

地産地消で生産者と消費者をむすぶ

vol.29



Shizuku

季節誌 しずく

2018.12 >>> 2019.2

豊作を祈る気持ちは同じです



三河自家製滴楽部
活動報告
Shizuku HOME MADE OUCHI

おむすびSTAND スピンオフイベント
稲刈りも体験しちゃうんだなあ～

平成30年10月20日開催

秋晴れの気持ちのいい気候の中、JAひまわり西部営農センター近くの田んぼで「あいちのかおり」の稲刈り体験を行いました。10名の参加者の方々には稲刈り～脱穀、その後、お米についての講座を楽しまれました。

季節誌しずく × JAひまわり主催イベント



グリーンセンター豊川わいわいホールで講師併せて約40名の方々と共に、3種類のお米で作るおむすび、鯉と昆布だし、漬物、鮎、お茶の講習と試食を楽しんでいただきました。地元の食について学び、自ら体験することで、東三河地域の素晴らしさを実感して頂くことができました。



特設サイト



むすびSTAND ～和食のススメ～
おむすびがにぎれるんだなあ～

平成30年11月10日開催



三河自家製滴楽部



いちご大福教室

以前開催した教室の一例



米粉教室

しずく Love 会員募集

「季節誌しずく」が地産地消に興味のある方を対象にコミュニティを作りました！ その名も「三河自家製滴楽部～みかわしかせいしずくらぶ～」。地元の食材を使って自家製を学び、日頃の食卓を豊かにすることを目的に「お家でできる地産地消」を楽しみながら体得していきます。今後も魅力あふれる教室など開催する予定です。会員さまにはイベントの先行案内やプレゼント、季節誌しずくに関する情報を随時「しずくメルマガ」にてお知らせします。生活の中に手作りの味や技を加えてみませんか？

- 入会ご希望の方は携帯または「季節誌しずく」のHPから携帯またはeメールにて「club@shizuku.info」まで空メールを送り下さい。空メール確認後、こちらから入会案内を送ります。
- ※返信メールが届くよう、応募の前に「@shizuku.info」をドメイン解除してください。また、迷惑メールなどに振り分けられてないか等ご注意ください。



自家製教室開催はメールにてしずく会員に先行配信されます！

三河自家製滴楽部へご入会下さい！「季節誌しずく」が連絡します！

「季節誌しずく」だからできる楽しい地産地消のイベント満載！

メルマガでお知らせ

季節誌しずくは東三河の各市より後援をいただいております。後援／豊橋市・豊川市・田原市・蒲郡市・新城市



おつまみやオードブルに…

特長

- 食べごろ 10月～3月頃
※品種・地域・栽培方法などによって異なる
- 原産地：地中海沿岸のヨーロッパ
- 科名：アブラナ科アブラナ属
- 栄養価：抗酸化作用のあるβカロテンが豊富。またビタミンCも含まれ、美容や風邪予防によいとされています。最近注目のフィトケミカル的一种である「スルフォラファン」は、がんの抑制効果が高いといわれており、がん予防に効果が期待できます。

茹でずに
そのまま揚げるから
おいしさも栄養もまるごと

塩やゆず「しずく」、
オードブルスをつけても

Shizu Cook ブロッコリーのさっぱり天ぷら

- 用意するもの ● ブロッコリー 1/2個 ● 粉チーズ お好み (2人前)
● 市販の天ぷら粉 適宜
● 揚げ油 適量

■ 作り方

- ① ブロッコリーを洗い、水けをしっかりと取る。
- ② 市販の天ぷら粉(決められた分量)で液を用意。粉チーズも混ぜ込む。
- ③ フライパンに揚げ油を底がかるくらい入れる。
- ④ ①を②にくぐらせ、フライパンで揚げ焼きにする。
- ⑤ 面を変えながら全体に火を通してできあがり。

協力 **JAひまわり** ひと・夢・いいね。

新鮮で安全・安心な農畜産物の提供を目指して!
「年間を通じて消費者が望む新鮮な農畜産物を直接販売」
野菜大好きな主婦の私も、もちろん常連です!

お値打ちで新鮮! 発見いっぱい! 産直大好き!

今回グリーンセンター一宮で見つけた食材はこちら!

ブロッコリー

野菜大好き! 旬の味! 旬の味!

野菜大好き! 旬の味! 旬の味!

グリーンセンター一宮

豊川市東上町松本227番地 Tel.0533-93-6111
● 営業 9:00～18:00 ● 定休 2月・7月 第1水曜日

**グリーンセンター一宮で
見つけた生産者さんに突撃取材!**



本宮山が北側に大きく見える豊川市篠田町。畑が広がるこの地域は、水はけが良く、野菜作りに適した土壌。養鶏業と農業のサイクルが循環し、独自の土壌作りから育つ野菜は、どれも力強い。

野菜本来の甘さが光る自慢のブロッコリー



高校を卒業後、愛知県立農業高等学校で学び、代々続いている露路園芸と、先代から始めた養鶏を営んでいる田中さん。基本となるのは土壌作りで、「こだわった餌を与えた鶏の鶏糞を畑に入れることで、微生物やみみずの活動が活発になり、土はやわらかい。代々の技術と鶏の力を活かしたことにより、えぐみのない野菜本来の甘みが生まれたそう。堆肥により、土壌を強くすることで、作物も強く大きく育ちます。秋の台風にも耐えられ、甘いあるブロッコリーができています。シチューやベーコン炒めがおすすめです」と両親と笑顔の田中さん。時期を3段階に設定し、作付時期に合った品種を選定。来年度の4月頃まで出荷は続く。

ブロッコリー生産者 田中 宏和さん(出荷名は田中 幸子さん) 冬はブロッコリーのほかにレタスやキャベツ、夏はとうもろこしやオクラを栽培。

食卓に「とよかわ」を。地産地消で地域農業を応援しよう!

生産者と消費者を地産地消でむすぶ

季節誌
しずく

vol.29

2018.12 ▶ 2019.2

- しずく / ブロッコリーのさっぱり天ぷらp1
- 旬のしずく / 地産地消推進隊p2-3
豊橋市 / 株式会社 加藤土木解体 加藤 高志さん
- 地のしずく / 地産地消応援隊p4-5
田原市 / 半島キッチン ビオまりん 青木 朋子さん
田原市 / 有限会社吉田畜産 吉田 幸伸さん 田原市 / 株式会社マーコ 青山 智行さん
田原市 / 官本養鶏場 なごみたまご 官本 健太郎さん
- しずくTIMES / 地産地消の小さな流れをご紹介
豊橋市 / こどもの料理 中尾 友紀さんp6
- しずくの「ミチシルベ」 / 野菜人銘鑑
豊川市 / 小松業 中村 弘幸さんp8
- 味のしずく / 地産地消実践隊
豊橋市 / 豊川市 / 蒲郡市 / 田原市 / 新城市 協力店・協力企業さま

愛する地元で 何とかしたい

渥美半島は太平洋と三河湾に囲まれ、中心には山々が連なり、豊川用水により水系が確保され、温暖な気候を活かした日本を代表する農業産地の一つ。しかし近年では、燃料の高騰の影響でハウス栽培が減少、そして水田までも放棄地が目立つようになってきた。この現状を何とかしたいと立ち上がったのが、株式会社加藤土木解体の加藤高志さん。

加藤さんは、生まれも育ちも田原。愛するこの渥美半島で、放棄地を利用し新たなことができないかと探し続けていた。偶然に訪れた愛知県愛西市のれんこん畑を見て、「これだ！田原でもできるかもしれない」と思ったそう。新規で稲作は将来的にも難しいが、れんこんなら水田が再利用でき、解体業の重機が利用できることで光が見えた。何より、加藤さんがれんこんが好きで、縁起のよい食材だったことで、より一層熱意が高まり、今年でれんこん栽培3年を迎えた。

田原でれんこん作り スタート！

早速、加藤さんは全国有数のれんこん産地である愛西市に技術を学びに行くこととなる。その後、半島内で使われていない水田を探しあて、栽培を始めた。進めていく中で、海辺に近い水田は砂地であったり、山間地の水田は粘土質であったり、場所によって土壌に大きな差があることも分かった。試行錯誤をしながら、砂地の水田は鍬や手で掘る「くわ掘り」、粘土質の水田では「水掘り」と呼ばれるホースから勢いよく出る水を利用し掘り出す方法を採用するなど、その土地にあった畑づくりから裁



今回の人しずく

株式会社 加藤土木解体 加藤 高志さん

建築関係の専門学校卒業後、サラリーマンを経て家業を継ぎ二代目。自宅では鳥骨鶏やヤギを飼育。また近年、猪の獣害も多くみられることから猟銃の免許も取得するなど、田原が好きだからこさまざまなチャレンジをしている。

偶然に訪れた地で道が開け、現在は16反程の面積のれんこんを栽培。秋の台風で葉が取れたり、花が咲かなかった被害はあったものの、今年も本格的に収穫が始まった。今年で3年目となるれんこん栽培について加藤さんに話を聞いた。

地産地消と れんこんでできること

「地産地消は地元へ恩返しというか、新しい産業としてチャンスがあると思う。現在は従業員や研修生も加わり栽培をしている。自分自身は農業の経験はないが、本業を活かすことができたし、父が農業をしていたことで農機具があっ

培や収穫方法を選んだ。5月から6月にかけて種れんこんの植え付けをし、11月頃から1月下旬頃まで収穫は続く。始めた当初から、病気になるりなく、浅くても大丈夫な品種を選んだ。今後も収量や土地に合ったものをこれからも探していきたいそう。

たことでも道が開けた。栽培したい人が集まり、まとまれば大きな渥美半島の新しい産物になるかも。」と加藤さんの夢は広がる。再利用することで水田は荒れず、収量が取れば相場も安定するため、地域に根付いていく可能性は無限大。まだまだこれから。「地元のパン屋さんやコーポしてパーガーも販売。将来的には乾燥野菜も着手していきたい。大人も子どもも、れんこんは好きだからね」と加藤さんの笑顔からは、れんこんの美味しさと魅力が伝わってくる。【編集】水深が深い...と思いきや、立膝でホースを自由自在に作業していると思いませんでした。私もれんこん大好き。

今回の旬のしずく

れんこん

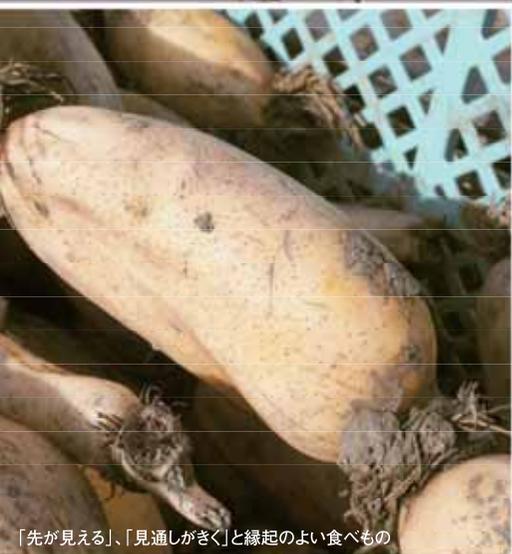
クックマートなど

愛する渥美半島で 先に明るい光の見える 縁起の良い農業を



レンコンの収穫風景

大方の泥を水流で掘り、れんこんを手探りで探し、傷を付けないように掘り起こす



「先が見える」、「見通しがきく」と縁起のよい食べもの



半島キッチン ビオまりん

田原市田原町西大浜 13-1
Tel.0531-27-8800

- 営業時間/ 月・水・木 モーニング/ 9:00~11:00
ランチ/ 11:00~15:00
カフェタイム/ 15:00~17:00
金・土・日・祝 モーニング/ 9:00~11:00
ランチ・ディナー/ 11:00~21:00
カフェタイム/ 15:00~17:00
- 定休日/火曜日
- HP:<https://www.lalagran.com/biomarine/>
- Shop Access



あつみフード運営の「食の灯台「半島キッチンビオまりん」」が、渥美線三河田原駅前「ラグラン」内に今年6月3日にグランドオープン。

地元の食材そのままの旨みを凝縮したオーブン料理と、採れたて新鮮野菜が親子で味わえるビュッフェレストラン。20種類以上の「ビュッフェ」と「オープン料理」の煮込み料理などが楽しめる。食材は田原産の豚肉やたまご、伊良湖から直送の魚をはじめ、野菜も地元産をはじめ全国から旬がそろそろ。調味料にもこだわり、小さなお子さん連れから年配の方も安心して楽しめる。



Lunch ビュッフェ付き

厚切りのロース肉に、たっぷりの生姜で焼き上げた一皿。

保美豚ロース生姜焼き
¥1,980 (税別)

ランチメニューは全てビュッフェ付きの価格
制限時間 90分。



ビュッフェのみ (税別)
●3歳以下 無料 ●小学生未満 ¥400
●小学生 ¥800 ●65歳以上 ¥1,000

※写真はイメージです。

田原の野菜はもちろん、
全国から今が一番おいしい食材が大集合。
シシパラな調理法で素材の味を活かした味付け。

Motto Check!!

サラダは地元田原産をはじめ、旬の野菜をたっぷり。オリジナルオニオンドレッシングをかけたサラダ。

こだわりの味協同組合のいちごジャム

ビオまりんの食パンは全て、パン工房あつみで評判の「なごみ食パン」。小麦粉は北海道産北の稔、北海道産バター、根室海洋深層水の塩、北海道ビートグラニュー糖、天然酵母ル・ヴァンを使用。パン作りに必要な食材しか使っていない。

田原 滴 地の Shizuku

地産地消応援隊

Lunch

- ロールキャベツのあつみトマトソース煮込み ¥1,680 (税別)
- 地魚のトマトパッツァ ¥1,780 (税別)
- あつみ牛ビーフシチュー ¥2,380 (税別)
- あつみたまごのふわとろオムライス ¥1,480 (税別)

Morning

なごみトーストモーニング ¥780 (税別)
(ドリンクバー込み)



宮本さんのなごみ卵のゆで卵

Morning

(ドリンクバーのみ(トーストゆで卵付き) ¥600 (税別))

- なごみフレッシュトーストモーニング ¥980 (税別)
 - ピザトーストモーニング ¥980 (税別)
 - もち麦のパンケーキモーニング ¥880 (税別)
- 上記のすべてのモーニングドリンクバー付き
※入荷によって内容が変わります。

今回の食材

保美豚

田原市保美町で60年余り養豚業を営む(有)吉田畜産。渥美半島の気候の中、生まれた保美豚。抗生物質は与えず、のびのびと育った肉質はやわらかくもっちり感が味わえる。じっくりとゆっくり火を通すのがおすすめ。

吉田 幸伸さん
有限会社吉田畜産
田原市保美町

今回の食材

トマトあまざけスモージー

田原市保美町で電照菊をはじめ、トマトやキャベツ、いちご栽培をしている炭マロコ。農業・化学肥料を使用しない栽培方法で育てた自慢の完熟ミニトマト「アイコ」と、砂糖を使わずお米の甘さだけで作った米麹の甘酒を合わせた「トマトあまざけスモージー」。さっぱりとした飲みごちで、ノンアルコール・添加物不使用でお子様や妊婦さんにも安心。

青山 知行さん
株式会社マロコ
田原市保美町

今回の食材

なごみたまご

田原市赤羽根町で、開放平飼い鶏舎(フリーレンジ)にこだわり、鶏を飼育する宮本健太郎さん。餌は遺伝子組み換えでないエサをはじめ、地元の農家の野菜や玄米などを与え、自由に動きまわられる環境で鶏本来の砂遊びや、風や光を感じることができる。この環境づくりがストレスなく、居心地の良い場所で命である卵を産む。

宮本 健太郎さん
宮本養鶏場 なごみたまご
田原市赤羽根町



店長
青木 朋子さん

酸性の米から弱アルカリ性のピロール米へ

一般のお米
酸性
pH6.8 ぐらゐ

ピロール米
弱アルカリ性
pH7.2 ~ pH7.4

ピロール米のすすめ

日本人の主食の基本は「お米」。これが体内を酸性にする原因になっていることは意外と有名な事実なんです。そんな気になる酸性を「ピロール米」で解消しませんか？

のだや店長 野田

カルシウムは骨や歯に蓄え、常に血液を弱アルカリ性に保つ役割があります。血液が酸性に傾かないのは、不足している分を骨や歯を溶かしてアルカリ元素のカルシウムを補充しているため。「酸性食品を食べることによって、血液のアルカリ度が不足すれば、アルカリを体内から補充しなければならぬが、逆にアルカリ度が足りていれば体内に蓄積される」と言われています。

■カルシウム不足が原因になると言われる症状の一例
骨粗鬆症・アレルギー・不眠症・精神病・歯周病など

◆普段のお米との違いを生むピロール農法とは？
海洋堆積物などで作るピロール資材を土壤中に投入し、土壤中内の藍藻（シアノバクテリア）を増殖させる農法です。

ピロール農法でどう変わる？

- ▶根が強くなる
- ▶栄養価が高くなる
- ▶農業の分解も

もっと詳しい詳細は右記HPもしくは店長にお気軽に。

ほのくにが Happy♡でつながる 女神プロジェクト

活動報告 女神プロジェクト 検索
活動報告は随時ご紹介しています、ぜひ!

11月23日祝本宮山奥の院で女神の奉納を行いました。

農林水産大臣賞 受賞店

豊川に3店舗 地元をはじめ安心安全な品質のお米を全国から

入橋店【水曜定休】	小坂井店【日曜定休】	千歳通店【水曜定休】
豊川市八幡町西赤土61-10 TEL.0533-87-4111	豊川市伊奈町前山1-15 TEL.0533-78-2750(代)	平成31年2月開設、有難うございました TEL.0533-89-9255

豊川 弱アルカリ性の「ピロール米」はのだやで購入可能です♪

Aji no Shizuku

Shinshiro
Shizukuform News
新城しずくファーム

生姜 Ginger

しずくファームにも冬がやってきました。今年のしずくファームは少々暑さに負け、夏野菜はバテぎみでした。東三河を襲った大きな2つの台風にも耐え、のびのびと育った里いもやさしいもはおいしくできあがりしました。そしてしょうがを収穫。

※期間限定。なくなり次第終了となります。

この度、ナチュラルカフェガーデンさんで新城「しずくファーム」の生姜を使い丁寧に作られた生姜シロップから作り出された2品が完成。ぜひ、冬のナチュラルカフェガーデンさんでゆっくりお過ごしください。

NaturalCafe garden
ナチュラルカフェ ガーデン

愛知県豊橋市内張町1-9
Tel.080-6913-9552

●OPEN 11:00~17:00 (L.O.16:00)
●CLOSE / 日曜日・月曜

2019年1月8日(火) 8:30~
「モーニング」はじまります。

豊橋 新城しずくファームの「生姜」と人気カフェのコラボが実現!



触れて体験し発見する五感で楽しむ食育 行事や四季を取り入れた地元でできる食育の形

- こどもの料理
- 問い合わせ・予約: <https://kodomonoryori.jimdo.com/>
- 会場: 豊橋市飯村校区、豊橋市多米校区

こどもの料理とは…

豊橋市内で、1才半から中学生までの子どもに料理を教えている中尾友紀さん。「こどもの料理」の看板をかかげて、12月で7年を迎えた。包丁や火を使うことが危険と敬遠しがちになってしまう料理ですが、「五感をめいっぱい使った食育」を、小さい頃だからこそ大切に、やりたい時にやらせてあげたいという中尾さんの願いが込められた教室。

中尾さんは静岡県立大学食品栄養科学部栄養学科を卒業後、地元製菓企業に就職。商品開発などを経験した。結婚後、神戸でキッズキッチンインストラクターの資格を取得。危険から遠ざけずに安全にできる方法を教え、避けるのではなく「触れて体験し学ぶ」自立に近い形を基本にしている。毎月異なるテーマが設けられ、1回の授業で食育の話、調理、試食の流れで、子どもたちだけで3品以上を作り上げる。



自身の子どもがきっかけ



3児の母でもある中尾さん。当時2歳だった長男の料理への興味の芽生えもあり、教室を開ききっかけとなった。また、共働きで食育に悩む母親をはじめ、好き嫌いが多く、アレルギーの悩みの声も多く聞かれ、何とか応えて食を楽しめる環境を作りたいと取組みを始め、自然と生徒も集まっていったそう。クラスは年齢で分けられ、四季やイベントに合わせた食材や地元の野菜や果物を使い、大人がなるべく手を出さないカリキュラム。レシピは本格的で、料理が苦手な母親も見学する姿が見られるほど。



こどもの料理

管理栄養士 中尾 友紀さん

小生と保育園児の3児の母親。地元の食材を使い、日本の行事などに合わせたプログラムを組み、楽しみながら学ぶレッスンを開催。食育レッスン、イベント、講座への出張レッスン、レシピ開発も行っている。

中尾さんが思うこれから

教室で使う野菜は地元の知り合いの農家からなるべく形を保ったまま仕入れるため、仕入時の車のトランクはいつもパンパン。「採ったままの状態から触り、作って食べる。1から知ること、興味を持つようになり、食べず嫌いが少なくなった。新鮮な食材を使うので、シンプルな味付けを心掛けメニュー開発をこれからも工夫していきたい」と中尾さん。最近では習い事の1つとして受け入れられ、湖西や蒲郡からも通う子も。家庭でも作るようになったり、友達に教えてあげることで自信に繋がる。その成長を中尾さんは微笑ましく見守る。





グリーンリーフ・トマト・ペピーリーフ・赤キャベツ・豊橋市伊藤さんのタイニッシュュ・カリノケール・河合果樹園さんのレモン・人參アボカド・自家製クリームチーズマヨソース

名古屋米店でも大人気の8種類の野菜をふんだんに使用したベジベジサンドが新登場！グリーンリーフやトマト、赤キャベツなど不足しがちな野菜をまとめて摂取することができます。ソースは自家製のクリームチーズマヨソースを使用しています。

たっぷり野菜のベジベジサンド
450円+税

「はなやさい」新メニュー
季節のサンドウィッチ



金澤ミカン園さんの金澤ミカン・生クリーム

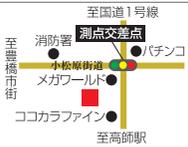
ギフトでも大人気！金澤ミカン園さんの金澤ミカンを丸々と使用したデザートサンドです。甘酸っぱいミカンと生クリームの相性は冬に食べたくなる味わいです。デザートタイムに嬉しいお得なドリンクセットもあります。

金澤ミカン園さんのミカンクリームサンド
1個250円+税 ドリンクセット500円～+税

Marché & Cafe
hana yasai
はなやさい
花と野菜とじっくり



TEL. 0532-46-6509 豊橋市曙町測点157-2
営業 / 8:00~18:00 (L.O. 17:30)
定休 / 毎週水曜日・年始
https://www.hana-yasai.com/



その他多数、ワークショップや講座をご用意。詳しくはHPにてご確認ください。Facebookにもイベント開催情報を公開中！

豊橋 新作の「季節のサンドウィッチ」2種類、ぜひご賞味ください♪

Aji no Shizuku



モデルハウス
ITOKO
STYLE

冬の時期を春のように過ごす...
まずはモデルハウスでご体感ください

地産地消講座のご案内
フルーツとハーブを知る
星千なお茶会

定員10名
※先着予約

奥三河それぞれ星の名前のパッケージ＆星のソムリエの豆知識付！

- 日時:平成31年1月24日(木) 10:00~12:00
- 場所:イトコモデルハウス1F
- 参加費:1,500円

星空の聖地のドライフルーツとオーガニックハーブが香るブレンドティーと、奥三河産の素材で作ったスイーツで楽しいお茶会をします。オリジナルブレンドティー作りでは、ハーブの効能や星のお話を聞きながら、フルーツとハーブの組み合わせを選んでいきます。お好きな香りブレンドで、とっておきのティータイムを♪
【ブレンドティーとスイーツを手掛けるのは、新城市にある学童農園やまびこの丘♪】

講師 鈴木 真由子さん
奥三河☆星空の魅力を伝える会 星のソムリエ
メディカルコーディネーター
奥三河の魅力を伝える活動をしています。

「ヒト・コト・モノvol.5」
モデルハウスにて配布中
東三河の「いいところ」をご紹介します



イトコは暮らしを愉しむことに、こだわり続けます。地域の人たちとも積極的な繋がりを作っています。みなさんとの交流の場として、エコショップやモデルハウスで、様々な教室や講座を開催。暮らしを愉しみ、衣(医)・食・住の提案を発信します。



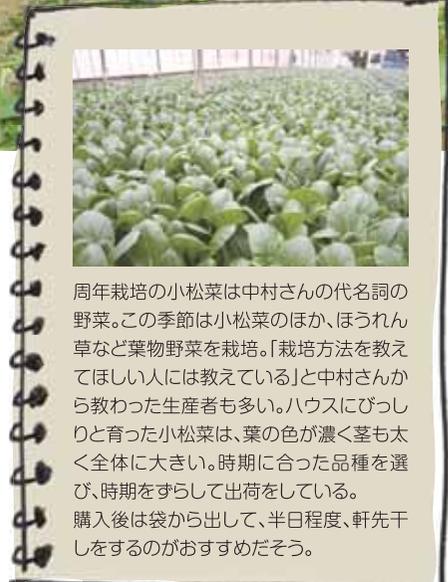
詳しくはホームページをご覧ください。
www.itoko.co.jp
slow@itoko.co.jp
株式会社 イトコ
豊川市諏訪西町2-248 ☎0120-86-4191

年末年始お休みのお知らせ▶モデルハウス・本社事務所は12/31月から1/3木まで、エコショップは12/26水から1/4金までお休みいただきます。

豊川 人気の地産地消講座、今回は奥三河の星を楽しむお茶会♪



お野菜万歳♪
季節誌しずく推薦
野菜人銘鑑
中村弘幸さんの
小松菜



しずくスタッフが出会ってしまった「逸品」を自由に紹介する企画。
「東三河でこんなものを作っていたとは？」的な情報をお届けです！

しずくスタッフの「感動したこと」

最初に中村さんにお会いしたのが、2015年の夏の終わり。見せていただいた畑には冬の野菜の白菜が育っていました。「祭りに合わせて作っている」と、季節をずらした栽培までもできる技術に驚きました。さまざまな試行錯誤を繰り返し、肥料や農業のこと、虫の駆除のタイミング、無駄をなくすスタイルは中村さんの技術の賜物。ピカピカの小松菜が物誇っています。



乾燥することで味が濃厚になり、日持ち効果もUP



乾燥することで炒め物は余分な水分が出にくくなるそう。さっと茹でた小松菜を温かいうどんなどに添えても…。緑色が映えます。

「しずく」野菜人銘鑑 Vol.3

豊川 中村弘幸さん

サラリーマンを経験後、就農し農家歴30年。現在は小松菜を主に栽培している中村さん。今後は農業生産法人「つげ野グリーンファーム」として、その人に合った土作りをし、全国各地で独り立ちできるよう、やりがいや夢を持っている農業者の人材育成に力を注いでいく。

販売先:JAひまわりグリーンセンターなど