

平成28年4月14日

八ヶ岳南麓里山再生・農業支援友の会  
会員の皆様へ

## 《4月度農場便り》

「加工施設、直売所オープン」

念願であった味噌工房併設の直売店舗が2月末に漸く完成しました。今月23日にお世話になった関係者による内見会を行った上、29日にはオープンする予定です。当面お店は週末土日だけの営業となります。今回の事業は国の農業政策の農家の六次産業化（農産物の生産＋加工＋販売）政策に乗った山梨県の農家支援の補助金（事業費の1/2の80%補助）の交付を受け実現しました。知事選の影響で補助金の執行の遅れから計画よりも半年遅れとなりましたが日常忙しく農業に追われる身にとっては結果的には救われた感があります。無農薬、無肥料自然栽培の自前のお米で麴を製造し、自前的大豆とこだわりの塩で一般的な味噌の配合比率よりも麴の比率を高くした独自の深い旨味と美味しさを追求した味噌づくりが可能になりました。この2、3月には400kgの味噌を仕込むことが出来ました。今年の年末には皆様にもお届けできます。原料の食材が自然栽培の米麴、大豆の味噌は巷に溢れるほど出回る味噌の中でも希少な存在です。この「自然栽培の米麴、大豆の手づくり味噌」を前面に打ち出し販売していく所存ですので会員の皆様におかれましても宣伝宜しくお願い申し上げます。今の農場の人手の状況からは週末土日の営業しかできません。当面は都会からの別荘族をターゲットに直売を行います。また、品揃え面からも近隣の自然栽培農家の仲間にも売り場として利用して頂けるよう開放していくことも考えていますが相手有ってのことでじっくり焦らず取組んでいく所存です。お店の実績を上げることが仲間の信用も得る近道でしょう。一方、ほとんどの地元の方々は野菜など自家栽培しています。本来はこの野菜を取り扱うようにすれば良いのですが栽培方法の違いからそれが適いません。それでもこの施設が地元と遊離した存在では困ります。地元の方々には美味しいお茶でも飲みながらの交流の場となる運営も視野に入れていきたいと考えています。課題の多いオープンですが自然栽培農産物の普及と農産物の加工による健康に良い、美味しい食品づくりと付加価値確保に努めていきますので宜しくお願い申し上げます。山梨にお越しの際は是非お立ち寄りください。お待ちしております。

・味噌工房内の様子（2月28日）



・レタス類の定植畝（4月12日）



メール [yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp](mailto:yamaki.yoshio@peach.plala.or.jp)

携帯080-3080-3017