

# 備北もん

BIHOKU  
MON

備北が我らのフィールドじゃけえ!!

vol.5

1

西城そば生産組合

2

重原農園

3

白根りんご農園

4

たなべ牧場

5

田総川漁業協同組合

6

農家カフェひばーぼの縁側

7

ひばーこんファーム

8

フルーツファーム東舎

9

PlanterFarm



備北商工会





株式会社西城そば生産組合  
代表取締役  
山脇 克文  
Katsufumi Yamawaki

Key word 風味の強い、地元産香り高き本格そば

島根県及び広島県を流れる一級水系の本流である江の川。その支流である西城川には比婆山連邦からの雪解け水が豊富に流れ込む。

そんな水流を活かし、そばの生産をしている「西城そば生産組合」。品質が高いことが好評で、島根県に所在する老舗の蕎麦屋とも取引がある。

1999年に地元住民で「そば好き会」を発足し、そばの生産を開始。手刈りから始まったそばの生産は2018年に法人化し、生産性向上の為、設備を導入。休耕田を活用し地域の活性化を図る為、1町の面積から60町に

拡充。不作に備え、各地域でそばの生産を行うことで、安定した供給量を確保している。

また、そばの生産だけではなく、「備後西城駅 EKINAKA」で毎週火曜日に手打ち蕎麦を提供。幾度となく修業を重ねて提供する自慢の蕎麦はオープンと同時に多くの顧客で賑わう。

山脇さん自ら、栽培から販売まで行う事で消費者のニーズを把握。これからは、さらに加工に力をいれ、販売促進に邁進する。



1. 初夏になると土を耕し、土壌微生物の活動を促す 2. 土地にあった品種の種まき 3. 白い絨毯のように一面に広がるそばの花 4. 栽培期間の短いそばの収穫 5. 玄そば栽培から蕎麦打ちまで愛情を込めて



玄そば

播種から収穫まで75日と言われているそばの栽培。夏の太陽をたっぷり浴びて育ったこだわりのそばは、玄そばからそば粉まで販売対応。

プロも認める西城産玄そば。



かけそば

一度茹でた蕎麦を水で締め、再度茹でるこだわり。そうする事でそばが引き締まり、なめらかな喉越しを生む逸品。



ざるそば

職人による全て手作業の手打ち蕎麦。出汁は3日前から仕込むこだわり。手打ちならではのコシと風味を堪能できる。



西城そば

お店の味をそのままに。ざるそば・かけそばを自宅で堪能出来る、つゆまで付いたパックの販売も開始している。  
※機械製麺にて提供

主な販売先

- ・備後西城駅 EKINAKA
- ・トーエイ西城店 ・道の駅たかの
- ・ファミリーマートAコープ西城店



株式会社西城そば生産組合

〒729-5743  
広島県庄原市西城町中迫24番地1  
tel・fax 0824-82-3432  
定休日/土日祝日・年末年始  
営業時間/9:00~17:00



※写真は「備後西城駅 EKINAKA」





合同会社重原農園  
代表  
重原 盛導  
Seidou Shigehara

Key word

味はもちろん、見た目の美しさにもこだわる

自然豊かな広島県北部に属する西城町。寒暖差で甘みを増す野菜栽培に適した土地である。

そんな気候を活かし、ほうれん草栽培を行なっている「重原農園」。栽培しているほうれん草は軸がしっかりしていて、葉が大きい。もともと料理が好きだという重原さん。スーパーで購入した野菜の見た目に不満を感じた経験から、味だけでなく見た目も美しさにこだわる野菜が作りた」と創業。

当初から力をいれているのが、土作り。食品廃棄物を原料とした食品ロス堆肥を使用し、捨てられた食品が再び食

材となって生まれ変わる循環型農業を行っている。

また、肥料選びにも時間をかけ、さまざまな種類を掛け合わせ、独自の土壌作りを確立し、マニュアル化。40棟以上もあるハウスでは、どこでも健康的で見た目も美しいほうれん草を作ることができており、品質の均一化に成功している。

さらには、庄原地域で作られるお米を定期購入できるサブスクリプションサービスも開始。農業が維持できる町として、地域に根付いていきたいと話す重原さん。ほうれん草のように、大きく活々と飛躍していく。



1. 品質が均一化できる40棟以上あるビニールハウス 2. 安全性の高い食品ロス堆肥 3. 黄金色の稲穂が一面にひろがる庄原市 4. 出荷まで丁寧に手作業で 5. 目視により厳選した美しいほうれん草を出荷



大切なのは土の健康

消費者目線に立ったほうれん草作りを心がけ、品質管理を徹底している。軸がしっかりしていて、甘みもあり、自然の緑色が特徴。袋のまま立てて冷蔵すると長く持つ、主婦が冷蔵庫に常備したい野菜。

比べてください、美しいほうれん草の立ち姿を。



ほうれん草

「青菜の王様」といわれる、ビタミンと鉄を含む緑黄色野菜の代表格ほうれん草。広島県庄原産として2種類のパッケージで様々なスーパーにて年中購入が可能。



お米のサブスク

月々定額で定量のお米をお届けするサブスクリプションサービスを提供。毎月1回15日に4kgのお米をご自宅にお届け。お米の消費量に合わせて2kg毎の追加購入も可能。



AI農機シェアリング

必要な時に農機やオペレーター数をシェアできる「農業版Maas」。導入コストを抑え、作業効率を高めて栽培面積を増やすことが可能。サービス管理者である重原農園を始め、県内外11生産者で社会実証実験を行なっている。

主な販売先

- ・マックスバリュ
- ・フードコネクト
- ・自社ECサイト(お米のサブスク)



合同会社重原農園

〒729-5722  
広島県庄原市西城町大佐803番地1  
tel 090-5697-9273  
定休日/日・祝日  
営業時間/8:30~15:00  
お米のサブスク広島庄原店/  
<https://shobarice.com/shopping/lp.php?p=001>







白根りんご農園  
白根 加奈  
Kana Shirane

白根りんご農園  
園主  
白根 浩治  
Kouji Shirane



夫婦二人三脚でりんご作りに情熱を注ぐ

標高1000m級の吾妻山や比婆山に囲まれた比和町で、約1600本のりんご果樹を栽培する白根浩治さん。

父の和幸さんが試行錯誤の末たどり着いたりんご栽培の技術と知恵を受け継ぎ13年になるが、「毎年が1年生」と笑う。近年の異常気象や病害虫、イノシシや熊に悪戦苦闘しながら夫婦二人三脚で「手間暇かけたこだわりの限定生産」に励んでいる。

標高600mの山頂を開墾した畑には、澄んだ空気と清らかな水があり、清涼寒冷な大自然の中ゆっくり成長することで、締まったりんごが育つ。有機物肥料による自然

農法を実践し、農薬、化学肥料は極力使わない。通常1本の木に約3000個の果実がなるところを、贅沢にも300個程に摘み取り玉太りを促す。袋をかけずに太陽光をたっぷり浴びさせる事で、さらに糖度や食味を向上。こだわりは樹上でじっくり完熟させてからの収穫。

「良質で安全な農作物を直接お客様に」という思いから自社直販のみ。りんご畑を荒らすイノシシを捕獲した「ジビエ」肉も今年発売され好評だ。「いずれは地元の農産品を使った飲食事業も展開していきたい。」夫妻の夢は尽きない。



1. 店頭には色とりどりの新鮮なりんごが並ぶ。栽培している品種は約30種。2. 養分を残す為の適花作業 3. 夫婦揃って狩猟免許を持ち害獣駆除を行う 4. 直売所のジビエコーナーで猪肉のロース・バラ・モモなど5種を販売 5. 完熟を見極めながら、ひとつひとつ手でもぎ取っていく根気のいる作業



サンりんご(無袋栽培)

昼夜の寒暖の差が大きい気候と、日の出から日没までの豊富な日照量、更にりんごにとっては厳しい環境とも言える粘土質の土壌は実を必要以上に大きくしないため、その分甘味の強い味わいのあるりんごが育つ。

惜しみない手間と太陽の恵みをたっぷり浴びた完熟りんご



りんごジュース(ストレート)

自社りんごだけを使用したストレート果汁100%のりんごジュース。甘味と酸味が特徴の「ふじ」。王林、青林、ぐんま名月を使用した「青りんご」。りんごを3種類以上ブレンドした「ミックス」の3種類のラインナップ。



りんごジャム・焼肉のタレ

自社りんごをたっぷり使用したジャムと焼き肉のタレ。優しい甘さのジャムは、パンをはじめ様々な食材に合わせやすい。また、幅広い世代に人気の高い焼き肉のタレは、ノーマルタイプと辛口の2種類のラインナップ。



イノシシ肉

夫婦が猟銃で仕留めた猪を鮮度を保ったまま、庄原市運営の衛生的な工場に食肉用に加工。臭みがなく、ジビエのイメージを覆す美味しさがリピーターが増えている。

主な販売先

- ・直売所
- ・通信直販(FAX・楽天市場)

白根りんご農園直売所

〒727-0312  
広島県庄原市比和町木屋原819-2  
tel・fax 0824-85-2482  
不定休  
営業時間/9:30~16:30(9月中旬~12月中旬)  
駐車場/20台(無料)  
HP/https://shirane-apple.com/







合同会社たなべ牧場  
代表  
田邊 賢太  
Kenta Tanabe



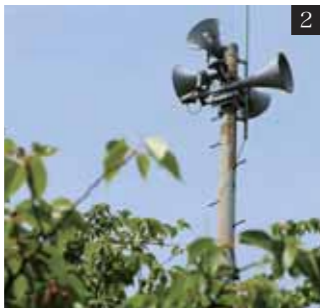
愛情たっぷり! ストレスの少ない環境で育んだ生乳づくり

広島県北東部、庄原市西部の静寂で雄大な山間部。緑あふれる自然に囲まれ、近隣の「鮎の里公園」では家族で1艇貸切りのラフティングや初夏には「ほたる見公園」で自然を満喫できる。

「全国和牛能力共進会」において、たびたび最優秀賞をとる牛を出品している口和町に所在し、自社牧場で乳牛を育てている「たなべ牧場」。乳牛のストレスを軽減させる取組みとして、クラシックを聞かせたり、数種類の餌をコース料理のように時間をかけて与える等、県内でも稀な独自の飼育法にこだわっている。

また、ハイブリッド型酪農を導入するため農場を造成中であり、現在の28頭から70頭程度への飼育増を目指し、額に汗し奮闘中。

2020年には、「乳用牛群検定」で入賞した実績もあり、100%自家製乳を使用したアイスクリームやプリンを別会社の「モーモーあいすらんど」で販売。乳牛ファーストで愛情たっぷりに飼育され、爽やかかつコクと甘味が評判の製品は全国からネット注文も多い。一口食べると「たなべ牧場」でしか味わえない、生乳の甘い幸福(口福)に包まれる。



1. フリーバーンで飼育 2. 1日2回、スピーカーから流れるクラシック  
3. 100%自家製生乳 4. 飼育数を増やすため農場を造成中 5. 全ての牛に名前が付けられ、声かけをしながらの餌やり

※1 酪農家が飼育する全乳用牛について、乳量や乳質・飼育管理などを評価される制度。



自社牧場からジェラートづくりまで

自社牧場でとれた新鮮な生乳を低温殺菌で豊かな風味を残したまま加工。愛情込めて育てた牛の搾りたて生乳から作るジェラートは、素材本来の味わいとなめらかな舌触りが自慢の逸品。

ストレスなく健康的な毎日を送る牛たちと共に。



シンフォニージェラート

プレミアムバニラ、濃厚宇治抹茶、ショコラ、塩生キャラメル、大人のラムレーズン、季節限定品(4月～8月中旬は森のラズベリー、8月下旬～10月末はビオーネミルク、11月～3月末は高野りんご)のラインナップ。



クッキーアイス

「モーモーあいすらんど」の看板商品「牧場ミルク」をクッキーで贅沢に挟みこんだ逸品。サクサクした軽い食感とミルク本来の味わいを堪能できる。(冬季限定販売)



シンフォニープディング

庄原産の「もみじ卵」の卵黄と「たなべ牧場」の牛乳を使用し、美味しさを追及したプリンは、自社工場でひとつひとつ手作り。濃厚でまろやかな口当たりが自慢。

合同会社 たなべ牧場

〒727-0113  
広島県庄原市口和町常定370番地2  
tel 0824-89-2281

企業組合 モーモーあいすらんど

〒727-0112  
広島県庄原市口和町金田319-1  
tel 0824-89-7030  
fax 0824-89-7031  
不定休(電話等でご確認ください)  
駐車場/5台(無料)  
HP/ <https://kuchiwa-ice.com/>

主な販売先

- ・道の駅たかの
- ・ひろしま県民の森
- ・自社ECサイト



※こちらは製造工場の為、直売は行っていません。





田総川漁業協同組合  
組合長  
山根 京司  
Kyoji Yamane

Key word 総領町の新たな宝、「陸封アユ」を保護するため奔走！

庄原市総領町を流れる、四季折々の自然美を堪能できる江の川水系の一つ「田総川」。ここは、稚アユの餌となるプランクトンが豊富で、アユの生育に非常に優れた河川でもある。

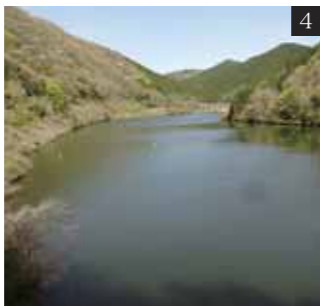
1958年に設立された現組合員67名の「田総川漁業協同組合」では、約10年前に「陸封アユ」の循環に気づき、近隣漁協と連携し「待受網漁法」を確立。総領町の新たな宝として保護するため、近隣漁協へ稚アユの採捕放流事業をスタートした。

川から海までの道のりを途中にある「灰塚ダム」で堰き止

められた田総川のアユは、ダム湖内で越冬し、春に川を遡上する。こうした「陸封アユ」の循環が見られるのは、国内でも大変稀な事例であり、ここで獲れたアユをイベント出店や地域の小売店、県内の飲食店へ販売し総領町の特産品として大きな反響を呼んでいる。

今後は、栄養価の高い大型の半天然アユを販売するための陸上養殖や、遊漁券のオンライン販売サービスを開始するなど、県外へのさらなるPRを目指す。

総領産「陸封アユ」を守り続けるため、組合員全員で取り組んでいく。



1. 遡上した田総川の「陸封アユ」 2. アユ採捕用の網を設置 3. 採捕した遡上アユは近隣の3漁協へ放流用に提供 4. 自然がそのまま残るおだやかな田総川 5. アユ漁はその手法ごとに、毎年6月より順次解禁



稚アユの放流

毎年4～5月に年1回、役員が中心となって、河川の各地点から稚アユを放流。その他、ヤマメやウナギの放流も行うなど、河川の生態系を維持するために活動している。

河川や森林、生物など、広く総領の環境を守る。



田総川天然若鮎

広島県より認可された「特別採捕許可」以降の期間に採捕される放流用以外のアユは、「道の駅たかの」など地域の小売店や県内の飲食店へ販売し、総領町の特産品として人気をあつめる。



アユ・ヤマメの塩焼き

地域内外で開催されるイベントに出店し、アユやヤマメの塩焼きなどを提供することで、田総川の地域資源をPRしている。



マス釣り大会

2年に1回のペースで川を堰き止め、マス釣り大会を開催。大会を通して、田総川やそこに棲む生き物を身近に感じることができる。

主な販売先  
・道の駅たかの

田総川漁業協同組合

〒729-3703  
広島県庄原市総領町下領家278  
庄原市総領自治振興センター内  
tel 0824-88-3067  
fax 0824-88-2021  
定休日/土日祝日・年末年始  
営業時間/8:30~17:15  
鑑札販売/3~10月頃





農家カフェひばーばの縁側



農家カフェひばーばの縁側  
店主  
福島 壽子  
Hisako Fukushima

Key word

幻のそばと呼ばれている比和そば

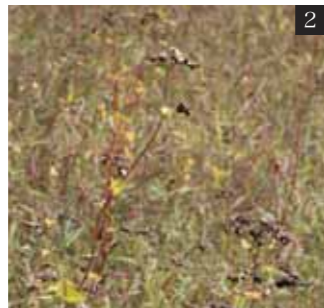
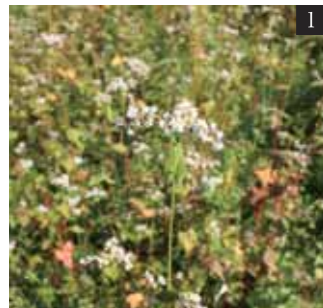
春の新緑から晩秋の初雪まで色彩豊かな大自然を満喫できる比婆道後帝釈国定公園に属している吾妻山。豊かな気候を活かし、その麓でそばの栽培をしている「比和そば生産組合」。

比和地区のそば作りは、約15年前に遡る。当時日本の農政は減反政策が進められていて、米に代わる農作物の栽培が奨励され、その転作作物として比和地区ではそばの栽培が進められた。比和そば生産組合が組織され、現在では120～140軒の農家がそば栽培に取り組んでいる。

比和そばを地域の特産にしようという熱い思いに応え、比和町農林業公社(現庄原市農林振興公社)がそば専用のコンバインと

乾燥機を導入し、収穫作業をバックアップ。現在では20tほどの収穫量がある。このそばを使った特産品開発やイベントなどでの手打ち蕎麦実演販売、スーパーや蕎麦店などの飲食店への食材提供など、比和そばの普及に取り組んできたが、地元で食べるところがないのでは盛り上がりには欠けると、「比和そばの会」のメンバーを中心とした有志で「ひばーばの縁側」を立ち上げた。

少し青みが残る時期に収穫したそばの実の皮を取り除いて製粉したもえぎ色のそば粉で打つそばは「比和もえぎそば」と呼ばれている。そばの商品化も目指し、ひばーばの縁側のチャレンジは続いている。



1. 敷地に広がる白く淡いそば畑 2. 収穫を待つそばの実 3. そば専用コンバインでの収穫 4. 古民家を改装した「ひばーばの縁側」店内 5. 10割蕎麦を打つ熟練の技



幻の「比和もえぎそば」

もえぎ色は、新そばの時期が最も鮮やか。その年の天候や生育状況などによって、毎年同じもえぎ色になるとは限らない。そのため比和そばは、幻のそばと呼ばれている。

※写真はイメージです。

「ひばーばの縁側」自慢のかけそば。



そばの実

もえぎ色が鮮やかなそばの実。収穫量は少し減るものの、早摘みをする事でブランドである比和もえぎそばを生産。色鮮やかで香りも高く、庄原市内の蕎麦屋にも引き合いがある。



比和そば茶

比和そばを自家焙煎し、香り高いそば茶に。お店でも提供しており、お茶を出した後のそばの実も食べることができる。少しそばつゆをかけて食べるのもオススメ。



しゃぶしゃぶそば

お湯を沸かした小鍋で自分でそばを湯掻いていただく。最後に鍋に残ったそば湯はとても濃厚で、うつつらと表面に膜が張り、他店ではなかなか味わえない逸品(冬季限定・要予約)。

主な販売先

・比和自治振興センター(そば茶)

農家カフェ  
ひばーばの縁側

〒727-0301  
広島県庄原市比和町比和810番地6  
tel 0824-85-2130  
営業日/毎月第1・第3水曜日  
営業時間/11:00～13:00  
駐車場/なし







株式会社ひばごんファーム  
代表取締役  
**田盛 健治**  
Kenji Tamori

Key word 「夏秋イチゴ」への挑戦、さらなる生産の拡大を

中国産地中部に属し日本三百名山のひとつである道後山。麓には高原が広がり、夏は避暑地、冬はスキー場として多くの観光客が訪れる。

その高原の冷涼な気候を生かし、「夏秋イチゴ」の栽培を行っている「ひばごんファーム」。全14棟のビニールハウスで約34000株を育てており、色付きや形が綺麗で、酸味が強いのが特徴。甘酸っぱい果実は、口当たりが良く夏にぴったりのさわやかな味わいで、スイーツやジャムといった製菓などの加工品との相性も良い。

通常、イチゴは高温に弱く夏季に出回らない。そこにチャ

ンスを見出し、国内ではまだ馴染みが薄い「夏秋イチゴ」に着目した田盛さん。しかし、温度管理が非常に難しく、苦労の連続だった。また、苗の選定や栽培方法などにも試行錯誤を重ね、現在の生産方法に至った。

高原から吹く風やミツバチを使った自然受粉にこだわり、生産性向上のため、試験的に電照栽培も導入。安定した収穫量により、「やまだ屋」の「赤もみじ」、「ひろしま県民の森」のスムージーやフルーツサンド、市場や和洋菓子店など販路が拡充している。

これからもイチゴのように赤く燃える思いを持ち、更なる事業拡大に向け頑張りを続ける。



1. 次々に咲く可憐なイチゴの花 2. 1つ1つ色付きを確認 3. 鮮度を優先する為早朝より作業 4. 真っ赤な果実がきれいに並ぶ 5. 丁寧に選果し市場へ



道後山高原イチゴ  
「すずあかね」

日持ちがしにくい「夏秋イチゴ」は鮮度が命。収穫後、早々に箱詰めをし、市場や洋菓子店などに出荷される。

最高の条件下で育った、人気の夏イチゴ。



赤もみじ

広島土産の定番「もみじ饅頭」。豊富な種類が売りの「やまだ屋」では「夏秋イチゴ」を使用した「赤もみじ」を販売している。イチゴの酸味と甘さが絶妙に合わさったフルーティーな風味が魅力の逸品。



スムージー・フルーツサンド

イチゴに練乳・豆乳を追加する事で、程よい酸味がクセになるスムージーをはじめ、ふんわりとしたパンに甘さ控えめの生クリームと甘酸っぱい旬のイチゴの相性が抜群のフルーツサンドを「ひろしま県民の森」で販売中。



ジェラート

「グリーンフィールド西城」とのコラボ商品。「夏秋イチゴ」をたっぷり使用したジェラートは、イチゴの果汁をまるやかなミルクで包み込みさっぱりとしたやさしい味わい。コーン又はカップから選べ、取り寄せも可能。

主な販売先

- ・やまだ屋 ・ひろしま県民の森
- ・和泉光和堂 ・グリーンフィールド西城
- ・和洋菓子の店サンエイドー

株式会社ひばごんファーム

〒729-5611  
広島県庄原市西城町三坂字笹苅山170番地34  
tel・fax 0824-84-2858  
定休日/土日・年末年始  
営業時間/8:00~17:00  
収穫時期/7~11月







フルーツファーム東舎  
園主  
長曾 国博  
Kunihiko Nagaso

Key word 一つ一つ丹精込めて作った、美味しいりんごを届けたい

自然豊かな広島県最北端の町、高野町。年間平均気温は、青森県とほぼ同じで、農作物の生産が盛んな町として有名。その冷涼な気候を活かした高野りんごを栽培している「フルーツファーム東舎」。

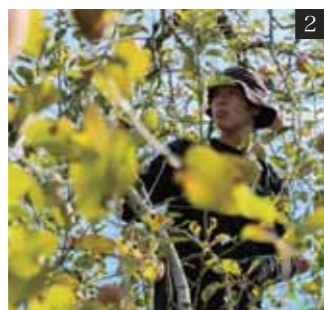
代々、りんご農家を生業とし、3代目となる長曾さん。長野県農業大学校を卒業後、2haの農地で16品種を栽培している。

恵まれた気候で育ったりんごは人気が高く、お客様の約7割が直売所にて贈答品箱や家庭用袋などをリピート購入している。

しかし、代替わり当初は、経営面での実務だけでなく古木の植え替え時期や苗木の選定など頭を悩ますこともあったという。そんな時、同地域のりんご農家に育成の仕方や品種・経営相談等する事で支えられ、交流を深めていった。

今では「高野町りんご加工組合」の製造責任者として、加工品の製造やスケジュールを管理しており、りんごジュースなどの販売にも力を入れている。

これから農地の拡充は厳しいものの、顧客のニーズを先取りして植え替えを行い、市場に合わせた作物を生産していく。



1. 青々とした空の下で、赤い宝石が実る 2. 収穫のタイミングを見極める園主 3. 季節の贈り物に贈答用箱で 4. 細やかな加工品管理 5. 市場に数多く出ない幻といわれるりんご



家族の夢がふくらんだりんご

りんごは例年9月上旬から11月中旬まで収穫が行われる。収穫期によって早生種、中生種、晩生種にわかれており、様々な品種のりんごを楽しむことができる。

「本当に美味しいりんご」を作るために。



サンふじ

日本を代表するりんご「サンふじ」。蜜入りが良く、甘味・酸味・歯ごたえの三拍子が揃った人気品種。世界中で愛されているりんごの品種のひとつ。



MANMA RINGO

添加物を使わず、りんごをその「まんま」スライスして乾燥。りんごのうまみがぎゅーっと凝縮した、一度食べたらとまらなくなるおいしさ。



高野りんごを使用した加工品

13軒のりんご農家が加入している「高野りんご加工組合」。「高野りんご」だけで製造した、100%果汁のりんごジュースをはじめ、シードルやポン酢などが道の駅たかのに並ぶ。

主な販売先

- ・道の駅たかの
- ・ゆめマート
- ・リストアステーション 他

フルーツファーム東舎

〒727-0423  
広島県庄原市高野町下門田58番地4  
tel 0824-86-2867  
fax 0824-86-2857  
時期/9月~12月  
営業時間/不定(電話にてお問合せ下さい)  
駐車場/10台(無料)







PlanterFarm  
代表  
三宅 貴美子  
Kimiko Miyake

Key word 自分で育てた季節の野菜を食べる喜びを体感してほしい

比婆山連峰が見せる美しい四季の表情を楽しめる西城町。この町には、もみじやブナ林などの紅葉スポットが楽しめる場所が点在する。

その町で家庭菜園栽培セットの販売から使用後の土の回収まで行う事業に取り組む「PlanterFarm」。2011年、自身が東京で東日本大震災を経験し、食料自給の大切さを痛感。マンションのベランダで家庭菜園を始めるものの、使い終わった土の処分に困った経験から、土の返却までを受け付ける野菜の栽培セットを商品化した。セット内容には、土・布プランター・藁・苗などが入ってお

り、ベランダや台所で手軽に家庭菜園が楽しめる。

家庭菜園で使用した古い土を回収し、回収した土を再利用し、クヌギなどの落葉広葉樹の苗木を育て、その苗木を植樹し、その落ち葉を集め腐葉土を作る。その腐葉土を再び家庭菜園で使用してもらうという、土を循環させる「SDGs」として取り組みも試行錯誤中。

多くの人が気軽に菜園を楽しめる環境を整え、旬の味わいや自分で野菜を育てる喜びを広めたいと意気込む三宅さん。これからも野菜達のように強く根付き、循環システムを構築し続ける。



1. プランターで育ったかわいい野菜たち 2. お子様と一緒に「食育」にも 3. 発送するだけで土の処分が可能 4. 土の循環サイクルを作り出す苗木の育成 5. 都会のベランダで家庭菜園



自家製野菜を手軽に

夏はトマトやピーマン、秋冬には白菜や大根など、季節に合った家庭菜園のキットをお届け。旬の野菜は栄養価も高く、何より美味しい。そんな体験を多くの方に。

どこでも、誰でも、簡単に。



季節を感じるプランター菜園セット

「田舎」では当たり前な家庭菜園。畑がなくても、「どこでも、誰でも、簡単に」自分で育てた旬の野菜を食べる事が生活の一部に。葉野菜から根菜まで様々な種類を育てることが可能。



選せるプランター菜園の土

基本的な元肥がブレンドされているため、手元に届いてすぐに家庭菜園を楽しめる。また、使用済みの土はお好きなタイミングで返却でき、古い土の処分に困らない。



布プランター

「季節を感じるプランター菜園セット」は、ペットボトルをリサイクルした不織布の「布プランター」を使用。通気性に優れており、鉢底石も必要ないので管理しやすいのが利点。

主な販売先  
・自社ECサイト

PlanterFarm

〒729-5742  
広島県庄原市西城町中野537番地1  
tel 080-3699-6261  
定休日/土日祝日・年末年始  
営業時間/9:00~16:00  
e-mail:planterfarm537@gmail.com  
Instagram <https://www.instagram.com/planterfarm/?hl=ja>  
Pay ID <https://planterfarm.thebase.in/>





# 備北もん

vol.5  
MAP

西城そば生産組合  
P01



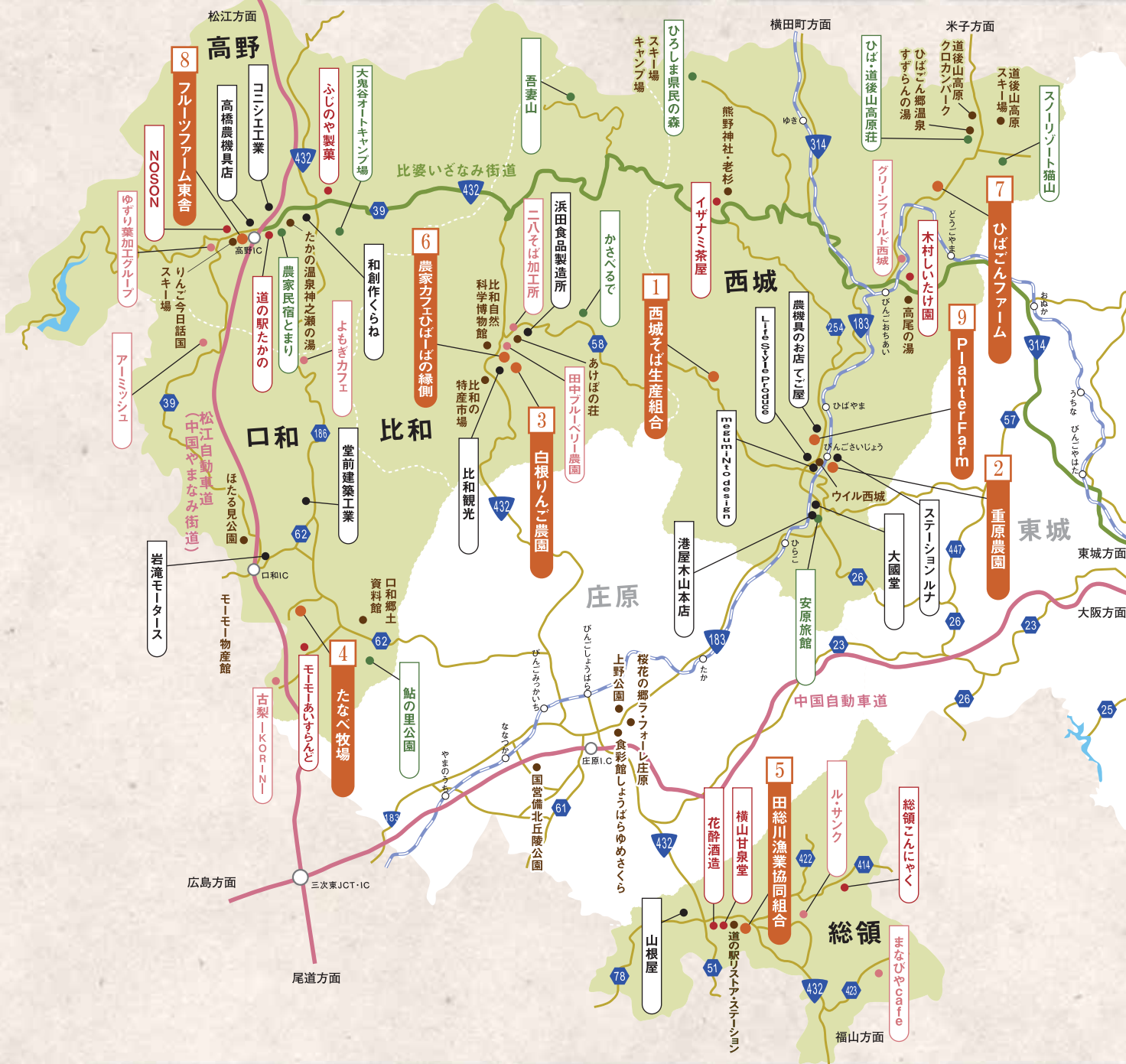
重原農園  
P02



白根りんご農園  
P03



たなべ牧場  
P04

田総川漁業協同組合  
P05



農家カフェひばーばの緑側  
P06




ひばごんファーム  
P07



フルーツファーム東舎  
P08



PlanterFarm  
P09




## 備北商工会

西城本所 / 〒729-5731 庄原市西城町西城197-3 TEL:0824-82-2904 FAX:0824-82-2785  
 口和支所 / 〒727-0114 庄原市口和町永田495-10 TEL:0824-89-2325 FAX:0824-89-2413  
 高野支所 / 〒727-0402 庄原市高野町新市676-5 TEL:0824-86-2011 FAX:0824-86-3039  
 比和支所 / 〒727-0301 庄原市比和町比和792-2 TEL:0824-85-2330 FAX:0824-85-2135  
 総領支所 / 〒729-3703 庄原市総領町下領家1-3 TEL:0824-88-2127 FAX:0824-88-2994

【令和3年度伴走型小規模事業者支援推進事業】