



長野県

有機農園力ミーノ

体にいいものを作り、
地域のつながりを生かした6次産業化に取り組む



↑有機農園力ミーノの山口哲志さん。雨よけ栽培するミニトマト「TY千果」の株元には余分な水分吸収を促すためのバジルを栽培。バジルは地元飲食店に無償で提供される。

日本の真ん中に位置する長野県上伊那郡辰野町で有機農園力ミーノを営む山口哲志さんは、普段は会社勤務をする傍ら、早朝と土日を使い有機農業を営む兼業農家です。どのような思いで有機農業を実践されているのか、また地域との関係性を生かしながら進めている6次産業化の取り組みについてご紹介します。

(編集部)

① 有機農園力ミーノについて

中央アルプスの山々が望める信州伊那谷の北部に位置する有機農園力ミーノでは、約5aの面積でエゴマをはじめとした雑穀類、タキイの「ファイトリッチ」シリーズを含む野菜類を、加工用、直売所出荷用、自家消費用として栽培しています。

園主である山口さんは幼少期から自

然や畑が身近にあつたことで、自由な環境で有機農業をしたいと約30年前に農業をスタート。山登りが好きだった

こともあり、当時勤務していた岐阜県からさらに登山に適した長野県に移住。補助金を活用して辰野町に作業所を建て、2010年から有機農園力ミーノとしての経営をスタートしました。

栽培管理は基本的に一人で行います。が、定植や収穫、雑草管理など作業の内容によっては地域の方の協力を得ながら行っています。

雑穀類はエゴマのほか、古代小麦のスペルト小麦、長野県が開発した中力の小麦「ユメセイキ」、ライ麦、タカキビ、モチアワなどを栽培。モチアワの「あわ信濃2号」は2017年の宮中祭祀新嘗祭に献上されました。生産したエゴマや野菜は飯田市にある小池手造り農産加工所に加工、製品

② 体にいいものを作りたい

化を委託し、南箕輪村(上伊那郡)の道の駅・大芝高原や近隣の直売所などで販売しています。



↑道の駅・大芝高原の味工房で販売されている有機農園力ミーノで栽培された「ファイトリッチ」の野菜を使用した加工品。ふるさと納税や一部ネット販売も行う。

そんな中、機能性成分を豊富に含む「ファイトリッチ」シリーズの存在を知り、山口さんの農業に対するポリシーと合致したため、タネを取り寄せて栽培を開始しました。現在はミニトマトの「TY千果」、ニンジンの「オランジエ」、タマネギの「ケルたま」を作り付け、ジュースやドレッシングなどの加工食品にしています。



↑虫がつくことも有機農業ならでは。見た目は小ぶりではあったが加工用にしっかり熟した果実が多く実っていた。



← 2024年初めに作ったばかし肥料。



↑新嘗祭に献上されたアワ。エノコログサ(猫じやらし)と同じ属のため、穂の形状が似ている。

← エゴマを使った加工食品とエゴマの実。

青果販売するカボチャは、夏秋と抑制栽培の二毛作。「グラッセ」のほか、味にこだわった2品種を作っています。2024年は植え付け後、遅霜に見舞

地域との関係性を生かして広がる6次産業化

肥料は自家製のばかし肥料。雑穀類の殻などを使用し、毎年1月上旬から発酵させ約4カ月かけて作ります。追肥には鶏ふん堆肥を施用し、ここに力ミーノで生産される野菜のおいしさの秘密が隠されていました。

作業所近くの畑には「ファイトリッチ」シリーズのミニトマト「TY千果」が2畝計160株栽培されていました。「千果」シリーズの中で数品種を試し、一番味が濃いと感じた「TY千果」を採用。畝の両端に溝を切り、株元にはバジルを植え付け、余分な水分を吸収させることでさらに味を濃縮させる栽培面での工夫も凝らしています。

加工品は使用する野菜の品種だけではなく調味料にもこだわり、昔から旅行などでよく訪れていた長崎・五島列島の中でも「さとうのしお」は豊富なミネラル分がありつつも濃すぎず、マイドルドに素材の味を包み込み、甘みを引き出してくれるといいます。

加工品は使用する野菜の品種だけではなく調味料にもこだわり、昔から旅行などでよく訪れていた長崎・五島列島の中でも「さとうのしお」は豊富なミネラル分がありつつも濃すぎず、マイドルドに素材の味を包み込み、甘みを引き出してくれるといいます。



↑道の駅大芝高原内にある味工房で販売される「おもてなしプリン」の30番目の新商品として2023年から発売を開始した「グラッセ南瓜プリン」。

肥料の秋のフレーバーとしても「グラッセ」が採用され、地元企業と一体となって6次産業化を進める山口さんの経営の形が体現されていました。

旬もハロウィンに向けて商品が仕上がりつていました。また、2024年からは辰野町で甘酒(豆乳)を使ったドリンク

の秋のフレーバーとしても「グラッセ」が採用され、地元企業と一体となって6次産業化を進める山口さんの経営の形が体現されていました。

これまで野菜を食べられなかつた人が、自分が育ち、地元ではおいしいと評判になつて作られる「おもてなしプリン」の一つ

で、「グラッセ南瓜プリン」として商品化しました。2023年9月末から販売をスタート、取材した2024年10月上旬もハロウィンに向けて商品が仕上がりつっていました。また、2024年からは辰野町で甘酒(豆乳)を使ったドリンク

の秋のフレーバーとしても「グラッセ」が採用され、地元企業と一体となって6次産業化を進める山口さんの経営の形が体現されていました。

農業とも人とも 有機的に関わる

「今まで野菜を食べられなかつた人が、自分が育ち、地元ではおいしいと評判になつて作られる「おもてなしプリン」の一つが、山口さんの農業や人との向き合い

が、山口さんの農業を通じた地域とのつながりは今後も広がっていきます。

これまで培ってきたノウハウを地域の若い人たちに伝えながら、2023年に「有機農業推進のまち」を宣言した辰野町を盛り上げていけたら、山口さんの有機農業を通じた地域とのつな

