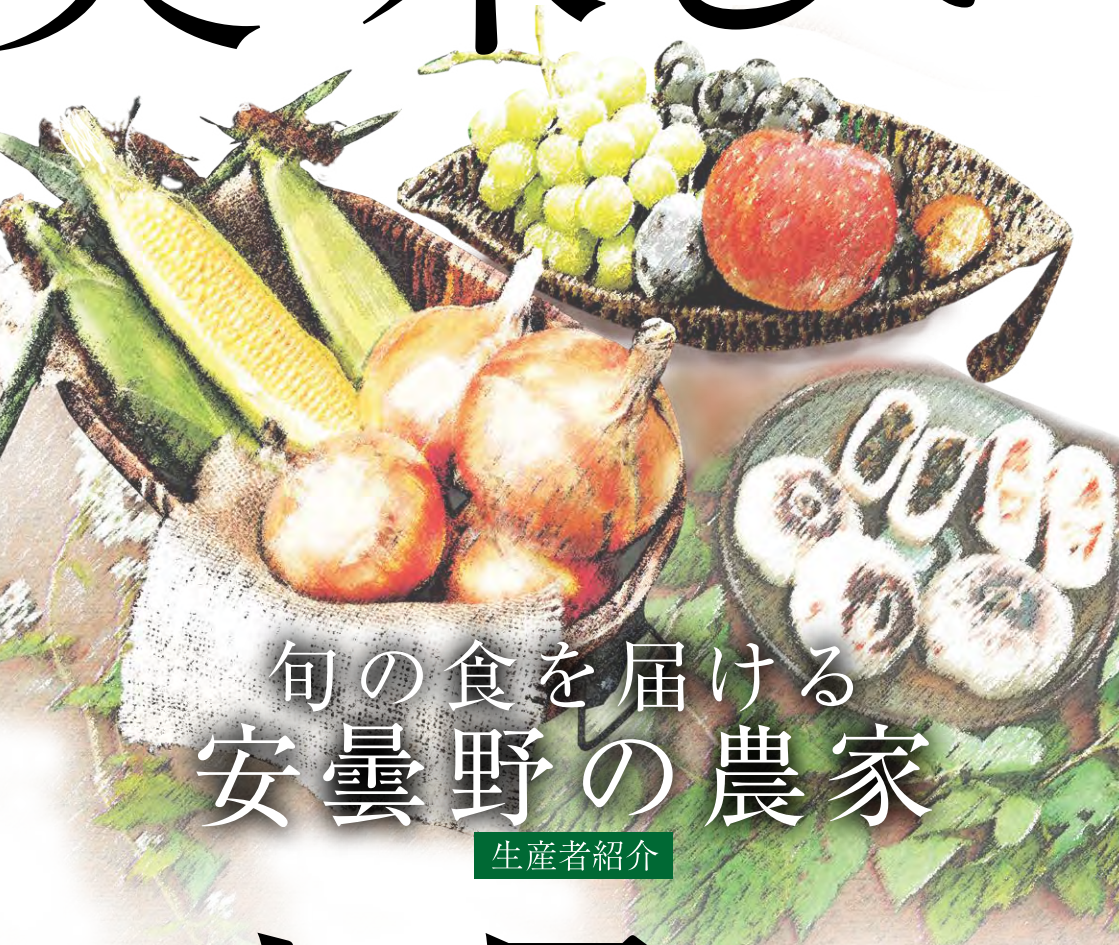


美味しい



旬の食を届ける
安曇野の農家

生産者紹介

安曇野



『美味しい安曇野』を あなたにお届けします。

どこまでも高く澄み渡った青い空の下、
黄金色に彩られた田園には、
たわわに実った稲穂が頭を垂れています。
山麓の果樹畑では果実が色づき、
ほのかに漂う甘い香りが鼻をくすぐります。
実りの季節を迎えた安曇野は、
一年で最も美しい姿で私たちを魅了します。
本書は、そんな美しい安曇野で育った農産物が
ぎっしりと詰まった一冊。
冷涼な気候、豊富な水、
長い日照時間、昼夜の寒暖差……。
恵まれた気候風土で育った『美味しい安曇野』を、
あなたにお届けします。

この地を訪ねなければ食せなかつた味が、
今では気軽に枸杞り寄せできる時代。
インターネットなどを活用した通信販売は、
生産者との距離をぐっと近づけてくれました。
農家となった背景や農業に対する姿勢、
日々の栽培の様子など、
多くの生産者が情報発信しています。
想いを知り努力を知った顔の見える生産者がつくる、
安心・安全な『美味しい安曇野』を
ぜひ枸杞り寄せて味わってみてください。
そしていつかこの地を訪れて、自然の恵みを感じながら
『美味しい安曇野』を味わってみませんか。



CONTENTS

- 4 安曇野市概要
- 6 生産者紹介
- 18 **特集** 美味しい安曇野を各地にお届け
- 19 **特集** 安曇野オリジナル商品
開発プロジェクト
- 20 生産者紹介
- 30 **特集** オール安曇野産でつくるフルコース
- 31 **特集** これから農業を始める方を応援
- 32 生産者紹介
- 43 農産物カレンダー
- 44 美味しい安曇野が買える店



浅川さんちのお米



あつみのうか浅川
浅川 拓郎さん

堀金生まれ。大学の園芸学科で学んだ後、千葉、群馬、長野の農業法人で研修を受け、2006年に代々農業を営む実家を継いで就農。2015年に農業法人あつみのうか浅川を設立した。

前列右から2人目が浅川さん

拾ヶ堰が育んだ 安曇野のお米の恵み

「こうやって安曇野で米作りができるのは、200年前に拾ヶ堰を作った先人たちのおかげです」と、江戸時代から続く農家を継いだ浅川さんは言います。

拾ヶ堰は、1816(文化13)年に開削された灌漑施設。

安曇野は扇状地で水が地面に浸み込みやすく、水を確保するのが大変でした。そこで近隣の6ヶ村が立案、のべ6万7千人余りが工事に従事、3ヶ月で完成させました。

「稲は温度調整が大事。このところ猛暑が続いてますが、堰で確保された豊かな水を田んぼ

に入れ、品質保全という面で助かっています。ご先祖さまに感謝してもきれません。」

浅川さんは学生時代から家業を継ぐと決めていました。卒業後、農業法人で研修を受けた経験から、これからの農業は種まき、栽培、収穫、精米、袋詰めをして、自分達で販売するような経営が良いのではないかと考え法人化したそうです。

大規模多角的経営より 外部と提携し品質向上を

法人化した当初は、大規模で多角的な経営を目指しましたが、その後、農業以外の業種に手を出すより、プロの業者と手を組み、品質向上に努める方が良い

のではと思ったそうです。

今は、稲作27ヘクタールでコシヒカリ、風さやかの主食用品種とモチ米、また酒米としてひとごちと山恵錦を栽培し、酒蔵に出荷しています。小麦は12ヘクタールでうどん用のしろゆたかとパン用のゆめかおりを栽培しています。従業員は常勤2名、臨時3名。減農薬、減化学肥料を心掛け、稲作の1ヘクタールで有機栽培を行っています。

「無農薬は草取りが大変、草との闘いです。でも、環境に負荷をかけず、おいしいお米や麦が収穫できる。食べる方に喜んでいただけて美しい安曇野の風景を守ることもできる。やりがいがあります」と笑顔で語りました。

浅川さんちの
主な商品

- 浅川さんちのお米 コシヒカリ
安曇野産特別栽培米
- 浅川さんちの米粉/玄米粉
特別栽培米のみ使用
- 浅川さんちの小麦粉 ゆめかおり
完全農薬不使用栽培
- 浅川さんちの玄米パンケーキミックス
グルテンフリー
- 浅川さんちの安曇野玄米茶
特別栽培米のみ使用



もみすり後、30kgの玄米を米袋に詰めパレットに積み様子



買える店

安曇野スイス村
ハイジの里

ほりがね
物産センター

P.45

お取り寄せ

あつみのうか
浅川

竹下さんちのキュウリ



安曇野TSK FARM
竹下 徹さん
 大阪府生まれ。大学で生物工学を学んだ後、名古屋の荷受会社で果物を担当。5年間勤務した後、穂高に移住し就農。2022年、法人化し合同会社安曇野TSK FARMを設立。

竹下徹さんと妻の淑美さん

ストレスをかけず育てた まっすぐなキュウリ

「ストレスの少ないキュウリ作りを心掛けています」。6つ並んだビニールハウスで、人の背丈の大きさに育ったキュウリを眺めながら、竹下さんは言います。

「大事なのは、キュウリたちが何をしてほしいのか、どんな状態なのか、観察というより対話することですね。また販売にもこだわっていて、できるだけ地元での販売を心がけています。SDGSにもなりますし、何よりも最も美味しく食べてもらえる販売形式だからです。」

キュウリはハウスでストレスの少ない栽培を行っているのですが、皮が薄くキュウリらしい風味が強いとのこと。竹下さんのハウスでは多い日は1日400キロを出荷していますが、色

ムラのないまっすぐなA品は8割以上だとか。

キュウリ作りの面白さは二兎を追えること。他の作物は、秀品率を上げると収穫量が落ちるのが普通。キュウリは、栽培管理をきちんとやれば、クオリティと収穫量の両方を追求できます。奥が深く面白。

就農したのは2017年。父親は教師で母親は営業職で忙しい両親の元に生まれました。幼い頃から植物が好きで、農業をしたいと思い始めたのは大学時代。2009年に父親が亡くなった後、母・直美さんが訪れた安曇野に一目ぼれし単身引っ越しました。その直美さんが病気になったのをきっかけに、竹下さんも安曇野移住と就農を決意したのです。

一家で力を合わせて 通年栽培を目指す

2年間、農業大学やキュウリ農家で研修を積んだ後、就農しました。「あの子の天職じゃないでしょうか」と、今は元気にキュウリ作りを手伝う直美さんは目を細めます。一昨年から交際をはじめ昨年結婚した妻の淑美さんと3人家族力を合わせています。

目標は通年でキュウリを作りたい。今は4月から11月にかけて栽培していますが、キュウリは育ちが早いので、休みも取れないほど多忙。人を雇えるまでになれば、1年中、キュウリを作ることができると。その規模に挑みたいです。

ストレスをかけないよう、丁寧に栽培管理されたキュウリは、お客さんから店に「竹下さんのキュウリはないの?」と問い合わせがくるほど好評です。

母・直美さんと淑美さん。丁寧に育てた自慢のキュウリ



竹下さんちの

主な商品

キュウリ

品種は形が良く実がたくさんなる光華、病気に強くボリュームのある緑華など。初期防除に努め unnecessary 予防を省くことで、農薬の使用は通常よりも5割程度減らして栽培している。



安曇野TSK FARMの看板を掲げた山小屋風の自宅



買える店

安曇野スイス村 ハイジの里 P.45

イオン豊科店
 コープ 安曇野豊科店
 原信 安曇野店
 ペイシア あつみの稲金店
 綿半スーパーセンター 豊科店 P.47

Instagram

安曇野
 TSK FARM

めて募集を始めることにしたので
た。そこで7年前から外国人も含
日本人の応募はありませんし
不足となり、募集してもなかなか
して、面積が増えるたびに労働力
は24ヘクタールになりました。そ
ヘクタールくらいずつ増え、現在
ゴ園も、後継者のいない農地を
使ってほしいと依頼され、年々1

行っていました。
園主・
リンゴの樹の並ぶ畑に隣接し
て設けられた作業所では、
中村さんと一緒に10人ほどの外
国人男女がきびきびと作業を

アメリカで出会った ボスに憧れて

す。結果、20人のスタッフの半数
が外国人となったのです。現在
技能実習生、特定技能外国人
パートも含め、ミャンマー、タイ、
フィリピンの若者が働いていま
す。私自身、アメリカで研修を受
けた時、広大な農地を経営してい
るボスに出会い、彼に憧れて就農
し、リンゴ園を広げていきたいと
決めました。良い経験をしました。
同じような異国での経験を、彼ら
にもして欲しいと思っています。

各国の若者と育てる 28品種のリンゴ

今、日本の特に製造業や農業
の分野では外国人の取り合いが始
まっています。好条件の職場を

選んで外国人も働くのです。彼ら
には、長く残って働いて欲しいと
思っています。だから、生活面で
も暮らしやすいように気遣ってい
ます。
2020年には日本最大級の産
直通販サイト、食ベチョクアワ
ードで1位に選ばれた(有)安曇野
ファミリー農産では、ジュースな
どの加工品も扱っていますが、主
力は28品種のリンゴ。「日本は欧
米に比べてリンゴの消費が少ない
ので多くの人においしさを味わっ
て欲しい」という中村さん。年間
約3万箱の生のリンゴを消費者に
届けています。



中村さんちのリンゴ

(有)安曇野ファミリー農産 ナカムラフルーツ農園

(有)安曇野ファミリー農産
ナカムラフルーツ農園
中村 隆宣さん

三郷の農家に生まれる。東京農業大学
農学部在学中アメリカの農場で研
修。大学卒業後に帰郷して就農、父と
ともにリンゴ園を経営、1982年にナカ
ムラフルーツ農園を設立。96年法人化
(有)安曇野ファミリー農産を設立。

前列右端が中村隆宣さん。農園で働く各国の若者たちと

買える店

(有)安曇野
ファミリー農産

P 46

お取り寄せ

楽天

食ベチョク



作業所で仕分けにあたる海外から
来た若者たち

中村さんちの
主な商品

リンゴ各種
ジュース各種
アップルカッター



井藤さんちのお野菜



あへ農園
井藤 桂子さん
山梨県生まれ。結婚後、夫の就職先である松本市に移住。子育てが一段落したことを契機に、畑に建てた自宅隣の農地を借りてあへ農園(旧姓の安部から)野菜作りを始める。

44歳で就農 研修は受けず独学で

「主婦だった頃は、コンビニのアルバイトとか、人に使われる仕事ばかりでした。今は、自分でスケジュールをたてて働けるので、ストレスがなくて楽しいです」という井藤さんは、6年前、44歳で就農しました。子育てが終わって何かやりたいなと思った時、浮かんできたのが農業だったんです。実家が果樹園をやっていたことも関係しているのでしょうか。

「くだものは、失敗すると1年の努力が水の泡。1品目が不作でも、別の品種でカバーできる野菜を選んだのです」という井藤さんが育てているのはミニトマト、中玉トマト、ナス、万願寺とうがらし、ピーマン、ぼたんこしょう、トウモロコシ、サツマイモ、カボチャ、わさび菜など水耕栽培での野菜類など多品目を少量栽培しています。お客様の興味を引いていただけるような野菜の栽培を心がけています。

お客さんと直接触れ合える 店頭売りがメイン

今は主に、地元のほりがね物産センターに卸しています。私

の名前が入ったシールを貼って売っているの、売り場でお客さんから「あなたが井藤さん？おいしかったよ」「こんなふうに料理してみたの」と声をかけていただくことも多いです。それがいちばん嬉しいですね。

ネット直販もやっています。現在、お客さんと直接に接することができる店頭売りがメイン。夫は滋賀県に赴任し週末だけ帰宅してお手伝い。

「不安はありますが、助けを求められるご近所さんも多いので」という井藤さんの願いは多くの若者に就農してもらいたいこと。



いちばん大変なのは、天候に左右されること

井藤さんちの

主な商品



ミニトマト、中玉トマト、ナス、万願寺とうがらし、ピーマン、ぼたんこしょう、トウモロコシ、ニンジン、サツマイモ、カボチャ、ベビーリーフ、わさび菜、サラダ菜、水菜、空芯菜、ケール



買える店

ほりがね
物産センター
P.45



コムさんちのお野菜



ComComファーム
小室 博文さん

穂高生まれ。1983年、中京大学法学部卒業後、あつみ農業協同組合に入所。青年部・女性部事務局長を歴任し、ファーマーズランドあつみ野、ハイジの里開設に尽力。2016年に退職、ComComファームを設立。

JA職員時代は「ハイジの里」開設に尽力

「楽しくなければ、仕事じゃない」。就農歴36年の小室さん、通称コムさんのモットーです。「やはりコムさんのトウモロコシは甘い」その言葉を聞きたくてやってきました。

コムさんはかつて、JA（農協）職員として協同活動を推進。その傍ら農業を実践して来ました。2002年には、全国的にも珍しかった農産物直売所設立を任せられ、ファーマーズランド安曇野を安曇野スイス村に開設。多くの農家の方から「所得が増

えた」と喜ばれました。2016年には県一の広さを誇るハイジの里をオープンさせました。そのストレスから心を疲弊させ、退職。廃人同様になった私を甦らせてくれたのが、土からのエネルギーをいただく農業でした。妻とComComファームを立ち上げ、専業農家の道を歩み始めました。

美味しい

トウモロコシの魅力を追求！

タマネギやジュース用トマトで長野県知事賞を受賞したコムさん。現在はタマネギ、トウモロコシ、黒豆、特別栽培米コシ

ヒカリを手掛けていて、お米は冷めても旨いと評価も高く、全国へと発送。主力のトウモロコシは、「メロンより甘い」と大好評。黄・白・赤の朝採りトウモロコシが9月下旬まで楽しめ、リピーターも多いそうです。将来は無農薬・無化学肥料栽培にチャレンジし、美味しさと安心安全を極めたい。コムさんの土づくりの研究は、これからも続きます。



トウモロコシは味噌汁に使っても美味しいとか

コムさんちの
主な商品

タマネギ、トウモロコシ
特別栽培米コシヒカリ
玉大黒（黒豆）



トウモロコシの先端から生えているひげ（めしべ）がピンとしている状態を「旗が立つ」と言い、品質の良さを表している



買える店

ほりがね物産センター
P 45

あつみ野バザール
若松屋

大王わさび農場
定期市

ファミリーマート
JAあつみ鳥川店
P 47

ホームページ

ComCom
ファーム

齊藤さんちのソバとビール

齊藤農園
齊藤 岳雄さん
1年間のスイス研修の後、1998年に25歳で就農。99年に有限会社齊藤農園、2005年にイートインあぐりす、2022年に合同会社安曇野プルワリーを設立し、穂高駅前に醸造所兼飲食店を仲間とともに開店。



自ら育てた作物で おいしい料理を提供

掘金の田圃にそびえるフィンランド木材を使ったログハウスのイートインあぐりすのメニューはソバ、おやき、地ビールなどすべて齊藤農園で栽培された材料が使われています。「ぎっかけはスイスでの研修です」と農園主の齊藤さん。ヨーロッパでは、育てた作物でパンやバター、リンゴ酒などを自作し、農場内に食堂があって近所の人が食べにくる。生産から加工まで手掛ける農業をやりたいと思ったのです。

25歳で実家の親元に就農し、裏作で育てていたソバの加工から始め、2022年からは自作のホップで地ビールを生産、穂高駅前にビール工房兼飲食店を水稲仲間と開店しました。

若い人が魅力を感じる 新しい農業を

取材に訪れた時、大学生6人がぎびぎび働いていました。年に2回、農業体験実習で受け入れられています。教えるのが好きで、数年間、南安曇農業高校で非常勤講師をやった経験もあります。今でもドローン等を使った最新の農法を臨時で教えています。

すという齊藤さんの大きな目標は後継者育成。従来の日本の農業が行き詰っているなか、若い人にも魅力的に感じられるような農業の在り方を模索したいですね。



体験実習中の学生たち

齊藤さんちの

主な商品

作物：米、トウモロコシ、枝豆
加工商品：クラフトビール、生ソバ、干し芋



穂高駅前に開店したビール工房兼飲食店



買える店

齊藤農園 あぐりす
安曇野プルワリー
P.46

ほりがね
物産センター
P.45

ホームページ

齊藤農園
あぐりす

安曇野
プルワリー



南農
連携事業

安曇野

オリジナル商品開発プロジェクト

特産品や主要作物をテーマとした高校生による商品開発

安曇野市は地元の農業高校である長野県南曇農学校（以下、南農）と連携し、令和2年度に安曇野オリジナル商品開発プロジェクトを立ち上げました。これは、市の特産品や主要作物をテーマとした商品開発に生徒たちが卒業研究として取り組むというものです。市内事業者がその成果を活用し、安曇野の定番商品が生まれることを目指しています。

加工、製造、販売が可能な
市内事業者と連携

採用された商品案は 実際に商品化

これまでも、卒業研究の中で多くの生徒が商品開発に取り組んできましたが、実際に商品化された事例はほとんどありませんでした。そこで、プロジェクトでは市内の事業者と連携。採用された商品案は、事業者を引き継がれ、実際に商品化されています。



令和2年度から5年度までの4年間で、見事24個の商品案が採用されました。

南農の伝統

卒業研究を活用した 生徒主体のプロジェクト

南農の卒業論文作成は、大学生にも負けない論文を作るという気概で昭和24年から続けられてきた伝統。プロジェクトでは、3年生が1年間かけて行ったさまざまな課題研究のうち、商品開発に取り組んだ生徒の研究成果を活用しています。



グリーンサイエンス科フードコースの3年生が、卒業研究で商品開発に取り組んでいます。

市が研究用の 原材料を学校に提供

マーケティング講座なども

市では、高校と事業者を仲介するほか、生徒たちの研究に必要な原材料を提供。その他、研究に先立って行うマーケティング講座や、事業者見学会、試食会等を実施しています。実際に商品案が採用されれば、報告会を開催してお披露目しています。

プロジェクト内容や
採用商品はこちら



安曇野市HP



安曇野市HP
あずさマルシェ

“美味しい安曇野”を 各地にお届け！

安曇野市では、“美味しい安曇野”を多くの方にお届けするため、市内外で農産物等販売イベントを開催しています。市内のみなさんには、地元農産物への理解促進や興味育成を目的に顔の見える関係づくりのきっかけを、首都圏のみなさんには安曇野市の魅力を“美味しい安曇野”とともにお届けしています。

えんていマルシェ



生産者との会話を楽しみながら買うことができるのが魅力のひとつ

市内の認定こども園・幼稚園のお迎え時間に園庭で行う「えんていマルシェ」。魅力は新鮮な農産物や加工品を地元の生産者から直接買うことができること。「農家を知ってもらいたい」、「顔の見える付き合いを大切にしていきたい」、「子どもたちに農業に興味を持ってほしい」という生産者の想いも農産物と一緒にお届けしています。

保護者と子どもたちは「おすすめの調理方法や、野菜や果物の味の違いを、農家さんから直接聞いて参考になった」、「この野菜食べたい!」とマルシェを堪能。みんな「またやってほしい」「また買いたい」と楽しげに話っていました。

安曇野市 あずさマルシェ in LUMINE AGRI MARCHÉ

安曇野市では、農産物や特産品等を通じ、安曇野市の魅力を首都圏のみなさんに知っていただくため、特急あずさで運ばれた朝どれ農産物等を販売するマルシェをJR新宿駅で開催しています。

令和5年は9月にミライナタワー改札外で3日間開催。

その日の朝収穫したスイートコーンや特産のリンゴなどは大変好評で、購入者のなかには、「昨日買って美味しかったから、今日も買いに来た」というお客様も。農産物のほか、安曇野市産農産物を使用したジャムやゼラート、クラフトビール、南農連携事業「オリジナル商品開発プロジェクト」で開発した台湾カステラ等も販売し、多くの方に安曇野の食を味わっていただきました。



特急あずさで運んだ朝どれスイートコーン

買える店

Vif 穂高 P 44

ベシア
あつみの掘金店 P 47

他

お取り寄せ

ナチュベリーズ
安曇野
自然農園

食ペチョク



降旗さんちの
主な商品

プレミアムトマトジュース
SAKURA

有機ミニトマト 純あま

砂状の土が育む
糖度の高いミニトマト

ラッシュアワーに深夜残業。東京でサラリーマンだった降旗さんが、人生を見つめ直したいと思ったのは50代を迎えようとしていた時。実家の田園風景が脳裏に浮かんだのです。実家に戻り、農業大学校に1年、里親研修に1年を経て、父親から受け継いだ土地に農園を開きました。

農業や化学肥料を使わない有機農法を実施。「大変なのは病害虫対策」。ハウス内に循環扇を設置して空気の流れを止めない等、工夫を凝らしています。

安曇野の土地は砂状で土目が悪いぶん、深く根を張り、糖度の高い(12〜13度)、甘いトマトが実る。有機栽培で育てたミニトマトは珍しい。そういう付加価値をアピールしています。

製造したジュースのラベルには「美味しく飲んで、豊かな未来へ」の文字。本業で生計をたてながら地方に農園を持つ形でもいいので、土に触れる生き方をお勧めします。

ナチュベリーズ安曇野自然農園

降旗 文郎 さん

穂高出身。東京の外資系企業に勤務するサラリーマンだったが、50代を目前に脱サラし、平成24年に米農家だった実家の土地を引き継いで就農。ナチュベリーズ安曇野自然農園を立ち上げる。

ナチュベリーズ安曇野自然農園

降旗さんちのトマト

信州安曇野フレンドファーム
福嶋 宏史 さん

北海道生まれ。中学3年生の時に松本市に転居。大学時代、アメリカで1年半、農業研修を受ける。帰国後、3年研修したのち独立、信州安曇野フレンドファームを設立。

信州安曇野フレンドファーム

福嶋さんちの果物

「農家は経営者だ」を
モットーに

「アメリカで学んだのは、農家（ファーマー）とは経営者だという事です」と語るのは、三郷に4ヘクタールの果樹園を経営する福嶋さん。

「アメリカの農園主は、家族や従業員的生活を守るためなら作目を切り替えるのも厭わない。その姿勢を安曇野で実践しています」と言う福嶋さん。妻は、首都圏の食品会社でマーケティングを担当していた子真さん。ネットを活用し顧客とのつながりを大切にしています。

栽培している作物のおすすめの食べ方を聞くと、リンゴは冷やして生食、桃はオリブオイルや塩コショウで前菜、サツマイモは180度のオーブンで120分焼くと、蜜化してスイーツ級の甘さです。他にトウモロコシや栗、ブルーなどを育てています。

将来の夢は、農家民泊やサクラソバ狩り、桃狩りができる体験型サービスの提供。農業体験を通して、安曇野、果物の魅力を共に分かち合いたい。

買える店

Vif 穂高 P 44

三郷サラダ市 P 45

お取り寄せ

ポケットマルシェ



福嶋さんちの
主な商品

リンゴ：ピンクレディー

サツマイモ：シルクスイート

桃

吉武さんちの夏秋イチゴ



ナッツベリー フィールド
吉武 奈津子さん

埼玉県生まれ。7年前までは専業主婦だったが、転勤族の会社員だった夫の提案で移住し就農。2018年にNAT's Berry field を創立。

夫・和樹さんと子どもたち

女性でもできそうとイチゴに取り組む

最初は、えー！ってびっくりでしたよ。夫婦とも農業とは無縁だったのに。7年前、「安曇野でイチゴ農園をやりたい」と夫・和樹さんが言い出した時を振り返って吉武さんは苦笑します。しかし「言い出したらさかない」夫と訪れた安曇野の風景に考えが変わりました。のどかで自然が身近、生活のための施設も整っていて、すてきな所だなと。

「女性でもできそう」と1年間の研修の後、独立しました。安曇野に移住してから現在5歳の長男と2歳の双子の女の子にも恵まれました。平日は保育園のお世話になっていますが、手で育てられるのがうれしいですね。吉武さんが主に栽培を担当し、10人近いパート従業員の業務管理にも当たっています。

ブティーなどの加工品を企画販売し、2023年より四季成りイチゴでは珍しい安曇野生まれの新品種の栽培も始めました。作った商品は安曇野市にある系列のイチゴ専門店 Re:Make's (リメイクス)に出荷することも、農園内のショールームに展示、市内の土産店などにも展開、オンライン販売も行っています。栽培、選別、加工、販売と一貫して取り組める体制を整えたい。課題は出荷できないイチゴをどう利用するか、です。将来はジュースなどにもチャレンジしたいですね。

見学したイチゴ農園で働く同世代の姿や、高設ベンチで栽培するため作業の際に腰を曲げる必要がなく、体への負担も少ない。

ビジネスマンだった和樹さんは主に販売を担当。5種類の夏秋イチゴの他に、シロップやドレッシング、無添加ジャム、ハー

収穫から販売まで一貫して取り組める態勢を

自慢の夏秋イチゴ

買える店

Re:Make_S (リメイクス) P.46

まちの駅安曇野BASE P.44

ほりがね物産センター P.45

梓川SA上り安曇野マルシェ 安曇野ワイナリー P.47

お取り寄せ

NAT's Berry field

ハグハンド



吉武さんちの

主な商品

おうちいちご

こだわりのいちごジャムシリーズ

マジックストロベリー

ichigo-CHA 〜いちごのハーブティー〜



山田さんちの夏秋イチゴ



なないろ農園
山田 太一さん
東京都生まれ。大学卒業後、IT企業に勤務。主に営業職に携わる。学生時代にレストランでアルバイトした経験から「食に携わる仕事がしたい」と7年前に三郷に移住。1年の研修を経てなないろ農園を設立。

ビジネスとしてやれると 手応えを感じて

安曇野に興味を持ったのは、友人が穂高にログハウスを建てたと聞いたから。2016年4月に市の農政課にアポを取り、7月に会社を辞め、8月からJAで研修を受けました。夏秋イチゴに決めたのは希少価値もあり、6次化のイメージがしやすいから。ビジネスとしてやれると感じました。

夏秋イチゴは冬イチゴと比べてマーケットが40分の1。良質な国産果実であると同時に競合生産者が少なく希少性がある。面積あたりの収益率も高く、ジャ

ムやアイスなどの加工品も展開できるわけです。

現在、生食用から加工用まで4品種を栽培しています。加工品の主力商品が「安曇野のいちごがたっぷり入ったジェラート」。イチゴの含有量が70%で、すっきりとした甘酸っぱさがある。最初の夏秋イチゴが堪能できます。

最初、規格外のイチゴを捨てるのはもったいないと思ってたら、スタッフの1人がシャベットしてくれた。これは売りものになると、製品化したんです。

プラン達成率は10%
まだまだ構想がたっぷり

山田さんが大事にしているの

は、16人いるスタッフの個性を重視し、知恵を出し合っていくこと。なないろ農園のネーミングは、様々な個性を組み合わせ、事業展開していきたいとの願いが込められています。

最初に思い描いたプランの達成率は10%程度、頭のなかにはいろいろな構想がたっぷり詰まっています。何より、お客様の需要にまだまだ応えきれない。将来は自社工場を建てて、自前のショップを展開していきたい。安曇野をイチゴのまちとしてアピールし、世界中からお客様に来てもらいたいのです。

なないろ農園にて



買える店

なないろ農園 P.46

お取り寄せ

なないろ農園

OWL

山田さんちの
主な商品

- 安曇野のいちごがたっぷり入ったジェラート
- 安曇野のいちごがたっぷり入ったジェラート(練乳添え)
- 夏秋イチゴ



野口さんちのお野菜



のぐちファーム
野口 雄貴さん

東京で生まれ育ち、子どもの誕生をきっかけに、2013年に穂高に移住。2015年、祖父が持っていた稲田を受け継いでのぐちファームを設立。セロリやナスをはじめ少量多品目で野菜を栽培している。

野口雄貴さんと妻・由美華さん

自ら育てた作物で野菜ソムリエの美味しい料理法の提案

「妻が、長野市の出身だったこともあって、いずれは地方で暮らしたいと言ってたんです。長男の誕生をきっかけに、若いうちに引っ越さないと子供が頃よく遊びにいった祖父の家のある安曇野に引っ越ししました」という野口さん。ハローワークで職探しをしながら、農業に出会いました。セロリとリンゴを育てる農家を手伝っているうちに、セロリは収益が高いと知りました。昔から野菜が好きだったので、独立して野菜農家をやるうと決めたのです。祖父の持っていた稲田を畑に

変え、自力でビニールハウスを建てました。市の就農支援制度を受けつつ1年をかけて準備し、作物を売り込みました。

最初は断られる事が多かったけれど、次第に仲間も増え、今では昔断られた業者とも取引しています。

野菜ソムリエの妻のインスタでは料理の紹介もしています。若い人が魅力を感じる新しい農業を

JA、ホテルやレストラン、量販店への出荷、ネット直販と並んで力を入れているのが学校給食です。

子どもたちに地元の農産物の素晴らしさを知ってほしい。こ

のままでは後継者不足で美しい安曇野の景観を維持してきた農地もすたれてしまう。だから近所の農家民泊と提携して中学生を招き、農業を体験してもらったり、動画を作成して学校で流してほしいと依頼しています。

のぐちファームの敷地には、収穫した作物をすぐに食べるこ

とができるパーベキュー設備や、「子どものいえ」と看板を掲げたキッズコーナーも。仲間と温泉施設で卓球大会を開き、会場に地元のお店のブースを出店してもらったりと、さまざまなイベントも行っています。

ばくたちの世代で、魅力的でやってみたいと思える農業のスタイルを確立したいのです。



野菜料理を紹介するインスタ
yasai_noguchi_farm

野口さんちの
主な商品
季節の野菜セット

旬の野菜が詰まった厳選野菜セット(4~5人分)。季節に応じて約10種類お任せ



買える店

のぐちファーム直売所
P.46

お取り寄せ

ポケットマルシェ

OWL

幅谷さんちのソバ



Farm常念
幅谷 倉夫さん
種高生まれ。企業に勤めつつ、兼業で実家の手伝いをしていたが、2011年、事業部門の海外移転に伴って退社し、農業に専念する。2014年、農業法人(株) Farm常念を設立。

繊細で水に弱いソバ栽培の難しさ

「ソバは繊細な植物です。近年の気候変動に大きく生育が左右されます。」

北アルプス常念岳を望む畑で一面に咲いたソバの花を眺めながら幅谷さんは言います。

安曇野の気候はソバ作りには向いてますが、土壌が石ころだらけ。水田は苗代作りで石が沈みますが、畑はそうはいかない。トラクターに装着するストーンクラッシュャー(石碎機)を用いれば解消できると思うが、高価な作業機のため、簡単に導入することは難しい。でも困っているのは私だけじゃないから、いずれ他の農家と一緒に何とかしたいですね。

ソバは水に弱いので、種を蒔く前に畑の水はけをよくするた

め心土破碎や排水清作りを行う場合がある。秋の収穫後の畑に麦を蒔き、育ったらすき込み、緑肥として活用します。雑草が圃場に生えているとソバが生育不良になるので圃場整備が大変です。

ソバと並行して稲作も行っています。稲苗を1坪あたり60株植えるのがこの地域の慣行です。私は45株/坪に植える疎植栽培を採用し稲穂が大きく、病虫害に強く、倒伏しづらい、美味し

ソバはむき実が一番

信州そばの魅力をもっと全国に伝えたい。ソバ「麵類とい

うのが一般的ですが、むき実食が一番お勧めします。

むき実のソバは、お米でいえば玄米。これをおかゆにするとポリフェノールの一種であるルチンが、麵状のソバより豊富に摂取でき、風味もより豊かです。Eメールやファックスで幅谷さんに直接注文すれば、購入できます。

ヨーロッパで、農業が風景を保全している姿を何度も見ました。会社勤めを辞めて農業に専念したのは、安曇野の美しい自然環境を守るためでもあるのです。

安全、安心、安定をモットーに、喜んでもらえる農産物づくりと地域保全がやりがいです。今後、有機栽培認定取得を計画していくとのこと。



幅谷さんちの

主な商品

有機栽培に準じたソバむき実、ソバ粉
ソバむき実は白米に混ぜて炊いたり、おかゆや雑炊にする他、サラダ等各種料理にトッピングしてもおいしい。

減農薬米



買える店

Farm常念

e-mail
habaya.farm@gmail.com

FAX
0263-82-1126

お取り寄せ

Farm常念

これから農業を始める方を応援!

安曇野市では毎年10人前後の新規就農者がいます。「安曇野市で農業を始めたい!」「農業法人や農家で働きたい!」そんな方にお気軽に相談いただくために、安曇野市では、就農支援室を設置しています。就農を希望される方からの相談窓口としてはもちろん、農業を始めた後のフォローを、市・県・農協などが一体となって支援しています。

経験豊富な営農企画員を配置

農業を始めた後のフォローも万全!

就農希望者に気軽に相談してもらえるよう、市では県や農協と連携し、「就農支援室」を設置。就農支援室には経験豊富な営農企画員を常時配置しており、就農に関する相談はもちろん、農業を始めた後の営農に関する相談にも応じています。



経験豊富な営農企画員が親身に対応



農業だけでなく生活面も

これからの担い手となる方に住居を支援

市の農業活性化に貢献することが期待できる方を対象に、「新規就農者住宅の設置」と「住居費用補助事業」を行っています。制度の利用は、市内で就農して5年以内の方、または3年以内に、市内で就農することが確実な農業研修者に限られます。



三郷小倉にある新規就農者住宅

内容区分	補助事業名	事業内容	補助概要
新規就農	住居費補助事業	市内就農後5年以内、または3年以内に市内へ就農する研修者へ住宅費を支援	1万円/月 最長3年間
	新規就農者育成総合対策事業(経営開始資金)	独立・自営就農者への給付金による営農支援	150万円以内/年 最長3年間 (所得制限等あり)
	新規就農者育成総合対策事業(経営発展支援事業)	就農後の経営発展のために必要な機械などの購入費を支援	補助率3/4以内 補助金上限750万円
新規就農(研修)	新規就農者育成総合対策事業(経営準備資金)	独立・自営就農前の研修者への給付金による生活支援	150万円/年 最長2年間
親元就農	親元就農促進事業	認定農業者の子・孫、その配偶者への給付金による就農支援	20万円/年 最長5年間



オール安曇野産でつくるフルコース

Full course made with Azumino produce

安曇野には、恵まれた気候風土を生かし、実直な生産者が丹精込めて育てた農畜水産物が豊富にあります。北アルプスからの恵みをたくさん蓄えて育ったとれたて新鮮な農産物はもちろん、肉や魚、調味料まで揃う安曇野は、まさに食材の宝庫。安曇野の農畜水産物やそこから生み出される食材に「安曇野ブランド」としての価値を見出してもらいたいとの願いを込め、令和4年度、5年度に4季に合わせて4種類のフルコースレシピの開発とお披露目を行いました。また、PR事業として動画やパンフレットの作成やフルコースに関連する料理教室等を開催しました。レシピはパンフレット「あづみの食卓」に一部掲載のほか安曇野市HPで公開しています。

第3弾 春 中華編

安曇野の冬を乗り越えた栄養たっぷりな春野菜を使った中華のフルコース。信州サーモンの骨や皮、タマネギの皮など捨ててしまうもの有効活用だけでなく、視覚で楽しめるような色鮮やかな料理に仕上がっています。

メニュー 田島 郁二さん
ビレッジ安曇野料理長

menu
食前酒 真つ赤な梅酒
前菜1 信州サーモンの北京ダック風
前菜2 梅豆腐
前菜3 信州サーモンの燻製
前菜4 皇帝卵蒸し
湯 釜冬瓜の信州サーモンすり身団子入りスープ
主菜1 豚肉トマト巻甘酢餡掛けトマトのハート盛り

主菜2 射込み玉ねぎ姿蒸し
主菜3 安曇野産野菜の生春巻きサラダ3色ドレッシング
主食 信州サーモンとチャーシューの炒飯 竹筒蒸し
甘味 味噌とトマトのロールケーキ わさびソース添え
飲み物1 玉ねぎ茶
飲み物2 わさび茶

第1弾 秋 和食編

安曇野の特産品や幅広く食卓で並ぶ秋の食材を素材の味が活きるように手を加えずぎないシンプルな調理方法で仕上げた一汁四菜です。油や味噌の調味料まで安曇野産にこだわったやさしく健康的なメニューです。

メニュー 横山 タカ子さん
郷土料理研究家

menu
主食 わさびごはん3種の肴休め
一汁 沢庵湯 味噌味
主菜 蒸し豚
煮物 季節の煮物

酢の物 トマト酢和え
漬物 かす漬け3種(わさびの芋・葉、にんじん)
デザート 豆乳ゼリー夏秋いちごソースがけ

第2弾 夏 フレンチ編

秋から冬にかけて旬となる食材のほか西洋野菜や古くから安曇野の地に伝わる伝統野菜を使ったフレンチのコース料理です。身近な食材もシェフのアレンジによって贅沢なフレンチに生まれ変わり、安曇野産食材のポテンシャルの高さを感じることが出来ます。

メニュー 板花 芳博さん
ロティスリール・ボヌール 板花店主兼シェフ

menu
Amuse 1 ガレット風タルトフランベ
Amuse 2 一口安曇野食材を使った前菜3種
・ 牧大根と豚も肉のポトフクレソンのグリーンソルト添え
・ 安曇野産わさびを使ったクリームチーズの信州サーモンスモークと生ハム巻き
・ 玉ねぎのローストヴァニラ風味
・ 豚も肉の生ハム添えビーツソース
Soup ビーフボールと茸の蒸しスープ
Viande 信州牛肉のロースト爽やかな香草の香り 蕎麦の実入りタブレとタルディーボと共に
Dessert 安曇野産りんごを使ったカッターケーキ アークアラスカ仕立て
Drink クレソンハイボール・クレソンスパークリング、黒豆コーヒー
Pain 安曇野産小麦のパン

●本誌に掲載している農家さんにも食材のご提供等ご協力いただきました。 ●フルコースのレシピ監修は「おいしい信州ふと」公使や安曇野調理師会にご協力いただきました。

詳細はこちら



望月さんちのワサビ



藤屋わさび農園
望月 啓市さん
1936年創業のわさび農園の4代目。学生時代は卓球で全国ベスト16入り。東京農業大学生物産業学部卒業後、2016年に実家の藤屋わさび農園入社、現在は専務取締役。

わさび農園内部

新規参入が困難な希少な作物

安曇野のワサビは、北アルプスからの湧水を利用して栽培されています。

「現在、安曇野市全体のワサビ畑の面積、収穫量は安曇野でワサビ栽培が始まったとされる明治、大正時代とあまり変わりません。川まで排水路をつなげて湧き水を循環させねばならない。直射日光に弱く、育てるのも困難だから、新規参入はとても難しい希少な作物なんです」と、望月さん。

望月さんがワサビの持つ可能

性に気づいたのは、2017年、イギリスの食品展示会に参加し、日本の5倍の価格で販売されているのを見た時。ヨーロッパではパスタやソーテーに添えるハーブとして使われていました。

世界が注目するワサビの魅力

帰国した望月さんは、国内のフレンチレストランに提案し、ワサビを料理に使ってもらおうことに。さらにイタリアンなどの洋食店と取引先を広げました。現在、和洋合わせて600軒に出荷しています。さらにSNSを活用して海外にも販路を広

げ、アメリカ、韓国、スペイン、シンガポールなど14ヶ国に輸出しています。

ワサビは世界で注目されている食材。日本の方に、薬味以外の楽しみ方を知っていただきたい。熱に弱いので調理すみの料理に添えるのがコツだそうです。



ワサビを加工する工場。完全防備で衛生面には厳重に気を遣っている



川に面したわさび農園外観

望月さんちの
主な商品

きざんだ味付わさび、葉わさび醤油漬(業務用)
生わさび醤油漬、おろしわさび
特製わさびステンレスおろし金「鬼泪」



安曇野市穂高の直営店「藤屋わさび店」

買える店

⊕藤屋わさび店
P.47

お取り寄せ

藤屋わさび農園

細井さんちのお蕎麦とお米

細井ファーム
細井 正博さん

松本市生まれ。営業職で会社勤めをしなから、奥さんの家の農業を手伝ううち、真剣に就農を決意。「安全」「美味しい」にこだわった有機栽培で米やソバを育て、農家レストラン信州坊主ほのかで提供してファンを増やしている。



こだわりの農作物は顔を
見せて販売することが大事

豊科にある、農家レストラン信州坊主ほのか。この店は、安全・安心にこだわって育てた米やソバを農家自らの手で調理して、直接お客様に提供するスタイルを、開店以来約15年変えない貴重な店。「一度食べたら美味しさがわかった」「毎年来たくなる」など、味の違いに魅せられたファンを増やしています。

脱サラし30代で農業を始めた細井さん。40代で子どもたちの成長を見つめながら、本格的な農業で自然環境にこだわる有機栽培や減農薬栽培など安全・安心で、美味しい米作りに邁進し

てきました。

米農家として、お米日本一コンテストでの金賞をはじめ、お米の4大コンテストで上位入賞などの実績がある細井さん。「自分がこだわりの持っている作った米やソバは、直接お客様に顔を見せて、売ることが大事だと思っただ」と話します。

ソバも米も

100%自家有機栽培

店で提供するソバは、シンプルに「うまいっ！」という表現がびたりとくるおいしさ。まさに安曇野の恵みをそのまま味わっている信州自慢のソバです。粗挽きの風味が豊かな田舎そば「ほのかそば」が一番のおすすめ

です。ソバの栽培種は、7月に収穫を始める「しなの夏そば」と、秋に収穫する「信濃1号」など。毎年違う天候に四苦八苦しながら、愛情を込めて育てたソバを細井さんが打ち、リーズナブルな値段で提供しています。

ソバと人気を分けるメニューは、塩むすびや卵かけごはん。お米本来のうまさをじっくりと味わいたい方には、ぜひ一度試してほしい味です。おいしいお米なら、それだけで食が進むことを体験できます。さらに、白米のように柔らかく甘みのある酵素玄米でも、安曇野本来のお米を味わってほしい。

細井さんちの

主な商品



十割干しそば、玄米麺、玄米珈琲、そばの実



買える店

信州坊主
ほのか

ハーブスクエア

P 47

お取り寄せ

ポケット
マルシェ

たべると
くらすと

お取り寄せ

e-mail

yasuda.h@outlook.jp



青々とした葉が茂る大豆畑

安田さんちの

主な商品

米：特別栽培米コシヒカリ、
風さやか

大豆：ナカセンナリ



2度の受賞歴に輝く
大豆と米作りの誇り

2022年、第51回全国豆類経営改善
共励会大豆・家族経営の部で農林水産
大臣賞。2023年、JAあつみ55年目
の発掘と褒賞・第2期で農業大賞と、
2度の受賞歴に輝く安田さん。

こだわっているのは耕地。米、大豆、
麦を2年3作で、一品種を同じ場所で
育てないようにしています。

連作障害といって病気や生育不良にな
りやすい。大事なものは、種まき、肥料やり、
スケジューリングを真面目に行うこと。
そうした努力を欠かさなければ、消費者
から嬉しい言葉もいただけるし、必要と
されているという実感も持てます。

北アルプスの冷涼な水を用い、農薬
は最小限に、土作りは鶏糞などの有機
資材を使用。

米は生鮮食品。冷蔵庫で保管して精
米後早めに食べてほしいですね。

収穫した麦は麦茶に、米は食用米の
他、酒米を地元の大雪山酒造に提供し
ています。



安田大樹

安田さんちの大豆とお米

安田 大樹さん

穂高で代々農業を営む家に生まれる。
大学で環境土木工学を学び、卒業後
は駒ヶ根市の建設会社で現場監督を
務めていたが、「将来農業を仕事にす
るなら早い段階で継いだ方がいい」と、
2012年に就農。



細田さんちのお米

細田農産

細田農産
細田 直穂さん

三郷の米農家に生まれる。大学の農学
部で学び、卒業後、新潟の水稲農家で
農業研修の後、実家に戻って家業を受
け継ぎ、有限会社細田農産を創立、社
長を務める。

受け継いだ鯉農法のお米
「いっぴかり」

父・國夫さんの代から減農薬、減
化学肥料に取り組み、水田に鯉を放つ
て雑草が根付く事を防ぐ手法で作ら
れた「こいひかり」など7種類のコ
シヒカリと、長野生まれの「風さやか」
を育てています。さらに米の収穫後
に余った米ぬかや藁、籾殻で有機肥
料を作り、田に還元する循環農業が
特徴。お客様への直接販売も父の代
から。毎年12月中旬には、米や野菜
だけでなく甘酒、大豆を使った豆菓
子、水田で働いてくれた鯉を販売す
るイベントも。

「父の仕事を受け継ぐだけではな
く、自分なりのよい商品を作りたい」
という直穂さんが最近、誇りに感じ
ているのは、大信州酒造に提供した
酒米で醸造された純米吟醸などの日
本酒。収穫したお米から作られたお
酒は翌年2月から販売されはじめま
す。その時期に味わってください。

買える店



三郷サラダ市
P 45

お取り寄せ



細田農産



食ベチョク



細田さんちの

主な商品

安曇野産コシヒカリ

安曇野産風さやか



山本さんちのクレソン



山本農園
山本 利孝さん
鹿児島県生まれ。自動車メーカーに技術者として勤務中に山が好きで長野に
出向して、定年退職を機に穂高に移住
して就農。現在は山本農園を設立。

定年退職後、 打ち込める事と就農

「人生は60歳 いや70歳からでも再スタートできますよ。」

北アルプスから流れ落ちる伏流水の豊かな湧き水を使ったクレソン栽培場を見回しながら、山本さんは言います。

もともと自動車メーカーのサラリーマンだった山本さん。40年前、技術者として赴任してからすっかり安曇野が気に入り、川に囲まれた三角州の土地を購入、自分で設計した家を建てるほどでしたが、6年前の定年退職で仕事を辞めました。

身辺が寂しくなった。何か打

ち込めることを見つけなければと、家の傍らを流れる川に自生していたクレソンにヒントを得て、かつてワサビ田だった耕作放棄地を借り受け、半年かけてジャングル化した樹木を切り開き、現在の農園を開きました。

第2の人生なんて言いますが、第1の人生の再スタートというのが実感。自分でページを開けば、仕事も友人もできる。日々、新しいことの連続で、失敗ですら楽しい。まだ1人前ではない発展途上です。

若い人が魅力を感じる 新しい農業を

クレソンは天候に左右されやす

く、水と光の調整が大事。暑さに弱いので、5月〜8月は出荷していません。東京などのホテルやレストラン、近郊温泉地からの注文がありますが、一定水準の品質を保つため、出荷は抑えめています。故郷屋久島でもクレソンとワサビの試験栽培を実施して、やっとクレソンをホテルに出荷できるようになってきました。

「うちに来て直接買っていただく事もできますよ。」

美しい自然のまっただなか、蝶々の舞う水面のほとりには、数人が憩える手作りのテラスも設置しています。「将来はカフェもやりたいですね」と、ますます夢はふくらみます。



クレソン栽培場に設置されたテラス

山本さんちの

主な商品

クレソン



お勧めの食べ方は、サラダ、おひたし、鍋物、すき焼き、パンに挟む、野菜炒め、クレソンジュース



買える店

安曇野スイス村
ハイジの里
P 45

原信 安曇野店
P 47

お取り寄せ

山本農園

e-mail
ngnd.70002.yamamoto
@icloud.com

米山さんちの果物



米山農園
米山 竜也さん

愛知県生まれ。阪神・淡路大震災での救助活動に感謝を受け、高校卒業後に陸上自衛隊に入隊。2011年、任期満了につき除隊。2年間の農業研修後、2014年に独立し、妻の実家である果樹園を受け継ぎ、米山農園を開業。

元自衛隊員、奥さんの実家の果樹園を受け継ぐ

整備された広大な果樹園。「当初は六反歩（約60アール）でしたが、今では7・3ヘクタール。近隣から頼まれて、後継者のいない土地を預かっているうち、10倍の面積になったんです」と米山さんは胸を張ります。

愛知県で自衛隊に勤務していた米山さんが農業に転じたのは奥さんとの交際がきっかけ。彼女の実家である安曇野の果樹園を手伝ううちに農業に魅了され、やってみたくて思ったそうです。やがて、奥さんの父親が「娘と家族を頼みます」と言い残して死去。果樹園を受け継ぐ決意をしたのです。

自衛隊にいた頃から、従来の方法を、自分のアイデアでよりスムーズに任務遂行できるようにするのが好きでした。現在も研修で学んだ栽培方法を継承しつつ、品質や作業性の向上を図るために日々、改良に励んでいます。こういう工夫したことが目に見える形で実るのが楽しくてしょうがないんです。

課題は後継者育成と新しい農業にチャレンジ

現在栽培しているのは、リンゴを中心にブドウ、プルーン、和栗、露地野菜の多品目栽培。更に加工品にもこだわり、自慢のリンゴジュースは絶品。地元の直売所やJAに販路を置きつつ個人販売や観光関係にも力を入れて

います。また奥さんの家族が経営する三郷の食事処「KOO」には専用の自販機も設置されており、そこでも購入が可能です。現在、里親農家として研修生を受け入れており、2年間の研修期間で農業や移住生活のノウハウを教えています。

「今の農業の最大の課題は後継者の不在。かつて自分もお世話になった里親制度で今度は自分が親側として後継者を育成し、少しでも安曇野の力になればと思います。個の力も必要だが、産地を維持するためには仲間の力も必要。チームを組んで、新しい農業のあり方にチャレンジしたい」と夢を語る米山さんです。



米山さんちの

主な商品



リンゴ（8～12月）、ピンクレディ（12～5月）
ブドウ（8～9月）、プルーン（7～9月）
和栗（9～10月）、トウモロコシ（7～8月）



買える店

米山農園
P.47
三郷サラダ市
P.45
清流の里 梓川
P.47

お取り寄せ



米山農園

CROPS CALENDAR

農産物カレンダー

安曇野市内では、さまざまな作物が栽培されています。主な農産物の収穫時期や旬の時期がひと目でわかるよう、「農産物カレンダー」でご紹介します。お取り寄せや訪れる時期の参考に。

種類	月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
つがる							■	■					
秋映・シナノスイート								■	■				
シナノゴールド								■	■				
ふじ									■	■			
巨峰・ピオーネ							■	■					
ナガノパープル							■	■					
幸水							■	■					
豊水							■	■					
南水								■	■				
もも							■	■					
夏秋いちご				■	■	■	■	■	■				
ブルーベリー						■	■	■					

■ 収穫時期 ■ 旬な時期

種類	月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
セルリー			■	■	■				■	■			
アスパラガス			■	■	■			■	■				
キュウリ			■	■	■	■	■	■	■				
スイートコーン						■	■	■	■				
白ねぎ													
玉ねぎ			■	■	■	■	■	■	■				
小松菜													
小玉スイカ							■	■					
レタス類			■	■	■								
ミニトマト													
トマト													
枝豆													
タラの芽													
ふきのとう													
ふき・わらび													
はちく													
アールスメロン													
牧大根													
穂高いんげん													
有明かぼちゃ													
信濃黒(黒豆)													
ながいも													
わさび													
わさびの花													

■ 収穫時期 ■ 旬な時期

種類	月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
お米													
そば													

■ 収穫時期 ■ 旬な時期

LEAFS AZUMINO



Leafs azumino
川島 康弘さん

愛知県のサラリーマンの家庭に生まれ、39歳まで東京で会社員として営業職等に従事。4年前に妻・久奈生さんの実家のある堀金に移住し就農。

Leafs azumino

川島さんちの有機野菜

笑顔になれる野菜を

有機農業に憧れていた康弘さんが移住を決めたのは、現役看護士の妻・久奈生さんの「実家の近くにいたい」という思い。久奈生さんの親友の紹介で堀金に畑を借りて就農。タマネギ、フルーツほおずき、松本一本ねぎ、サツマイモなど30種類の作物を少量多品目で育てています。「安定した販路を作るまでが大変でした」といってLeafs azuminoの野菜は、地元の「よろづやいっかく」とネット販売で売られています。有機栽培の野菜は、おいしくて日持ちがすると評判だとか。

康弘さんが「目標はまだまだ数居の高いイメージの有機野菜をもっと身近な未来に繋げていけるようにやることをやるだけ」と言えば、「大事なことは続けること」とうなずく久奈生さん。食べて笑顔になれる野菜を、という思いで、土と共生する日々が続きます。

買える店

よろづやいっかく

P 47

お取り寄せ



OWL



農家民泊で「農のある暮らし・田舎暮らし」体験も受付けています

川島さんちの

主な商品

季節のおまかせ
オーガニック野菜セット
(1箱、6品目)



“美味しい安曇野” が 買える店

安曇野市内
直売所

安曇野市を訪れたのなら、ぜひ地元産の農産物が豊富な直売所を訪ねてみては。市内には特色あふれる数多くの直売所が点在しています。ここでは、これまでにご紹介した生産者たちの商品を販売している“美味しい安曇野”が買える店をご案内します。



三郷サラダ市

☎ 0263-76-4066

りんご畑が広がる三郷地域にある直売所。各種りんごをはじめ、桃、梨、ぶどうといった果物の宝庫で、秋ごろになると色とりどりの果物が並びます。100%のりんごジュースや安曇野まんじゅう、手づくり味噌など加工品も人気。

📍長野県安曇野市三郷温5896-2 🕒1月～2月/9時～16時
3月/9時～16時30分 4月～12月/8時30分～17時
🚗水曜日(8月～12月は無休)



安曇野スイス村 ハイジの里

☎ 0263-87-0812

地産地消の拠点として、地域やJAに関する情報の発信基地として、平成28年にオープンした県内最大級のJA直売所。新鮮・安全・安心な地元の農畜産物が豊富にそろうほか、金沢から届く海鮮コーナーなど人気。

📍長野県安曇野市豊科南穂高5566-1
🕒9時～18時 🗓毎月1日(土・日・祝は営業)、1月1日～4日



ファーマーズガーデンあかしな

☎ 0263-62-1230

JA松本ハイランドが運営する直売所。山形村の長芋や生坂産ぶどう、ハイランド産すいかほか、地元の新鮮な農産物が豊富にそろいます。地元で親しまれている“灰焼おやき”も大好評。

📍長野県安曇野市明科七貴5856-3
🕒8時～17時 🗓年末年始及び祝日以外の月曜日



とよしな旬彩市

☎ 0263-73-0902

豊科高家地区の県道316号線沿いに位置する直売所。地元の農家が有機肥料で育てたお米や、昔ながらのはげ掛け米といった安曇野自慢のお米をメインに販売。そのほか、季節ごとの新鮮野菜や特産の果物もそろいます。

📍長野県安曇野市豊科高家5735-10
🕒9時～15時 🗓火曜日、年末年始



ほりがね物産センター

☎ 0263-73-7002

道の駅も併設する直売所。新鮮・安心・安全な農産物と豊富な手作り加工品、そして地元の農産物や食材を使ったお手頃価格な食堂メニューが好評。朝どれの新鮮な野菜を求めて、開店前には行列ができるほど。

📍長野県安曇野市堀金烏川12696 🕒(直売所)8時30分～17時
(食堂)11時～14時30分(L.O.) 🗓1月1日～7日



まちの駅安曇野BASE

☎ 0263-88-9177

安曇野の里自然活用村の中にできた直売所。地場産農産物や信州ワインや地酒の販売を行っています。石窯ピザの飲食店やどら焼き専門店、レンタルEバイクショップを併設。地元高校生と連携した商品なども企画しています。

📍長野県安曇野市豊科南穂高5089-1
🕒9時～17時 🚗水曜日



Vif穂高

☎ 0263-81-5656

穂高温泉郷の入り口にある直売所。信州の伝統野菜である「牧大根」のほか、「穂高いんげん」や「有明かぼちゃ」、新鮮野菜や酵母パン等の手作り加工品が好評。併設の食事処「味彩館」は、地元食材を使ったメニューが豊富。

📍長野県安曇野市穂高有明7751-1
🕒8時30分～17時 🗓1月1日～5日

他にも!

梓川SA上り
安曇野マルシェ ☎0263-72-8816
長野県安曇野市豊科高家972-5

あづみ野
バザール若松屋 ☎090-9008-6986
【本店】
長野県安曇野市穂高4337-2
【穂高神社店】
長野県安曇野市穂高6079
神社境内御船会館1F

ハーブスクエア ☎0263-83-7782
長野県安曇野市穂高有明8109-1

安曇野ワイナリー ☎0263-77-7700
長野県安曇野市三郷小倉6687-5

大王わさび農場
わさびと野菜、
果物たちの大王定期市 ☎0263-82-2118
長野県安曇野市穂高3640

よろづやいっかく ☎長野県安曇野市穂高5971-3
(穂高神社北口)

イオン豊科店 ☎0263-72-3177
長野県安曇野市豊科4272-10

コープ安曇野
豊科店 ☎0263-71-4400
長野県安曇野市豊科2637-4

原信 安曇野店 ☎0263-71-1525
長野県安曇野市豊科田沢6172番地

ファミリーマート
JAあづみ烏川店 ☎0263-71-5011
長野県安曇野市堀金烏川2764-1

ベイシア
あづみの堀金店 ☎0263-73-0111
長野県安曇野市堀金烏川5142-1

綿半スーパー
センター豊科店 ☎0263-71-6363
長野県安曇野市豊科500-1

清流の里 梓川 ☎0263-31-0368
長野県松本市梓川楼322-1



④ 藤屋わさび店

☎0263-82-2028
昭和28年開店のわさび漬製造販売の専門店。
生わさびや加工食品を販売。
長野県安曇野市穂高6670
☎9時~19時 休不定休



信州坊主ほのか

☎0263-72-6970
江戸時代の郷蔵を活用した農家レストラン。
自家有機栽培のそばや米が味わえます。
長野県安曇野市豊科高家781-3
☎11時30分~13時15分 ※売り切れじまい 休月・火・金曜日



米山農園

☎0263-75-9055 / 080-5133-9908 (直通)
ご来園の際は
ご一報いただけますと幸いです。
長野県安曇野市三郷小倉474-1
☎9時~17時 休不定休



のぐちファーム直売所

火曜日に無農薬野菜の直売を
行っています。
☎https://www.instagram.com/noguchi_farm_azumino/
長野県安曇野市穂高柏原4059-3
☎火曜のみ 11時~14時 ※休みの情報はインスタで



Re:Make_S (リメイクス)

☎0263-50-7762
パフェやスムージー、ソフトクリームなど、
30種類以上の「いちごスイーツ」が楽しめる。
長野県安曇野市豊科5479-5
☎土日祝 11時30分~16時30分 (L.O.16時) / 月・木・金
13時30分~16時30分 (L.O.16時) 休火・水曜日
※火曜日と水曜日が祝日の場合などは振替営業となる場合があります。



なないろ農園

☎080-6934-7716
拾ヶ塚沿いにある農園で
夏秋いちごジェラートの直売を行っています。
長野県安曇野市三郷明盛2738
☎9時~15時 (6~11月のみ) 休不定休



安曇野ファミリー農産

☎0263-77-3853
リンゴ畑の真ただ中にある直売所。
収穫されたばかりの旬のリンゴを販売。
長野県安曇野市三郷小倉4407
☎9時~16時 (10~12月のみ) 休日曜日



安曇野ブルワリー

☎0263-88-2947
穂高駅前にある水稲仲間と開いた斉藤農園の
直営店。安曇野エール各種のほかにピザなどを提供。
長野県安曇野市穂高5950-1
☎17時~22時 (土・日曜日は11:30~営業) 休月曜日



斉藤農園あぐりす

☎0263-71-1560
農産物販売や自家栽培・製粉そばの提供を行う
コミュニティショップ。
長野県安曇野市堀金烏川15696-5
☎11時~15時 休月曜日・第4日曜日



発行元 安曇野市農業再生協議会

〒399-8281 長野県安曇野市豊科6000番地
安曇野市農林部農政課

TEL 0263-71-2000 (代表)、0263-71-2430 (直通)

FAX 0263-71-2507

※記事データは令和6年3月現在のものです。

※販売品目等は変更される場合がありますので、ご注意ください。

※本誌掲載の記事及び写真の無断使用を固く禁じます。