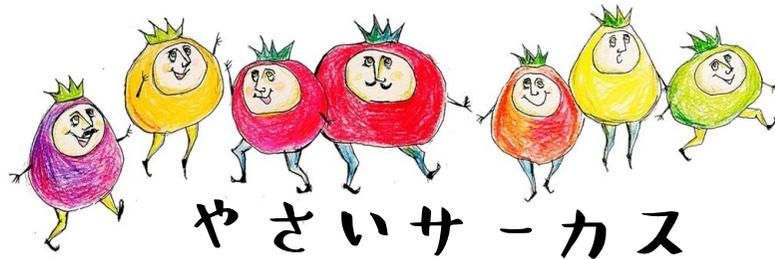




合同会社 **やぶかわ農園**



人と自然にやさしい農業



やさいサーカス



やぶかわ農園プロフィール



1 主な沿革

2018年8月 大川家が埼玉県上尾市より移住

2019年3月 藪家が北海道北見市より移住

2019年4月 新規就農研修生 2 家族4人で研修修了後、法人を立ち上げる計画を提示し農地借受け

2020年4月 研修開始

2022年11月 研修終了

2023年2月 合同会社やぶかわ農園設立

2 企業理念

人と自然にやさしい農業

1 炭素循環農法

2 IT農業

3 フードロスの削減

3 テーマ

やさいサーカス

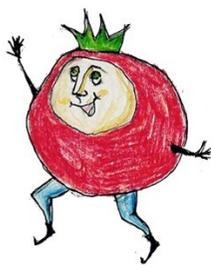
「やさいサーカス」は、野菜ひとつひとつにユニークなキャラクターを設定し、味覚だけでなく視覚でも楽しめる商品を提供する新しい食のエンターテイメントブランドです。まるでサーカスのようにカラフルで個性的な野菜たちが食卓を彩り、食べるのが楽しい体験へと変わります。健康的で美味しいだけでなく、見た目にも楽しさを追求した「やさいサーカス」の商品は、お子さまから大人まで、誰もが笑顔になれるひとときをお届けします。



道北日報に掲載
されました！



人と自然にやさしい農業とは？



①炭素循環農法の実践

もみ殻、落ち葉、米ぬかをベースとした土づくりを行い、糸状菌が育つことにより農薬や化学肥料に頼らない農業を実践しています。

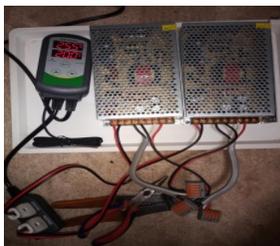
②農業IT化の実践

作業の効率化や作物の生育状況をできるだけ最適に管理する為、自動灌水システム、自動巻上システム環境センサーシステム及びネットワークを自作しコストをかけずに効率化を進めています。

③新たな加工品の研究

こだわりの野菜を使用し、ソース、ピクルス、乾燥野菜、ペーストなどを研究しています。作物一つ一つにキャラクターを設定し”やさいサーカス”をテーマに見た目も楽しい加工品を作っています

循環農業で環境に優しく・IT農業で人と作物に優しく・6次化でフードロスの削減！

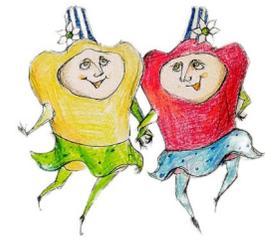


日本最北のパプリカを栽培可能に！



ひばりが毎年巣を作りに来ます!!

“人と自然に優しい農業” で栽培される作物



● 主な栽培作物

にんにく 1品種

- 北海道在来種“エゾにんにく”

パプリカ 2品種

- ブルーピーレッド ●フルーピーイエロー

ミニトマト 7品種

- ほれまる ●キャロルポポ ●イエローミミ ●トスカーナバイオレット ●みどりちゃん ●オレンジパルチェ ●サリーナエメラルド

かぼちゃ 5品種

- ブラックのジョー ●プッチーニ ●栗っぷち ●赤い坊ちゃん ●白い坊ちゃん

長ねぎ 2品種

- 冬山一本太 ●夏扇パワー

さつまいも 2品種

- ゆきこまち ●シルクスイート

ハーブ 4品種

- バジル ●レモングラス ●イタリアンパセリ ●ナスタチウム

大豆 1品種

- つくも4号

ケール 1品種

- ボーレコール

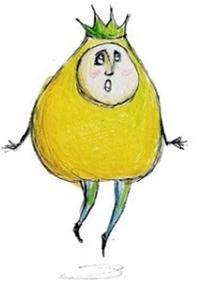


北海道在来種“エゾにんにく”



日本最北のパプリカ

“人と自然に優しい農業” から生まれた商品



＜にんにく香るサラダピクルス＞

北海道在来種“えぞにんにく”、日本最北のパプリカ、北海道産昆布を黒酢ベースの調味酢で漬け込んだ甘味のあるピクルスです。えぞにんにくは北海道開拓時代に栽培されていたピンク色の皮をまとったにんにくです。一般的なホホワイト種より辛み成分であるピルビン酸が多く含まれています。ピルビン酸は加熱すると甘味に変化する特性があるので、にんにくを加熱処理し、えぞにんにく本来の甘さを引き出す製法にこだわっています。

＜にんにく香るトマトソース＞

ほれまるは甘味と酸味のバランスが良く、ミニトマトらしい味わいが特徴です。本来ソース等に使用されるトマトは水分を多く含んだ大玉トマトが使用されます。このトマトソースは水分の少ないミニトマトを大量に煮込む事により、トマトの味が濃いソースとなっています。

＜にんにく香るトマトソース(黄)＞

黄色いミニトマト“イエローミミ”は果肉がやわらかく、適度な酸味がありフルーティーでさわやかな風味が特徴です。ソースもさっぱりとした甘味のソースになっています。

＜にんにく香るトマトソース(緑)＞

緑色のミニトマト“みどりちゃん”は薄緑色で完熟する珍しい品種です。ほのかな酸味と甘味が特徴です。みどり色のソースなので夏の暑い時期には見た目に涼しいソースになっています。

全てのトマトソースには北海道在来種“えぞにんにく”が使用されています。一次工程でトマトジュースにしてから煮込み、皮や種の雑味を取り除き、各トマトの味を引き出す製法にこだわっています。

＜油淋鶏ソース＞

直径4cm～5cm程の太い長ネギ(夏扇)と黒酢ベースの調味酢で混ぜ込んだ油淋鶏ソースです。通常の長ねぎとは違い間隔を広げて植え付けし、一本一本大切に栽培しています。太い長ねぎは中心部の甘く、ジューシーな部分が多い為、甘味の強いネギに育ちます。