

相模原のチカラ

安全で安心な「美味しい」を、食卓に届ける人たちがいる。



津久井在来大豆の種まき（大豆栽培体験の会より）。津久井在来大豆とは、相模原市緑区の千木良（ちぎら）地区を中心に、県内で古くから栽培されてきた大豆。戦後、激減し幻の大豆と呼ばれていた。昭和50年代に、神奈川県



蕎麦畑の準備中。有機肥料、減農薬で、季節に応じた様々な美味しい新鮮野菜を作る。

「国産鶏・優良経営農家」を受賞（2018年）
養鶏と循環型農業の実現
「ねごやファーム」

津久井在来大豆は「かながわブランド」に登録（2008年）。糖度が高く、たんぱく質が少ないのが特徴。きな粉、味噌、納豆の加工に適し、ブランド化しやすい豆腐作りにも挑戦。地域農業を発展させるために「食育」として大豆栽培、収穫、味噌づくりと農業体験を実施。4代目石井佑治氏は、在来大豆の普及に奮闘する毎日。

大豆をはじめ、作物には「たまごやさん」のファームならではの自社の発酵鶏糞の有機肥料を散布、循環型農業を実践。ポストハーベストフリーの餌を使った旨味のある鶏卵。その発酵鶏糞を肥料に、野菜や穀物を栽培することで、甘く美味しい作物ができる。異なる種類の作物を周期的に栽培する輪作は、病害虫を減らすことで、多品種栽培に取り組んでいる。

4代にわたって続く、鶏と土を知り尽くした「美味しい」をぜひ体験したい。



石井好一氏、佑治氏と、〈ねごやファーム〉の皆さん。

「卵かけご飯にしたら美味しい」

美味しく安全な朝採れ

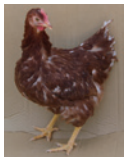
「津久井ふるさとたまご」

鶏舎の横で採れたてを販売する、黄身が箸でつかめるほど美味しいたまご。

純国産鶏「もみじ」は美しい褐色。「さくら」はさくら色。そして、まつしるな「しろ」を飼育。

すべてが甘く、コクのある美しい品種。餌はポストハーベストフリー（収穫後に一切農薬を使用しない）であるトウモロコシ、大豆、魚粉を中心とした独自配合。

販売法も、朝採れで売り切る分だけのたまごの生産にこだわり、若鶏が初めて産卵する「初玉」や、古代から縁起物とされる大寒時期の「大寒たまご」が人気だ。



（上から）「もみじ」「さくら」「しろ」の純国産鶏。



（上）「津久井ふるさと」直売店と、（下）津久井在来大豆の味噌造り・大豆栽培体験の会の様子。

ねごやファーム / 石井金原養鶏

1953年創業。養鶏場（石井金原養鶏）を経営、遺伝子組替えのされていない厳選飼料を使用し、着色されていない安全・安心な美味しい卵を提供。農業は土壌作りが大事と、鶏糞を発酵・乾燥させた肥料を使用。津久井在来大豆のほか、キャベツ、レタス、ブロッコリーなど様々な作物を栽培。「津久井在来大豆の会」代表として、普及にも努める。直売店は年中無休/10:00～17:30
〒252-0153 神奈川県相模原市緑区根小屋1510
TEL: 042-784-3630 HP: <http://negoyafarm.com/>