

ウェルマル図鑑 Vol.1



well avenue marche - ウェルマル -

ここにも、からだにも、環境にも。

全てにとって「良い (Well)= 健全な / 健康な」選択肢があふれるマルシェを。

それが私たちの根本にある想いです。

おいしさに癒される。からだをいたわる。環境に優しくする。

「Well」にこだわった出店ブースが立ち並ぶ西神中央の並木道の、朝。

神戸市西区の若手農家为中心となり、新しいマルシェがスタートします。



ウェルマル図鑑とは

西神中央のパークアベニューで毎月 20 日開催されているマルシェイベント「ウェルアベニューマルシェ（通称：ウェルマル）」の出店者を対象として農園や店舗を訪問し、取材・撮影・編集作業を行ない図鑑を制作します。

ウェルマル図鑑は販売している商品ではなく、生産者様にフォーカスを当てて、マルシェを巡るだけでは分からない裏側のこだわりを中心にお話をお伺いしてまとめています。

この図鑑を片手に、ウェルマルを歩いてより出店者の皆様を知っていただければと思い作成しています。

【制作】
神戸芸術工科大学 環境デザイン学科 環境デザインプロジェクト

【協力】
一般社団法人農サイド - 神戸市西区のマルシェ運営 -
神戸市

ネクストファーマー制度

これまで農業に参入するには研修機関等で 1 年間の農業研修に専念しなければならなかったが、令和 3 年 8 月の神戸ネクストファーマー制度の創設により、働きながらでも可能な短時間の農業研修（合計 100 時間程度）を受けることで、100 平方メートルから 1,000 平方メートル未満の小規模な農地を借りることができるようになりました。



Contents



キムチとやきいも なかむら



oimostand



さとのわ養蜂研究所



神戸咲く咲く Harmony



パン屋 小麦生活



KENJI CACTUS



あきさだ農園



MOON BREWERY



まるっとふあーむ



山口千代一商店



naturalismfarm



神戸農園ハレいろ



あまくぼ農園



C-farm cafe





学生の取材で優しく対応して下さる中村さん

◇設計の参考になる声
本大学の環境・建築デザイン学科では、このような広場の設計だけでなく運営などの提案をする事が多いのですが、実際の現場で運営や出展者の方々がどのような思いや、どのような工夫をされているのか、作り手だけでなく使い手のリアルな声を聞く事ができ、これから社会人として設計をする中で貴重な機会をいただく事ができました。

◇初めての取材
ウエルマル図鑑の最初の取材で、学生も不慣れで緊張していましたが、人話するのが好きと仰る中村さんは、暑い中でも私たちの聞いてみたい事に優しく対応して下さい、初めての取材をスムーズに行う事ができました。



元気の秘訣！皆さんからの声

◇皆様からの声
コロナ禍には公園での販売を行い、子供達からの、美味しい、といった嬉しい声を沢山いただきました。
このような移動販売を通じて人と話して、たくさんさんの声を聞く事ができる事で、大変だけれど移動販売を続けています。
焼き芋の販売を通して様々な人との出会い繋がりがあり、中村さんの元気の秘訣になっています！
◇キムチとやきいも なかむらとは
自家製キムチの販売と、自身で厳選した芋を石焼釜でじっくり焼き上げた焼き芋を販売する事に決め、ネーミングを名付けた。
わざわざ遠方から買いに来て下さるお客様が居たり、キムチや焼き芋のファンになって下さったお客様もいるので、なるべく毎月出店できるように取り組まれています。



前職を活かしたオリジナルの生産器具！

移動販売は、中村さんが63歳の時に始められました。
当初は、大工の見習いやステンレスの加工に携わった経験を活かして、自作の荷台を作成し販売を行っていました。
最近は、ウエルマルのようなマルシェイベントでは軽トラックに荷台を乗せて、遠方での販売も展開しています。



高温で燃えない釜

焼き芋機の改良も中村さん自身で行っており、オリジナルの製法で作られています。
高温になり、発火の可能性のある機器ですが、しっかりと工夫して燃えない加工を施しています。

変形する荷台

知恵と技術の集積された荷台は、経験から様々な工夫が詰まっている。
工夫を教えてもらうのも非常に楽しかったです！



オンラインでも販売中

冷やし焼き芋



冷やし焼き芋は、シルクスイート・鳴門金時が使用されています。中でもシルクスイートは、食感がねっとり、びっくりするほどの甘さが特徴！長期間の保存も可能で安心して購入いただけます。

自家製キムチ



キムチは義母から伝授した味を更に改良を重ねて作っています。
長年積み重ねた味は、多くのお客さんの心を掴み、今ではリピーターが絶えないほど人気な商品です。

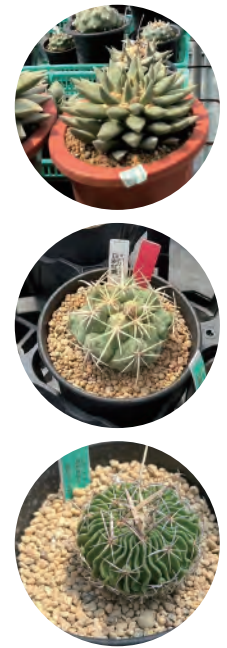
いかの塩辛



販売当初は、焼き芋のみ取り扱っていた中村さん、自家製キムチといかの塩辛も好評だったため販売を始めました。
キムチに使用されるニンニク・唐辛子も自家製です。



男のロマン：収集癖から始まったサボテン栽培



サボテン栽培のキッカケは、奥様が実家から帰ってきた一つのサボテンから始まりました。元々、収集癖のあった徳力さんは、その一つのサボテンからどんどん増やして、今ではビニールハウスの増築計画も進んでいる程、多種多様なサボテン農家へのめりこんだ。取材をさせていただいている間も、交配により選抜苗を選び「固定」したり、サボテンを半分につけて二つ別々に植えると、両方が育っていくなど、サボテンについての知識をどんどん教えて下さり、聞いていて、よりサボテンへの理解が深まりました。なにより、楽しそうに語ってくださる徳力さんが、本当にサボテンを愛して育てられているのが表情から溢れていました。いつかは、新しい品種を開発して、自分の名前を付けることが目標との事で、日々、実験的に繁殖や品種改良を進めていました。



愛情を持って楽しく育てる姿

徳力さんのサボテンへの愛情は、いろんなサボテンを紹介して頂く際の表情で伝わってきます。わが子のように大切に育てた自慢のサボテンを嬉しそうに解説して下さい、それぞれの特徴を詳しく教えてくださいました。これはサボテンなのか？こんな大きなサボテン見たことない！など、新しい発見ばかりで勉強になりました。マルシェにお越しの際は、是非徳力さんに話しかけて、いろんな知識を聞いてみてください！



まるでサボテン植物園

～初めてみる品種の美しいサボテンの数々～



◇個人的にサボテンを購入
取材をさせて頂いた際に、サボテンが好きでその場で購入させて頂きました。四季の変化がある日本で、サボテンの栽培は難しいと思っていましたが、冬は部屋に入れて気温を保つなど、様々なアドバイスを教えていただき、今でも元気に部屋の中で成長を続けています！

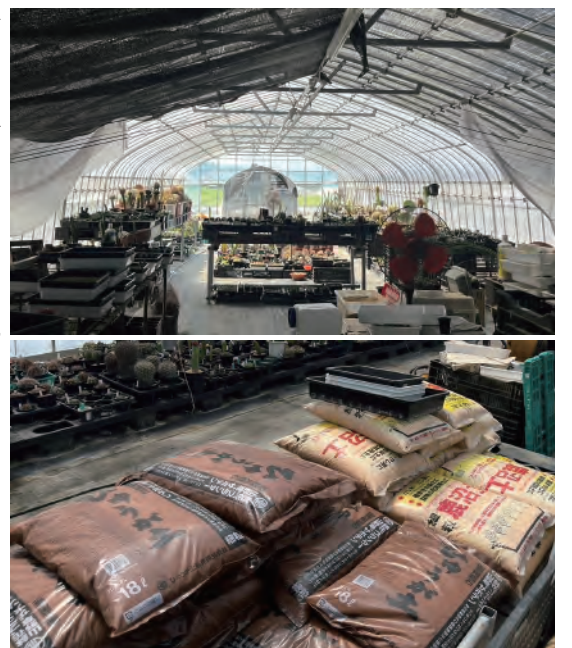
◇高温の環境
サボテンは暑い地域の植物という印象ですが、やはりビニールハウスの中は高温で、更に高温のビニールハウスの中に温室があり50度前後に保って栽培されていました。私も家でサボテンを数十点育てていますが、KENJI CACTUSさんへの取材で、このように苦労して育てられた植物なんだと改めて生産者さんに感謝します。

◇圧巻の景色
徳力さんにサボテンを生産しているビニールハウスを案内していただき、まず圧巻のサボテンの数々に衝撃を受けました。見たことのない品種だらけで、まるで植物園のような景色に感動しました。

◇学生の感想
貴重な農園を見学させていただき、ありがとうございました。できれば知るほど、サボテンの奥深さにのめり込み、今では部屋中がKENJI CACTUSさんのサボテンまみれになりました！

◇徳力さんの夢
サボテンには約原種一万種類以上、変種や園芸品種を合わせると三万種類以上あり、日々交配により選抜苗を選び「固定」に取り組む中で、新しい品種を發明して、ご自身の名前を付けたいという夢があるそうです。まさにロマン！サボテンに生きた証を残すという夢は、本当にカッコイイと感じました。

◇新しいビニールハウス計画！
現在、3棟で栽培されていますが、ネクストファーマー制度から、本格農業に参入し、今後拡大する計画を進めていた。更に多くの、そして珍しい品種をどんどん拡張していく今後のKENJI CACTUSさんに注目です！



※ネクストファーマー制度 P2に詳細を記載





naturalism farm

Naturalism Farm が考える「食」と「地域循環」



安心して食べられる
有機野菜を当たり前

まだまだ市場には少なく、高価なイメージの有機野菜、当たり前にならないうちの食卓に並ぶ世の中を目指します。

農家でチームを組み
食の安定供給を

農業者がチームを組むことで、端境期でも CSA の野菜セットを届けられることができ、仲間がいることで安心して農業を続けていけるチームにはいろいろな可能性があります。

CSA で
地域が支える農業に

CSA（コミュニティ・サポート・アグリカルチャー）を広め持続可能な農業を提案します。

若手の農家育成で
持続可能な農業へ

今や日本の農業人口は減り、高齢化が深刻な課題です。やる気のある若者に農家になるチャンスを提供し、次世代の農業者を育て持続可能な農業を目指しています。

Naturalism Farm は、兵庫県神戸市西区で有機農法での野菜作りをしています。食べる人と地球の事を考え、農薬、化学肥料を使用しない農業を選びました。

私たちの田んぼや畑は、ミミズやカエル、鳥達などいろんな生き物があふれ、自然との調和がとれた場所です。

刈草、稲藁などで行う土作り。きれいな井戸水。そしてほかほか太陽が育んだ、元気な野菜、お米、麦等をお届けします。もちろん安全の証である有機 JAS の認定も取得しています。



ヤギに引き込まれる学生

農園には、昔から居る大きなヤギと、最近農園にやってきた子ヤギが2頭いました。

栄養分の多い土から生えてきた雑草を食べてくれたり、農園のお仕事もこなす優秀な存在です。

私たち学生は、普段見ることのできない動物を見ることができて癒されました。

写真の小屋も、本学のプロダクトデザイン学科と作成しており、今後も大学と連携して、地域や農業を盛り上げていきたいと仰ってくださいました。

有機農業で元気に！

前職で、若い従業員の方の食の乱れが気になったことがきっかけです。

彼らの勤務態度や感情の起伏などを見てみると、食の乱れが心の乱れと連動しているのではないかと感じました。

そこで会社に食の改善について提案したところ採用され、自分で作った野菜を提供する動きとなり、その後農家として独立することになりました。

食を整えることで、従業員の顔色や生活が豊かになった事で、より多くの人に元気になってほしいという思いを持ち農業の選択を選んだ。



今後の活動について

もっと有機農業の事を知ってもらえるように、農園を設け、農業を体験してもらうアーバンファームという取り組みを行い、住んでいる方々にもっと有機農業の魅力に触れていただきたいと思います。

また有機野菜を使った料理を提供するカフェなどを作り地域の人たちも元気になる健康的な食生活を体感してもらいたいと考えています。

今回の取材についても、学生に有機野菜の取り組みを知ってもらい、食生活の一部だけでも健康的なものに変化をもたせられたら嬉しいと感想をいただきました。





oimostand

01 栽培過程/環境

祖父の手伝いとして始めた農業。学生時代に同じ専門学校に通っていたご主人と芋の栽培を始めて15年の月日が経つ。
一般的には芋は苗から育てる方針が多い。oimostandさんでは芋を種から生成し育てている。育てる上でのこだわりの一つだ。収穫後の芋は甘さを引き出すのにベストな温度を保てる貯蔵庫で保管の上、一定期間寝かし出荷及び商品化されている。祖父からの農業を引き継ぎつつ、味わい、生育過程において試行錯誤し、美味しいものを届けることに力を注いでいる。
学生時代から自分の手で製作することが好きだったご主人によって、農場付近にある貯蔵庫や手洗い場が手掛けられており、栽培から保管管理まで自らの手によって展開した環境下で、日々栽培に取り組んでいる。



こだわりのお芋

02 店舗



店舗カウンター
てく 至るところから出現

収穫後の芋を使用して干し芋を作りたいという思いから、自家栽培下での収穫物を様々な形で商品化展開し販売する店舗を開始することとなった。
週末土日のみのオープンである。
店舗には oimostand さんに関連する多様な商品のラインナップが並び、店舗商品に度々現れる愛らしい表情、芋を抱えたシルエツトが印象的な看板犬「てく」のイラストは奥様によって描かれている。
てくのイラストは商品パッケージや衣料品のアクセントとしてプリントされており、ステッカーやポストカードといった雑貨グッズ化もしている。現在オンラインストア上では衣類を中心に売り切れが続出している。
てくのグッズは店舗で閲覧へ入手可能なので、店舗に行けば在庫があったという可能性もあるかもしれない。

看板犬てく03



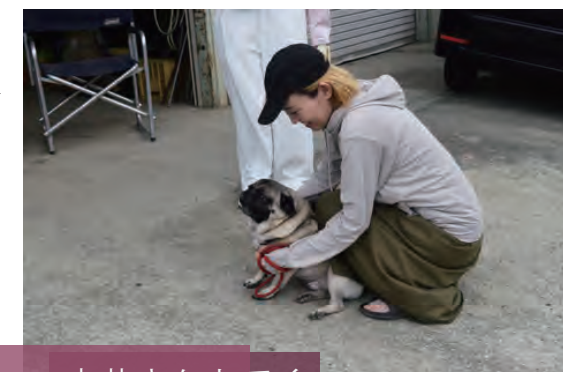
てくとおようふく

ペットを連れてお芋掘り！

oimostandさんの看板犬てく。
全国各地からファンが訪れて見に来ることもあるとのこと。
インタビュにあたった学生達にも人懐っこく寄って来て、つぶらな瞳を向けられ学生筆者達もメロメロであった。
てくは看板犬としては2代目。「ぼくのおいも」といった思わず笑みがこぼれるような愛らしい名称のてくのイラストが施されたグッズシリーズからは中井さんのてくへの愛情が感じられる。
oimostandさんが主催している芋掘りイベントではペット(犬)も参加可能で、人懐っこくてくとの交流も図れるだろう。
芋掘り実施期間には是非、ペットを連れて参加してみたい。



ぼくのおいもシリーズグッズ



中井さんとてく

さつまいも農家中井農園によるさつまいものお店 oimostand さん。砂糖不使用の加工商品や無農薬での栽培を行っている。
収穫した芋は焼き芋や干し芋、いも甘酒ミルク、おいものポタージュ(その他)と幅広く多岐に亘って商品化され、店舗やマルシェイベント等で販売されている。芋の他にイチゴなどの品目も栽培している。
「さつまいもの学校」、「oimoland」といった栽培体験等の自家農園を通したイベント開催や東遊園地等でのナイトピクニックやマルシェ等の外部イベントへの参加などイベントに対して積極的に働き掛けている農園さんでもある。
現在は中井さんご夫婦と農業を始めたいというアルバイトの方と農業を行っている。
今後は栽培芋のブランド化や品種の増加、奥様の祖父が築き上げてきた芋の栽培や芋を通したイベントを継承していくことを目標に掲げている。





あきさだ農園

多種多様な野菜を育て、季節によってさまざまな野菜を生産出来るのは、土壌自体に栄養が豊富にあり、出来る限り無農薬での栽培を心がけている。

秋定さんの思い

今回の取材は秋定智子さんが対応してくれました。秋定智子さんはあきさだ農園で無農薬野菜の生産や加工商品の生産をしています。秋定智子さんはエネルギーに溢れた方で、生産し提供した野菜を美味しいと、消費者から感想を言っただけの事がやりがいとなっており、これからの目標として自家製のニンニク味噌を全国に広めたい。そして農園は今まで通り野菜を栽培し収穫をして消費者に喜んで貰いたいと考えていました。



農業を始めたキッカケ

あきさだ農園では無農薬野菜の生産や加工商品の生産をしています。今回、取材のご対応いただいた秋定智子さんが農業を始めたキッカケについて採れたてのお野菜の美味しさを知り、韓国料理が好きで主に韓国料理で使われるお野菜を生産したいと思い農業への関心を持ち、農業に取り組むにつれてからだがみるみる元気になってきた事から、おいしい野菜を色んな方に食べてもらいたくなったとの事でした。



かわいい家族と農業生活

ヤギを二匹、犬を一匹賑やかな農園でした。学生たちは、皆メロメロになり、ずっと撫でさせてもらっていました。この子たちも、しっかりと農園の仕事をこなす優秀なパートナーです！



野菜好きが高じて野菜ソムリエ資格取得

2013年野菜作りを始める
2016年野菜ソムリエ資格取得
2017年工房兼店舗完成営業許可取得
試行錯誤を重ね、商品を開発、販売
2018年にんにく味噌販売開始
2024年委託販売先が4店舗、飲食店での取り扱い3店舗（韓国料理店・焼肉店・居酒屋）
朝日新聞様の折り込みチラシにて農園を紹介
現在も新商品開発の為、日々努力しています

自家製商品の販売

取材にお伺いした際に、自家製のにんにく味噌の試食を頂きました。美味しさのあまり、学生も皆がその場で購入し、唐揚げに混ぜて調理したり、野菜スティックにつけて食べたり、また、季節によって販売されているレモン胡椒も個人的に購入させていただき、あきさだ農園さんの商品のファンになっています！



■安心安全の無農薬野菜

多種多様な野菜を育て季節によって様々な野菜を生産している。多様な野菜を育てる事が出来る理由として土壌自体が栄養豊富であり出来るだけ無農薬での栽培を心がけている。安心安全な無農薬野菜を、皆様にお届けできるように、暑い中も必死に農業に取り組まれました。優しく丁寧に、農園をご案内いただき、最後はにんにく味噌を片手に記念撮影を行いました！

あきさだ農園の野菜でみんな元気に！

愛情をこめて育てられた野菜や加工食品をマルシェで販売することで、お客さんの声を聞くことができ、それがやる気に繋がる。あきさだ農園さんのおかげで、野菜嫌いだった子供が食べるようになったなど、聞くことでモチベーションが上がる。リピートしてくださるファンの方も居て、嬉しいです。是非、この冊子をご覧になられた方も、マルシェで声をかけてみてください。





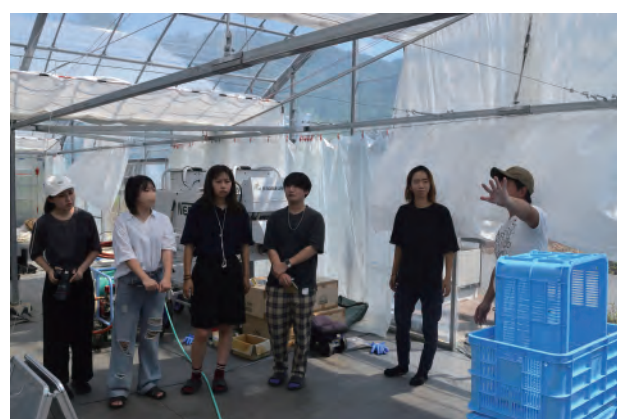
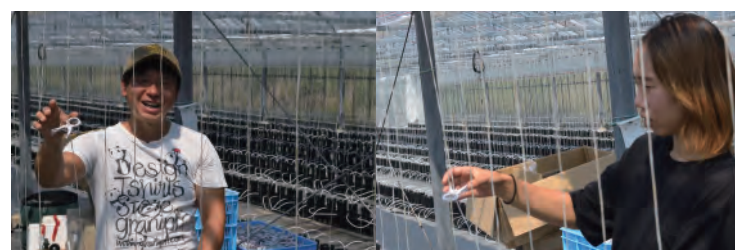
農業を始めたキッカケ

両者企業するなら“農家”と考えており、農業は農家によって最新の機械を使うところもあれば、昔ながらのアナログなやり方をするなどやり方次第で伸び代が大いにあると考えた。

トマト担当の田村さんは脱サラ後に社会人向けの農業学校に通い、いちご農家で修行を行った。

いちご担当の佐々木さんは農業大学でトマトを専門的に学び、兵庫で養鶏を行っていたが、神戸のマルシェにトマトが少ないことから、もう一度トマト農業を始めることにした。

偶然出会った二人が、トマトといちごの他にはないコラボレーションに魅力を感じ、共に企業する事となった。



ハレイロの意味とは

“普段より特別な気持ちになれるようなものを作る”
というコンセプトを元に年中行事やお祭りなど特別な日を表す「ハレの日」を農園名の一部に入れられた。正直作業時間も長く、とても辛いと毎日感じるが、自分達で経営し、販売した先でお客様が食べて笑顔になることにやりがいを感じていると語った。少しの笑顔が日常に広がる「ハレいろ」をもっと多くの方に届けたいと思っている。



効率化を追い求める

人が集まるようなことをしたい、と思っていたため観光農園を作る事を目標にしていた。目標のため、人にあげて喜ばれる作物は何か...と考えた結果「トマト」と「いちご」を選んだ。トマトといちごは農作物の中で味の違いが出やすく、やり方次第で他と差別化できると考えコラボレーションされた。マルシェに参加する事で多くの方に認知してもらい、観光農園を実現できた。



お客様から、トマトの美味しい調理法を聞かれるそうだが、自分達で試食しすぎてむしろ教えていただきたい。と微笑みながら答えられた。
とても明るく郎らかなお二人であった。

喜ぶ顔を直接見たい

マルシェに参加する事で多くの方に認知してもらい、観光農園を実現できた。マルシェの宣伝効果は大きかったと感じるとともに、お客様と直接対話することができるため、喜ぶ顔や一言でも多くもらえることが精神的支えになっていると語る。
お客様から、トマトの美味しい調理法を聞かれるそうだが、自分達で試食しすぎてむしろ教えていただきたい。と微笑みながら答えられた。
とても明るく郎らかなお二人であった。



ホームページ



Instagram



観光農園への想い

「他にはないコラボレーション」賑やかで、人が集まるようなことをしたい、と
思っていたため観光農園を作ることを目標にしていた。
目標のため、人にあげて喜ばれる作物は何か...と考えた結果「トマト」と「いちご」を選んだ。
トマトといちごは農作物の中で味の違いが出やすく、やり方次第で他と差別化できると考えコラボレーションされた。





さとのわ養蜂研究所



純粹ハチミツ唯一無二のハチミツに出会ってみませんか？

- ・非加熱はちみつ：採蜜後すぐに瓶詰めするため、自然そのままの味わいが楽しめます。
- ・少量生産：繁殖期に産卵スペースを確保するお手伝いとしての採蜜の為、はちみつを採る量はわずかですが、その季節のその時だけの特別なはちみつに出会えます。
- ・自然養蜂：採りすぎず、ミツバチのために蜜を残す、自然に近い養蜂を実践しています。砂糖水の給餌は行いません。

キーパーソンは奥様

奥様が養蜂の師匠との出会いをきっかけにミツバチに夢中になる。原発事故という人工的な放射能汚染があったからこそ、自然環境保護活動をし、次の世代に良い地球環境を残したいという想いがさとのわの活動の素となっている。



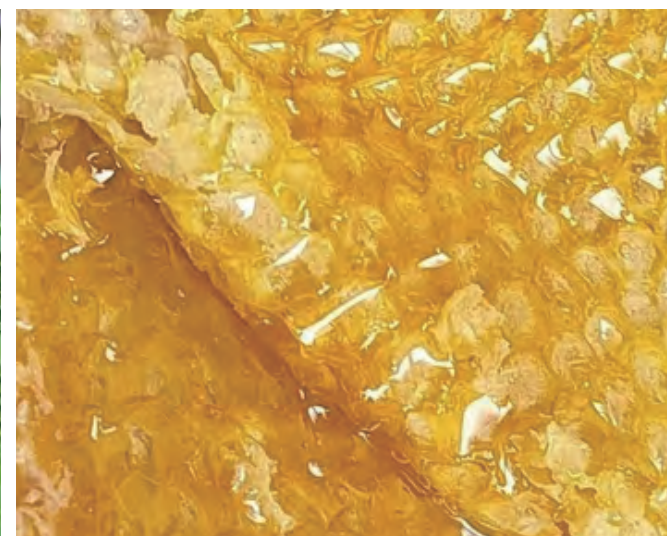
東日本大震災がきっかけで神戸へ

原発事故の避難者の集まりから始まったさとのわ・避難者時代にお世話になった分、恩返しをしていきたいという想いから、避難者、子供、経済的問題といった経験から常に社会的弱者に寄り添った活動を続けている。弱者という言葉さえ無いまいい社会を目指している。



教育者として

病気をされた旦那様は奥様の「死ぬまでに何したい？」という問いかけに「教育をしたい」と答え、オルタナティブスクールや子ども食堂といった子どもの居場所づくりを始められました。子ども達には今後、社会に出ていった時「自立」「自分のことは自分でできるようになる」そんな人物になってほしいと語っています。



多様なプロジェクト活動をしているさとのわさん



みつばちオーナープロジェクト

気軽にみつばちを飼ってみませんか？採蜜体験で採れたての蜂蜜を口にした時の感動、手にした非加熱蜂蜜は自然の恵みに感謝の気持ちが溢れます。花の時期と種類によって味が変わるので、採蜜日によって一瓶一瓶味が異なります。はちみつを採る量はわずかですが自然との共生と自然環境保護を目的とした活動をミツバチオーナーと共に歩んでいきたいと考えています。

さとのわ養蜂スクール「Satonowa Style」

これまでの養蜂スタイルから、より自然との共生を考えた新しい養蜂を共に研究し情報をシェアし本気で養蜂を楽しむ学校スタイルです。基本自由参加で作業日に一緒に養蜂を実践できます。卒業後のフォローもついて、養蜂コミュニティも得ることが出来るので一生の仕事として趣味として世界を広げることができます。Satonowa Styleでは日本みつばちと西洋みつばち両方を学べます。



ミツバチファミリープロジェクト

自然の中で親子でミツバチに親しむ活動や学びと共に、里山体験火起こし、ピザ窯で手作りピザづくり、みつろうキャンドル作りモリアオガエルの観察など、親子で1年を通して自然とふれあい環境について学ぶプロジェクトです。毎年たくさんの家族が参加しています。

CONTACT

兵庫県神戸市西区押部谷に拠点を置いている「さとのわ養蜂研究所」です。次世代の健全育成と自然環境保護を主軸に活動しています。一般社団法人さとのわの運営もしており、自分たちで採ったのはちみつを販売することで運営を支えています。

兵庫県神戸市西区押部谷町木幡369 ミロクビレッジ



Instagram



ホームページ





クラフトビールを作るキッカケ

で実家が米農家をしていたが、自身は元々サラリーマンとして朝から晩まで働きに出ていた。しかし体力の面から将来に不安を持っていた中、高校の同級生から「クラフトビールを一緒に作らないか」と誘いを受けて、クラフトビール作りを始めた。しかし実際に「お酒を作るまで」がとても大変で、お酒が作れるように申請が通るまでに3年かかった。また、実家の敷地内で作るために実家の米を使ったクラフトビールを作るということで申請を通した。



農家がお米作りからこだわって作る手間をかけたクラフトビール

神戸市西区の豊かな緑お米作りに適した土地で育てた品質高いお米のクラフトビールを醸造します。



人との繋がり

ビールを作るようになって、ものをつくる大変さを知り材料を用意してくれる業者さんの有難みがわかった。物を作りたくても、材料・器材を売ってくれる業者さんがいないと何もできない事がわかり、感謝の気持ちを持つようになった。また、だからこそ自分が一生懸命作った商品が売れるととても嬉しいしやりがいを感じる。一生懸命やる事で考え方が変わったり、それが人との繋がりを作ったりするため何事も上手いかなくとも一生懸命していきたい。



ビール愛

ビールは元々好きではなかった。しかし、作っていく間に少し行程を変えるだけで味が大きく変わること面白さを感じるようになった。定番商品をつくることで変わらない安心できる味を提供したい。また、自然豊かでお米作りに適した土地で、自分達で作った品質の高いお米を活かしたビールを作りたかったと語っていた。自分で作ったものを使ったビール作りをしているため、色々調べて実際に作っても次につくるのは来年の収穫が終わった後、つまり1年後になってしまう。そして、その都市の収穫量によって変わってしまうこともある為、今年の味は今年にしか作れない味となっている。



マルシェに対する想い

マルシェに初参加した時、売上は良いとは言えなかった。しかし、その後、マルシェから来たというお客さんや、農家さんとの繋がりがとても増えたことから売上が全てではなく、繋がりをつくるマルシェなのだと考えるようになった。



ホームページ



Instagram

CONTACT

名称
MOON BREWERY ムーンブルワリー
所在地
〒651-2221 神戸市西区押部谷町木幡319
営業時間
10:00~17:00





自然と共生するやり方

畑の生物が豊かになることがやらいと話す久保さんは、在来生物と共存しながら循環する栽培方法を選択しました。

たねの自家採取や挿し木などを行うことで、その土地の環境や病気に強い果物や野菜を育てている。

自然の恩恵を受けて育つ作物と三田の里山の風景はとも心地良く、新しい生き方を考えさせられます。

これからも、この自然豊かな三田でパッションフルーツ栽培を盛り上げていきます。



食べてみて欲しい

有機食品を認証する国の「有機JAS認証」を受けた無農薬、無肥料で雑味のない甘さが評判となり、全国へ出荷。〆コードから購入可能です！

パッションフルーツの生の味を皆さんに知ってもらい、身近なものとして食べてもらいたいと思っています。

パッションフルーツを食べた事の無かった学生も初めて食べて、その甘さにはまっています。



優しい久保さん

暑い中、お時間いただき農園の案内から質問の受け答えまで、長時間親身になって取材を受けていただきました。

農業に興味のある方が居て、初めてみたいが、どうしたら良いか分からない人が居たら、是非相談してほしいとの事でした。

一緒に三田を盛り上げる人が増える事を望んでいます。



三田での南国フルーツ栽培

奄美大島で学んだパッションフルーツ栽培、農薬や化学肥料を使わず、草刈りでの養分補給、糖度の調整など土づくりに力を入れ、三田でのパッションフルーツ栽培に挑戦しています。

露地でのパッションフルーツ栽培や実験を行いながら栽培技術を磨き、美味しい果物や野菜を育てています。

久保さんの好きが詰まった大玉のパッションフルーツは奄美大島や沖縄で育った物にひけを取らない。



奄美大島から三田へ

小学生から高校まで三田に住んでいたが、奄美大島に家族で移住して素晴らしい自然環境の中で暮らしていた。

奄美では縁あって実証農園の管理をしていたのですが、そこで営農指導員に学びました。

その経験によって農業者として認められ、兵庫でも農業ができるということと、一人で暮らす父親のそばに居たいという思いから、三田へのコターンを決意した。



農園探し

農業が盛んな三田では農政が手厚く、市の農業創造課は親身に相談に乗ってくれて本当に感謝しかないですし、農業委員会も現実的な話をしていた

だきとてもありがたいです。

対比できるものを同時に持つことで落ち着く性分で、ニュータウンに住みながら農村で働くことができるこの環境はとても魅力的です。このあたりの農村部は、豊かな自然や素晴らしい里山の風景が残されている一方、車で少し走ればスーパーにもショッピングモールにも行けて、かなり便利なおとこだと感じます。



「食」に関わる、繋がる。

神戸市西区神出町に本社・工場を構える神戸咲く咲くHarmony株式会社さん。油ろ過機や真空フライヤーの技術を活かしてサクサクとした食感で風味豊かなチップスを製造されています。

そんな神戸咲く咲くHarmonyさんがチップス作りに込める思いは、「生産者と一緒に地域を活性化すること」。

生きるために欠かせない「食」を通じて安心安全と地域の魅力を届ける。こだわりの思いについて詳しく伺いました。



神戸咲く咲く Harmony

Kobe Sakusaku Harmony

技術

実り

神戸市西区押部谷町で栽培されている太秋柿。甘くて美味しい高級品種なのですが、独特の見た目から敬遠されることも多く、売れ行きが低迷していたそうです。そんな中、知名度を上げる方法はないかと声がかかったのが、神戸咲く咲くHarmonyさんでした。



いぶき



太秋柿のブランディングを行うにあたって目を付けたのが自社で培ってきた真空フライヤーの技術。

30-40度で沸騰する真空フライヤーなら、色・風味・ビタミンを残した美味しいチップスを作ることができる、そしてそれが豊かな実りの魅力を発信することができる。

それが食品事業を考えるきっかけになったそうです。

「えー！」の聲が聞きたい

神戸咲く咲くHarmonyさんの本社敷地内には豊かな畑が広がっています。そこには、米やナス、キュウリなど身近なものからパイナップルやバナナといった南国の果物まで。中には収穫まで何年もかかるものも。

なぜそこまで豊富な作物を栽培するのか。そこには栽培環境を直接見ることがなかなかない作物も栽培することで訪れた人々にそれがどうやって実るのかなどを知ってほしいという思いが込められています。

「美味しい・楽しい・ためになった」と思ってもらえたら嬉しい。」代表取締役社長を務める鯛かおるさんはそう語ります。



完全予約制のレストランという取り組みも！

テラスから一望できる夕日は、サバンナを彷彿とさせるそう。



バナナってどう生えるのか知ってる？

給食野菜チップス

給食用に育てられた野菜の中から、規格外の野菜は捨てられてしまう。そんな野菜をチップスにして、フードロスについて考えるきっかけに。サラダやスープのトッピングとしても。



太秋柿チップス

押部谷の「太秋柿」を使用した果物チップス。太秋柿とは果汁が多く糖度が高い高級品種。そんな太秋柿の魅力をより多くの人に伝えるために生まれた上品な甘さのチップスです。



おせちチップス

お正月といえおせち！しかし、子供があまり食べないなどの理由でおせちを食べない家庭も多い。チップスになったおせちならおやつやおつまみ感覚で正月気分が味わえます。



CONTACT



ホームページ

神戸咲く咲く Harmony





通い農業という関わり方

2023 年に農家として活動をはじめた久保浩俊さん。

当初は神戸市内の有機農業スクールで学んでいましたが、本格的に農業を営みたいという思いを強く抱くようになり、農家のもとで研修生となり独立しました。

現在は神戸市西区にある畑に、垂水区にある自宅から車や原付で通いながら農業を営んでいます。

通い農家というスタイルも選択肢にあるという事を、農業に興味を持つ人に知ってほしい。



神戸市西区を選んだ

なぜ西区で始めたのか？

神戸市の中心地に近く、多くの人に活動を知ってもらえたり、都心部の人たちにとって農業や野菜が身近なものになってもらいたい。また垂水の家から通うことができる良い立地で農園を紹介いただけただ事で西区で始めようと決意しました。

他の農家さんとの繋がりも強く、忙しくも楽しく農業をしています。



土づくりにこだわった無農薬野菜

農薬、化学肥料不使用。

土作りを一番大切に、大地の恵みやお客様とのつながりにまるっと感謝して、まるっとまるごと食べられるおいしい野菜を育てています。

植物性の堆肥やぼかしをそれぞれの野菜に合うように量を調節するなどの工夫をしており、農薬や化学肥料は一切使用しない有機農法での野菜づくりにこだわっている。その為、まるっとふぁーむの野菜は安心して美味しく食べることができる野菜となっている。



久保さんの想い

農業をもっと身近に感じてほしい。

家庭菜園などでも良いので、野菜を育ててみる。野菜を買ってみる。野菜を食べるなど。

少しの事からでも良いので、土に触れたり、自分の体の為に野菜を料理に取り入れたりして、農業を生活の一部に取り入れて、どんな形であってもいいので少しでも農業に触れて繋がりを感じてほしい。

そのために、個人のお客様とのコミュニケーションを大切にしており、個人宅でのマルシェ等運営の工夫も進めている。



農業に興味を持ったのは？

次男の変化がきっかけです。

農業高校の学校生活を経てとても明るい子になった次男の変化がきっかけで農業を始めたという。

家庭菜園からスタートし、御縁を大切に「人との繋がり」、「地球環境」、「未来に繋がる農業の形」を残すという思いを込め、まるっとファームとして 2023 年 3 月から開業されている。

お客様の要望に答える品種の多様性

まるっとふぁーむでは年間約 60 品目の野菜を栽培しており、お客様からの要望に答える形で育て始める野菜などもある。また白ナスや茎ブロッコリー、白ゴーヤなどの珍しい野菜も育てている。

夏場はナス、秋冬は茎ブロッコリーが人気。





田園風景を眺めながら
ゆっくり食事ができる。

こだわりの有機農業レストラン

畑に囲まれている場所そして農業体験もでき、
カフェレストランがある唯一無二の憩いの場。

カフェから徒歩十分圏内にある自家農園で店主が
愛情を込めて育てた神戸産有機野菜。

さらに、有機野菜ならではの美味しさと
採れたてならではの新鮮さを同時に味わえるのが魅力。

C-Farm Cafe

農の『食・体・住』をテーマに。

C-Farmを立ち上げる前はプロ野球選手として四国の独立リーグに在籍。
その際、地域貢献活動の一環として香川県の農家の手伝いを行った際に農業に興味を持ち2019年にプロ野球選手を引退し、農家へと転身。
現代社会において自然と向き合う仕事の楽しさや、農家の仕事を体感できる機会はとても少ない。野菜を育て、美味しいご飯を食べることの楽しさや自然を体全体で感じる機会をC-Farmを通して伝えていきたい思いがあった。「食」を入り口として美味しい有機野菜の食材、農業に興味を持ってもらいたい思い、体に優しいだけでなく、この土地との繋がり深い食材にこだわってメニューを考えているのが魅力。
また神戸市で作られた野菜を神戸に住む人々に知ってもらうためのカフェを作りたい思いでお店を運営。

農の『食・体・住』をテーマに。

有機野菜 & 農業への想い

店主のクリスさんが愛情を込めて育てた有機野菜は、カフェのメニューに使われるだけでなく、近隣のスーパーや個人にも販売されています。また、農業に興味を持ってもらう人を増やしたいという思いから農業体験の受け入れも実施し、農業体験を通じて、自然と触れ合う体験や、野菜を育てて美味しいご飯を食べることの楽しさを感じられる場も提供しています。

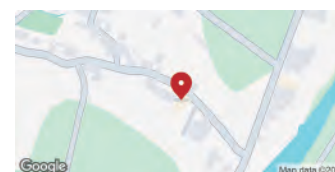


地元の食材にこだわった体に優しい料理
農業や化学肥料を使わない自家農園の野菜と神戸産の食材にこだわった料理を提供しています。月替りのランチプレートもあり神戸産の食材で作られている。
また、有機野菜ならではのおいしさと採れたてならではの新鮮さを同時に味わえるのが魅力です。店主のクリスさんが愛情を込めて育てた有機野菜は、カフェのメニューに使われるだけでなく、近隣のスーパーや個人にも販売されている。



CONTACT

〒651-2266 兵庫県神戸市西区平野町印路 26-1
C-Farm Cafe
有機野菜を使用したカフェレストラン
休日：定休日



Instagram



ホームページ



店内の雰囲気

店内はフラットでゆったりとした空間。カーテンで仕切られる個室もあり、子連れでも行きやすいお店。
天気の良い日には田園を眺めながら心地よい時間を過ごせる。



神戸で唯一 小麦の栽培から行うパン作り

パン屋小麦生活のパンは、小麦の栽培からパン作りを行っている。小麦の栽培から行うパン屋は全国でも数少なく、神戸では唯一、小麦生活が行っている。自家製小麦粉である、ニシノカオリ・せとぎららを使用し、食パンからフランスパン、クリームパンなどの様々なパンを製造している。また、パンに使用するきな粉やアーモンド、カスタードなども自家製であり、安心安全で美味しいパンを楽しむことができる。全てが自家製、オリジナリティといった点が、パン屋小麦生活の一番のこだわりであり最大の魅力である。



KDdonuts 神出ドーナツ工房

パン屋小麦生活が立ち上げた自家栽培の小麦全粒粉で作るドーナツショップ。
全9種類のKD donutsは、全粒粉・強力粉を使用したサクサク食感のドーナツが魅力。ぼそぼそになりやすい強力粉を米粉やこめ油を使用することでサクフワに仕上げる事が可能である。
また、米油は脂肪酸が入っていないため、体にも良いことが特徴。生地に硬さがあるため、型抜き機械は使用せず一つ一つ手で成形を行っているっており、世界に一つしかないドーナツを楽しむことができる。

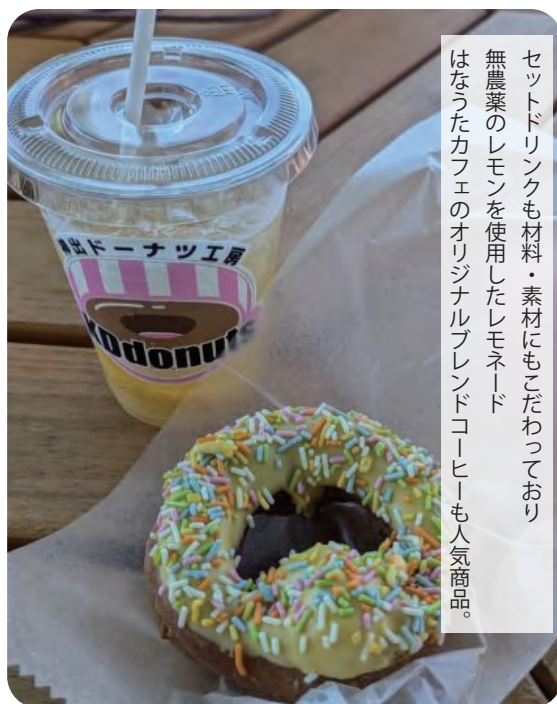


食育イベント活動の開催

パン屋小麦生活では、パン作りや石窯ピザ作り、ジャム作りなどの体験教室や、農業体験などのイベントを開催しており、地元の食材を使用し、食育を通して地域に貢献している。



トースターを予熱することで、美味しく食パンを焼くことができる。また、焼く前に食パンを霧吹きで濡らすことで、パリッとした食感に仕上がる。



セットドリンクも材料・素材にもこだわっており無農薬のレモンを使用したレモネードはなうたカフェのオリジナルブレンドコーヒーも人気商品。

CONTACT

〒651-2304
神戸市西区神出町小束野 30-17
神戸市営地下鉄西神・山手線『西神中央』駅から
神姫バス 82 系統 三木営業所行き『老ノ口』下車徒歩 15 分



Instagram



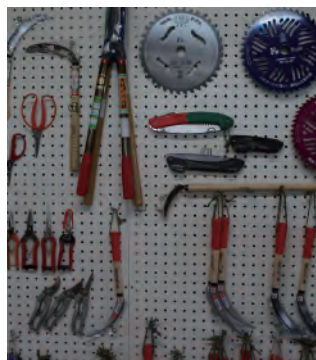
山口千代一商店

やまぐちちよいちしょうてん

必要なモノを必要なヒトに届けたい！ただ使えれば良いのではなく愛着を持って、長く使って欲しい

山口千代一商店

昭和42年に創業し、現在まで鎌や包丁などの金物全般の卸売を行っている。元々は新潟県や福井県に包丁などを移送する会社である。2年前から直接消費者に金物を実際に手に取ってもらう事業（B to C）を開始。メインは草刈りの鎌を取り扱っており、別の工場で持ち手などを作ってから販売を行っており、またキッチンバサミなど消費者の要望に応えた創作も行っている。地域活動として地域の産業フェスティバル等で商品の出展もしており多方面で活動を勢力的にされている。



Q 強み / 他の同業者との違いは？

少人数だからこそ使い手に寄り添い、できるだけ要望に応えられるところ。30代で金物の卸売業を行っているところ金物業界は若い世代の業者が少ないので若いという武器を活かしてSNS（インスタ等）を使った集客方法を行っている。インスタでの宣伝はカラーで綺麗な写真だからこそ消費者に伝わりやすいという利点がある。

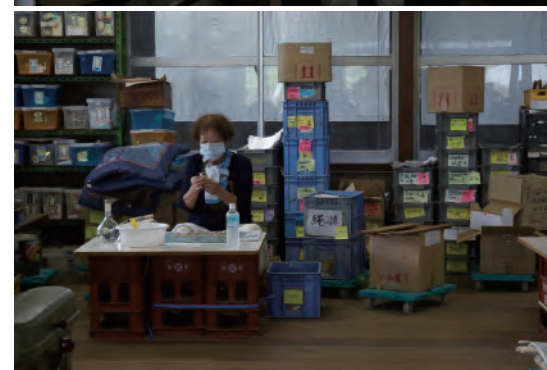
Q こだわりポイントは？

製造メーカーとコラボをしているところ正規品を売ったり、デザインのアイデアミックスをおこなっています。これまでの色合いやロゴマークを一新して、現代的で若者にも親しみのあるようなプロダクトに改良して、幅広い世代に手に取ってもらえる工夫をしている。



こだわりの軽トラック

一言で鎌と言っても刃の部分と柄の形の組み合わせで数百通りもの形が出来、オーダーに合わせて一つ一つ丁寧に作っている。卸売だけでなくイベントを通じて直接お客様に販売する機会もありますが、幌付きの軽トラックで出店するのが夢で、実際にマルシェなどの移動販売では自慢の軽トラックで訪問する。



Q 今後の目標は？

今後、金物業界において機械で出来ることが増えて手作業は少なくなる。また、職人さんの高齢化が進んでいるため売り手、買い手、作り手は減少していく。若い人がこの業界に入りやすいような制度を増やしていけたら。続けられるものは続けていきたい。企画や販売など積極的に行いながら魅力を広げたい。



CONTACT

兵庫県小野市 / 特産金物卸店 / 創業 57 年
 □ 鎌・包丁・鋏…各種金物取り扱い
 □ ラクホロ代理店 @rakuhoro
 □ 兵庫県小野市榎山町 228
 □ 月～金 9:00～12:00/13:00～17:00
 商品購入や作業場見学の際は事前に DM にてご連絡下さい

