

愛媛の有機農業団体、無茶々園が提唱する
新規農業者育成組織「ファーマーズユニオン天歩塾」より、
**有機 JAS 認証を取得した野菜で作った
オーガニックドライベジタブルが発売！**

共同で農地を持つ事で大規模有機農業を実践する若者たちが提案する、6次産業もふまえた新しい農業のかたちです



愛媛県で約 40 年にわたって有機農業と町づくりに取り組む無茶々園が立ち上げた、
“農地を持っていないけれど百姓としてやっていきたい！”という志をもった若者達でつくる無茶々園の新規農業者育成組織ファーマーズユニオン天歩塾（てんぼじゅく）より、「てんぼ印の乾物」シリーズ（切り干し大根、切り干しにんじん、揚げないにんにくチップ、鷹の爪）が発売されます。

無茶々園の直営農場「ファーマーズユニオン天歩塾」は、全国から集まった若者たちが中心となって農薬・化学肥料を使わない大規模有機農業を実践する組織です。松山市のはずれに有機 JAS を取得した農場をかまえ、大根・人参・にんにくといった野菜を栽培しています。丹精こめて育て上げた農産物は、青果物として出荷するだけでなく、スタッフ自らが加工して「てんぼ印の乾物」シリーズとして商品化。6次産業化も行う事で、まさにこれからの百姓の提案を行っています。

現在、「切り干し大根」、「切り干しにんじん」、「揚げないにんにくチップ」、「鷹の爪」の 4 種類を展開しています。

保存が効いて、ひと手間かけるだけで食卓に一品添えることのできる乾物は、昔ながらのインスタント食品。家族の食卓を預かるお母さんの強い味方です。

「てんぼ印の干し野菜」シリーズは、無茶々園のオンラインショップや、全国のオーガニックショップを中心に販売を開始いたします。

《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川 1 丁目 6 番 4 号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携 帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>



2014.6
Press Release

無茶々園（むちゃちゃえん）
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

◎製品紹介



○切り干し大根 40g 参考上代 250 円（税別）

- ・無茶々園の直営農場ファーマーズユニオン天歩塾で育てた JAS 有機大根を、農場スタッフ自らが切り干し大根に加工しました。昔ながらの天日干しで作った懐かしい味わいの切り干し大根です。
- ・原料約 800g 分の大根から乾燥後 40g に凝縮しています。
- ・乾燥野菜は洗ったり切ったりの手間がかからず、水またはお湯で 3 ～ 8 分で戻りますので調理もスピーディーに。また常温でも 6 ヶ月保存可能、必要な時に必要分だけ無駄なく使用できます。日常の野菜不足の解消にも。



○切り干しにんじん 30g 参考上代 280 円（税別）

- ・無茶々園の直営農場ファーマーズユニオン天歩塾で育てた JAS 有機人参を、農場スタッフ自らが切り干し人参に加工しました。昔ながらの天日干しで作った懐かしい味わいの切り干し人参です。
- ・原料約 300g 分の人参から乾燥後 30g に凝縮。
- ・乾燥させてあるので常備野菜として利用できます。
- ・食事の彩りに、もう 1 品欲しいときに便利です。
- ・水でもどして簡単に調理できます。切り干し大根とや他の野菜と一緒に酢であえてサラダにしたり用途は様々です。



○揚げないにんにくチップ 20g 参考上代 400 円（税別）

- ・無茶々園の直営農場ファーマーズユニオン天歩塾で育てた JAS 有機にんにくを農場スタッフ自らが乾燥スライスにんにくに加工しました。
- ・原料約 100g 分のにんにくから乾燥後 20g に凝縮
- ・乾燥野菜は洗ったり切ったりの手間がかからず、水またはお湯で 5 ～ 10 分で戻りますので調理もスピーディーに。また常温でも 6 ヶ月保存可能、必要な時に必要分だけ無駄なく使用できます。日常の野菜不足の解消にも。
- ・保存しやすいジッパータイプの袋に入っています。



○鷹の爪 7g 参考上代 260 円（税別）

- ・無茶々園の直営農場ファーマーズユニオン天歩塾で育てた JAS 有機唐辛子を農場スタッフ自らが乾燥唐辛子に加工しました。
- ・有機栽培唐辛子を丸のまま乾燥させました。辛さだけでなく独特の芳香を醸し出す食材です。
- ・にんにくと一緒にオリーブオイルで炒めて自家製のピリ辛オイルはいかがでしょうか。浅漬けや炒め物など、ちょっと辛みが欲しい時に活躍します。
- ・保存しやすいジッパータイプの袋に入っています。

《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川 1 丁目 6 番 4 号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携 帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>

2014.6
Press Release

無茶々園（むちゃちゃえん）
〒797-0113 愛媛県西予市明浜町狩浜
TEL: 0894-65-1417 FAX: 0894-65-1638

◎無茶々園（むちゃちゃえん）について



無茶々園は環境破壊を伴わず、健康で安全な食べ物の生産を通して、真のエコロジカルライフを求め、町づくりを目指す生産者の団体です。

農業を主軸として、気持ちよく暮らせる田舎を作っていきたい。天まで届きそうな石垣の段々畑とその眼前に広がる宇和海、そこで営まれる人々の笑顔あふれる生活を後世に伝えたい。

そんな想いをもって1974年の開園以来、環境に配慮した農業・漁業を行い、柑橘をはじめとする農産物を栽培しています。



◎ファーマーズユニオン天歩塾（てんぽじゅく）について



ファーマーズユニオン天歩塾とは、“農地を持っていないけれど百姓としてやっていきたい！”という志をもった若者達でつくる無茶々園の新規農業者育成組織です。といっても最近は百姓を目指す者ばかりでなく、農業と関連して何らかの仕事をしていきたい（教師など）という人や、「流れ流れて無茶々園」という者までおりまして、現在10名前後の「就農研修生」が汗をかきかき頑張っています。ファーマーズユニオンでは農薬・化学肥料を使わない大規模有機農業を実践し、集団家族経営といった新しい農業の形を模索しています。明浜町内で柑橘類全般、明浜町外で野菜・甘夏・レモン等を作っています。



《本リリースに関するお問い合わせ》

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR 担当 株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住 所：〒141-0033 東京都品川区西品川1丁目6番4号

E-mail: igarashi@a-ms2.com TEL: 03-5436-7636 携帯: 090-1761-1417 FAX: 03-5436-7637

※ 上記プレスリリースのほか、さまざまな最新情報はこちらからご覧いただけます。>> <http://a-ms2.com/press/>