



### 菜々耕房 (グリーンセンター十四山店)

〒490-1406  
愛知県弥富市鍋平3丁目55-5  
TEL:0567-56-6808  
営業時間 9:00~18:00 定休日 水曜日  
(10月1日から2月末は17:00まで)

毎朝、地域の生産者さんが新鮮な野菜や切花、苗、加工品を出荷しています。安全・安心をモットーに魅力的な産直品が多く並んでいますので、ぜひ足を運んでみてください。産直品のラベルシールには、生産者の名前が記載されています。

産直の  
安全・安心への  
取り組みはコチラ▶



通しを第一に考え、あえて木の間隔を通常の倍以上広くとっています。  
丁寧な作業を積み重ねながら、一つ一つ心を込めて栽培している木村さんは、「農作業中は気づいたら自然とイチジクに話しかけていることもあります(笑)」と教えてくださいました。  
木村さんは産直の魅力について、「お客様の声が聴けること」と話します。以前、「お供え物にしたい」と言って購入していただけた時は最高に嬉しかったそうです。  
「どうしたら売れるか」ではなく、「どうしたら良いイチジクが出来るか」ということに日々向き合いながら栽培に打ち込む木村さん。今後の抱負について伺うと、「消費者の皆さんに自分の納得できる美味しいイチジクを届けるためにも、周りの方々への感謝の気持ちを忘れずに、自分での生きることはこれからも全力でやり切りたいです」と笑顔で語ってくださいました。



**PROFILE**  
きむら さとみ  
**木村 里美さん**  
弥富市錦島

木村さんは当ＪＡ農業塾の卒業生で、就農して8年目を迎えます。現在は20アールの面積でイチジク（品種‥ドーフィン）を栽培しており、今後は白イチジクも手がける予定です。菜々耕房に出荷始めたのは3年ほど前からで、きっかけは当時の販売担当のＪＡ職員に勧められたことでした。

「農業は気づきや様々な経験を通して見えてくる新たな課題に挑戦できるのが醍醐味です。自然相手ですので栽培環境は毎年変化しますが、だからこそ魅力を感じます」と話す木村さん。栽培で特にこだわっているのは、イチジクにとって最高の環境を整えてあげることだと言います。木村さんは就農して2年目に、温暖化の影響もあって畑の水分管理に悩まされました。甘味が魅力の一つであるイチジクは根を浅く張るため、地中の水分量が少なかつたり、長雨などで多すぎると食味や実つきに大きく影響を受けるとても繊細な果実です。そこで木村さんは、田んぼを丸ごとイチジク畑に改良し、畝を高く整え、水田のように常に水を張ることで、天候に左右されにくく栽培方法に転換しました。また、面積あたりの収量は下がってしまいますが、「できるだけ自然に任せ伸び伸びと育ててあげたい」と、日当たりや風

## イチジクに まごころを込めて