



周囲を山々で囲まれた
小さな盆地の中で農園の四季が巡ります。

春

山菜の宝庫・西和賀。その代表格「西わらび」の摘み採りが楽しめます。
ワラビ園で収穫体験を

- 西和賀町で採れるわらびは、「西わらび」という名で知られ、アクが少なく、柔らかく、トロミがあって格別に美味しいと好評です。
- 「つきざわワラビ園」は、休耕地にわらびを植え付け造成したものです。西和賀へ観光にいらした方に「温泉以外何もないのね」と言われたことがきっかけで、地元の資源を生かした施設を作りたい！そこから始まりました。
- 自然豊かな田園風景の中で「西わらび」の収穫体験をしてみませんか？ 試食サービスの他、採ったわらびを調整したり、アク抜きも体験でき、1時間程度でお持ち帰りいただけます。
- 隣接するアスパラ畑でのアスパラの摘み採りも楽しんでいただけます。
- また、低温でじっくり育苗した花と野菜苗は、生き生きとしまった苗と大好評です。御家庭用から営業利用まで幅広い層の方へ販売致しております。

夏

日本でも栽培面積の少ないカシス。この貴重な果実の生産拡大に取り組んでいます。
カシス栽培で日本一に

- カシスはビタミンC、ビタミンEだけでなく、マグネシウム、鉄分などのミネラル類も豊富に含んでいます。さらにカシスが注目されているのは、これらに加えて抗酸化成分として知られる「ポリフェノール」を多く含み、なかでもポリフェノールの一種である「アントシアニン」の含有量が多いことです。
- 完熟したカシスは、甘味と酸味のバランスが良く、香気に満ちた素晴らしい食味です。鈴なりの房の中から1cm程度の完熟した実だけを選んで収穫します。
- 私共では、この貴重なカシスを皆さんに味わっていただくため、ジュースやジャム・ソースなどに加工し販売しております。



秋

周りの山々が紅葉色に染まる中、山里の恵みを丁寧に加工・調理し皆さまのお手元に。
山里の恵みを大切に

- 実りの秋は大忙しです。カシスの摘み採りが終わり、ハックルベリー、さるなし、イチジク、マルメロの収穫、稲の刈り取りが天候具合をみて行われます。
- 奥羽山脈の山懐から湧き出る清らかな水と肥沃な土壌、日差しや風、朝もやなど、山里すべての気候風土が味わい深い農産物を育てます。その山里の旬の美味しさを大切にしながら、添加物を加えず手作りしております。
- 家族の健康を願う母の気持ちと、地元の素材を昔ながらの食文化も取り入れつつ、皆さんに喜んでいただける食品加工を心がけております。



冬

西和賀は多雪地帯として有名。受け継がれてきた食文化は地域の大切な宝です。
ワラビ粉の里をめざして

- わらび畑は、毎年根が四方に伸びるため、その根茎を適宜間引いたり、掘り起こし新たに植え付けすることで、わらびの成長を助けます。私共でも晩秋にその作業を行います。その根茎を洗浄のち破碎、水の中のでんぷんを落とします。その後何度も精製を繰り返し、乾燥させたものが「わらび粉」です。わらび根茎量に対してのでんぷんの含有量は5%とも8%とも言われており、また大変な手間暇がかかることから、全国でもめずらしく貴重なものです。



yamani-nishiwaga

