



農工商連携の事業計画が国から認められました。

老舗旅館「槍見館」と連携企画！

これまで和仁農園では、田植え体験、稲刈り体験、ホタル鑑賞会等、様々なイベントを行ってまいりましたが、このたび奥飛騨温泉郷（新穂高温泉）の温泉旅館槍見館と連携して、新たな体験型サービス、商品の開発販売事業を行うこと

とになりました。和仁農園の農場を使った農業体験をはじめ、ホタル鑑賞や魚釣り・川遊び、冬季のかまくら体験など、自然と触れ合う体験型メニューの提供のほか、槍見館の板長が体験型メニューに参加してその場で料理を作った



り、和仁農園がこだわって栽培した米や野菜を槍見館の食事として、体験メニューに参加した宿泊客に提供することなどを企画しています。また、和仁農園で収穫した米や野菜を使った餅や団子汁、五平餅、味噌などの新商品を開発し、体験メニュー参加者や宿泊客に喜んで頂ける新たな土産品作りも同時に進めていく予定です。これらは、和仁農園だけ、槍見館だけでは実現が難しく、互いに協力し合うことで初めて実現が可能になる取組みです。こうした農林漁業者と商工業者がお互いに得意な分野を生かしたい協力する取組みを「農工商連携」と言いますが、この度、私どもの農

商連携の事業計画が国から認められ、支援を受けられることになりました。

奥飛騨の良さをより多くの人に知って頂き訪れて頂けるよう、また近隣地域の活性化にも貢献できるように、これまで以上に努力を重ねていこうと考えております。和仁農園、槍見館の取組みに、ご期待ください。



省エネ新システムを導入

災害時にも電力供給が可能に。

和仁農園では、省エネルギーの推進とコストの削減、さらには自然災害等による電源の不通や計画停電などの際にも安定的にエネルギーを確保するシステム構築に取り組んでいます。

和仁農園では、空調や照明用の7キロワットの太陽光発電システムと、80立方メートルの雪を貯蔵できる雪室から稲の育苗ハウスに冷気を送風する雪氷冷却エネルギーシステムの導入、さらに雪解け水や雨水の散水利用を行います。



おいしい米粉商品の開発を推進！

六次産業化法の認定を受けました。

このたび和仁農園は「六次産業化法」の適用を受け、米粉を使った低アレルギーパンとノンアレルギークッキー商品の加工・販売事業を本格的に

推進することになりました。「六次産業化」とは、農畜産物・水産物の生産だけでなく、食品加工（第二産業）、流通、販売（第三産業）にも

農業者が主体的かつ総合的に関わることで、農業を活性化させようとする取組みを表す言葉です。和仁農園で生産するお米で作った

米粉が、おいしいパンやクッキーになり、たくさんの方に喜ばれると同時に、地域の農業従事者の雇用と所得を確保し、若者や子供も集落に定住できる社会を構築する一助になればと願ってやみません。国から六次産業化法の適用を受けたことにより、より多くの試作や試行錯誤に取り組むことができます。パン職人の協力を得て、和仁農園の米粉を最大限生かしたおいしいパン作りを取り組んでまいりますので、楽しみにお待ちください。

これらのシステム導入により、平時の省エネルギーと環境負荷の低減が実現できるだけでなく、災害時でも安心できる電力の供給が期待できるものになりました。これらの取組みは、岐阜県産業経済振興センターから「安心な省エネシステム導入支援補助金」の交付を

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/>

これまでも和仁農園が取り組んできた地域循環型エコロジー農法による安全・安心な農産物の生産・供給に加え、環境への負荷を小さくできる省エネにも積極的に取り組んでいきたいと考えています。