

HIDAMON Vol.5 隠れた魅力を発掘～



この人にタビュー!

株式会社
ありがとうファーム
雲英 順一さん
神岡町西1302
☎0578-82-3419



▲大自然の中にある農園。他の地域と比較しても飛騨のミネラル豊富な水は貴重だという。



▲飛騨産の黒大豆を使った「黒てん味噌」は、生のキュウリやニンジンに付けて食べると絶品。



▲無農薬の「黒田五寸にんじん」。濃い野菜が雪の下で熟成され、さらに美味しいくなるという。

「農業」と地域の「ミユーティ」という一見縁の遠そうな2つの分野だが、NPOの仲間と共にこの2つの分野をつなぎで新たな価値づくりに挑戦している。『社会』に出られなくなつた方や障がいのある方などさまざまな人が関われるようたくさんの方の仕事を見出さなければならないと思う。目指すのはありがとうアームのブランドではなく、人と人が関わる中で生まれる地域「ミユーティ」ブランド。地球上にも人にも優しい食物、食べる事が幸せを感じてくださるお客様、様々な事情のある人も助け合って働き語りえる「ミユーティ」、この3つが循環するしくみが新たなブランドの価値につながると信じて魅力的な品物を作つていきます」と今後の目標を語る。

雲英さんの農業の原点は、世界の環境と飢餓問題。壮大なテーマの中で自分にできることを考え、辿り着いたのが有機農業だった。身近にある化学物質の過剰摂取が原因で体や心の不調を抱えている人が多いのを痛感し、「有機栽培で美味しいだけではなく、抗酸化力や栄養価が高く病気になりにくいといった科学的な裏付けも示せるような作物を目指している。『食で幸せを感じたい。病気にはなりたくない』と思っている方は多い。そんな方に喜んで食べていただけるものを作りたい」と語る。

また、雲英さんはNPO法人アーススマザーの農と福祉で持続可能な地域コミュニティを創造する理念に共鳴し、さまざまな活動を行っている。会社の元事務所はあるで古民家カフェのような空間。巨大な木の根っこやさまざまなお土産本、子どもが喜ぶおもちゃがある。「こじはさまさまな人が集まるれるスペース。誰でも気軽に立ち寄り集い、心がほっとする場になれば」と想い、【(ユ)

第5回田辺、神岡町西にある「ありがとうファーム」をご紹介。社長の雲英鏡一（くもひけんいち）さんにお話を伺った。

ありがとうございます。アーモンドでは、野菜や自家製の味噌などを栽培から販売まで一貫して行つており、販路は都会の高級スーパー、個人客、地元のスーパー等とさまざま。ありがとうございます。アーモンの野菜は味が濃く美味しい、元気が出るなど、全国にファンも多い。今回はファンが増えつつある「ありがとうございます」のブランドの秘密について迫る。

雲英さんは、東京で生まれ育ち、会社員で勤めながら週末農業をしていた。その後退職し、千葉県で就農。2011年の震災を機に有機農業を継続するため、飛騨に移住した。



▲事務所を改築し、コミュニティスペースに生まれ変わった。興味深い本が多くあり、大きな木の根の後ろはキッズスペースになっている。



▲近隣の福祉サービス事業所ピースで障がいのある方の作業として1枚6円という値で商品のラベル貼りを委託している。



▲濃厚なトマトをギュッと閉じ込めた有機栽培トマトジュースは、箱買いのリピーターもいるほどの人気商品。

人口 の動き（3月1日現在 住民登録人口）



消防の状況（2月28日現在）

	火災	救急
飛驒市	 1	174
その他 (管外出動)	0	 0
前月比	0	79

交通事故 の状況 (2月28日現在)

	人身交通事故			物損 交通事故
	件数	死者	傷者	
本年累計	2	0	2	98
昨年同期	6	0	15	105
増減	-4	0	-13	-7