

CHEERS!
阿武隈

乾杯×応援。

福島県田村市のふるさと納税
返礼品に選ばれる産品をご紹介します

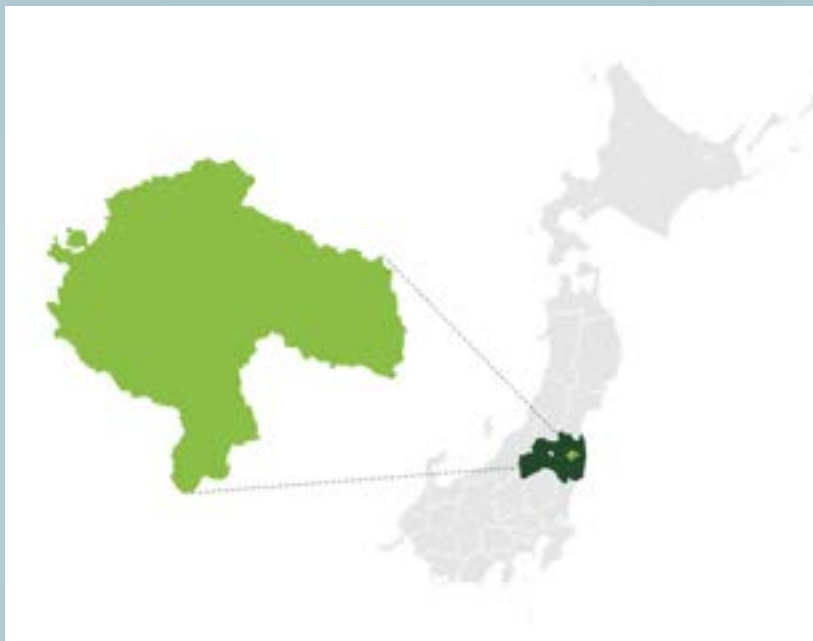
獨協大学
大竹ゼミ



『CHEERS！阿武隈』には、福島県田村市の農家の方々への敬意と農産物の素晴らしさに「乾杯する」という意味と、農家の方々に「応援したい」という意味が込められています。

獨協大学の竹ゼミで、福島県田村市の農家の方々への聞き取り調査や施設見学などをさせていただきました。それらを通じて、農家の方々の思いや、農産物の特長をまとめました。学生たちの視点から、福島県田村市の農産物について、紹介しています。

福島県田村市 について



田村市のシンボルマーク
田村市の「た」をイメージし、緑
豊かな自然環境と、いきいきと暮
らす市民を笑顔で表しています。
(田村市公式HPから引用)

福島県田村市

福島県田村市は阿武隈高原の中央に位置し、平成17年に滝根町・大越町・都路村・常葉町・船引町の旧5町村が合併し形成されました。また、阿武隈山系が南北に走っており、北から日山（1,057m）、移ヶ岳（995m）、鎌倉岳（967m）、高柴山（884m）、大滝根山（1,192m）、羽山（970m）などが連なっています。気候は、太平洋岸式気候に属しながらも、年間の気温較差が大きく、降雨・降雪量は少ないといった内陸性気候の特徴を持っています。

目次

CHEERS！について	p.1
福島県田村市について	p.2
目次・ふるさと納税の使い道	p.3
ひまわり農園	p.4
ムシムシランド	p.6
たむらさくま農園	p.8
福うなぎ	p.10

移ヶ茸	p.12
松や農園	p.14
福福堂	p.16
鈴木農園	p.18
ふらっとファーム	p.20
MAP	p.22
活動の風景	p.23

ふるさと 納税の使い道

田村市のふるさと納税は、6つの使い道からあなたが選んだ取り組みで応援できます。

子育て支援
施策の充実

自然環境の
保全と継承

地域の
活力増進

教育・文化・
スポーツ振興

奨学資金
への活用

市政
全般で活用

地元愛溢れる”ひまわり農園”

インタビュー：高村昭太・坪井レノ（3年）

佐久間辰一さんのプロフィール

- 1952年生まれの70歳。
- 農業高校の教師として長年従事、退職後に就農。
- 観光名所になっている牧野のひまわり畑の管理を行う「牧野ひまわり会」の会長として、地域振興に貢献。
- 現在、地域の直売所の立ち上げや運営など、様々な活動を精力的に行っている。



佐久間辰一さん（70）

一株の鉢植えから始まった農園

佐久間さんが農園を始めるきっかけとなった果物は「パッションフルーツ」。20年以上前に友人からもらった1株の苗を趣味がてら栽培し、300株まで増やしたことから始まりました。そこから植物の栽培に興味を持ち、教員を退職後、本格的にパッションフルーツの栽培を始め、現在も多くのパッションフルーツを栽培しています。そのほかにも様々な珍しい果物を育てており、現在のメインはサツマイモです。

地元への思い

佐久間さんは地元では「ひまわりおじさん」と呼ばれ、多くの人から愛されています。その人柄から、佐久間さんについての絵本まで出版されています。この絵本ではひまわりの里づくりを通して地域振興に取り組む佐久間さんの姿が描かれています。地元で愛されている佐久間さんですが、佐久間さん自身も地元が大好きです。



ひまわり農園の魅力に迫る



高村

佐久間さんにとって、農家の魅力とは何ですか？

植物は生き物ですので、毎日変化を楽しめるというところで
すね。植物から学ぶことは多いです。そして自分で自由に活動
できるというのも魅力の1つです。



佐久間さん



坪井

なるほど。学ぶことや自由さが今の活動につながっている
のですね。

はい。ですが、今最も大きいのは地域に貢献したいという気
持ちです。私はとにかく地元が大好きで、農業を通して地域に
恩返しできれば、と思っています。



活動の上で、今後の課題などはありますか？

今は若い人に引き継いでもらえるかという心配があります。
そのためにも、より多くの人に農業の良さ、植物の良さを伝えて
いきたいと考えています。



私たちのイチオシポイント！

ひまわり農園のイチオシポイントは、佐久間さんの人柄で
す。インタビュー中は常に笑顔であり、パッションフルーツな
ど様々なものを頂きました。そんな佐久間さんが丹精を込めて
育てたパッションフルーツは、甘酸っぱい酸味と、つぶつぶと
した食感が特徴で、一度食べたら病みつきになります。ゼリー
やジャムも販売しているので、是非ご賞味ください。



試食させていただいたパッションフルーツ

購入方法

田村市-ふくふくマルシェ

<https://0030.shop-pro.jp/?mode=grp&gid=2623121&sort=p>





葉タバコ産地からカブトムシの森へ



インタビュアー：坂本ひなた(3年)

ムシムシランドとは？

かつて、田村市常葉町では葉タバコ生産が盛んでした。葉タバコの栽培には腐葉土が使われます。それはカブトムシの格好の住処となってしまう、当時は害虫扱いでした。そこで、カブトムシを利用した町おこしができないかと考えムシムシランドは始まりました。現在では、カブトムシのみにとどまらずクワガタやオオムラサキなどを年間で3~4万匹飼育しています。

スタッフさんにきいてみた！



坂

ムシムシランドの魅力は何ですか？

カブトムシドームとカブト屋敷です。広さ約1000㎡を誇るカブトムシドームでは、1000匹以上のカブトムシたちが常時放たれています。来場者が直接虫と触れ合える場所です。夏季のみ営業しています。イベントスペースのあるカブト屋敷は1990年にオープンしました。ヘラクレスオオカブトなど国内外の昆虫標本が150種類並んでいます。趣向を凝らした様々な企画が行われているため、何度来ても違う楽しみがあると思います。



宇

坂

カブト屋敷のイベントについて教えてください！

昆虫食体験、世界三大奇蟲展、世界のカブ・クワ総選挙、幼虫掘り出し体験などを行ってきました。特に放送作家の鈴木おさむさんが監修するイベントは毎回大好評なんです。鈴木おさむさんは福島を魅了する「福島 WAKU-WAKU プロジェクト」の総合プロデューサーです。

宇

坂

ムシムシランドでの活動を通して子供たちに伝えたいことは何ですか？

カブトムシが亡くなることを“カブトムシ壊れちゃった”という子供がいます。昆虫はおもちゃではなく身近な生き物だということ、命の大切さを伝えています。また、カブトムシ幼虫観察セットの販売も行っていますが飼う際は、飼い方などを伝えることはもちろん、最後まで面倒が見られるかどうかの確認も行っています。

宇

坂

宇佐美さんは、昔から昆虫がお好きなのですか？



子供の頃からカブトムシが好きで、ラジオ体操前に虫取りをすることが日常でした。カブトムシは昔からいる夏の友だちですね。ムシムシランドでは、昆虫がダメージを受けすぎないように定期的に入れ替えを行うなどの工夫をして運営に取り組んでいます。それは、ムシムシランドのスタッフ全員が昆虫に熱い思いを持っているからです。

宇

坂

宇佐美さんが思うカブトムシの魅力は何ですか？

食事シーンと一生懸命生きている姿ですね。ムシムシランドを訪れる際やお家の昆虫を観察するときに注目してみてください！

宇



私が担当しました！



坂本

私のイチオシポイント！ ☆廃菌床の再利用に注目☆

シイタケ栽培に使うおがくずなどを固めたものを菌床と呼びます。きのこ農家は収穫が終わった菌床を産業廃棄物として有料で処分しなければなりません。そこでムシムシランドはシイタケの菌床を無料で引き取り、廃菌床を利用してカブトムシを育てています。菌床はカブトムシの幼虫が成長するために理想的な環境である上、シイタケ農家は廃棄費用がかからないため win-win の関係を築いています。また、廃棄物を再利用することは環境負荷の低減にも繋がります！

インフォメーション [2023 年度以降]

¥ 大人 500 円/小人 300 円(夏季 800 円/500 円)

🕒 9:30-16:30(昆虫館 4 月下旬-11 月下旬営業)

※詳細は HP よりお問い合わせください

<周辺情報>

宿泊施設☆スカイパレスときわ(写真①)

BBQ 場☆グリルマウンテン(写真②)

山頂から広がる絶景に加えて、
運が良ければ雲海が見られるかも!!



①



HP



②



Facebook

自分が美味しいと思うものしか作らない！

インタビュアー：大脇宝（3年）

プロフィール

福島県田村市船引町で、季節ごとに異なる様々な野菜を栽培している佐久間耕栄さん（62歳）。前職では舞台の音響やデータベース作成の仕事をしていましたが、生きていく上で「食」に関すること＝「農業」は必要不可欠なものだと感じ、自分の故郷である田村市で11年前から本格的に農業を始めました。趣味は料理・和算で、自分の育てた野菜を使用して毎日料理をしたり、和算のイベントによく参加したりしているそうです。農業に熱心な姿と、実直な人柄が印象に残りました。



佐久間さんに聞きましたっ！



インタビュアーの大脇宝と申します！
早速、佐久間さんにインタビューさせていただきます！
どのような野菜を栽培されていますか？

季節によって変わりますが、春はブロッコリー、夏はナス・ピーマン・ミニトマト・スイートコーン・イタリア野菜・トウガラシ4種、秋はニンニク・トウガラシ4種、冬はハウレンソウ・春菊などの葉物野菜を主に栽培しています。また、トウガラシをピクルスにしたり、トマトをホールトマトにしたりするなど、消費者の方が使いやすいように一次加工品の製造・販売も行っています。





野菜を栽培する上でのこだわりはなんですか？

「一番大切にしていることは、「自分や家族が食べて美味しいものかどうか」ということです！自分が美味しいと思うものを作るために、毎日試行錯誤を繰り返して、常に失敗しながら挑戦を続けています。また、スーパーやレストランの方からリクエストがあった場合にはとりあえず作ってみるようにしています。チャレンジして失敗して、それを繰り返す中で学びを得て、次に生かすことができると思います。



私のイチオシポイント！

佐久間さんへインタビューを行った私が感じたイチオシポイントは、「トマト」です！

なんと、佐久間さんの育てるトマトは、糖度が10度以上にもなるのだとか！一般的なトマトの糖度は4～6度で、8度以上のものをフルーツトマトと呼ぶことが多いのですが、このことから佐久間さんのトマトがどれだけ甘いのが理解できます！



↑佐久間さんが育てたトマト



↑佐久間さんが育てたトマトの糖度

購入方法

佐久間さんの野菜は、たむらさくま農園さんのホームページから購入することができます♪

※季節によって購入可能な野菜の種類は異なります。



<https://sakuma-nouen.com/>

うなぎで福島を元気に！ 福うなぎ

インタビュー：和田裕利(2年)

企業プロフィール

滝根町に位置する「ニューフロンティア株式会社」は、2015年から県内で唯一ウナギの養殖をしています。

ここで育てられたウナギは、“福”島で育ったウナギを食べて幸“福”になってもらいたいという思いから「あぶくま高原福うなぎ」として商標登録がされており、肉厚でふっくらとした食感が特徴です



養殖部顧問・場長 山下尊宣さん

Q. なぜ、田村市でうなぎの養殖を始めたのでしょうか？

東日本大震災によって被害を受けてしまった田村市を、新しい特産品を生み出すことで盛り上げ、東北の人々に元気になってほしいという思いから始めました。

福

Q. 養殖する上でのこだわりはありますか？

一番こだわっているのは水質です。うなぎの味は水質によって変わってくるため、徹底した水質管理の下で育てています。水はあぶくま山系の伏流水を使用しており、水槽の下にある濾過槽できれいな水を循環させています。

福



養殖場の見学をする学生たち

Q. うなぎの販売方法を教えてください！

主に県内のスーパーや飲食店などに出荷しています。全てを生きたまま出荷するのではなく、自社でかば焼きにして加工・販売もしています。

また、手ごろな価格でウナギの味を楽しんでもらいたいという思いから、ウナギのかば焼きが入った冷凍おむすびである「うなおむすび」の販売も2019年に開始しました。これらはインターネットでも販売しています。

福



↑ 実際に試食させていただいたうなぎのかば焼き

←うなおむすびは令和3年に「ふくしま満天堂プレミアム 2021」を受賞した。

私のイチオシポイント



福うなぎは、閉鎖循環式の陸上養殖を行っています。この養殖方法では使用した水をろ過して再利用するため、最低限の排水で済み、海洋汚染を起こさずに養殖が可能となっています。美味しいだけでなく、環境にも配慮していることがポイントです。

福うなぎのホームページはこちら⇒



肉厚!にこだわりぬいた「移ヶ茸のシイタケ」

インタビュアー：横山暁楽（3年）



◎ プロフィール

安田悟さん 43歳

気さくで親しみやすく勉強熱心な方です。
脱サラして農家を始めて3年目ですが、
商品へのこだわりがとにかく強くて、自分
が納得できる質の物しか売りに出しません！



◎ 安田さんに聞いてみた！



横山です。よろしくお願いします！
最初に、安田さんが栽培されている作物は何ですか？

シイタケとキクラゲを栽培してます！



安田さんのシイタケとキクラゲの特徴はどんなところですか？

大きさと肉厚さが1番の特徴ですね。スーパーなどで目にするきのこより、大きくて肉厚です！自信があります！



実物も見せてもらいましたが本当に大きいですね！
栽培する際にこだわっていることはありますか？

培養期間と水にはとてもこだわっています！菌床の培養に150日かけることで、大きく肉厚なきのこが育ちます。



また、水は山から引いた天然水を 100%使用していて、シイタケ本来の味を楽しめるだけでなく、ミネラルも豊富なんですよ！
F-GAP(福島県の農産物の安全基準)の認証も得ているので、安心して手に取っていただけます！



大きさ、味だけでなく安心して食べられるのは良いですね！
最後に、安田さん流のおすすめの食べ方はありますか？



シイタケはやっぱり炭火で焼くとおいしいと思います。あとはお吸い物もおすすめです！キクラゲは少し変わった食べ方だと、キクラゲチップスがおすすめです。「カフェーブリキイヌ」という三春町の飲食店が、SNS で私のキクラゲを使ったレシピを投稿してくれているので、気になった方はぜひ調べてみてください！



◎ 私のイチオシポイント！

なんといっても、こだわりの詰まったシイタケの大きさと肉厚さです！
現地で見学した際には予想以上に大きくて驚きました！また、スーパーで「顔の見える野菜」が売られているように、どんな人が作っているのか気にする人もいます。安田さんとお会いして、明るくユニークな印象を持ちましたが、お話を聞いていると、商品への熱い思いがすごく伝わってきて、素直にこの人が作ったものを食べてみたいと感じました。頂いたシイタケを後日食べたのですが、サイズの贅沢感とシイタケの風味が良く、食感もとても良かったので、日々のちょっとした贅沢に購入してみたいはいかがでしょうか。



◎ 購入方法

現在は、田村市内外の直売所や道の駅、福島市近郊のヨークベニマル、いわき市内のマルト等のスーパーで販売しています。右下の QR コードからホームページに行くことができるので、気になった方は是非ご覧ください！



あなたの支援が農村地域の未来を救う

インタビュアー：小池政輝・清水大輔（3年）

松や農園について

福島県田村市船引町堀越にある農園で、主にさつまいもを栽培しており、生芋の他に干し芋や焼き芋、甘酒などの加工製品も作っています。「お客様とのふれあいを大切に」をモットーに、地元住民に寄り添った営農を行なっています。今回は、松や農園の佐藤さんにインタビューを行った際に感じた魅力を皆さんにご紹介します！



佐藤松美さん



インタビュー後の記念撮影



佐藤さんの就農のきっかけを教えてください！

私は堀越地区の集落営農の代表を勤めており、近年増加している耕作放棄地を解消し、地域を活性化させたいと考えていました。そこで茨城県で行われているさつまいも栽培を参考にし、耕作放棄地を削減する試みを始めました。収穫したさつまいもは干し芋や甘酒に加工したり、地元の直売所で焼き芋として販売しています。



松や農園で栽培しているさつまいもの特徴について教えてください！



現在、松や農園では2種類のさつまいも（紅はるか・シルクスイート）を栽培しています。どちらの品種も糖度が非常に高いのが特徴です。

また収穫後の貯蔵に一番こだわっており、貯蔵温度ギリギリの低温で保存することによって糖化を促進させ、より甘味の強いさつまいもに仕上げています。



左：さつまいも甘酒、右：ほしいも

収穫の様子



私たちのイチオシポイント！

さつまいもの味が申し分ないのは勿論のこと、佐藤さんの人柄も非常に魅力的です。佐藤さんは定期的に地元の直売所に赴いて、地元の人とお話しする機会を大切にしています。「お客さんとのやり取りを通して、リピーターのお客さんが『美味しいね！』と声をかけてくれるのが何よりの励みになります」とおっしゃっていました。

松や農園の商品を購入することは、佐藤さんが取り組んでいる耕作放棄地問題解決の一助となります。普段コンビニやスーパーで何気なく食材を購入するのではなく、深刻な問題に取り組む佐藤さんのような農家を応援しませんか？気になった方は下の QRコードを読み取って、ふるさと納税の商品ページにぜひアクセスしてみてください！みんなで「松や農園」を応援しましょう！



＼私達のオススメは甘酒！／



福福堂～日常の食卓に心と体の幸福を～

インタビュー：崎井瞳衣（2年）

福福堂は、福島県田村市滝根町で無農薬無化学肥料栽培にこだわり、農作物を1つ1つ手作業で丁寧に生産し、販売している農家さんです。福福堂のオーナーは稲福由梨さん、稲福和之さんご夫婦です。由梨さんは東京都、和之さんは沖縄県出身です。2人は滝根町で行われた農業体験で出会い、2013年から福福堂を始めました。由梨さんの趣味は温泉旅行で、好きな食べ物は野菜・果物全般です。福福堂は生産だけでなく、農産物の加工も行っています。また近隣の農家さんの受託加工も行っています。周囲の人々とのかかわりや助け合いの精神を大切にしている人たちです。ジャムの甘さやとろみ(粘度)の調節など細かな要望にも応え、商品が届いた人に喜んでもらえることを常に考えています。



(写真)稲福和之さんと由梨さん

☑福福堂の魅力に迫る



稲福さんが農業を始めたきっかけをおしえてください

10年後、20年後、日本の農業はどうなるのかと農業の将来に不安を感じ、ほかの誰かに任せるのではなく自分たちから農業を発信していこうと思ったのがきっかけです。



始めてみてわかった農業の魅力はなんですか？

草刈りし終わった後の綺麗になった畑を見たときや苦勞して育てた作物の収穫に成功したときに達成感を味わえます。自給自足ができる点も魅力ですね。



福福堂さんが無農薬無化学肥料栽培にこだわる理由はなんですか？

大気・水・大地を汚さずに自然環境の流れを大切にしたい未来につなぐ農業をするためです。主力商品の黒米は有機認証 JAS を取得しました。



インタビューに答える稲福さん



稲福さんと一緒に記念撮影



福福堂さんは様々な加工食品を販売していますが、稲福さんおすすめの食べ方などはありますか？

コロナ前に開催していた料理教室では黒米おはぎや黒米ドーナッツ、エゴマを使ったじゅうねうどんのレシピを紹介しました。黒米甘酒は牛乳とヨーグルトで割って凍らせるとあずきバーみたいでおいしいです。



どれもおいしそうですね。それでは最後に稲福さんが考える福福堂の魅力について教えてください。

たまにはなく、「日常的」に心も体も喜ぶものを皆様の食卓に提供できたらと思っています。良い食材を良い商品にするという気持ちを大切に日々農業に励んでいます。



☑福福堂の自慢の商品

<p>ふくしま黒米手延べ麺</p>  <p>黒米粉を練りこみ、コシが強く、のど越しの良いもちっとした食感と色鮮やかな色合いが特徴</p>	<p>黒米 (無農薬・無化学肥料栽培)</p>  <p>モチッと食感と鮮やかな色合いで、豊富な栄養素を含む</p>	<p>エゴマ豚みそ (無添加)</p>  <p>福島(エゴマ味噌)と和之さんの地元の沖縄(油味噌)のいいとこどりのおかず味噌 ●「ふくしま満天堂プレミアム2019」受賞</p>
<p>ブルーベリージャム (無添加)</p>  <p>自家製ブルーベリーと北海道産ビートグラニュー糖のみの素材の味がぎゅっと詰まった甘さ控えめのジャム</p>	<p>エゴマ油 生絞り/焙煎 (無添加)</p>  <p>クセの少ない、さらっとした味わい ●「ふくしまおいしい大賞 2015」調味料部門優秀賞を受賞</p>	<p>黒米甘酒 (無添加・砂糖不使用)</p>  <p>米麴・米・黒米だけでつくったやさしい味わい ●「フード・アクション・ニッポンアワード 2017」100 選入賞 ●「世界に通用する究極のお土産 100 選・東北」に決定</p>

☑購入方法

福福堂ホームページ(hukuhukudou.com)
 福島県内の直売所や道の駅でも取り扱いしています！



福福堂 HP

ブドウを作り田村市を想う農の伝道師

インタビュアー：高野優希（3年）

鈴木傳二郎さんは、山葡萄やシャインマスカットをはじめ、10種類以上の葡萄やサクランボ、桃などを生産している農家さんだ。傳二郎さんは以前から、特産品開発による村おこしや青年協力隊などに参加するなど、地域の活性化や発展のために活動してきた。現在は50年以上のブドウ作りで培った知識や技術を若い人たちに伝える活動を行っている。受講者はこれまで35名に上る。知識や技術を他人に教えることは個人のレベルでは損失になるが、地域が葡萄の産地になれば、その何倍もの利益が生まれると考え無償で教えている。



でんじろう
鈴木傳二郎さん

「大滝根山葡萄生産組合」局長

☑鈴木農園の魅力に迫る



果樹栽培を始めたキッカケは何ですか？

滝根町の特産品を作るために山葡萄を作り始めたことです。耕作放棄された田んぼを利用して山葡萄を植えました。地域の活性化や発展を目的に、もともとやっていた稲作に加え、山葡萄を作り始めました。



そこから山葡萄による特産品づくりは順調でしたか？

いいえ。採れた山葡萄を加工してアイスクリームやジュースを作ったのですが、利益はあまり得られなかったです。また、当時ワイン作りにも取り組みましたが、納得のいくものは作れませんでした。今では、加工技術も向上して、私たちの商品を多くのお客さんに楽しんでもらえています。





ブドウを作る上でこだわっていることは何ですか？

今よりも良い葡萄を作っていくために、他の美味しい葡萄を買って、それについて研究しています。他のもののいいところを盗んで自分のものにしていきます。田村市や私たちの暮らす滝根町を葡萄の産地化することが目標です。



最後に、地域の発展のために行っていることを教えてください。

希望者には研修会を開き、農業の知識や技術を教えていて、若い世代にも農業を体験してもらう機会を設けたりしています。そうすることで、この地域の農業がこれからも続いてくれれば幸いです。



☑私のイチオシ

シャインマスカット



傳二郎さんが手がけたシャインマスカットは種なしで、皮も薄く、とても甘いのが特徴だ。また、このシャインマスカットは田村市のふるさと納税の返礼品に採用されている。この地域の繁栄や自分が作ったものを食べてくれる人たちを想う傳二郎さんが作るシャインマスカットを是非食べて頂きたい。

☑購入方法

田村市内の直売所 4 か所で販売

ふるさと納税の返礼品 詳しくはこちらから→





田村市滝根町の “人とのつながりを生み出す夏イチゴ”

インタビュー：亀井ハンナ（2年）

【プロフィール】

ふらっとファームでイチゴ栽培を始めて4年目になる平岡さん。就農前には、東京で技術職をしており、農業経験・知識ゼロで農業をスタートしました。今年で三作目の新規就農者として日々多くの人にイチゴを届けようと努力を惜しみません。理系の平岡さんは土作りのこだわりが強く、自然の大切さを私たちに教えてくれました。



ひらおか まさみ
 平岡 真実さん

夏イチゴの特徴を教えてください！

農場では「なつあかり」という夏イチゴを栽培しています。大粒な果実が特徴で、6月～11月が旬です。



イチゴ栽培を始めたきっかけはなんですか？

仕事をしていた時に、自分が体調を崩したことで、こどもを授かったことです。6人の子供たちと健康的な暮らしをしたいと自分と家族との時間を大切にしたい気持ちがあります。



“滝根町”を選んだ理由は何ですか？

福島県田村市は標高が高く、滝根町は自然豊かで、夏の昼と夜の寒暖差が大きいため、夏イチゴの栽培に適しているからです。

栽培する上でのこだわりはなんですか？

土づくりです。農業や化学肥料の使用量を最小限おさえることで、イチゴにも人の体にも良いものを作ろうと思っています。



作物の成長に必要なアミノ酸を土壌に豊富させるために、発酵資材を使用した土づくりをしている。

農業を始めて良かったことは何ですか？

農業を通して人とのつながりが生まれたことです。地域のレストランや個人客からの支えなど始めた当初から農園を応援してくれる人たちがいます。農場見学に訪れた地元の子供たちからの感謝の手紙には励まされました。



地域の小学校からの感謝状

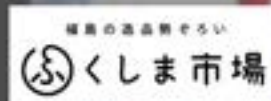
私の一押しポイント

見た目よりも味。おいしいイチゴを追求し多くの人に食べてほしいと常に努力を惜しまない平岡さん。素材や包装にもこだわったイチゴジャムも販売しています。



【販売方法】

- ・ふくしま市場
- ・ホームページ



(<https://ichigo.fukushima.jp/>)



たむらさくま農園

〒963-4313
福島県田村市船引町石森高屋敷236



移ヶ茸

〒963-4545
福島県田村市船引町北移畦石475



ムシムシランド

〒963-4601
福島県田村市常葉町山根殿上160
(2023年度以降)



田村市



松や農園

〒963-4204
福島県田村市船引町堀越下牡丹38



鈴木農園

〒963-3601
福島県田村市滝根町菅谷畑中106



ひまわり農園

〒963-3602
福島県田村市滝根町神俣入新田156



福福堂

〒963-3602
福島県田村市滝根町神俣入新田156



福うなぎ

〒963-3601
福島県田村市滝根町菅谷矢立松37-1



ふらっとファーム

〒963-3603
福島県田村市滝根町広瀬南作108

田村市の皆様ご協力
ありがとうございました!



獨協大学大竹ゼミ



3年

大脇宝
小池政輝
坂本ひなた
清水大輔

高野優希
高村昭汰
坪井レノ
横山暁楽

2年

亀井ハンナ
崎井瞳衣
和田裕利



CHEERS!

阿武隈