



生産品目

米、じゃがいも、キャベツ、だいこん、にんじんなど50品目以上。平飼養鶏で卵も生産。

生産するうえでのこだわり

【土こそが命の源】

畑の土は、たくさんの微生物の力によって、健康な作物が実ります。そんな土作りを、平飼養鶏の発酵鶏糞や畑の収穫残さ、雑草を土に返す「循環型の有畜複合農業」のスタイルでやっています。

また、たくさんの種類の農作物を作付けすることで、畑の中に多様性をつくり、害虫や益虫のバランスを保っています。

消費者とは交流を行い、顔の見える関係を大切にしています。

有機JAS認証を取得したのは、消費者への安心と信頼の証と考えるからです。



消費者の皆さんへ

農業や土の魅力と、野菜の美味しさをみなさんに伝えたいです。

農場に手伝いにきてください。

飲食店にも納めていますので、そちらでも食べていただくことができます。

自己紹介

ひやくそうえん

百草園

はざま つかさ すみこ

間 司さん、澄子さん
(熊本市)

東京で私達が消費者だった時、生産者のもとに「縁農」という形で通い、土に触れることの楽しさを知りました。

また、有機農産物を栽培し宅配を行うスタイルを見て、自分たちも農業がやれるのではないかと思い1982年に就農し有機農業に組んでいます。(有機JAS認証取得)



◀ 大根の押し寿司
レシピはこちら



苦労している点

農薬を使用しないため、病気等で全滅しないよう、同じ品目でも数品種を栽培するなどして、収量を確保しています。

また、近年、イノシシの被害が増加しており、対策として電気柵の設置など新たな作業が増えています。

販売先・飲食店

消費者の会(千草会)に入会された方に対し、宅配スタイルでの販売

【飲食店】

ママトコキッチン(菊池市)、たま結び(熊本市)、マクロビオティックレストランsaji(荒尾市)、ビストロ シェ・ル・コパン(山鹿市)ほか

HP・SNS

百草園

