

わが村は美しく

七飯町編

第十一回 優秀賞 にじいろファーム



2020年就農記念の家族写真。左から健児さん、桜(さくら)さん、柚(ゆず)さん、楓(かえで)さん、未和さん。
白カブのビニールハウスにて。



白カブを使ったおすすめ料理。麻婆カブ
とカブステーキ



にじいろファーム
西山 未和 さん

近代農業発祥の地・七飯で 新規就農し五年目



Vol. 219
農業の素晴らしさ、野菜のおいしさを
伝えるために奮闘中！

菜をおいしく食べる子どもたちの姿に喜びを感じ、それが農業を始めるきっかけになったんです」

おおぬま
大沼国定公園を擁する七飯
町は、日本の西洋式農法を基盤とした近代農業発祥の地として、温暖な気候を生かし稲作、畑作、果樹、酪農と農業が盛んである。

多彩な農産物の中でも、この時期は白カブの有数の産地として知られ、収穫量は年間約三六〇tを誇る。四月中旬に収穫が始まった七飯町で白カブを販売する「にじいろファーム」を訪ねた。

西山健児さん、未和さん夫

妻は、二〇二〇年四月に新規就農者として独立した。二人が農業を志した経緯を未和さんはこう話す。

「夫が自宅で家庭菜園を始めました。採れたてのイチゴや野菜を販売する「にじいろファーム」と名付け

半田さんのもとで二年間の研修を経て、虹のように色とりどりの新鮮でおいしい野菜を皆さんにお届けしたいという思いから「にじいろファーム」と名付け

七飯町へはJR函館本線・新函館北斗駅から函館バス(三股下車が近い)が運行。周辺を散策するなら駅レンタカーを利用すると便利。「にじいろファーム」は8時30分～15時まで(春から秋頃まで)営業。営業期間・時間など詳しい情報は公式フェイスブック、インスタグラムなどでご確認ください。

お問い合わせ / ☎070-4002-5623(営業期間中のみ)

第11回コンクール



参加しよう、広げよう、いいもの伝えよう
「わが村は美しく－北海道」運動



4

生で食べるとおいしい白カブ料理法を紹介する未和さん。
白カブは6月下旬ごろまでは販売されるそうなので、ぜひ一度味わってほしい。



3

国道5号沿いにある直売所は、11月下旬ごろまで営業。



8

店内や店舗横で多彩なイベントを開催している。「ハンドメイドマルシェ」の様子。



7

白カブの土を洗ってから3個ごとに束ねる作業。忙しい時は子どもたちも総出でお手伝い。



6

生の白カブを試食するさいたま市立与野西中学校の修学旅行生。「果物みたいで甘くておいしい」と大人気。



5

修学旅行で訪れた大阪府立堺東高校の生徒たちは長ネギの収穫を体験。

会員五十人で運営する直売所を コミュニケーションの拠点に

て設立。白カブのほか、ニンジン、大根、長ネギ、スイートコーンを中心し、約四十品目を栽培している。

麻婆カブもおいしいです」と未和さんが、店内のポップを見ながら熱心に教えてくれた。「お客さまとのコミュニケーションも大切に、いろんな野菜との出合いの機会も提供し、時期に応じて詰め放題イベント、収穫体験もしています」

フェイスブックやインスタグラムなどで情報を探して積極的に発信。

ポイント特典付きのショッピングカード(ライン公式アカウントから取得)もあり、会計はスマホ決済が可能。「最先端の直売所を目指しています」と未和さん。

作った農産物は赤松街道と呼ばれる国道5号沿いにある「にじいろファーム」で販売。かつて半田さんが経営していた「ガードシヨップはんだ」を引き継ぐ形で開業した。七飯町や北斗市十人の会員が出荷。年間五〇種類にもおよぶ野菜や山菜、果樹、各種加工品、一部には海産物もあり豊富にラインアップ。今年は四月二十日に開店し、例年十一月下旬ごろまで営業している。

取材に訪れたのは、今年の開

店直後、白カブの出荷が始まつたばかりの頃。「白カブは生で味噌マヨネーズを付けて食べるのがおすすめ。カブのステーキや豆腐の代わりにカブを使つたて見えた。

道南に春を告げる未和さん

自慢の白カブは、生でかじるとみずみずしさの中に甘みを感じられた。白カブの丸々とした愛らしい姿に、農業に喜びを見出した西山夫妻の純真さが重なっ

「わが村は美しくー北海道」運動は、北海道の農林水産業をより豊かにするために、2001年にスタートしました。2年に1度コンクール形式で優秀な活動を表彰しています。コンクールは1年目に優秀賞、奨励賞を表彰し、2年目に優秀賞から大賞を決定。地域の資源を掘り起こし、地域の活力とともに活動を広くアピールし、豊かな北海道を未来へと受け継いでいくことを目的としています。

お問い合わせ／国土交通省 北海道開発局 農業水産部農業振興課 ☎ 011・709・2311(内線5685)



①