



2



3 1

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



造

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

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

「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たんです」

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、今日も農作業に励んでいます。

「子どもの頃はひいおじいちゃん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

農家で、その言葉通り自身も大学卒業と同時に企業の営業職に。直後、思い描いていた仕事との違いから、今後の身の振り方を考えていた時、新聞で農業大学の案内を目にした河端さんに転機が訪れます。「これしかない」。農業の道へ進むことを決心しました。

農業大学校に半年通い、必死で勉強。その後も、様々な場所に顔を出して、人とのつながりを作り刺激を受けながら、試行錯誤を重ねてきました。こうした努力が実を結び、事業が軌道に乗り出したのは就農4年目のことでした。

「トマトは栽培が難しいからこそ、味や品質を差別化できる」。そう話す河端さんならではの濃縮エコトマト「日野芽」「日野恵」は、「近里賛



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 アグリかわちながの (JA 大阪南河内長野支店内)、サンブラザ河内長野店・三日月駅前店、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。

品かかわちながの」の認定品に。また、これらをはじめ、農薬や化学肥料をできるだけ減らし、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、「大阪エコ農産物」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す。



▲季節になると「奥河内くろまるの郷」で限定販売される「かわちながの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>