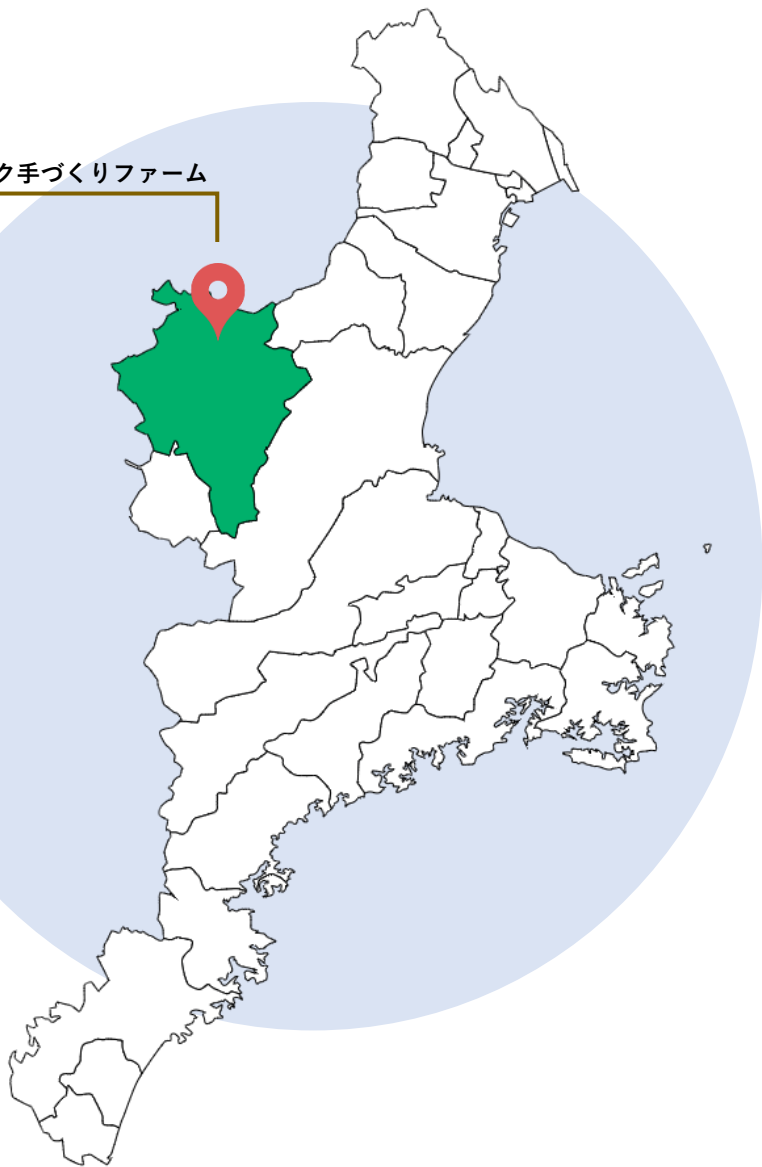


伊賀の里 モクモク手づくりファーム



住所：三重県伊賀市西湯舟3609

URL：<https://www.moku-moku.com/>

アクセス：名神高速道路 甲南ICから車で約15分

新鮮な農産物と「学び」を得られる農業公園 ～伊賀の里 モクモク手づくりファーム～



「伊賀の里モクモク手づくりファーム」は、三重県伊賀市北部にある農業公園です。ソーセージやハムなどの加工品やふれあい牧場が有名ですが、農業にも力を入れて取り組んでおり、「持続可能な農業」「食育」を軸に農産物直売所や農業体験などを展開しています。

今回、施設内の農産物直売所である「モクモク元気な野菜塾市場」を中心に、開設の経緯や農産物に関する取組について取材しました。



野菜について学べる市場「野菜塾市場」



木のぬくもりを感じられる野菜塾市場の店内



ファーム内では、伊賀地域や自社農産物を活用した様々なメニューを楽しめます。
写真の「とまとcafe」は、季節に応じて「いちごcafe」に変わります。
左上：100%とまとジュース

東海農政局…農産物直売所「モクモク元気な野菜塾市場」の成り立ちについて教えてください。

モクモク手づくりファーム…当ファームは1983年、「伊賀豚」を取り扱う畜産事業からスタートしました。その後、1995年に伊賀地域の活性化と6次産業化の目的のもとに農業公園を開設し、同時にファーマーズマーケットの店舗にて野菜の販売を開始しました。2004年に現在の「野菜塾市場」へと名前を変更し店舗も拡張してリニューアルしました。野菜塾市場の名前は、消費者が野菜について学べる市場にしたいという思いが込められています。

直売所開業当時、この地域には後継者がいない御年輩の農業者が多かったのですが、野菜の売り場を作ってくれるなら頑張ろうということ、多くの方が出荷に協力してくださいました。

農政局…野菜塾市場を運営するうえで最も大事に考えていることは何ですか。

モクモク…伊賀地域の農家を元気にしたいということです。こちらの直売所は、農家が社会から隔離されているのではなく、つながっているという意識を持つていただける場所として考えています。農業をして長生きしていただき、社会とつながること、地域や農業が元気になると考えています。

農政局…どこの地域からいらっしゃるお客様が多いですか。

モクモク…牧場や体験のできるエリアは小学生以下のお子様を含む家族連れが多いですが、直売所のあるエリアは地元の方が普段使いのために多く来訪されます。年代としては50代以上の方が多く感じます。その他、京都・滋賀・京都などの高速道路で訪れやすいエリアの方が多い印象です。

直接仕入れる美味しく安全な農産物

農政局…野菜塾市場には地元の農産物がたくさんありますね！出荷者はどの地域の方が多いですか。

モクモク…出荷者は、地元の伊賀地域が約30名、その他の地域が約50名です。その他の地域では、近隣の滋賀県の出荷者が多くなっています。すべて当社と直接契約をした生産者で、美味しく、安心な農家を選ぶようにしています。市場からの農産物の仕入れは行っていないです。

農政局…伊賀地域の農産物は、どのようなものが多いでしょうか。

モクモク…伊賀は果物が中心の地域でして、梨やブドウの生産者が多くなっています。その他、プラムや柿など様々です。

野菜はトマトがやや多いほかは有名なものは少ないですが、季節に応じて夏野菜から冬野菜までバランスよく揃います。こちらからお願いして、アイスパラント、ビーツといった珍しい野菜の生産をお願いすることもあります。農政局…安心な農家を選んでいるとのことですが、店内で「農薬を使っている」シールを見かけました。

モクモク…まず、当社から生産者にはなるべく無農薬で生産してもらうようお願いをしています。なお、農薬を使っている出荷は可能です。

生産者には出荷時に栽培履歴を提出してもらい、スタッフが確認し、無農薬であることが確認出来たらこちらのシールを貼ることができます。シールがある方が売れることが分かっているため、頑張る生産者も多くいます。農政局…値付けやポップの作成はどのようにしていますか。

モクモク…生産者の自主性を重視して値付けはすべて生産者自身で行っています。ポップは当社の野菜塾市場専門のデザインスタッフ1名が作成しています。



↑「農薬をつかっていません」シール



↓専門のデザインスタッフによるポップの一例



訪問日（9月上旬）のおすすめはシャインマスカット！伊賀地域の新鮮な果物が手軽に手に入ります。



地元農産物コーナー。新鮮な旬の農産物がたくさん！

彩り豊かなモクモクの農業の取組



モクモクの原木しいたけ
(干しいたけ)



モクモクのいちご「さちのか」

野菜塾市場では、ごーひちごと複数種類の豆穀が入った「豆穀米キューブ」 「七福米キューブ」をお買い求めただけです。

農政局…ぜひ味わってみたいお米ですね。その他の農産物はいかがでしょう。

モクモク…イチゴは「さちのか」という品種をハウス10棟の規模で生産しており、12月～5月の当社の主力商品です。さちのかは生産量が少なめの品種ですが、甘みと酸味のバランスが良く、加工にも合います。こちらも大変人気でして、シーズンには直売所のオープン前に50人以上が並びふこともあります。

しいたけときくらげも非常に人気の商品で、年中収穫できるため売上の面でも重要な品目です。ファーム内の「きのこ農園」で生産をしており、収穫体験やレストランを中心に展開しています。多く収穫できる時期は野菜塾市場にも並びます。

農政局…自社でも農産物を生産していると聞きました！こちらについて教えてください。

モクモク…当社では、米、イチゴ、ブルーベリー、しいたけ（夏季はきくらげ）の生産を行っています。

お米は地元の農家の協力のもとで生産を行っており、「ごーひちご米」といいます。名前の由来は、伊賀地域出身の俳人、松尾芭蕉に由来して、俳句の「五七五」からとりました。粘りが強くもっちりしていて、冷めても美味しいのが特徴の自慢のお米です。

非常に人気が高いため、現在購入できるのは会員制の「モクモクネイチャークラブ」の会員登録した方のみとなっていますが、このお米のごはんは敷地内のレストランでも提供しています。



豆穀米キューブ（野菜塾市場にて販売）

ごーひちご人気の秘訣はお米の粘りを左右する「アミロース」！含有量17%の数字は、日本人が最も好む粘り強さとされています。（参考：もち米0%、コシヒカリ19%）



地域の思いが詰まった「本気のざるどうふ」



自慢の逸品、「本気のざるどうふ」



尾鷲の海洋深層水から製造した、「しお学舎の塩」
こちらの塩工房は尾鷲の町おこしにも取り組んでいます。



三重県内の酢工房と連携して製造した「ごーひちご米酢」

農政局…農産物以外の商品も多いですね。加工品ではどのようなものが人気でしょうか。

モクモク…もちろん、創業当時から製造している、三重県産の肉を用いたベーコンやソーセージは有名で人気ですが、おすすめしたいのは「本気のざるどうふ」です。

本気のざるどうふは、伊賀市の靱田（ともだ）地区で生産される在来種の大豆である「靱田2号」を材料としています。実は、この大豆は一度作られなくなった品種でした。しかし、当社が豆腐の製造を検討した際に「在来種の大豆をもう一度作ろう」という地域の協力を得て、もう一度靱田2号の生産がはじまり、豆腐の生産に至ります。農政局…まさに地域でつくりあげた商品ですね！どんな豆腐なのでしょう。モクモク…靱田2号は甘みとコクが強い品種で、その特徴をそのまま受け継

いだとうふに仕上がっています。毎朝4時から当社の豆腐工房で製造をしています。直売の農産物に匹敵する人気で、何個も買って帰る方もおり、陳列されるとすぐに売り切れてしまいます。農政局…他にはどのような加工品がありますか。

モクモク…ごーひちごのお米から製造した田舎あられや米酢、国産小麦と自社や契約出荷者の農産物でつくったパン類やスイーツが特徴的だと思います。当社の元スタッフが尾鷲で立ち上げた塩工房でつくる、海洋深層水からできた塩もおすすめです。

また、当社には自社の牧場があり、20頭ほどの乳牛を飼育しています。加工場も牧場の敷地内にあり、牛乳、アイスクリーム、ヨーグルトといった乳加工品を製造しています。ファーム内にもジェラートスタンドがありますのでぜひご賞味ください！



モクモクのイベント



農産物に関するイベントも様々行っています。例えば、秋には**収穫祭**を開催しており、新米を使った教室、地域のカボチャを使ったメニュー展開、大麦を紹介するビール工房ツアーなどを行います。ここでも、季節に応じて学びが生まれるようなプログラムを展開しています。



ファームの中で「食育で学びを得る」



田植え体験の様子。体験は、普段考えないことを考えるきっかけになってくれればうれしいとのこと。

農政局…ファーム内では様々な体験も行われていますね。農業関係ではどのようなものがありますか。

モクモク…自社農産をはじめとして、積極的に食育を軸とした体験を取り入れています。イチゴやブルーベリーでは、食べ放題ではなく、それぞれの農産物について学ぶ時間を20分間必ず取り入れたうえで、摘み取り体験を行っています。ごーひちご米についても、田植えから稲刈りまでの米づくり・収穫体験を行うこともあります。

加工品づくりも、国産小麦や旬の農産物を使ったお菓子づくりや、ソーセージなどの肉加工品づくりは定番の人気プログラムです。

また、ファーム内にはコテージがあり、宿泊プランもご用意しております。「滞在型学習宿泊施設」と位置付けており、朝に必ず1時間の農業体験を行う行程となっています。体験の内容は牧場での乳しぼり作業やシイタケづくり等様々です。コテージは35棟ありますが、ご家族のお客様に人気で、土日や夏休みは満室になることも多々あり、食育に関心のある方や体験目当ての方も多くいらっしゃいます。

農政局…とても独自性と学びのある取組が多いですね。なぜこのようになっていたのでしょうか。

モクモク…まず、当社としては、この農業公園をただ美味しいものを食べて帰るだけの場所にしたいくないという考えがあります。そのうえで、食に対する学びの場所を多く作りたいと考えています。もちろん各体内にはあえて自動販売機を一切置いていません。手軽に飲み物を買うのではなく、乳しぼりを通じて搾りたての牛乳の温かさに触れ、普段口にしていないものとは違うのだと気づくきっかけにしてほしいと考えています。

農政局…ファーム全体で学びの場になっているんですね。

持続可能な農業で、風景を守る

農政局…ファーム内のレストランについて教えてください。

もくもく…敷地内には4か所のレストランがあり、ビュッフェ形式のレストランが最も人気です。伊賀地域や当社の農産物を中心に提供していますが、旬に合わせて他の契約出荷者の農産物も使用しています。

レストランは農産物をお試しで召しあがっていただく場所とも捉えており、美味しかったら野菜塾市場で買って帰り、その後通販でも購入していただくところまで想定しています。そしてまた、当ファームに足を運んでいただけると良いと考えています。

また、名古屋市・大阪市・京都市・津市にも直営の農場レストランがあります。ここでは、伊賀地域や当社の野菜のほか、レストランのある地域の野菜を50%以上取り入れることとしています。

農政局…現在感じている課題を教えてください。

モクモク…地域として、伊賀の農地がどんどんソーラーパネルなどに変わって減っており、風景が失われていくのを目の当たりにして心配しています。私たちは持続可能な農業を守っていきたいという思いが強くなりますので、伊賀地域の農業や環境を守っていく役割を果たしたいと強く感じています。

幸いにも、伊賀地域は30代〜40代の若い農家も増えてきており、当社にも、農業をしたいから、と研修に来てくださる方も多くいらっしゃいます。今の時代に合った農業を展開する農家とも協力して頑張りたいです。

農政局…今後の展望についてはいかがでしょうか。

モクモク…野菜塾市場にかかわる出荷者を増やしてさらに盛り上げていきたいです。今後は伊賀地域だけでなく、



ビュッフェ形式の「PaPaピアレストラン」では、伊賀地域の農産物、モクモクの肉加工品、本気のざるどうふ、ごーひちごのお米など、自慢の産品が楽しめます。



取材に御協力いただきました、
広報担当の浜辺さん

三重県内の農家にも声を掛けて輪を広げたいと考えています。

自社の農産物についても、冬の寒さが厳しい地域ですので生産できる品目は限られています。米では、新たに「ゆうだい21」の生産をはじめたほか、いちごも新たな品種の試作を行っています。今後もこのように、少しでも美味しい農産物を提供できるように取り組んでいきます。

農政局…ありがとうございます。

(訪問日…令和8年9月3日)