

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

米

自然いっぱいの山あいで 自然農で米作り

新規就農の若者たち

YAMANOMONO FACTORY

文責 西川 榮郎(オルター代表)

水のきれいな山あいで自然農で米作り

YAMANOMONO FACTORY(ヤマノモノファクトリー)の須賀智昭さんは、京都府南丹市の自然豊かな山あいの3ヘクタールを超える広い田んぼで農薬、化学肥料、有機肥料などを使わず自然農で米作りを行っています。

きれいな水に恵まれ、理想的な自然農の姿がそこにはあります。

フランスで食べた有機野菜に感動

須賀さんは、かつて京都で18歳から10年間生花店勤務をしていました。そのとき師事していたフラワーデザインの先生の縁で、フランスへ花の武者修行に行きました。その際、フランスのある花屋さんに研修生としてついていましたが、その尊敬する花屋さんがノルマンディー地方に牧場を持っていて、その牧場の近くで有機栽培をしているブルティニエール農場に泊まり込みで3ヶ月ほど農業体験をしました。その農場で食べた野菜がめちゃくちゃおいしかった。スーパーの野菜



写真左から七條 貴之さん、佐伯 遼平さん、須賀 智昭さん、高木 崇光さん

写真の左から

七條 貴之

前職(美容師)にて手や肌が荒れてしまい、いろいろな薬を使うも治らずその中で食の大しさを知り自然農に出会いました。

草や虫、土中の菌や鳥達が循環のお手伝いをしている畑に一目惚れ。いつか農業への道を考えていたところ農園 negu の須賀さんと出会い、2024年に南丹市神吉にて新規就農しました。

今では沢山の仲間達とお米やお野菜を育てています。心がこもったお米やお野菜をぜひ楽しんでください。

左から2番目

佐伯 遼平

自立した生き方を目標に会社員時代から始めた家庭菜園があまりにも楽しくて農業の道に進みました。

自然栽培というやり方に魅了され、地域の農家の交流会で須賀さんと出会ったことをきっかけに2018年から神吉の地で新規就農しました。

農を楽しむ仲間たちで大切に育てたお米をぜひ味わっていただきたいです。

左から3番目

須賀 智昭

左から4番目

高木 崇光

茨城県の筑波山麓で農的暮らしをはじめ、震災をきっかけに2011年から自給農を目標に京都に移住。南丹市にて自然栽培の仲間と出会い、みんなで楽しくお米やお野菜を栽培させていただいている。

YAMANOMONO FACTORYの自然栽培米

☆☆☆

●品種

コシヒカリ、イセヒカリ、ササニシキ、カグラモチ

●防除

農薬の使用ありません

●施肥

化学肥料、有機肥料の使用はありません

●除草

除草機(攪拌)

●種子消毒

温湯

●種子

自家採種

オルターへ須賀さんをご紹介いただいたのは、オルターの認定美容師の自然派美容室 EBISU の小川英雄、直美ご夫妻からです。