



大和高原



めぐり
めぐり
てんり

乾農園の 自然と人をつなぐ、日常と言葉

「☺️」という印で、農産物や加工品を販売する乾農園。
里山の循環に着目し、農業のあり方を模索する農場主に話を聞きました。

乾農園 いぬいのうえん

標高約500mの大和高原の自然に恵まれた里山で、環境に配慮した農業を心がけ、お米と野菜、原木のきのこなどを栽培・加工している農園。積極的に「WWOOF」の仕組みを取り入れ、「農せんと」「布留郷の宝」といった活動名で農業・自然体験を発信するなど、これからの“農”を考え、広げていく取り組みを行っています。

Q&A

質問に答えるのは
農場主の
乾 嘉一さん・ゆきさん



農業を広く伝えながら、里山の現状と向き合うおふたりに、活動の根っこにある想いを語ってもらいました。

Q1. 1年を通して、どんな活動をしていますか？



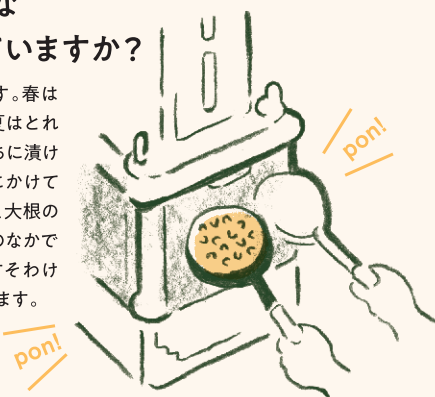
農家なので当たり前ですが、天候によっても日々の活動は異なります。基本的に、春は田んぼの準備からはじまり、籾まき、田植え。夏秋は野菜の栽培、収穫・袋詰め、直売所への出荷、販売。そして稲刈り。冬はきのこ栽培のため、山で原木の伐採と植菌などを行い、1年を通じて草刈りおよび獣害防止柵の見回りと補修をしています。

暑い時期は
朝の涼しい時間から動き出し、
霜が降りれば
屋内で春に向けての準備を

Q2.

「☺️」では、どんな加工品をつくっていますか？

これも季節ごとに変わります。春は梅干しやお味噌もあれば、夏はとれたてのきゅうりをその日のうちに漬けたものが大人気。秋から冬にかけては、ぼんせんや白菜のキムチ、大根のぬか漬け、塩柚など。暮らしのなかでつくったものを、近所へおすそわけするような感覚で販売しています。



Q3. 農業を営む上で、大事にしていることは？

地域資源を余すことなく活かしていた

“宝の山”の時代から“厄介な山”へと変わりつつあるいま、
新たな“わ”を模索していくこと

日本の社会が大きく変わった高度経済成長期を経て、地球温暖化が危惧され、SDGsが謳われる現代。わたしたちは、極力環境に配慮した農業を心がけ、米糠や食物残渣から堆肥をつくったり、籾殻や草木など足元にある材料を利用したりといった、昔からある環境に負荷のかからない方法を勉強しながら、いまできる循環のあり方を模索中です。また、「農せんと」「WWOOF」などの活動を通して、国内外から里山に来てもらい、新しい人々の“輪・和”づくりも行っています。



Q4. 農園の活動のひとつ「農せんと」とは？



親子や農業・里山に関心ある人たちとともに、農園での野菜の収穫や料理、土や生き物に触れるなどの体験を通して、自然との関わり方、遊び方を身につけていきます。自然や食などを見つめ直していく取り組みです。

カエル1匹に対しても、
子どもたちの反応は千差万別。
自然の一つひとつを見て、
感じてほしい

Q5. 「WWOOF」ってなに？

「World Wide Opportunities on Organic Farms」の略で、有機農家であるホストと国内外の人々との交流を促す仕組み。ともに生活し作業をするなかで、関係性を深化させ、オーガニック生活を知り、価値観の多様性を感じ、互いを向上させていくものです。わが家には、日本はもとより欧米の各国、南アフリカやアジア、南米など世界中から、数学者、デザイナー、調理師、学生などさまざまな人たちが来てくれました。参加する人たちの目的に合わせて、草取りなどの単純作業から、風呂焚き、もちつきなど、その時々のできることを考えます。日本の農村の暮らし自体を体験したいという人も多いようです。

「WWOOF」Webサイト: <https://www.wwoofofjapan.com/>



illustration : Tatsuya Konno

天理ブランドモノづくり支援事業から生まれた商品

大和高原の豊かな自然に育まれた農産物と加工品



奈良・天理にて、何代にもわたってつくり上げてきた田畑と、大和高原の特徴である昼夜の寒暖差、里山を流れる清らかな水によって育まれたお米や野菜・果物を販売しています。季節ごとの新鮮な農作物を使用した加工食品には、添加物を使用していません。先人の知恵を引き継ぎ、本当に安心できる作物を届けたいという想いでつくっています。未来に無理なく続いていく土、農業のあり方を考慮し、農業や化学肥料を極力使わない農法を選ぶことで、わたしたちも生態系の循環の一部であると感じています。

加工品: ぼんせん 180円(税別)
梅干し 280円(税別)
塩ゆず 300円(税別)
※参考価格

つくり手のひとこと

活動を通して、自然と人間との仲人をしていきたい。なにもない山に、なにを見つめられるのか、関わる人たちと探していきたいなあと思います。

乾農園 いぬいのうえん

住所 奈良県天理市上仁興723
Tel 0743-69-2148

