

バイオダイナミック農法で育てた、旬の無農薬 有機野菜をお届けします！

百姓農園は北総台地が広がる千葉県成田市に位置し、野菜作りを行っております。

露地野菜を中心に 年間60品目以上の‘旬の有機野菜’を少量ずつ栽培し農薬、化学肥料などを一切使用せず、完全無農薬の有機栽培に取り組んでおります。

肥料にもこだわり、抗生物質を使っていない自然卵養鶏の鶏糞など、できるだけ環境に負担をかけないやり方にこだわって野菜を作っています。畑の土の状態は常に自分の舌で確かめています。

そうして作られた野菜を『旬の有機野菜セット』として、直接、消費者の皆様にご自宅にて販売しております。

また自然生態系を尊重した農園作りを目指した取り組みも行っております。

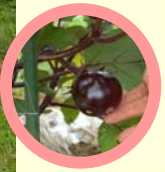
ルドルフ・シュタイナー氏の提唱したバイオダイナミック農法も取り入れ、21世紀の新たな農業の道低コスト 永久循環をテーマに真剣に農業に取り組んでいます。

環境問題が叫ばれる中、個人の有機農家として、本当の安心・安全というものに、真正面から取り組むことにより、消費者の皆様へ『本物の野菜』をお届けしたい、そしてもうひとつの目標は‘農’に興味を持つ意欲ある若者が、農業で食べていける地域循環型農業の新しい仕組みを確立すること。

どうぞ『百姓農園』をご利用、ご支援、よろしくお願い申し上げます。

オーガニックファーム『百姓農園』 弓木野 毅 (ゆみきの たけし)

# お野菜が育むいのちのつながりを届けたい



百姓農園には5カ所の畑があり、60種類以上の作物を育てています。



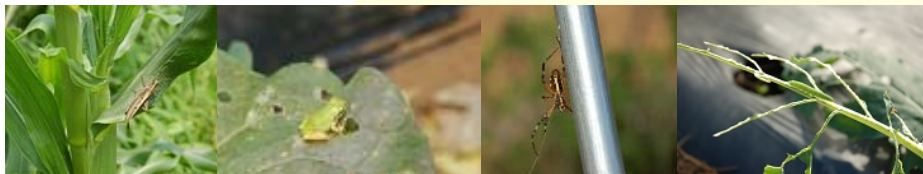
古民家から一番近い畑  
作付け作物 トマト、にんじん、キャベツ、なす、だいこん etc.

サツマイモ畑の真ん中にある畑  
作付け作物 里芋、落花生、トウモロコシ、かぼちゃ、ズッキーニ etc.



この古民家は、収穫してきたお野菜を箱詰めしている出荷場として使っている。不思議と、古民家に行けば、自然と穏やかな気持ちになっていく。

いずれ、この古民家を修理し、住めるようになったら、週末カフェをオープンさせたい。



畑の生き物たち 安心してトウモロコシの葉っぱをムシヤムシヤ。(バッタ) 美味しいよ。ぜ〜んぶ、たべちゃった。(アオムシ) 畑には、食べ物(ムシ)がいっぱい。楽園です。畑を守ります。(クモ)



\* オーガニックファーム『百姓農園』のお野菜が味わえるお店 \*

nonona 和風創作料理 ※本物 和の職人 による至極の作品のおもてなし  
平塚市八重咲町 25-27 (平塚駅南口徒歩 2 分) TEL:0463-23-7601

## 弓木野 毅 ゆみきの たけし プロフィール

大学卒業後、数々の職業を経て30歳を過ぎたころより農的生き方を模索。埼玉県にある無農薬・有機栽培の生産法人にて2年間の研修の後、独立。農業法人設立などを経て、神奈川県伊勢原市にて『七沢農園』として、新たな農園を展開。パーマカルチャーなどにも実践的に取り組んだ。2006年秋、周辺の道路建設計画のため、農園を一旦閉鎖。2007年4月より、千葉県成田市に移転し『百姓農園』として新たなスタートを切る。本人はいたって真面目と言い切る百姓だが、周囲は怪しげなおじさんと呼ぶ。

パーマカルチャーセンタージャパン デザインコース修了。BD 農法講座(フォーラム・スリー主催)修了。また15年にわたり ネイティブ・アメリカンの活動に取り組みスウェット・ロッジの体験数は数百回を数え、サンダンサーでもある。

