

飛驒の V 7 ~ Vegetable Seven ~



岐阜県飛驒市で自然農法または有機農法で農業を営むグループ『飛驒市有機農業推進協議会』メンバーは全部で7名とまだまだ少ないが、個性豊かなメンバーばかり。私たちは彼等を親しみも込めて『V7』と呼んでいる。『V』はベジタブルの略。ひとり増えれば数字も増える。そんな彼らの、土や種へのこだわり、自然環境に向き合う姿勢、農業技術への追求は、味の濃い深みのある風味豊かな農産物を生み出す。

ありがとうファーム きらけんいち ~雲英 顕~

自然に、ありがとう。
大地の向き合う農家

飛驒市有機農業推進協議会 会長

飛驒市神岡町流葉（ながれは）地区で飛驒の自然の力を活かした農業を行う雲英さん。昔から飛驒の人が守ってきた暮らしや生命を生かす自然、栽培する野菜に「ありがとう」と伝えていきます。野菜作りには、環境にやさしい農業技術を選択し、食べてくださる方の健康増進に役立つものを提供するために最善を尽くしています。

また、長期間ひきこもり状態の方などをひきうけ農業を通じて社会復帰のお手伝いを行っています。



◆栽培している野菜

- ・トマト（7月～10月）
- ・各種ミニトマト（7月～10月）
- ・小松菜（5月～6月、9月下旬～12月）
※小松菜は、オーガニック・エコフェスタで3年連続で最優秀賞を受賞
- ・その他にも、数多くの野菜を栽培しています。



長九郎農園 まつなが むねのり ～松永 宗憲～

美味しく、丁寧に。

イケメントマト農家

飛騨市宮川町杉原（すぎはら）地区で農業を営む長九郎農園。飛騨の山々に囲まれた農園だからこそできる農業にこだわっています。雪解けの谷水を使用し、季節に合った環境づくり。土や周りの生態系に配慮し、化学合成農薬を使わない農法で「地球にも体にもやさしい野菜づくり」は、美味しく甘いトマトに仕上げられます。見た目や味が変わらなくても、愛情なく育てた作物を食べていただくのは誠意がない。自分達夫婦が楽しんで栽培することが、長九郎農園の心得です。ちなみに長九郎とは、松永家に代々受け継がれてきた屋号です。



◆栽培している野菜

- ・トマト（7月～10月）
- ・各種ミニトマト（7月～10月）

石橋自然農園 いしばし さとし ～石橋 智～

農家で料理人

飛騨市 山の神

飛騨市神岡町山之村（やまのむら）地区という標高1,000m近いの天空の里で野菜を栽培する石橋さん。野菜作りは、農薬や化学肥料を使用しない環境保全型農業で行っています。栽培するトウモロコシは、楽天ふるさと納税返礼品野菜部門全国1位を獲得しています。その他にも、「幻の大豆」と言われる「さといらず大豆」を栽培し貴重な品種を守り続けています。また、自分自身で経営するレストランでは、自家製の野菜などを使用したコースを提供しています。



◆栽培している野菜

- ・トマト（7月～10月）
- ・各種ミニトマト（7月～10月）
- ・トウモロコシ（8月～9月）
- ・さといらず大豆（11月以降）
- ・その他にも、数多くの野菜を栽培しています。

ソヤ畦畑 もりもと ゆうき ~森本 悠己~

種が原点。

種が繋ぐ自慢の作品

飛騨市古川町畦畑（うねはた）地区にて農薬や化学肥料を一切使わず自然の営みに沿った農法で飛騨在来の豆類をはじめ国内外の固定種・在来種を中心に季節の野菜を約50品目ほどを栽培しています。

また、毎年実りの時期に種を採り次の年へつなぎ海外や気候が違う土地の野菜でも畦畑の地にあった野菜となっていくように種を繋いでいます。

元々は、飲食店で働いていたが、子どもころの夢であった畦畑で農業を始めました。



◆栽培している野菜

- ・各種ズッキーニ（7月下旬～10月中旬）
- ・鈴ピーマン（7月～10月）
- ・万願寺とうがらし（8月～10月）
- ・各種ナス（8月～10月上旬）
- ・白たまご（冬季・乾燥したもの）
- ・など約50種類



長尾農園 ながお たかし ~長尾 隆司~

800年の歴史をつなぐ

寡黙なトマト農家

飛騨市河合町稲越（いなごえ）地区にて有機農法でトマトなどを栽培しています。食べると思わず「うまい」と言ってしまうトマト作りを目標に、農薬などに頼らなくても病気や虫に負けない健康で力強いトマトを栽培しています。農閑期の冬には、地元河合町で800年前から作り続けられている伝統工芸品「山中和紙」を作る職人として活動をしています。



◆栽培している野菜

- ・トマト（7月～10月）
- ・各種ミニトマト（7月～10月）
- ・加工用トマト（7月～10月）
- ・万願寺とうがらし（8月～10月）
- ・食用ほおずき（8月～9月）
- ・山中和紙（冬期）

※和紙の販売は1年間を通して



サノライス さのともゆき ~佐野 朋之~

自然恵みで育てる。

サノライスのお米

飛騨の豊かな自然の中で、農業を営む佐野さん。担い手（農家）がいなくなってしまった田畑を借り受け、体にも自然環境に配慮した農業を行っています。サノライスのお米は、自家採種で農薬・化学肥料・除草剤・畜産堆肥を使用せず、飛騨の自然の恵みでたくさんの手間ひまを掛けて育てた自慢の美味しいお米です。また、農閑期の冬には、自家製の原料を使用した味噌作りなどを行い、日本の伝統的な食文化や発酵文化のすばらしさを発信しています。

ちなみに佐野さんは、農家になる前まで東京でバンドマンをやっていました。



◆栽培している野菜

- ・コシヒカリ、ササシグレ（9月～11月収穫）
- ・各種大豆（11月以降）
- ・味噌（通年販売）

井関農園 いせき たかふみ ~井関 貴文~

大自然が教えてくれる
本当の美味しさ。

飛騨市河合町稲越（いなごえ）地区にて、無農薬、無化学肥料、不耕起で野菜を栽培しています。「豊かな森」をテーマに農園の中に自然の循環を作る井関さん。農園内の畦は曲がっていたり水がはける方向、風が通りなどを考慮して植える野菜を変えたりさまざまな野菜作りに挑戦し多くの人に自然が作る「本当の美味しさ」を伝えています。

元々は、飛騨で家具職人として活躍していましたが農家に転身しました。



◆栽培している野菜

- ・トマト（7月～10月）
- ・各種ミニトマト（7月～10月）
- ・各種ナス（8月～10月）
- ・万願寺とうがらし（8月～10月）
- ・豆類（品種により異なる）
- ・など30種類以上