駅原鶴(朝倉市)、三連水車の里あさくら(朝倉市))、オンラインショップ(さちまる農園ウェブサイト)、マルシェ出店

店舗

えこびと
ecobito環境と健康にやさしい
暮らしを提案するお店

入店して最初に感じるのは、店内に漂うやさしい木の香り。

九州産クスノキを加工・販売する事業を主として、端材で消臭・防虫の商品を開発。自社製のアロマブランドを取り扱う直営店としてオープンしたとのこと。

また、自社農園で有機えごまや有機米を栽培し、地産地消の「環境に配慮して生産された野菜や果物」とともに、販売されています。

訪れた人にしっかりと選んで欲しいという考えから、有機栽培、特別栽培、栽培期間中の農薬使用を減らした慣行栽培の区別を明示して販売。

こだわりの店づくりと丁寧な接客から、ライフスタイルを提案する場にしたという強い思いが伝わってきます。

広々として過ごしやすい店内で、心にも体にもやさしいライフスタイルについて考えてみませんか。





自社栽培の有機えごまを
使ったえごま製品



エッセンシャルオイルの
蒸留工場と炭化設備



スプーンや消臭剤など
九州産クスノキを使った雑貨

店舗情報



所在地

〒842- 0063
佐賀県神崎市
千代田町迎島1282-6

営業時間

11:00～18:00

店休日

不定休

電話番号

0952-20-0388

駐車場

あり

取扱商品

野菜、自然食品、雑貨
米麴甘酒スムージーなど

店舗

めぐみの里

自然のめぐみで
健康と幸せのお手伝い



病気を患い、食と健康について考え直すことがきっかけとなり、「次の世代のために有機農産物を買える場所を作りたい」という店主のお母様の思いからできたお店。

栽培期間中は農薬を使わない、または減らすことを基本に栽培された野菜、果物、お米に加え、有機JAS認証を受けた調味料なども各種そろっています。

店主が自ら生産者のもとに赴いて仕入れ先を選定。購入の際には生産者の思いを店主から聞くこともでき、安心して購入することができます。

また、ペットも大切な家族という考えから、無添加のペットフードも販売しており、ジャーキーは人が食べてもおいしいとのこと！

家族愛、地域愛にあふれた「めぐみの里」を訪れてみませんか。





種類豊富な商品がずらり



きくらげは肉厚でこりこり！



ペットフードも無添加！

店舗情報



所在地

〒847-0824
佐賀県唐津市
神田五ノ坪2266-7

営業時間

平日 9:30～19:00
土曜日 9:30～17:30
日曜日・祝日 9:30～16:30

店休日

なし

電話番号

0955-75-5453

駐車場

あり

取扱商品

野菜、調味料
ペットフードなど

サガンベジ

生産者

身体にやさしいサガンベジ(佐賀の野菜)を



佐賀に広がる筑紫平野で野菜とお米を栽培するサガンベジ。栽培期間中は農薬や化学肥料、除草剤を使用せずに有機農産物を生産・販売しています。

代表の園田さんはサラリーマンを経験した後、奈良県の法人で有機農業について学びました。有機農業に興味を持ったきっかけは自身が病気にかかり、身体によいものを食べたい・届けたいという思いからでした。

そして2010年に新規就農、2014年にサガンベジを始動。「佐賀の」という意味を持つ「佐賀ん」と野菜（ベジタブル）を組合せ、「サガンベジ」と名付けました。

ハウスに隣接する堆肥舎で堆肥を作り、園地で除草をするのは羊！循環型農業を実践しています。栽培する野菜は、ほうれん草や小松菜、ルッコラをはじめ21品目にわたります！身体にやさしい野菜が気になる方はぜひ一度サガンベジの野菜を手にとってみてください。

葉物野菜の保存方法

生産者
の
知恵

*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や
豆知識を表すマークです



野菜の株元を切った後、水で軽く洗い、
霧吹き等で濡らした新聞紙で包み袋に入れるか、密閉容器に入れて、冷蔵庫へ



▲ 堆肥舎で作られた堆肥を使用

▼ 除草担当は羊！



生産者からのメッセージ

土を作り
健康をつくる。

生産者情報

代表 : 園田 幸男さん
生産品目 : ほうれん草、小松菜、ルッコラなどの
野菜21品目、水稻
お問合せ : @saganvege (Instagram)
お取扱い : スーパー(イオン系列、まいづる百貨
店)、農場での販売(お渡し日の前日午前中までに
要連絡)、オンラインショップ(食べチョク、ポケ
ットマルシェ、Amazon)

ちぎり ファーム

生産者

基山の自然を、地域の未来を、子どもたちに繋ぐ



佐賀県基山町でお米や野菜を栽培。栽培期間中は農薬や化学肥料に頼らず、有機肥料を用いて作物を育てています。

農園の近くに位置する「契山(ちぎりやま)」にちなんで「ちぎりファーム」と名付けられました。

園主の生島さんは、自然と人が共存できる地を保全、復元したいとの思いで農業に取り組まれています。

「農業の基本は土づくり」という考えのもと、肥料も必要としない土壌づくりを目指して日々奮闘中です。

今後の展望は、農泊や農業体験を通して人々の交流の場となる「ちぎりランド」を作ること。これからもちぎりファームの挑戦は続きます！

お米の保存方法

生産者
の
知恵

*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や豆知識を
表すマークです



タッパーやフリーザーバッグに入れ、野菜室で保存するとおいしさ長持ち！



▲ 自然豊かな基山町、園部(そのべ)

▼ 土壌づくりに
力を入れています！



生産者からのメッセージ

土から作る
未来の農業

生産者情報

代表 : 生島 陽子さん
生産品目 : お米、野菜、柑橘類など
お問合せ : @tigiri.farm(Instagram)
お取扱い : マルシェ出店、グリーンコープ

オーガニック 直売所 タネット

店舗

健康な食事を
雲仙の種(たね)と



雲仙市内で採れた自家採種の在来種野菜を軸に取り扱う、地域密着の直売所。

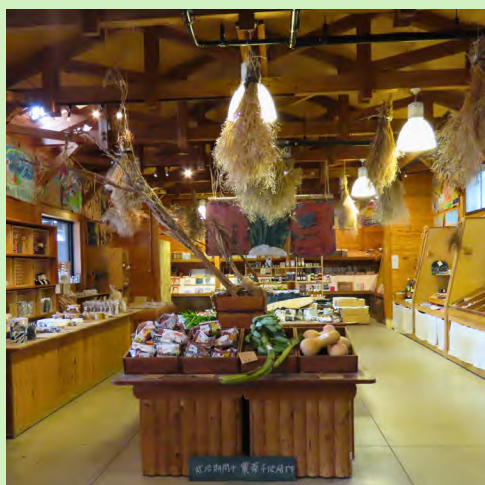
在来種とは、その地域の気候風土にあわせて適応していった野菜のことで、栄養豊富で味が濃く、個性的な形をしているという特徴があります。

「タネット」では、そんな在来種の良さを語り継ぎ、雲仙の種を後世に残したいという思いの下、種々の在来種が取り扱われています。

実際に在来種野菜を食べた方の中には、野菜のみならずその生産者のファンになってしまう人までいるのだそう。店主の奥津さんもその一人で、ある雲仙市の生産者さんの在来種にほれこみ雲仙市に移住し、「タネット」をオープンしました。

また、地域の憩いの場でありたいという奥津さんの願いのもと、店内には古本屋やキッズスペースが併設されており、在来種の魅力をゆっくりと堪能していただけます。

一度食べればやみつきになる在来種。
是非ともご賞味ください！





個性的な在来種野菜
右は「バターナッツかぼちゃ」



在来種野菜の種の販売も！



古本コーナー・キッズスペース

店舗情報



所在地

〒 854-0403
長崎県雲仙市
千々石町丙 2138-1

営業時間

10:00～16:00

店休日

水曜日

電話番号

0957-37-2238

駐車場

あり

取扱商品

野菜、果物、加工品
種子、古本など

大地のめぐみ

店舗

「こだわり農産物」で
食と農を繋ぐ架け橋に



「安全・安心な食べ物を長崎の大地から」をモットーに、環境に配慮して生産された農産物を販売する直売所「大地のめぐみ」。

広々とした店内には、40～50種類もの野菜が常時並んでいます。

環境に配慮して生産された農産物には、農薬の使用状況や栽培状況で色分けした「こだわり農産物ラベル」が貼られており、環境配慮のポイントが一目で分かるように工夫されています。

丹精込めて栽培された「こだわり農産物」には、リピーターもたくさん！

また、食と農を繋げるための取組として、農産物の収穫体験等のイベントや、地域との交流活動も積極的に行っています。

消費者の立場に寄り添い、様々な工夫が凝らされた「大地のめぐみ」。

立ち寄ってみると、新たな発見があるかもしれません！





こだわり農産物ラベルは
色で栽培方法がすぐに分かる！



紫（左）栽培期間中農薬不使用
青（右）農薬使用回数が
慣行レベルの半分以下



暖かみのある
手書きのポップがたくさん

店舗情報



所在地

〒854-0063
長崎県諫早市
貝津町600-6

営業時間

9:00～18:00

店休日

年始（1月1日～4日）

電話番号

0957-25-2155

駐車場

あり

取扱商品

野菜、果物
卵、肉など

GREEN GROCERY STORE

店舗

こだわりいっぱいな
路地裏の八百屋さん



閑静な路地裏でひっそりと営業している、小さくてお洒落な八百屋さん。それが「GREEN GROCERY STORE」です。

もともと健康に興味があった元営業マンのオーナーが8年前に創業したお店です。

雲仙島原を中心に全国30の農家さんと契約していて、一風変わった在来種・固定種・伝統野菜を数多く取り扱っています。

農産物は栽培期間中に農薬や化学肥料を使わないにこだわっています。野菜の味が評価され、農家さん名指しで来る方もいるそうです。

スーパーでは見かけない野菜を多く販売しているため、食べ方がいまいち分からない方に向けて、野菜の調理教室も開催しています。

野菜以外にも、野菜を加工したサラダ、放し飼いにこだわった鶏卵、地元の調味料なども取り扱っています。





素材にこだわって作られた
野菜カレー！
「畑のひとさら」



フードロス削減のために
野菜を加工したサラダを販売



料理教室などのイベントも開催！

店舗情報



所在地

〒850-0032
長崎県長崎市興善町7-17

営業時間

11:30～18:00

店休日

日曜日

電話番号

095-827-5868

駐車場

なし

アクセス

めがね橋電停から
徒歩4分

取扱商品

野菜、鶏卵、お米など

雲仙 うららか ファーム

生産者

土にこだわり
素材の味で感動させたい



有機果物のおいしさに衝撃を受けて就農した前田さんは、温州みかんやブラッドオレンジ、レモンなどの柑橘類19種類を育てています。

「素材の味で勝負したい」と語る前田さんの柑橘類は、甘味だけではなく、キレのある味を実現しています。

栽培期間中は農薬を減らし、化学肥料も使われていないそうです。

最も力を入れているのは、有機質を使った土づくりです。

魚かすや乳酸菌などの有機質資材やミネラルをふんだんに使い、うまみの強い柑橘類を作りあげています。

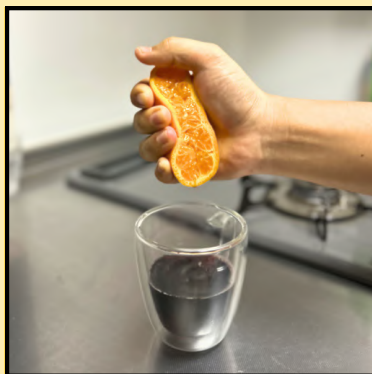
見た目ではなく味にこだわり、表面のワックス処理も行っていない。

雲仙で柑橘類といえば雲仙うららかファームと呼ばれるように、消費者に求められるみかんづくりをこれからも…。

前田さんの挑戦は続きます。

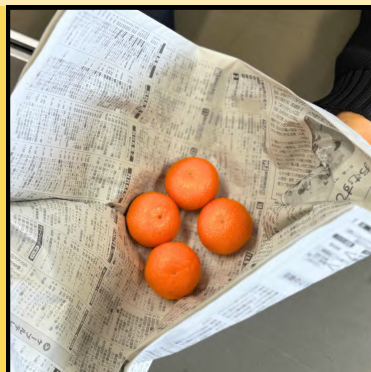
※ワックス処理…主に流通時の鮮度維持や外観の向上を目的に果皮にワックスを塗布すること

柑橘果汁ホットワイン

生産者の
知恵*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や
豆知識を表すマークです

ワイン+果汁+スパイスを鍋でひと煮立ちorレンジで温める(500Wで1分)だけ!

柑橘類の保存方法

生産者の
知恵

数個に分けて紙で包むか袋に入れ、冷暗所で保存すると長持ちします

生産者からのメッセージ

消費者に求められる
みかんづくりをこれからも...

生産者情報

代表 : 前田 晃佑さん
 生産品目 : 柑橘類(19種類)
 お問い合わせ : @uraraka_farm_unz (Instagram)
 お取扱い : オーガニック直売所タネット(雲仙市)、
 自然食糧品店ビーンズ(東京都中野区)、オンライ
 ンショップ(豊洲市場ドットコム、ポケットマルシ
 エ、産直アウル、食べチョク)

畑まるごと マーケット 有機生活

店舗



元代表の松下修さんは衣食住のコンサルタント事業を本業としており、2010年頃に土地利用についての相談を受けました。

当時、近所に有機栽培を行っている農家さんは多かったものの、有機農産物を取り扱う直売所がなかったことから、有機農産物直売所の設置の提案を行いました。それが『畑まるごとマーケット 有機生活』の始まりです！

色々と苦勞する点もありましたが、看板やウェブサイトを工夫するとともに、自然の恵みを生かした食の提供などに取り組み、地域のお客様に笑顔をお届けしています。

商品は、環境に配慮して生産された農産物が多く、調味料や飲料品なども目にすることがないものが綺麗に陳列されていました。なんと、農家さんが実際に陳列に来られているとのこと！

現在は息子さんへ引き継がれ、新たな体制で『畑まるごとマーケット 有機生活』を運営されています。



化学農薬・化学肥料の不使用
レベルの表示や手書きのポ
ップ、出荷されている農家さん
からのメッセージなどで商品
の特徴が分かりやすく説明さ
れていて、自分好みの商品
を選んで買うことができます！



店内は木材を基調とした作りで
温かみがあります

店舗情報



所在地

〒862-0916
熊本県熊本市東区
佐土原2丁目4-20

営業時間

10:00～18:00

店休日

なし
お正月休み等不定休を除く

電話番号

096-365-3910

駐車場

あり(約20台)

取扱商品

野菜、お米、果実、調味料
缶詰、乾麺、レトルト食品
加工飲料品、畜産食料品

てんしょう バイオ天粧 錦ヶ丘

店舗



店主の福山曉三さんのお父様は50年以上前からオーガニック食品を愛用されており、曉三さんはオーガニック食品の入手の難しさや専門店の必要性を実感されていました。

そこで、2007年、bio(命)の「バイオ」、天然の「天」、化粧品等の小間物屋だったことから「粧」を組み合わせて『バイオ天粧』をオープンされました。

曉三さん自身も有機農業の経験があり、熊本県有機農業研究会の一員として有機農業の推進と新規就農者の支援にご尽力されています。

店内の野菜は、時期によっては県外からも仕入れていますが、なるべく熊本県産にこだわっています。毎日使う調味料は特にこだわって仕入れられており、お菓子類も種類が豊富です。

お客さまの中には、リピーター歴が数十年になる方や親子代々にわたって通われている方もいるとのこと。また、ご近所の保育園へ給食として野菜を提供しているほか、園児の稲刈り体験などの食育も実践されています。



「これからの社会を担う子どもたちのために、生産者が来年も農産物を作り続けられる価格設定で買い取り、お客様に手軽に商品をお買い求めいただける店として、イベントだけでなく日常の食生活も大切にしていきたい」という思いを込めて、毎月のお手製カレンダーを作成



商品のひとつひとつに
手書きのポップが！

店舗情報



所在地

〒862-0912
熊本県熊本市
東区錦ヶ丘14-16

営業時間

月～金 10:00～18:30
土・祝 10:00～18:00

店休日

日曜日(祝日は営業)

電話番号

096-374-6786

駐車場

あり (5台)

取扱商品

野菜、米、調味料、缶詰
乳製品、レトルト食品、菓子類
加工飲料品、畜産食料品

オーガニック はあと 湖東店

店舗

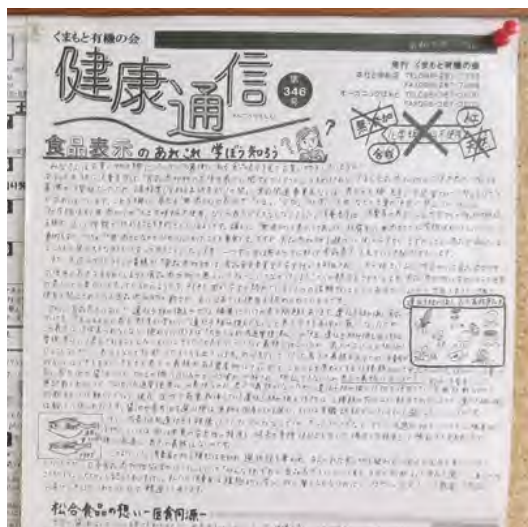


「オーガニックはあと」を経営する「くまもと有機の会」は、環境に配慮して生産された農産物の小売・流通業を営んでいます！

1962年、熊本県内の有機農産物の認知度を高め、重要性を知ってもらうための動きが始まったものの、有機農産物を購入できる店舗が少ない状況でした。そこで、1975年、有機農産物の産地直送を開始。生産者と消費者を繋ぐ活動を経て、1986年、「くまもと有機の会」が設立されました。

専務取締役の田中さんは、有機農業に関する教育にも力を入れています。有機農業の学校「ORGANIC SMILE」の設立に携わり、副理事長兼講師として有機農業の講義を行っています。

お店は、集合住宅の1階部分にあり、賑やかでアットホームな雰囲気が感じられます！生鮮品から加工品まで「有機」「オーガニック」と表示された商品が揃っており、有機栽培理論や食に関する書籍も並べられています！



定期的に消費者・生産者・流通業者の3者で意見交換を行っており、それらの情報を「健康通信」という形で発信しており、より思いが伝わるように手書きで書くなどの工夫がされていて、人との繋がりを大切にされているのが伝わります



取材した日は
有機みかんの試食も
ありました

店舗情報



所在地

〒862-0909

熊本県熊本市東区湖東2丁目1-3

営業時間

平日 9:30～17:30

土曜日 9:30～16:30

祝日 10:00～16:00

店休日

水曜日、日曜日

電話番号

096-367-3500

駐車場

あり

第1駐車場4台、第2駐車場3台

取扱商品

野菜、米・麦、調味料
缶詰、乳製品、レトルト食品
加工飲料品、畜産食料品
菓子類、書籍など

たんせい ゆきひろ

丹生 幸宏 さん

生産者

タンセイファーム



熊本県西原村で農業を営む丹生さんは「体にいいものを食べてもらいたい」と考え、農薬や化学肥料に依存しない丹精込めた栽培を行っています。

さつまいもはマルチシートだけで育てているため雑草が生えやすく、ピーク時は朝夕の草刈りが大変とのことですが、美味しいさつまいもができるそう。畑付近には除草した草や枯葉に太陽光を1年以上浴びせて発酵させた自家製肥料の山が点在しています。

「自分は特に安心と安全にこだわって、収量が減っても有機栽培で作り続けたいが、色々な農業の在り方が認められていい」と丹生さんは語っていました。

最近「もったいない精神」から自然環境や既存施設・設備の利用を考え、水温が一定なスイゼンジノリの養殖場の活用や、半日陰を好む植物の栽培や育苗などのために栗の木等の日陰の利用などに取り組んでいるとのことでした。

生産者からのメッセージ



生産品目

さつまいも、栗、ブルーベリーなど
年間約40種類以上

販売先

畑まるごとマーケット有機生活(熊本市東区)や熊本市・御船町のスーパー

アカウント

@tanseifarm (Instagram)

もりした よしひろ

森下 好寛 さん

生産者

森下農園



生産者からのメッセージ



森下さんは、幼少期から自然と近い仕事に興味がありました。また、学生の頃から環境問題への意識が高く、氷川町で環境に配慮した農業に取り組むことを決めました。

地中の栄養を保つため、一毛作（同一耕地で1年間に1回のみ作物を生産すること）にこだわる森下さん。

子どもにも美味しく・安全な食事を提供したいという思いから、工夫をしながら有機農業を続けています。多くの方に有機農業を知ってもらうためにも、食育に取り組んでいます。

「インターネット上だけのつながりでは距離があるように感じるので、対面での交流も大切にしたい。」と語ってくださった森下さん。

農作業だけに終わらない、心にかかる食育は、しっかりと届いています。

生産品目

うるち米（8種類）、もち米
レンコン、はすの花

販売先

畑まるごとマーケット有機生活（熊本市東区）、
ビオ天粧 錦ヶ丘（熊本市東区）

まなだ かずひろ

眞田 一廣 さん

生産者

くまもと有機の会



生産者からのメッセージ



熊本県山都町で農業を始めた眞田さん。「自分たちが食べたいと思える安全なものをつくりたい」との思いから環境に配慮した農業に取り組まれています。農地は御船町、甲佐町にも拡大しています。

約4t/10aが全国平均収量(慣行栽培含む)の春にんじん。眞田さんの畑では5〜6tほど採れた実績もあるそう！秘訣は「太陽熱養生処理」。中熟堆肥を使用し、ビニールシートを被せることによって太陽熱を利用します。土壌団粒のはたらきによって根を強くし、光合成能力を上げて有用性微生物を増殖させ、病気の発生を防ぎます。雑草を抑える効果もあるんです！

現在は小売・流通事業団体である「くまもと有機の会」の会長として熊本県の有機農業を先導しており、生産者のサポートだけでなく消費者との交流も大切にされています。

生産品目

にんじん、ほうれん草、さといもなど年間約30種類

販売先

くまもと有機の会（野菜セットなど）

ほかもと こうへい

外本 耕平さん

生産者



生産者からのメッセージ



親御さんの代から御船町で環境に配慮した農業を行っていて、20歳で引き継ぎました。「天候に影響を受ける農業を行うことは大変ですが、多くの人が有機野菜を気軽に食べられるようにしたい」という思いを持って栽培されています。

就農16年目の現在、農地は約1.5haまで拡大し、外本さんが作るすべての野菜は環境に配慮して作られたものの。

外本さんも「くまもと有機の会」の出荷者の1人です。良質な土づくりのために徹底した土壌分析を行い、「太陽熱養生処理」を施しています。

また、「こうへいの御野菜」というYouTubeチャンネルも運営。農作業の基本を学べる動画から可愛いお子さんの癒しの声が入った動画まで、幅広いジャンルの動画を見ることができます。ぜひアクセスしてみてください！

生産品目

にんじん、ほうれん草、さといもなど
年間約30種類

販売先

くまもと有機の会

アカウント

こうへいの御野菜 (YouTube)

いしもとのぶひろ

石本 信博さん

生産者

いしもと自然農園



生産者からのメッセージ



石本さんは、熊本県菊池市で新規就農した時、40歳を過ぎていました。それでも、未来の子どもたちや健康を望む人々に安全な食を届けたいと環境に配慮した農業に取り組むことを決意されました。

石本さんが自然栽培に取り組む理由は、植物本来の力を引き出すためです。生育が遅れることもありますが、地道に待てば自然は生産者の思いに応えてくれることから、自然の力を信じることが大切だと語ります。

体験型自然農園では、地域の親子連れなどに農業体験の機会を年3回程度提供しています。また、田植え体験では、田植え網などは使用せず、自身の感覚を頼りに等間隔で植えるように教えています。便利な道具や機械にばかり頼り、感覚が鈍くならないよう、自己の感覚を鍛えるとともに、自然の力を信じることを大切にされています。

生産品目

にんじん、さつまいも、米
ヤーコンなど年間約60種類以上

販売先

ビオ天粧 錦ヶ丘(熊本市東区)、畑まるごとマーケット有機生活(熊本市東区)、直接販売(野菜セット)

アカウント

@nobuhiro_ishimoto(Instagram)

とみた ちかよし

富田 親由 さん

生産者



生産者からのメッセージ



熊本県菊池市で農業を始めた富田さんは、20歳の時に親元就農しました。

当初は、農薬や肥料を使用する慣行栽培をしていたそう。しかし、魚や虫の姿を見ることができる自然の中で育った富田さんは、その姿を見ることができなくなり、環境に配慮した農業に取り組むようになりました。

農薬・除草剤・肥料を使用しない自然栽培では、毎年非常に甘い人参やあっさりとして美味しいお米ができてあがります。また、販売する農産物とは別に、自家消費する農産物を10種以上栽培しています。

世代交代によって販路や技術が途絶えてしまうことが現代農業の課題と考え、ご縁やノウハウを次世代に繋げていくことを大切にされています。

生産品目

にんじん、米、大豆など約10種類

販売先

ビオ天粧 錦ヶ丘(熊本市東区)、Root's Purely(熊本市中央区)、渡辺商店(菊池市)

いいほし じゅんいち

飯星 淳一

さん 飯星オーガニックファーム

生産者



生産者からのメッセージ



熊本県山都町で農業を始めた飯星さんは、幼いころから有機農産物を食べて育ったこともあり、有機農家をされていたお父さまのもとで就農されました。

飯星さんは、BLOF理論(※)の1つである「太陽熱養生処理」を行い、おいしくて栄養価が高い野菜をよりたくさん収穫できるようになったそうです！人参の大きさにバラツキがなくなり、収量も3倍近く増加、糖度も高い時には、9度を超えるようになったとか！

飯星さんがつくる人参は、人参特有の香りが少なく、人参が苦手な子ども「飯星さんのにんじんなら食べる！」と言ってくれるそうです。「小さな子どもからご年配の方まで、多くの人たちに美味しく食べていただけるような野菜づくりを追求していきたい！」と飯星さんは夢を語ってくださいました。

生産品目

にんじん、水菜、レタス
ミニチンゲンサイなど約10種類

販売先

くまもと有機の会

※BLOF理論(Bio Logical Farming)とは、直訳すると「生態系調和型農業理論」で、土壌を分析して科学的・論理的に営農する理論と技術のこと

いのうえ ただし

井上 正さん

生産者



生産者からのメッセージ



熊本県山都町で農業を営む井上さん。周辺地区では環境に配慮した農業に取り組む生産者が多く、井上さんも約40年間続けてきたそうです。美味しいお米の生産に励んでおられ、平成17年に有機JAS認証を取得されました。

ライスセンターを経営している井上さんは、ご自身のお米に加えて、地域農家のお米も受け入れ、乾燥、粳摺(もみすり)、選別、出荷を行っているため、地域貢献にも繋がっています。

「循環的な自然の理、有機的なつながり、微生物の多様性がある豊かな土壌環境の中で、美味しい作物が育つ。」と考え、土壌環境を整えるための研究にも熱心に取り組まれてきました。また、「先祖代々受け継いできた日本人としての営みを次世代へとつなぐこと」も大切にされています。

生産品目

米（ヒノヒカリ、くまさんの輝き）
黒毛和牛繁殖、原木椎茸

販売先

ビオ天粧 錦ヶ丘(熊本市東区)、個人販売、農協、結米屋(百貨店)、太陽食品(宅配など)

もとなが こうき

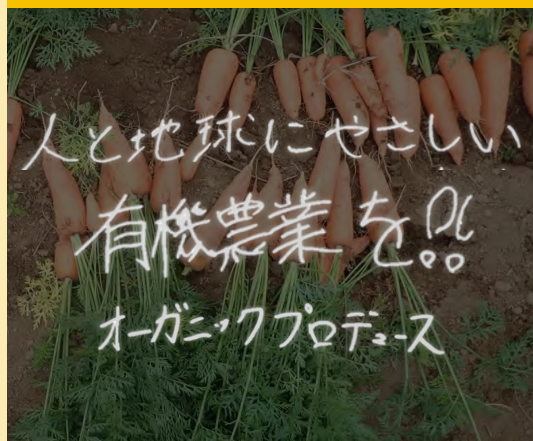
生産者

元永 光輝

さん オーガニックプロデュース



生産者からのメッセージ



元永さんは、熊本県菊池郡菊陽町で有機農業に取り組んでいます。

元々、流通業専門でしたが、生産者の思いをもっと理解したいと、生産にも携わるように。そのおかげで、生産者と対等にお話ができ、情報共有やアドバイスをし合える関係を築けています。現在は、家族一体となり、オーガニックにこだわり生産・流通に取り組んでいます。

流通業を営む強みを生かし、県外の生産者から学んだノウハウも取り入れ、阿蘇の火山灰からできた土(黒ボク土)も活用しながら、有機栽培に取り組まれています。

「『美味しい』と言って食べてもらえたら嬉しい。」と話す元永さん。「有機栽培だから形が悪くても仕方ない。」と思ってもらえることもありがたい一方、「有機栽培でもここまできれいなのか!」と感動してもらえる生産を目指されています。

生産品目

にんじん、ミニ白菜、ピーマンなど
年間6種類以上

販売先

関東・関西のスーパーやイオン九州

おいしい野菜の店 は 葉な果菜

店舗

野菜ソムリエが提案する
健康な暮らし



店内に入ると色とりどりの野菜がたくさん目に飛び込んできます。

野菜に近づいてみると、多くの野菜に貼られているのは「ほ」のシール。このマークは、大分県臼杵市(うすきし)で認定された「ほんまもん農産物※」である証です。



野菜ソムリエの資格をもつ店主さんは、農家さんからの仕入れに加えて、自らの畑でも野菜や果物を栽培し、販売しています。来年 10 周年を迎える葉な果菜さんは、なんとお客さんの 8 割がリピーターだそう。野菜ソムリエが選んだおいしい野菜は、リピートしなくなること間違いなし！



店内で加工したクッキーやスムージーも絶品です。

ぜひ一度葉な果菜さんの野菜と果物を味わってみてはいかがでしょうか。

※大分県臼杵市が製造する完熟の「うすき夢堆肥」や有機質肥料を使用し、土づくりにこだわり、栽培期間中は化学合成された肥料、農薬を使用せずに栽培された、臼杵市長認証の農産物



めずらしいやぎミルクの
アイスも販売！



土曜・日曜限定でコロッケや
お惣菜も販売しています！
平日でもお弁当がある日も…？



季節限定！野菜たっぷりの
おいしいグリーンスムージー♪

店舗情報



所在地

〒874-0267
大分県大分市城原358-1

営業時間

10:00～17:00

店休日

水曜日・木曜日

電話番号

097-511-4088

駐車場

あり（6台）

取扱商品

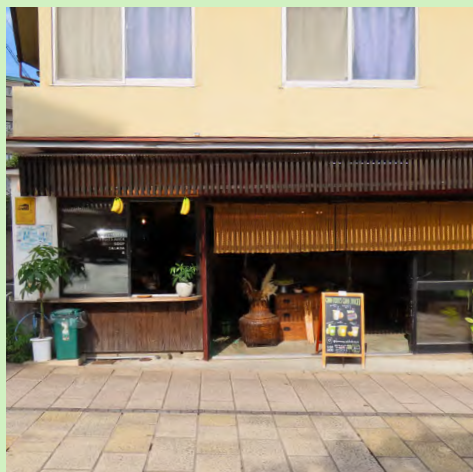
野菜、調味料
スムージーなど

※スムージーは
春、夏、秋の季節限定

かななわ 六画ストア

店舗

おいしい野菜と温泉で
心も体もぽかぽか



鉄輪温泉(かななわおんせん)のメインストリート「いでゆ坂」を歩いていくと、湯気の先に現れる「かななわ六画ストア」。元々生産の現場にいた店主さんが、消費者の有機農業に対する理解をさらに進めたいと考え、オープンしました。



店内には、大分県臼杵市(うすきし)で栽培された「ほんまもん農産物※」を中心に、店主さんが実際に畑に足を運び厳選した野菜が並んでいます。購入した野菜は、周辺施設で温泉の熱を利用した「地獄蒸し」にして味わうこともできます！



新鮮な果物を使ったスムージーも販売しており、1番人気はキウイスムージー。食品ロスを減らしたいという店主の思いから野菜を使用したお惣菜の販売も行っており、週末にはお惣菜をおつまみとしてお酒を楽しむこともできます。

鉄輪温泉に訪れた際はぜひ足を運んでみては。

※大分県臼杵市が製造する完熟の「うすき夢堆肥」や有機質肥料を使用し、土づくりにこだわり、栽培期間中は化学合成された肥料、農薬を使用せずに栽培された臼杵市長認証の農産物



買った野菜は地獄蒸しで
食べるのがおすすめ！



ばら売りもしているので
おひとり様でも♪



こだわりのスムージー！
1番人気は
キウイだそうです！

店舗情報



所在地

〒874-0044
大分県別府市風呂本 5

営業時間

月火木 11:00～19:00
金土日 11:00～21:00

店休日

水曜日

電話番号

080-6318-0173

駐車場

なし

(近くにコインパーキングあり)

取扱商品

野菜、スムージーなど

量り売り からはな 百貨店

店舗

環境にやさしいを
いつもの暮らしに

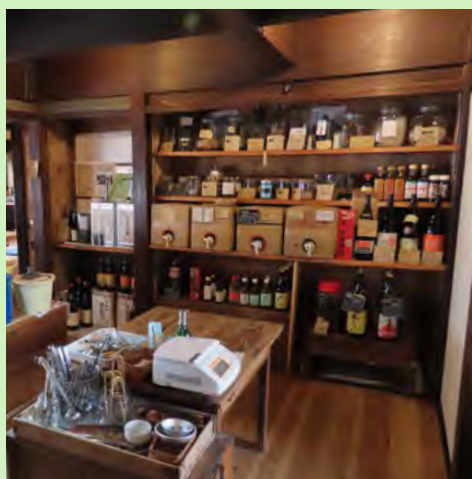


戸次本町(へつぎほんまち)の歴史的な街並みのひとつである古民家を覗くと、たくさんのビンが並んでいます。

できるだけプラスチックの個包装を減らし、その名のとおり量り売りの様々な商品を販売しています。栽培期間中に農薬や化学肥料を使用していない農産物、添加物を使っていない食品や雑貨など、扱っている商品は約200種類！



卵や調味料、乾物、ナッツ、焼き菓子などが棚いっぱいにならび、持参したビンなどの容器に好きな量を移し替えて購入します。割高なイメージのオーガニック商品ですが、個包装なしで仕入れるので、その分安く購入することができます。



また、併設のキッチンでは戸次の特産品であるごんぼ茶やあんずを使った手作りアイスクリームや、お野菜たっぷりの日替わりランチも楽しめます！

からはな百貨店で、自分にも環境にもやさしい時間を生活に取り入れてみませんか。



★商品の買い方★

- 1.手を洗う(消毒する)
- 2.容器の重さを量って容器に書く
- 3.品物を容器に移す(ほしいだけ!)
- 4.番号と品名を書く
- 5.レジで全部の重さを量りお会計!



使わないビンはお店に寄付!
リユースビンは
誰でも利用できます♪

店舗情報



所在地

〒879-7761
大分県大分市
中戸次4343-1

営業時間

10:00～16:30

店休日

日曜日・月曜日

電話番号

097-500-9793

駐車場

あり(3台)
近くに無料の駐車場あり

取扱商品

野菜、調味料、お菓子
雑貨など

ウジャマー 農場

生産者

「循環型農業」で
自然や人と紡ぐ特別な思い



新規就農で有機農業をはじめ、より最適な環境を求めて25年前に静岡から大分へ移住された森岡さん。ウジャマーとはアフリカの言葉で「家族」を意味するそうです。



現在は親子2代で、米、野菜、麦、大豆や大分特産のかぼすの栽培のほか、養豚も行っています。すべての作物を栽培期間中は農薬や化学肥料を使用せずに育てており、米・麦・大豆は有機JASの認証を受けています。

自然のエネルギーや身近なものを最大限活用し、自然と人がつながる「循環型農業」が森岡さんのこだわりだそうです。豚糞を堆肥として利用することで「循環型農業」の輪がさらに大きく広がったとのこと。



そんな森岡さんがつくるこだわりのお米やお肉などの作物をはじめ、人気の黒米おにぎりやお弁当は、有機農産物を取扱う「葉な果菜」(→3頁)さんや毎週土曜日に開催されるオーガニックマーケット(月2回参加)で味わうことができます。とびきりの美味しさで、あなたもウジャマー農場さんの虜になってみませんか。

里芋のカレー

生産者の
知恵*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や豆知識を
表すマークです

里芋は茹でるとするっと剥けます。ひき肉を使うと味わい深くなります！

かぼすの豆知識

生産者の
知恵

実は味噌と相性がいいかぼす。味噌汁にひと絞りすればいつもと違う味わいに！

生産者からのメッセージ

循環

生産者情報

生産者名：森岡雄平さん、稜さん
 生産品目：米、野菜、麦、大豆、かぼす
 (3.5ha(うち水田2.5ha))、養豚
 お取扱い：葉な果菜(大分市)、豆の力屋(大分市)、
 Dr's selection store TSUNAGU つなぐ(別府市)、道の駅 原尻の滝(加工品)(豊後大野市)

野菜屋 宮丸商店

店舗

おいしい野菜を
無駄にしないということ



「野菜屋 宮丸商店」の目玉商品は、野菜中心のお惣菜やお弁当です。

まだ食べられる野菜が販売店から引き取られる状況や、流通にのらないB級品の存在を知り、お惣菜事業を10年前から始められました。生産者が手間暇かけてつくった野菜を無駄にしないために、生産者と直接契約されています。

温かみのある手づくりの野菜棚にならぶのは、都城市や綾町で生産された新鮮な野菜。栽培期間中に農薬や化学肥料を使わない、使う量を減らして作られた野菜です。安心安全な食料品も数多く取扱いされています。

まっしろで統一された素敵な店内は、知り合いのペンキ屋さんからいただいたものを使い、自分の手で塗装されたとのこと。ものを大切にするという「野菜屋 宮丸商店」さんの考えがとも伝わりました。宮丸商店さんのお惣菜をきっかけに、環境に配慮して生産された農産物を手に取ってみてはいかがでしょうか。



具たくさんのお弁当が
大人気！



いろいろ食べられる
ミニおかず



調味料やビン詰め商品も
充実！

店舗情報



所在地

〒885-0078
宮崎県都城市
宮丸町2985-3

営業時間

10:30～19:00
(土曜日は18:00まで)

店休日

日曜日、祝日の月曜日

電話番号

080-3377-8318

駐車場

あり

アクセス

西都城駅から徒歩7分

取扱商品

野菜、食料品
お弁当、お惣菜など

綾手づくりほんもの センター

「ほんもの」をつくり販売する
綾町のランドマーク

店舗



店内には様々な野菜や手作りのお弁当、お菓子、工芸品が陳列されており、これらは全て綾町民によって作られたものです！

よく見ると販売されている農産物のラベルには金や銀、銅の文字が！
綾町独自の認証基準に基づき3つのランク別にラベル表示されています。

「町民手づくりの“ほんもの”の品をたくさんの人に見てもらえるように。」そんな思いが込められ開設された綾手づくりほんものセンターは“町のランドマーク”として、町内外からのお客さんにぎわっています！

作り手の思いがこもった品物たちを一度お手にとってみては…！？

（カブを買ってポトフにしましたが、素材の優しい味が染みわたりました）



ラベルを見ると
「金」の文字が…！？



自然生態系農産物の
認証基準を基に
金・銀・銅にランク付け



生産者が商品を並べるので
ポップも作り手の思いが
込められています！

店舗情報



所在地

〒880-1303

宮崎県東諸県郡綾町
南俣515

営業時間

8:30～17:30

店休日

年末年始

(12月31日、1月1,2日)

電話番号

0985-77-0777

駐車場

あり

取扱商品

野菜、加工品、お惣菜
工芸品など

マルイチ

財光寺店

店舗

スーパーなスーパーマーケット？！
宮崎のマルイチ



宮崎のスーパー「マルイチ」では一般の食料品に加え、栽培期間中に農薬を使用せずに生産された食べ物が販売されています！

“百歳まで元気に長生き”が目標の農業チーム「日向百生会」が作った野菜の味はお子さんにも大好評です。専用コーナーには味噌やお米の他に、初心者さんも気軽に始められる栽培キットも！時期によっては珍しい野菜に出会えることも。

取材した日は有機野菜を使った試食会が開かれていました。運がよければ来店時に試食できるかもしれません！

今回取材した財光寺(ざいこうじ)店では、毎月第1日曜日に有機野菜の大販売会「Fresh Farmers Market」を開催！日向百生会が心を込めて作った野菜は大好評です！

好きな野菜1つをマルイチで選ぶことから、有機生活を始めてみませんか？



農業チーム「日向百生会」が作った
栽培期間中農薬・化学肥料不使用の
野菜が並び



冷凍の有機野菜を使った
試食コーナー



栽培キットや種も販売！

店舗情報



所在地

〒883-0021

宮崎県日向市財光寺3247

営業時間

9:00～22:00

店休日

なし

電話番号

0982-54-6008

駐車場

あり

アクセス

財光寺駅から徒歩6分

取扱商品

野菜、お米、味噌など

オーガニック ファーム 綾

生産者

農産物の「背景」を
知ってもらいたい



有機農業の町として知られる宮崎県綾町に「オーガニックファーム綾」があります。代表の北野さんは、前職で目の当たりにした中東の急激な人口増加から食の重要性を実感したことや、マニュアル化され、生産の現場が見えづらくなっている現代の食料システムに違和感を持ったことをきっかけに故郷の綾町に戻り、有機農業を始めました。

この地域の土壌の炭素貯蔵量は全国と比較しても多く、微生物が豊富に含まれています。その土壌を活かし、ニンジンやレタスなど年間で10品目を栽培しており、栽培期間中は農薬を使用していません！農産物の魅力を知ってもらうために、農産物ができる「背景」を積み重ねていくことを意識しているそうです。実際、オーガニックファーム綾のウェブサイトには手書きで記されたカスタマーボイスがまとめられており、リアルな声を積み重ねています。

おすすめレシピは、「レタスのしゃぶしゃぶ」！レタスを軽くゆで、お好みの具材やつけだれと食べるのがおすすめ！素材の味が楽しめます。ぜひ一度試してみてくださいはいかがでしょうか。

レタスのしゃぶしゃぶ

生産者の
知恵

*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や
豆知識を表すマークです



好みの具材を食べやすい大きさに切って軽く茹で、好みの味付けでどうぞ

レタスの保存方法

参照：農林水産省WEBマガジン「aff（あふ）」
2023年1月号特集
「冬もおいしい葉物野菜」



洗って切り口に片栗粉を塗り、ペーパータオルに包み、袋に入れ野菜室で保存

生産者からのメッセージ

愛

生産者情報

生産者名：北野将秀 さん
生産品目：レタス、ニンジン、ブロッコリー
など年間で10品目
お問合せ：@vege8 (Instagram)
お取扱い：グリーンコープ生協ふくおか、イ
オンモール、農家直営直販サイト「Vege8」
(<https://vege8.net/>)、直売所、飲食店

地球畑 荒田店

店舗

生産者と消費者をつなぐ
やさしいお店



県内を中心に160名以上の農家さんが所属するかごしま有機生産組合の直営店である「地球畑」。

県内に3店舗をかまえ、今回取材に訪れた荒田店はカフェ「草原をわたる船」が併設されています。有機野菜を使用したランチは絶品で、カフェでの食事をきっかけにお店の野菜を購入されるお客様もいらっしゃるそうです。

年間あわせて約120種類もの豊富な野菜や果物に加え、日用品、ベビーフードなどの加工品まで幅広く取り扱われています。また、月に1～2名程度の生産者が店頭販売を行い、環境にやさしい農産物への思いを直接消費者へ伝えられる場を提供しているとのこと。

生産者の特別な思いがところどころにちりばめられている地球畑。ぜひ一度、足を運んでみてはいかがでしょうか。



年間あわせて野菜が100種類程度
果物が20種類程度と豊富です！



自社工場で製造した
ベビーフードも人気商品です！



お弁当も販売しています！

他店舗

西田店(鹿児島市西田2-6-19)
谷山店(鹿児島市東谷山5-27-3)

店舗情報



所在地

〒890-0056
鹿児島県鹿児島市下荒田3-17-1

営業時間

10:00～19:00

店休日

なし(年始を除く)

電話番号

099-812-0668

駐車場

あり(18台)

取扱商品

野菜、お惣菜、ベビーフードなど

カフェ「草原をわたる船」

店休日

月曜日・年末年始

営業時間

ランチタイム 11:00～15:00
(14:30ラストオーダー)
カフェタイム 14:30～17:00
(16:30ラストオーダー)

電話番号

099-201-7000

自然食品の店 やさい村

店舗

やさしいたべものの
美味しさをあなたの食卓へ



食品添加物に関する講演がきっかけで有機食品に興味を持ち、幅広く有機食品を取り扱うお店として始まった「自然食品の店 やさい村」。

有機農産物に限らず、世界中から仕入れている有機加工品も多く取り揃えられています！

なかなか見かけない有機の種まで販売されています！

商品を仕入れる際は、実際にほ場見学や試食を行い、味や信用を重視しているそうです。時にはスタッフで農園の一区画を借りて農作業体験をすることも。

食や農への理解を深めたスタッフが本気で選んだ美味しい商品のみを販売しているやさい村へ是非お立ち寄りください！



有機の農産物から加工品まで
豊富な品揃え！



子ども向けの
有機加工品の取り扱いも
あります！



有機種子での家庭菜園が
おすすめとのこと
野菜の見方が変わります！

店舗情報



所在地

〒892-0877

鹿児島県鹿児島市吉野4-37-16

営業時間

10:00～18:30

店休日

日曜日・祝日

電話番号

099-244-8061

駐車場

あり(7台)

取扱商品

野菜、果物、加工品など

森のかぞく 姶良店

店舗

父から子どもたちへ
繋がる思い



商業施設などが並ぶ街中に、淡くやさしい緑色の外装が特徴的なお店。

入店して真っ先に見えるのは種類豊富な野菜。これらは全て環境に配慮して生産されたものだろう！ また、店内には厨房があり、その野菜を使用して作られた、オール無添加のお弁当やお惣菜もこのお店の看板商品とのこと！

「おいしい野菜がいい野菜」と約40年もこだわって農業に取り組む父が立ち上げ、その子どもたちへと受け継がれる「そのやま農園」の直営店として森のかぞくはオープンしました。現在はご家族で経営面、生産面、販売面を分担しているそうです！

有機野菜の中でも質のいいものを消費者へとお届けする「そのやま農園」と「森のかぞく」。みなさんもぜひ立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



至る所に自社農園
「そのやま農園」の文字！



店内の厨房で作られた
野菜たっぷり
オール無添加のお弁当やお惣菜は
完売するほど大人気！



自作の新聞で
野菜の魅力などを発信！

店舗情報



所在地

〒899-5421

鹿児島県姶良市東餅田399-11

営業時間

9:00～16:00

(日曜は15:00まで)

店休日

月曜日

電話番号

0995-55-1695

駐車場

あり

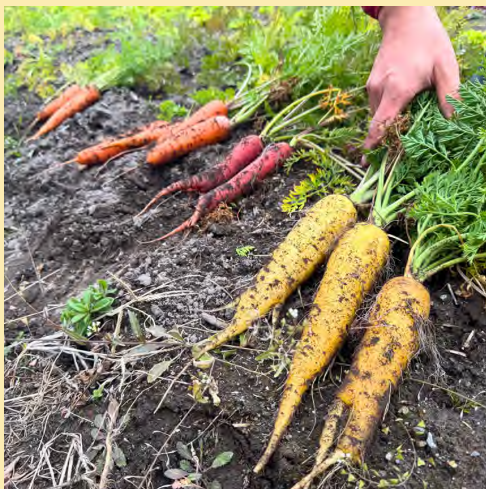
取扱商品

野菜、お弁当、お惣菜
加工品など

つるさね 農園

生産者

農業で
自然環境を守る



鹿児島県日置市にて、祖父の影響で環境にやさしい農業を始めた鶴田さん。農園の名前に「さね」という文字がありますが、これは鹿児島弁で「種(たね)」という意味です。その名のとおり、種からこだわって作っており、実際にいくつかの野菜では自家採種をしているとのこと。

大学で学んだ環境問題にも興味・関心があり、自家採種以外にも栽培方法のこだわりがたくさん！竹害※対策のためダンポールと呼ばれる農業用トンネルの支柱を竹で作成することや、日置市の生ごみから作られている再生たい肥「よかん土」を使用することなど、工夫した栽培を行っているとのこと。

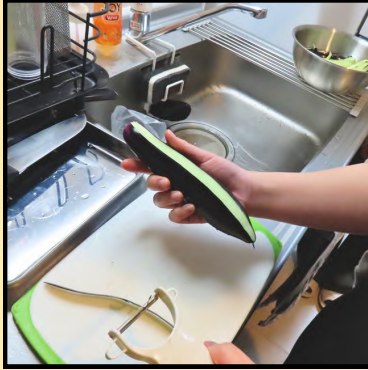
環境にやさしいこだわりが詰まったつるさね農園の農作物をぜひお試しください！

※竹害...管理の行き届かない放置竹林が生物多様性や里山の環境に影響すること

蒸しなす

生産者
の
知恵

*生産者さんへの取材の中で
教えていただいた情報や豆知識を
表すマークです



皮をむき、サイズに合わせて6分～10分ほど蒸し、好みの調味料でどうぞ！

なすのきんぴら

生産者
の
知恵



栄養たっぷりのなすの皮は、炒め物などにすると美味しくいただけます！

生産者からのメッセージ

農業は手段
目的は自然を育てる

生産者情報

代表 : 鶴田 修市さん

生産品目 : にんにく、なす、レタス、にんじんなど

問合せ先 : @tsurusanefarm2015(Instagram)

お取扱い : やさい村(鹿児島県日置市)、地元のスーパー、直売所が主

発行・編集

九州農政局チャレンジチーム

お問い合わせ

〒860-8527

熊本市西区春日 2 丁目10番 1 号 熊本地方合同庁舎 A 棟

TEL：096-211-9111（代表）

HP：<https://www.maff.go.jp/kyusyu/index.html>

ご意見・ご感想を
お聞かせください



やさしい
たべもの

環境にやさしい農産物ガイドブック

農林水産省
九州農政局