



かしも産直市

住所：〒508-0421 岐阜県中津川市加子母小郷1361-25  
URL：<https://kashimoichiba.com/>  
アクセス：中央自動車道中津川ICより国道257号線を下呂方面に約50分

## 自社農園で魅力を広げる直売所 ～かしも産直市～



「かしも産直市」は、中津川市北部の加子母地域にある、「楽しい百姓ファンファーマーミング有限公司」が運営する、地域の農産物や加工品を中心に販売する直売所です。同社は自社農園や観光農園も運営しており、そこで育てられた農産物やそれらを使った加工品が豊富にそろっていることが最大の特徴です。今回、開設の経緯や取組について取材しました。



## 地元の方も利用しやすいように

東海農政局・直売所の成り立ちについて教えてください。

かしも産直市・昭和60年に、当社の親会社である(株)中島工務店が、加子母地域の特産品であるトマトやその他の農産物・加工品を販売・アピールする目的で、テント形態でこの場で直売所を始めました。その後、平成9年に(有)ファンファームリングを設立し、私がかしも産直市を引き継ぎました。平成17年に建物を新築し、現在に至ります。岐阜県全体で見ても、歴史のある直売所だと思っています。

また、令和7年度からは、産直市の隣のビニールハウスで観光農園「楽しい百姓の店」をオープンし、いちご狩りやミニトマト狩りなどの農業体験(観光農園)を運営しています。

農政局・どの地域から来られるお客様が多いですか。

かしも産直市・産直は、地元のお客様が多い印象です。実は、加子母地域はここ数年でスーパーがなくなってしまう、地元の住民の方が買い物できる場所が不足している状況です。そこで、当店舗で卵や豆腐など、なるべく地元の方の生活に必要な食材が揃うように努力しています。

観光農園は、当地域は下呂温泉の近くに位置しているため、下呂から名古屋へ車で帰宅する途中に立ち寄りられる方が多いです。

農政局・出荷者は何名いらっしゃいますか。

かしも産直市・加子母地区や、近隣の下呂市や東白川村を中心に、令和7年現在で約130名の出荷者がいます。

その他、(有)ファンファームリングの自社農園の農産物・加工品や、前述のとおり近所の方が必要な食材を揃えられるよう、市場からの仕入れの野菜も置いています。



店内は、自然の空気を取り入れたスタイル。



Gift Terrace

直売所の隣には、「Gift Terrace」という、親会社である中島工務店が運営する木工品の産直ショップがあります。中島工務店のモデルルームのほか、東濃ヒノキを活かした木工品が地元から多く集まります。



中津川をはじめとした東濃地域は林業が盛んでもあります。



分かりやすい道沿いの大きな看板。

# 自社農園で地産地消を推進！



直売所と同じ加子母地域にある自社農園 水田（左）と枝豆の畑（右）

農政局・自社で農園を持っていることですが、どのような農園なのでしょう。

**かしも産直市**・自社農園は、当直売所と同じく加子母地域にあります。水田約6ha、露地野菜約2.5ha、果樹が約50a、花きと観光農園のハウスで合計30aを備えており、主にこちらの直売所に出荷しています。

直売所で地産地消を意識するに当たって、季節の野菜で地域のものでたくさんでなくてもよいのでしっかりと揃えられるようにしたいという思いで取り組んでいます。

**農政局**・非常に大規模に取り組んでいるんですね！どのような農産物を栽培していますか。

**かしも産直市**・観光農園のミニトマトやいちごはもちろん、米、とうもろこし、大豆、枝豆、さつまいも、ブルーベリー等様々な品目を育てています。



ゆうだい21は、コシヒカリが元となった、栃木県生まれの品種です。粘りと甘みのバランスが良いのが特徴です。

優秀金賞を受賞したコシヒカリ

農政局・自社農園の農産物で、もっともおすすめのものはなんですか。

**かしも産直市**・米には自信があります。岐阜県の山間地は、下呂や飛騨をはじめとして美味しいお米が取れる地域として有名で、多数のコンテストで受賞があります。当農園の米も、2022年の「第16回あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテストin庄内町」の「第14回米ー1グランプリinらんこし」のゆうだい21という品種で銅賞を獲得しており、美味しいお米であると認められました。

良質なお米が取れる地域であることアピールするため、直売所で試食イベントを行うこともあります。

# 中津川の加子母といえはトマト



トマトの旬の時期は、売り場がきれいな赤色に染まります

農政局・加子母地域と言えは加子母トマトが有名ですよね！どのような特徴がありますか。

かしも産直市・加子母トマトは、山間地域ならではの昼夜の寒暖差の大きい環境で育つため、非常に甘みが強いブランドトマトとして知られています。収穫時期は7月～10月です。生産者団体である加子母トマト生産組合は、昨年に60周年を迎え、長い歴史を誇ります。

生産組合はJAを通じて出荷しますが、組合員のなかには、こちらの直売所に出荷する者もいます。

農政局…どのような品種がありますか。

かしも産直市・古くから「桃太郎」が良く知られ、加子母地域から桃太郎が各地に広がったとされています。しかし、近年は温暖化による気候の影響で、加子母トマトの大部分は「麗月（れい

げつ）」となつていきます。ただし、桃太郎の人気は根強く、こちらの直売所にも両方の品種が並びますが、大抵は桃太郎が早く売り切れます。

農政局…産直の隣にある観光農園で栽培されているミニトマトについてはいかがですか。

かしも産直市・ハウストマトなので、9月頃から6月頃まで出荷できるように調整して栽培しています。10月の、加子母トマトが出回らなくなる時期から出荷を増やし、需要を一年中満たせるように工夫しています。

農政局…その他にはどのような野菜が多く並びますか。

かしも産直市・季節の野菜が多く並びますが、10月～12月頃は、岐阜県の飛騨・美濃伝統野菜にも認定されている中津川市小郷地区の「西方いも」、夏はトウモロコシが特に多いです。



観光農園のミニトマトを見学させていただきました！



## 飛騨・美濃の伝統野菜

①岐阜県で主に栽培されていて、②県の気候や風土に特性がみられ、③古くから栽培されて地域に定着しているという3つの条件を満たした特色ある農産物は、岐阜県により、「飛騨・美濃伝統野菜」として認定されます。



認定を受けている「西方いも」

# ハウスで土耕栽培！？自慢のいちご



この日に取扱いがあったのは「甘えくぼ」。糖度が高く、大粒なのが特徴です。



いちごの観光農園。親会社が建設会社であるため、その機材をプランター代わりに活用していちごの土耕栽培に取り組んでいます。

農政局…その他におすすめの農産物はありますか。  
かしも産直市…自社の観光農園のいちごをおすすめしたいです。直売所でも販売しています。  
当農園のいちごは「かおりの」「よつぼし」「すず」「あまえくぼ」の4品種を栽培しており、11月から5月頃まで収穫できます。観光農園では、同じハウスで栽培しているミニトマトと2種狩りが楽しめる時期もあります。他の地域のはいちごに負けないようにするために味で勝負するしかないと考え、ハウス内では、甘みが強くなりやすい土耕栽培に取り組んでいるのが特徴です。  
また、加子母地域でいちごを栽培しているのは当社のみなので、地域の直売所の中でも独自の色が出せていると思っています。

農政局…環境にやさしい方法で栽培されている農産物の取扱いがありますか。  
かしも産直市…自社農園で栽培しているもののうち、ブルーベリー・枝豆・とうもろこしは栽培期間中農薬不使用、米は化学肥料不使用です。また、加子母トマト生産組合に所属しているトマトの出荷者は、組合の方針に従い、化学肥料・化学農薬を削減して栽培をしています。  
農政局…水産物や畜産物はどんなものがありますか。  
かしも産直市…水産物は地元河川の川魚の取扱いがあります。また、精肉の取扱いはありませんが、当地域は岐阜県の郷土料理である鶏ちゃん発祥の地域であるといわれていることもあり、多数の鶏ちゃんの取扱いがあります。恵那どりなどの地域の鶏肉を用いた鶏ちゃんも多くあります。



種類豊富な鶏ちゃんコーナー



珍しい川魚もありました！  
左からアジメドジョウ、ヨシノボリ、アカザ

# 自社の農産物の良さを加工で引き出す

農政局・自社農園で栽培した農産物を使った加工品はどのようなものがありますか。

かしも産直市・様々あり、自社農園で生産した農産物の食品ロス削減のために取り組んだものが多いです。

まずはブルーベリーを使ったジャムやジュースです。ブルーベリーの生果は日持ちしないので、生産量が増えてきたところで当初は冷凍フルーツにしていたのですが、それでも生産が過多になってきたので、加工を外部の事業者にお願ひして、現在の形で販売しています。

また、補助金を用いて食品乾燥機を導入しており、規格外品や余った生産物をドライフルーツやドライベジタブルに加工しております。元は店員の発案により始まった取組ですが、今では人気商品の一つです。ドライいちごは、地域のカフェでほうじ茶にフレーバーとして浮かべて使いたいという依頼もあり、一定量を納入しているほどです。自社農園のさつまいもは、産直市にある焼き芋機で焼き芋に加工し、さらにその焼き芋を干し芋にして販売しています。

自社農園で獲れた大豆を用いて味噌の製造も行っており、熟成を行う保管庫は当社で準備をおこなったうえで外部委託で製造を行っています。

梅干しは近隣の事業者の方から赤しそと製法の提供を受け、何度も失敗を繰り返しながら販売にこぎつけることができました。自社でつくっているもののなかで特におすすめです。

農政局・自社農園の農産物を様々な形で加工品にされていて、良さが引き立っていますね！



个店頭にある焼き芋機  
冬場のストーブも兼ね  
ているそうです



ドライフルーツは、自社の農産物だけでなく、仕入れの農産物も活用しています



自家製のブルーベリージュースとジャム

焼き芋の干し芋はレア！  
ぜひ試してみてください

おすすめ



自家製の梅干し  
試行錯誤を繰り返して  
たどり着いた逸品！



## 魅力のある直売所を模索

農政局…その他に、地域で有名な加工品があれば教えてください。

かしも産直市…よもぎ大福は当直売所の人気商品の一つです。私が小さいころから、大福には地元で採れたよもぎを混ぜ込む文化があり、ある種の伝統となつていきます。原料のよもぎは地元産が多いですが、人気すぎてよもぎの供給が追い付かないほどです。

岐阜県全域で有名な郷土料理である朴葉寿司はこちらの地域でも作られています。当地域では、具材を米の上に乗せて混ぜない方式の朴葉寿司が伝統的です。新葉になる5月頃が、最も葉が香り高くおすすめです。

農政局…現在の課題について教えてください。

かしも産直市…農産物の出荷者の高齢化がやはり一番の課題です。現在の出荷者の平均年齢は60歳代後半で、年々出荷者は減少しています。農産物の減少をカバーするために、自社農園を使って色々な農産物や加工品を販売していますが、追い付いていないのが現状です。

また、県が行った分析では、当地区を含む恵那地域は、県内の他地域、特に都市部と比べて、過去と比較した直売所の新規設置数が多い割に、直売所の売上高の伸びが低く、地理的な弱みが前面に出ている形です。

当直売所も都市部からは離れていますが、高齢の出荷者同士の交流や情報交換の場所となつているなど、出荷者の生きがいにもなっている直売所です。何とかこの場所を残したいと思つており、どうしたらより魅力のある店舗となるかを考えていく必要があるのかなと思います。

農政局…今後の展望はありますか。

かしも産直市…自社で農園をやっていることを強みとして、直売所と観光農



个まさに名物、よもぎのだいふくもち  
※一部、加子母の外部産のよもぎを使用しています



←朴葉寿司の葉は、技術の進歩により一年中緑色ですが、やはり新葉は格別とのこと！

園を組み合わせた体制を軸として直売所の魅力を出すとともに、少しでも加子母に興味を持ってもらいたいです。また、美味しいお米が獲れる地域であることを産直市の立場からアピールして（お米の宣伝イベントなど）、当地域においてお米で持続的に農業ができるようにしたいです。

そうして、少しでも加子母に農業をしにきたいと思つてもらえる方が増え、地域が活性化すると良いと思います。

農政局…ありがとうございます。

(訪問日…令和8年3月11日)



取材に御協力いただきました、  
代表取締役の田口さん