



## 生産品目

米、アスパラガス、くり、たけのこ、  
加工品（煎り玄米、米粉、生のむきぐり  
（冷凍））

## 苦労している点

農薬や化学肥料に依存しない土づくりを大切にした栽培に取り組んでいるため、その分、病害虫対策や雑草管理に大変多くの手間と時間を要しています。



## 販売先・飲食店

くまもと有機の会（御船町）、Bio天粧（熊本市）、さんふれあ（菊陽町）、地域の直売所、マルシェなどで販売しています。

## 消費者の皆さんへ

『安心して食べられるおいしい農産物を、地域や全国、さらには世界中の皆さまへ届けたい』そんな思いを大切に、日々農業に励んでいます。太陽と大地、そして自然の循環の力を生かして心を込めて育てたALL GOOD FARMの農産物を、ぜひ手に取ってお楽しみください。

## 自己紹介

オール グッド ファーム

ALL GOOD FARM（菊陽町）

まつもと こうきち あや

松本 晃吉さん・亜弥さん

私たちの地元である菊陽町で、農業を営んでいます。夫の晃吉は半導体メーカーに17年間勤務した後、コロナ禍を機に家庭菜園を始め、その楽しさや人に喜びを届けられる農業の魅力を感じて35歳で退職。環境保全型農業を実践する農場で2年間経験を積み、2024年に新規就農しました。現在は米とアスパラガスを中心に、農薬・化学肥料・除草剤を使わない、安心して食べられる作物づくりに夫婦で取り組んでいます。



## 生産するうえでのこだわり

地域の竹を活用した発酵竹チップや竹炭、緑肥を畑に生かし、土の中の生態系を育む「循環」を意識した土づくりを重視しています。また、竹チップによる雑草抑制や、風通しを良くするための丁寧な栽植管理など、自然の力を引き出しながら農薬に頼らない栽培方法を日々試行錯誤して実践しています。

## 「ALL GOOD FARM」の由来

全ての命が尊く、全ての瞬間が愛おしい、そんな思いを込めて名付けました。

## HP・SNS

[ALL GOOD FARM](https://www.allgoodfarm.jp)

