

自然とご縁がつなぐ

さとやまFOOD



おおよろぎさん
琴引山や大万木山に囲まれた高原地帯の澄んだ水と、寒暖差の激しい気候、
自然の恵みをたっぷり受け、一つひとつ手間ひまかけて育てられた
この土地ならではの濃厚な味わいを、どうぞ召し上がれ



安心安全を食卓へ

生まれも育ちも飯南町で、昔から農業に携わってきました。現在は、安心安全・減農薬のエコロジー米の生産に精力的に取り組んでいます。昼夜の寒暖の差が大きいこの地域のお米は、粘り気が強く、炊きたてはもちろん、冷めても美味しいので、お弁当にも最適なんです。

最近では、品質のよさから、町内外の多くの方々に食べてもらえるようになりました。これからも安心して食べられるお米づくりを続けていきたいですね。



飯南町エコロジー米生産推進協議会
会長 和田 幹雄さん



香り高い琴引舞茸

地元を離れ、ご縁があつてこのまちに越してきました。琴引舞茸は、一口食べたら分かるほど香り高いのが特徴で、天ぷらにすると絶品です。
生き物を育てるのはとても難しく、思った通りにいかないこともたくさんありましたが、失敗と改善を繰り返して、よりよい舞茸を生産してきました。
先代から受け継いだ技術を次の世代へと引き継ぎながら、もっと多くの人に琴引舞茸の魅力を知ってもらい、笑顔の輪を広げていきたいですね。



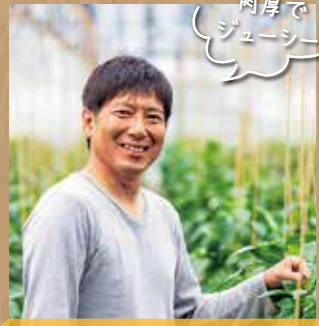
飯石森林組合舞茸センター
工場長 石田 宏治さん



肉厚で甘さがウリ

新規就農者の制度や、サポートが充実していたため、移住しました。一つひとつが大きく高品質になるよう、間引きに気をつけて育てているので、肉厚で果汁が多く、強い甘みがあるのが特徴です。出荷できない小さなものなどは、鮮やかな色を活かしてドレッシングに加工し、販売しています。

パプリカの「こ機嫌同い」はとても難しく、毎日が一年生です(笑)。これからも、美味しいパプリカを育てながら、このまちを盛り上げていきたいです。



中野あおぞら農園
中野 良介さん



甘く、コクのある味わい

酪農に興味があつて飯南町に移住し、その後、農家に嫁ぎました。
奥出雲和牛は、しっかりした風味、コクと甘みの特徴です。牛の健康状態はすぐに身体に出てしまうため、病気をしないように体調管理に気をつけて飼育し、牛の月齢によって与える餌も工夫しています。
これからも、「大塚家の牛だったら間違いない!」と思ってもらえるよう、夫婦で力を合わせて元気な牛を育てていきたいです。



和牛農家
大塚 明日美さん 雄嗣さん



恵みを受けた「森の絹」

生まれ育ったまちで、サツマイモづくりをしてきました。飯南町ブランドのサツマイモ「森の絹」は、この土地の豊かな恵みを受けて育つため、粘り気が強く、とても甘いのが特徴です。道の駅とんぼらにあるカフェ「ラムネMILK堂」では、サツマイモのほかに、地元食材を使った焼きドーナツやアイスなどを提供しています。
これからも、地元食材のよさを発信したいですし、カフェが地域の人たちのよりどころになれば嬉しいです。



ラムネMILK堂
本田 裕基さん



思い出もお土産に

地元に戻って来てからご縁があり、りんご農家になりました。飯南町の雄大な自然が、美味しいりんごを育ててくれる。そのお手伝いをするような気持ちで、日々手入れをしています。りんごジュースやジャムなどの加工品販売のほかに、時間無制限のりんご狩りも行っており、品種ごとに味の違いも楽しんでいただけます。
美味しいだけでなく、私やスタッフと話した楽しい思い出も持ち帰ってもらえるりんご園であり続けたいです。



赤来高原観光りんご園
(株)SBN代表 中岡 啓さん

Column
笑顔のヒミツ
インタビュー



ミセス・ロビンフッド
国際薬膳食育士 宮脇 多太恵さん

自然への感謝を手料理に

結婚をきっかけに飯南町にやってきました。最初は自然の厳しさに驚きましたが、そのなかで、私自身が自然に力をもたらしていることに気づきました。そこで、「自然への感謝の気持ち」と、このまちの自然の素晴らしさを伝えるなら薬膳しかない!」と思い、高原野菜をたくさん使った薬膳料理のレストランをはじめました。

お客さまには飯南町の旬の食材を提供しています。食べて元気がなつてもらい、お店から見える四季折々の美しい景色にも癒されてほしいです。ここに来たら、いつもと違うまちの魅力を発見できますよ。

