

## 地元生産者プロフィール (班編成順)

藤 嶋 農 園	( 藤 嶋 祐 美 )
三 重 野 勇 太	(地域おこし協力隊)
農 園 の び の び と	( 林 大 悟 ・ 芽 生 )
( 株 ) o h a n a 本 舗	( 赤 嶺 祐 司 )
y o m o y a m a y a	( 山 崎 誠 ・ 実 里 )
槌 本 農 園	( 槌 本 俊 貴 )

# 藤嶋農園 (藤嶋 祐美)

## プロフィール

- 就農年：平成元年頃
- 経営状況：

(1) 経営面積：70a

(2) 栽培品目：有機野菜約50~60品目

(3) 労働力：1名

(4) 販路：朝市、オーガニックマーケット、  
有機農産物販売店、レストラン、  
学校給食用、ふるさと納税返礼品等

(5) 役職等：(株)うすき未来の食卓 代表取締役  
臼杵有機農業推進協議会 会長  
臼杵市ほんまもん農産物推進ネットワーク 会長  
新規就農者農業研修指導者



- 就農のきっかけ：

東京大学工学部卒業後、塾講師を経て臼杵市に帰り、祖父母の田畑で有機農業を始める。当初は農業を生業にすることは考えていなかったが、農業は人間活動の基本であり、他の産業と違いエネルギーを利用はするが消費しないことに魅力を感じた。

## わたしのこだわり

- 土づくり：臼杵市土づくりセンターの完熟堆肥「うすき夢堆肥」、発酵鶏糞、菜種油粕、落葉や野菜残渣など。
- モットー：身土不二に基づく農法を継続する。  
志を共にする仲間を増やすため、引き続き地域おこし協力隊研修生の育成に力を入れ、「有機の里うすき」を更に発展させていきたい。

## 有機農業を目指す皆さんへ

有機農業にも様々な取り組み方があるので、有機農業を目指す人はいろいろなことにチャレンジして、理想の農法を確立して行ってほしい。

## 消費者の皆さんへ

現在の山や川など自然環境は、子供の頃と大きく様変わりしました。本来の環境に少しずつでも戻せるよう、循環型農業に対する理解を深めてほしいと思います。



連絡先：E-mail：honmamon.yasai@gmail.com

# 三重野 勇太 (地域おこし協力隊)

## プロフィール

- 出身地：神奈川県
- 職歴：常在菌による浄化技術の研究開発  
青果物の貿易/品質管理 など
- 研修開始：令和3年（3年目）
- 任務：主要作物の周年栽培の研究・実証  
市内学校給食供給事業  
販路拡大 など
- 研修先：藤嶋農園（藤嶋祐美さん）
- 有機農業を目指すきっかけ：

少年時代の大半をドイツで暮らす。大学への進学を機に日本へ帰国するが、欧州と日本の自然環境や食品に対する安全性の違いを実感し環境保全を前提とした「農業」に対する強い関心が高まった。

「人が飲めない水（環境）によって作られた食料は、正しいのか？」という祖父の問から、自然と社会が共生可能な「農業」の新たな仕組みを創りたい。



## わたしのモットー、夢

- 一般的な消費者にとって「有機」や「オーガニック」という言葉は、高単価であり、嗜好品に近いイメージが強いと思われ、私自身もその様に感じており、既存の課題であると考えています。

「高品質」な食料だからこそ、多くの人に消費してもらえる「価格帯」に落とし込む為の技術開発や農商工連携による組織などを創るのが夢です。



## 消費者の皆さんへ一言

鍋料理をしていると、飼い犬がハクサイを催促してくるほど臼杵の野菜は本当に美味しい！です。

# 農園のびのびと(林 大悟・芽生)

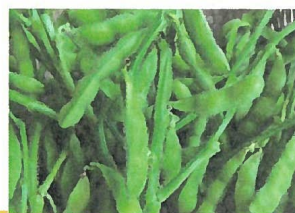
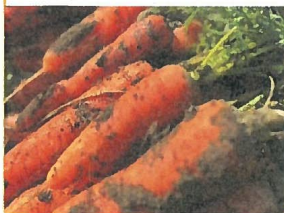
## プロフィール

- 就農年：令和3年4月から独立就農
- 経営状況：
  - (1)経営面積：約80a
  - (2)栽培品目：ほんまもん農産物認証の野菜50品目
  - (3)労働力：2名
  - (4)販路：関青果（臼杵市）、六画ストア（大分市・別府市）、トキハ本店、A-COOPアニマード、ふるさと納税返礼品、未来の食卓野菜セット、オンラインショップ、市内飲食店、県外の小売店など。  
毎月第1日曜日朝市「ひゃくすた」出店（石仏公園にて）
- 就農のきっかけ:自然と関わる仕事がしたい、自然の中に身を置いた生活をしたいと思ったから



## わたしのこだわり

- 土づくり：うすき夢堆肥、発酵鶏糞、米ぬか、牡蠣殻等を使用。また、多品目を栽培することで土の中の微生物に多様性を持たせるように意識しています。
- モットー：「人に優しく自然に優しく」  
自分自身のびのびと農業に取り組み、野菜ものびのびと元気に育てていきたい。循環という浄化作用を大切にする有機農業を続けることで、ずっとその先の世代まで美しい地球の環境を守っていきたい。



農園のびのびと

## 消費者の皆さんへ一言

私たちの農業は、自分たちの利益や作業効率を最優先で求めるものではなく、地球環境や、安心な野菜を求めるお客様の気持ち等、他を想う気持ちを大切にしています。消費者の皆さんも是非利他の心を大切にしてくださいと嬉しいです。

連絡先：E-mail：nobinobito831@ymail.ne.jp  
Instagram：@nobi\_nobi\_to831  
HP：https://nobinobito.base.shop



# 「野菜を介した健康支援」の実現に真面目に向き合い続けています



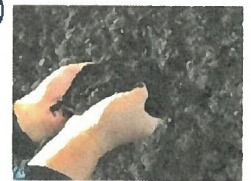
© ohana-honpo, Ltd 2020

## 株式会社 ohana 本舗 「3つ」のこだわり

### 1. 絶対に安全であること



- ✓ 全圃場（9ha）で**有機JAS・小分け認証取得**  
JASで認可されている生物由来の農薬も一切不使用
- ✓ 全品目で**GAP(適正農業規範)認証取得**
- ✓ 全ての土地は**高台**（雨水による土壌汚染防止）
- ✓ 臼杵市の**有機用堆肥“夢堆肥”使用**



### 2. 高栄養価であること



- ✓ **旬の時期での栽培**  
ハウス47棟は防虫対策目的で、加温なし
- ✓ **味・色が濃い**  
ハウスでのサラダ系野菜はきめ細かな水管理でじっくり栽培

### 3. 新鮮であること



- ✓ **温度管理**



圃場で保冷車（10℃） ⇒ 出荷場大型保冷库（葉野菜4℃、根菜2℃果菜1.5℃） ⇒ クール宅配

# 株式会社ohana本舗 会社概要

<b>設立目的</b>	親会社(株)フォレストホールディングスの基本理念“人々の健康に係る不の打開と健全社会への貢献”を実現するために、従来の“医（診断治療）”に“食”を加えることで、変化する「健康ニーズ」に応え、人々の健康へのお手伝いをする。 2012年8月8日設立
<b>所在地・連絡先</b>	大分県臼杵市野津町大字亀甲字上熊迫 2 3 5 番地の 3 社長 赤嶺祐司 <a href="mailto:info@ohana-honpo.com">info@ohana-honpo.com</a> ☎0974-24-3210
<b>事業内容</b>	有機農産物の生産、販売、仕入、加工
<b>経営規模</b>	栽培面積 露地5ha 簡易ハウス3ha (47棟) 作付品目 年間約15品目 (サラダ系野菜を中心に果菜・根菜) 従業員 栽培社員4名、内勤社員 3名、収穫梱包パート常時 2名 計9名。
<b>主な販路</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・定期宅配 (個人定期・ふるさと納税)</li> <li>・小売り (スーパー・専門店・百貨店等)</li> <li>・宿泊施設 (ホテル・旅館)、飲食店</li> <li>・加工</li> </ul>



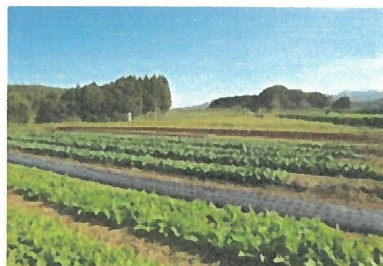
【加温せず、防虫目的ハウス】



【圃場一部空撮風景】



【露地栽培風景】



【ハウスでの収穫作業風景】



# yomoyamaya (山崎 誠、実里)

## プロフィール

- 就農年：平成28年
- 経営状況：
  - (1) 経営面積：約1.5ha
  - (2) 栽培品目：露地野菜約30品目及び加工品
  - (3) 労働力：2名(夫婦)
  - (4) 販路：朝市、オーガニックマーケット、有機農産物販売店、レストラン等
- 就農のきっかけ：

大分市出身で、東京・大阪などで働いていたが、妻のアレルギーをきっかけに自然食やオーガニックに関心を持つ。  
有機農業を推進している臼杵市の地域おこし協力隊第1期生に応募し、臼杵市に移住。



## わたしのこだわり

- 土づくり：一部、臼杵市土づくりセンターの夢堆肥を使用するが、できるだけ肥料は買わず緑肥、油粕や糠、落ち葉など自然のものから作るようにしています。
- 経営方針：消費者に喜ばれるものを作りたい。  
また、無駄のないよう加工品にも力を入れたいと思っています。  
朝市「ひやくすた」(百姓ニュースタンド)など、生産者と消費者の顔が見える関係づくりを大切にしています。



## 消費者の皆さんへ一言

ユニークな旬の野菜とおやつ、加工品を生産・販売しています。  
朝市やマーケットで見かけたら、お気軽にお声掛けください。

連絡先：E-mail：yomoyamaya831@gmail.com  
Facebook：yomoyamaya  
Instagram：yomoyamaya\_organic



# 槌本農園（槌本俊貴）

## プロフィール

- 就農年：令和元年
- 経営状況：
  - (1) 経営面積：約2.5ha
  - (2) 栽培品目：有機野菜 約100品目
  - (3) 労働力：2名（夫婦）
  - (4) 販路：有機農産物販売店、レストラン・飲食店、宅配、学校給食、ふるさと納税返礼品等、朝市



### • 就農のきっかけ：

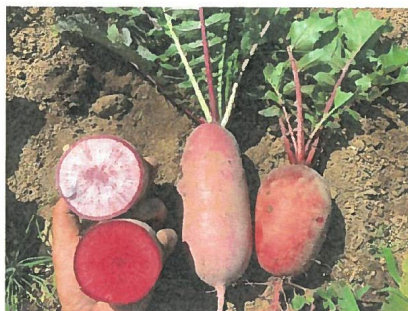
野菜嫌いだった少年が、ある有機農家の作った野菜の美味しさに感動した。東京の大学を卒業後、有機農業を目指すことを決意。「百年ごはん」で臼杵を知り、有機農業をするために2016年に地域おこし協力隊として臼杵市に移住。

## わたしのこだわり

- 土づくり：臼杵市土づくりセンターの完熟堆肥「うすき夢堆肥」と、自家製ぼかし肥料、緑肥等を使用。  
安定的な生産を目指し土壌分析に基づいた施肥を行っています。
- モットー：環境にも身体にも無理のない、美味しくて優しい野菜を提供するためには、自然が織りなす環境が野菜を育て、人間はそのサポートをすること、糖度や規格だけでなく大地や野菜の声に耳を傾け、野菜との総合的なコミュニケーションを大事にしていきたいと思っています。



TSUCHIMOTO  
FARM



## 消費者の皆さんへ一言

日々の暮らしの中にささやかでも幸せを感じられるような野菜を届けたいと思っています



連絡先：E-mail：tsuchimoto.farm@gmail.com

Instagram：@tsuchimoto.farm

Facebook：https://www.facebook.com/tsuchimoto.farm/