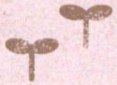
資料5－1（榊孝弘様資料）

岡本農園について

岡本農園は、日本随一の畑作地帯である北海道十勝平野の真ん中、札内川の清流に育まれた豊かな農村地帯にあります。ここで家族5人、力を合わせて作物を育てています。
1931年。私たちのひいおじいさんが福島県から現在の中札内村へ入植しました。馬と人の力だけで原野の木を切り倒し、雑草を刈り、土を起こしたそうです。
私たちはそうして開かれた土地、約30ヘクタールで野菜を生産しています。
また、育てた野菜を使用した加工品の開発と販売も始めました。

やさしいやさいを育てています



岡本農園では、「やさしいやさいを育てる」ために
次の事を大切にしています。

1 土のことを思って、耕す。
2 食べる人のことを思って、作る。
3 いい商品が多くの人によろこばれる様子を思い浮かべ、挑戦する。

事業内容・栽培作物

【事業内容】 農業／食品製造業／農産・加工品販売／直売所販売／トマトベリー販売
【栽培作物】 てんさい、じゃがいも、長芋、スイートコーン、小豆、枝豆、大豆、サヤインゲン、長ネギ、たまねぎ、山ごぼう、トマト　など

安全・安心な生産

現在では畑にミミズが現れるまでに。

私たちは、安全・安心な農産物を生産するため『エコファーマー栽培』と『農薬・化学肥料不使用』に取り組んでいます。

●エコファーマー栽培
農薬の5割以上の使用を削減するため、病気にかかりやすい気候条件のみ散布をし、環境に配慮した農法に努めています。
化学肥料においても5割以上の削減を行うため、主に有機資材を活用しています。

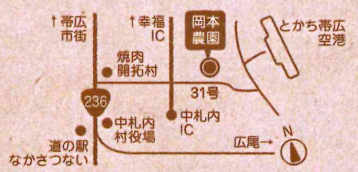
●農薬・化学肥料不使用
農園のキャッチフレーズでもある「優しい食べ物は、人を優しくする」をモットーに、更なる安全・安心な農作物の栽培にも努めています。現在は、農薬・化学肥料不使用の農作物を使用した加工品の製造・販売にも積極的に取り組んでいます。

こだわり

原則農薬・化学肥料不使用とした農作物を使用して、安全・安心な加工品の製造を行っています。ゼリーなどのゲル化剤等を使用する加工品においては、自然植物からなる寒天や遺伝子組換えでないNONGM(非遺伝子組換え)の資材を使用しています。
また、加工品の素材や品質を最大限生かすため、私たち農家の確かな目で見極めながら、ひとつひとつ丁寧に鮮度の良い農作物を収穫し、加工品も品質を重視するため手作りによって丁寧に製造しています。

株式会社 岡本農園
〈農園／販売店舗〉

〒089-1363
北海道河西郡中札内村興和東5線199-10
TEL.0155-68-3206 FAX.0155-68-3202



●店舗の営業は土・日・祝日の10:00～15:00です。
●畑の状況によりお休みすることがあります。
●ご来店の際はお電話・ホームページにてご確認ください。

岡本農園

http://www.okamotofarm.com/

優しい食べ物は 人を優しくする。

まじりけのない
「素直な食べ物」
は、食べる人を優しくする――――

長年農家を営む中でそう感じてきました。

そんな素直な食べ物を
多くの人に味わって欲しいという思いから、
私たちは地元・十勝産の原材料を積極的に使用し、
より自然で純粋な
「安心して食べられる商品」
を作り、お届けします。

そのために
「土をつくる、種を蒔く、作物を育てる、収穫、加工、届ける」という、
作物がお客様の口に入るまでの
全ての流れを私たちの手で行います。

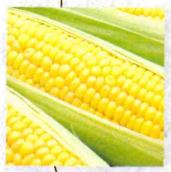
優しい食べ物を通して、
“農家”と”食べる人”のつながり
を深めることが、
食べ物を作る農家としての何よりの願いです。

産直新鮮野菜 Fresh Vegetables

エコファーマー栽培、農薬・化学肥料不使用栽培で育てた、自信を持っておすすめできる野菜です。収穫期に合わせて、敷地内のお店とインターネットにて販売いたします。

トマト (8-9月頃) Tomato
農薬・化学肥料不使用栽培

10種類以上のトマトを栽培しています。トマトベリーなどの新しい品種の栽培にも挑戦しています。
大玉、中玉、ミニトマトと、サイズも様々です。



とうもろこし (9月頃) Corn
農薬・化学肥料不使用栽培

スイートコーンを育てています。十勝は日照時間が長く、寒暖の差が大きいため、甘みがギュッと凝縮されたおいしいとうもろこしになります。

あずき (11月頃) Red Bean
エコファーマー

「エリモ小豆」を栽培しています。十勝産のエリモ小豆は風味の良さで知られ、全国の和菓子店ご用達になっています。

かぼちゃ (9月頃) Pumpkin
農薬・化学肥料不使用栽培

「くり将軍」という品種を育てています。お菓子のようにまろやかで、ほくほくとした甘みの強いカボチャです。煮物、天ぷら、スープなどどんな料理にも適している万能な品種です。

たまねぎ (9-10月頃) Onion
エコファーマー

私たちの育てるたまねぎは、みずみずしく熱を加えると独特の旨味が出てきます。たまねぎはグルタミン酸の含有量が高く「畑の昆布」とも言われています。

ばれいしょ (9-10月頃) Potato
エコファーマー

寒暖の差が大きい十勝の気候により、甘みとうま味が増したじゃがいもです。さまざまな品種を栽培しています。

トマトベリー商品 Tomatoberry

トマトベリーはトキタ種苗株式会社にて開発された、糖度、栄養価の高い品種です。イチゴのようなかわいらしい形をしています。根付いてから水を極力与えない「水切り栽培」で育てた味の凝縮したトマトです。

十勝まるまるゼリー Jerry

一口食べればちがいがわかる「やさしい ほんものの味」。私たち自身の手で大切に育てたトマトベリーのピューレーをふんだんに使用しています。

ジュース Juice

トマトベリーを絞り、丁寧に手作りした濃厚なジュースです。よく冷やして飲んでいただくと、トマトベリーの甘みが口の中に広がります。

ジャム Jam

トマトベリーをたっぷり使った爽やかなジャム。甘みの中にわずかに感じる酸味が、パンにはもちろんヨーグルトやアイスクリームにもよく合います。

手づくり スイートコーンスープ Sweet Corn Soup

収穫したその日に実を取ることで、砂糖を使わずにその甘みを引き出し、なめらかな食感を出すために手作業でていねいに濾して袋詰め。だから”とうもろこしそのもの”の味がつまっています。

手づくり パンプキンピューレ Pumpkin Puree

農薬や化学肥料を使わずに栽培することに加え、十勝特有の寒暖の差によって甘味が増したかぼちゃを、まるごとピューレにして袋詰め。だから〝かぼちゃそのもの〟の味がつまっています。

〈直売所販売商品〉

シュークリーム Cream Puff

北海道・十勝でとれた新鮮なクリームと農園自慢の野菜をミックスしてヘルシーなシュークリームを作りました。トマト、とうもろこし、あずきの他に期間限定品をご用意しています。

その他、
- 農園自慢のトマトで手作りした無添加トマトジュース
- 十勝産原材料をたっぷり使用した長いも入り食パン など