



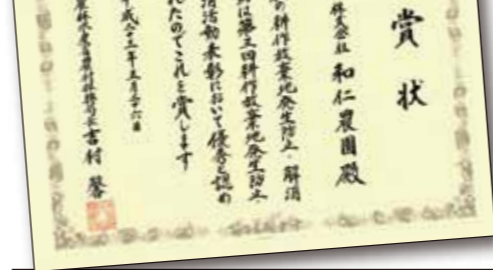
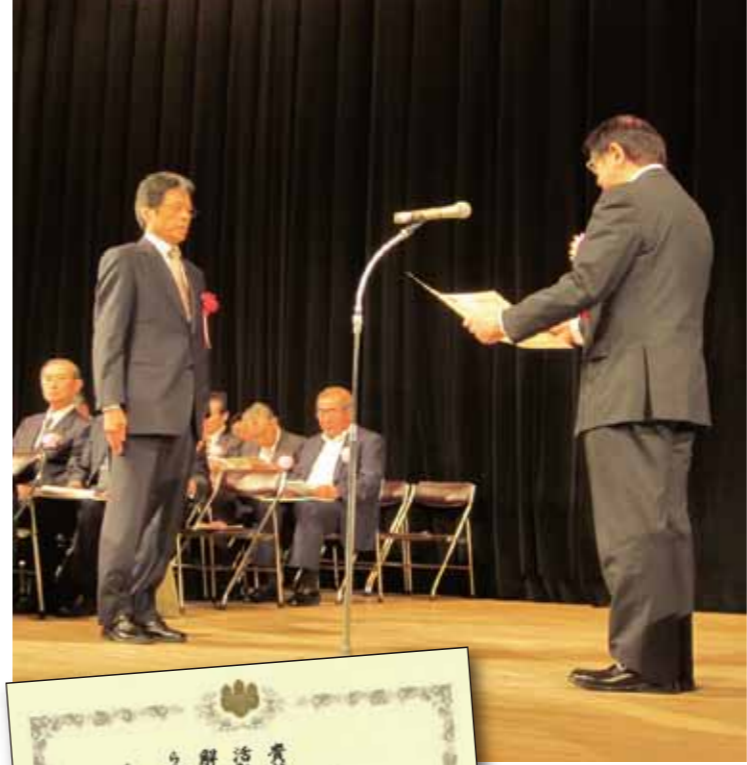
和仁農園の取り組みが、高い評価を受けました 農村振興局長賞受賞！

耕作放棄地解消を目指して

私たちは和仁農園は、安全でおいしいお米を作ること、農産物の地域ブランド化を確立し、同時に、循環型社会の構築をも目指してまいりました。こうした私たちの取り組みが、公

の賞は、最高の賞である農林水産大臣賞に次ぐもので、民間企業が獲得した賞としては、最も上位のものとなりました。

現在、我が国では、農業従事者の高齢化と後継者不足によって、多くの農地が耕作放棄地へと変わ



ることとなりました。全国農業会議所、および全国農業新聞が主宰する「第3回全国耕作放棄地発生防止、解消活動表彰事業」において、私たち和仁農園は「農村振興局長賞」を受賞いたしました。この賞は、最高の賞である農林水産大臣賞に次ぐもので、民間企業が獲得した賞としては、最も上位のものとなりました。

現在、我が国では、農業従事者の高齢化と後継者不足によって、多くの農地が耕作放棄地へと変わ

米粉から作った新商品も大好評！



そのあと、みなさんには、和仁農園が開発した米粉由来のパン「こめこパン」を試食していただきました。このパンは、一般的なパンにはない、しっとりとしたモチモチ感が自慢。そのおいしさには誰もがびっくりされていました。

また「こめこパン」同様、米粉から作った新商品「米こめクッキー」もみなさんにお配りしました。こちらはワンちゃん用のおやつとして開発したもので

のですが、人が食べてもおいしい、その優しい味わいが大好評でした。この「こめこパン」「米こめクッキー」については、次回の奥飛騨農園だよりで、詳しくご紹介いたします。

こうして、今回の「三種のおにぎり食べくらべ会」も、好評のうちに無事終えることができました。ご参加をいただいたみなさま、ほんとうにありがとうございました。さらなる新たな試みを満載して、ふたたび開催したいと思います。ご期待ください。



編集後記

このたび、私たち和仁農園が受賞した「農村振興局長賞」は、農林水産大臣賞に次ぐ賞だそうなんです。私たちがおいしいお米を作る過程で行ってきた、さまざまな取り組みや試みが、極めて高く評価されたことは、私としても、無上の喜びです。

近年、日本の農業従事者は高齢化するばかりです。この事実が、耕作放棄地の増加の原因のひとつにもなっています。ですが、もし、農業が利益を生む産業と

して広く認められるようになれば、若い人たちの目にも、土に親しみ実りを得るこの仕事が大いに魅力あるものとして映るのではないでしょうか。私たちは「自立、自活できる農業」を目指すことで、地域の活性化を成し遂げ、経済、環境、それぞれの面で、ふるさとを豊かにしたいと考えています。

今回の受賞は、私たちの歩みに力と勇気を与えてくれました。ですが賞はゴールではなくスタートです。今後も、私たちは、農のイノベーションに取り組みしていきたいと思っています。

奥飛騨の大自然の中、田植えから稲刈りまで自分たちの手で行う貴重な体験

40%分のお米の所有権も得られます！

田んぼ ふれあい制度

次年度会員 募集 随時受付中

土に親しみ、実りに触れる試み。飛騨の恵みと自然を体感できる

田んぼふれあい制度

「田んぼふれあい制度」とは、会員になっていただく、和仁農園が主催する収穫祭などの農業体験イベントに優先的に参加でき、またご自宅に年間40%のお米が届く制度です。

昨今では、同様の制度が、他の地域でも行われているようですが、和仁農園の田んぼふれあい制度には、他にはない特徴があります。それは、会員になるとお米の所有権が得られる田んぼが、折り紙つきの美しいお米が穫れる田んぼであること、そして、その田んぼが位置しているのが、北アルプスの懐に抱かれた、緑美しい奥飛騨の山あいの里であるということ

です。この「米の品質」と「地域性」という点において、和仁農園の田んぼふれあい制度は、他の制度を大きく引き離しています。

この田んぼふれあい制度は、これから、さまざまな企画、アイデアを盛り込んで、さらなる発展、展開をしていく予定です。

- 田んぼふれあい制度▼募集要項**
- 年会費：3万円
 - 会員特典：
 - ①田んぼふれあい制度の会員証を発行。
 - ②約1㌥（約10㌔四方）の田んぼから穫れる、お米（約40㌔）の所有権が得られます。刈りたて、精米したての「黄金の煌き」を自宅にお届けします。※発送は5㌔単位、送料は年会費に含まれます。
 - ④本誌で紹介した、収穫祭などの農業体験に、優先的に参加できます。（農業体験は、昼食、お土産付きとなり、参加費が3500円が別途かかります。）※収穫祭の他にも、農業体験イベントを企画しております。
 - ⑤本誌「奥飛騨農園だより」を発送。田んぼ管理計画や、作業報告を、随時お知らせいたします。
 - ◆詳しくは、お問い合わせください。

お問い合わせはこちらまで、お気軽にどうぞ。

米・野菜栽培 **和仁農園**

0120-61-2030

岐阜県高山市上宝町見座200 TEL. 0578-86-2030
[mail] shinsen@eco2you.com

和仁農園のホームページ
<http://www.wani-nouen.com/>

岐阜県農政平工部長、 國島高山市長に受賞を報告



授賞式は、東京都千代田区にある日比谷公会堂にて行われました。このような晴れがましい舞台での受賞は、身に余る光栄であるとともに、私たちに与えてくれた地道に行ってきた試みに対する、ひとつの「手応え」のようにも感じられました。

また、5月31日には岐阜県農政平工部長に、6月6日には國島芳明高山市長にご報告させていただきました。

両氏は、かねてから、私たちの取り組みを高く評価してくださっており、今

回の受賞についても、私たち同様、大いに喜んでくださいました。

私たちが和仁農園は、この受賞を励みに、これからも「農業の発展」「地域の活性化」「環境の保全」に、注いでいきたいと思っています。

青空の下で食べるおにぎりはまた格別。使用しているお米は、和仁農園の自信作である「黄金の煌き」「ミルクキーン」「ひとめぼれ」です。どれも品



**好評につき第二弾開催！
三種のおにぎり
食べくらべ会 Vol.2**

今回は、青空の下で、おいしいおにぎりを満喫していただきました！

大好評をいただいた、和仁農園の「三種のおにぎり食べくらべ会」を、開催場所を高山市内に移し、ふたたび開催することになりました。

会場となったのは、高山市本町三丁目にある「食堂・ひなぎく」さんです。当日は天候にも恵まれ、前回同様、たくさんの方がご参加くださいました。

ひなぎくさんは、名前こそ「食堂」となっていますが、実際には、清流「宮川」のほとりに建つオシャレなカフェ・レストランです。宮川の向こうには、飛騨高山の町並みも垣間見え、まさに絶好の立地。今回はそんなひなぎくさんの雰囲気存分に楽しんでもらおうと、屋外に席をご用意しました。

評会で受賞歴を持つお米で、その味は折り紙付き。

ひとつひとつをじっくり味わう方、一口ずつ交互に食べ比べる方、楽しみかたは千差万別でしたが、会場にきてくださったみなさんは、異口同音に「どのおにぎりも、みんなおいしー！」と歓声を上げていました。また「おいしくても、それぞれ食感が違うー！」といった声や、「お米のほんとうのおいしさが、いまわかった」と、顔をほころばせる方もいました。