



①トマト栽培に取り組む河端さん ②豊かな自然に囲まれた日野地区 ③日野芽 濃縮エコトマト

「初めて作ったトマトは茎ばかり成長して実がほとんどならなくて。それでもできたものを食べた時、そのおいしさに感動しました」

あれから10年。石川上流部、里山の風景が広がる日野地区で恵まれた自然を生かして農場を営む河端訓史さんは、当時の経験を大切にしながら、今日も農業に励んでいます。

「子どもの頃はひこねじこちゃんの畑仕事を見たり手伝ったり。でも次第に畑から遠ざかり、大学生の時は農業をしようとは考えていなかった」。実家は兼業



3 1

2

造

# かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

6

創

## 清流石川を水源に育む 安全安心のこだわり野菜 kawabata farm



### kawabata farm

他にもキュウリや「なにわの伝統野菜」も手掛ける。

**販売場所** アグリカわちながの（JA大阪南河内長野支店内）、サンプラザ河内長野店・三日市駅前店、四季菜市場（風の湯河内長野店内）

**販売時期** トマト（日野芽＝4月中旬～7月、日野恵＝9月～2月中旬）、キュウリ＝4月中旬～12月  
※問い合わせは産業観光課へ。

毎月4日までに広報紙が届かない場合は、配達業者  
株ダイコク（㈹0120-603-912、土・日・祝日を除く）へ。

「初めて作ったトマトは茎ばかり成長して実がほとんどならなくて。それでもできたものを食べた時、そのおいしさに感動しました」

あれから10年。石川上流部、里山の風景が広がる日野地区で恵まれた自然を生かして農場を営む河端訓史さんは、当時の経験を大切にしながら、今日も農業に励んでいます。

「子どもの頃はひこねじこちゃんの畑仕事を見たり手伝ったり。でも次第に畑から遠ざかり、大学生の時は農業をしようとは考えていなかった」。実家は兼業

品「かわちながの」の認定品になりました。これらをはじめ、農薬や化学肥料ができるだけ減らし、自然堆肥や環境に優しい農法にこだわる中で生まれた9種類の野菜は、「大阪工コ農産物」にも認証されています。

トマトの品種や生産量を増やすのが目標。11年目の春を迎えた河端さんは「消費者の声や販売先の料理人のアドバイスを参考にしながら充実させたい」と新たな可能性に意欲を見せていました。

品「かわちながの」の認定品になりました。これらをはじめ、農薬や化学肥料ができるだけ減らし、自然堆肥や環境に優しい農法にこだわる中で生まれた9種類の野菜は、「大阪工コ農産物」にも認証されています。

トマトの品種や生産量を増やすのが目標。11年目の春を迎えた河端さんは「消費者の声や販売先の料理人のアドバイスを参考にしながら充実させたい」と新たな可能性に意欲を見せていました。



▲季節になると「奥河内くろまろの郷」で限定販売される「かわばたファームのトマトジュース」



市産品ブランドのホームページを4月にリニューアル！  
<http://www.chikazato.com>