



受け継がれる三島の農業

先代の思いをつなぐ

「箱根西麓三島野菜」は、火山灰土由来の豊かな土壌と、野菜の生産に適した日照時間の長さや昼夜の寒暖差が育む、甘みと旨みが凝縮された野菜として人気です。

そのブランド化に、長年尽力してきたのが、三島の農家の皆さんです。

今回は、世代を超えて三島の農業を支えてきた3団体の生産者の農業にかける思いを紹介します。

箱根西麓三島野菜は、その恵まれた環境だけでなく、生産者が脈々と受け継いできた技術の伝承や、挑戦をもとに作られた安全・安心なブランド野菜です。生産者のこだわりと真心が込められた「箱根西麓三島野菜」をぜひご賞味ください。
 圃農政課 9833・2652



▲ 3団体の生産者の皆さん

生産者の思い

美味しい地元野菜を知ってほしい

のら道の会 / 細井要さん

地域の青年団のOBが30人ほど集まり、将来のこと、仕事や家庭のことを話していくうちに、自分たちの作る野菜の美味しさをもっと知ってほしいと思うようになりました。そこで大根祭りを開催し、地元で栽培される野菜の美味しさを広めていきました。

その後、箱根連山の西麓地域で、水はけの良い火山灰土と寒暖差を生む標高がある畑で作られた野菜を「箱根西麓三島野菜」と命名し、多くの人の協力のもとブランド化を進めてきました。

身近に美味しい野菜があることを知ってもらい、ぜひ味わってほしいと思います。



細井さんの主な生産物 | 人参・菊芋・里芋



杉本さんの主な生産物 | お茶・葉しょうが・里芋

食べてもらえばわかる味

箱根ファーマーズカントリー / 杉本大輔さん

自分たちの作る野菜の味には自信がありました。それをいかに皆さんに食べてもらえるか、知ってもらえるかを考え、みんなで知恵を絞りながら地域の農業を盛り上げるため、平成16年に「箱根ファーマーズカントリー」を結成しました。先輩である「のら道の会」が活動している姿を見ていく中で、自分たちの作る野菜だけでなく、地域の農産物全体の価値を底上げしたいと考えるようになり、当時珍しかった野菜の詰め合わせの通販を始めたり、食育活動やメディアを活用した地元野菜のPRを続けています。

子どもたちが憧れる農家を目指して

箱根西麓のうみんず / 川崎耕平さん

先輩生産者が始めていた、「箱根ファーマーズカントリー」の活動への憧れから、JAの部会の1つとして平成27年に「箱根西麓のうみんず」を結成しました。現在は主に、のうみんずとしてミニ白菜やロメインレタスを栽培しながら、子どもたちへの食育活動やイベントへの出店を行うことで、箱根西麓三島野菜のPRをしています。

今後も地元で愛される高品質な野菜を作りながら、SNSなども活用する新しい農家のモデルを築き、子どもたちが、「自分も将来農業をやってみたい」と思ってくれるようなカッコいい農家になりたいです。



川崎さんの
主な生産物 | ミニ白菜・ロメインレタス・
ハウレンソウ・葉しょうが・トマト

今がおいしい！ 旬の箱根西麓三島野菜

旬の野菜は栄養たっぷりでおいしさも抜群です。
12月～2月に旬を迎える冬野菜を紹介します。

- 里芋 -



素材の味を最大限に引き出す、シンプルな塩ゆでがオススメ！

JA ふじ伊豆
佐野瑛海さん

箱根西麓地域の肥沃な土壌で育った逸品「里芋」。ほくほく、ねっとりとした舌触りと、とろっとした濃厚な甘みが特徴です。三島の里芋を使うと料理が上手になる。という声もあります。

- 七草 -



七草パスタや七草チヂミなど、料理のレパートリーは無限大！

JA ふじ伊豆
青野将知さん

富士山の伏流水で育ち、大地の恵みがぎゅっと詰まった歴史と伝統の「三島七草」。県の「しずおか食セレクション」にも認定されている、三島が世界に誇れる農作物です。

箱根西麓三島野菜を買おう



▲認証マークが目印

「箱根西麓三島野菜」販売店

- みしまるかん
- JAふじ伊豆農産物直売所フレッシュ(北上店)
- 地産地消の店ストランズ
- マックスバリュエクスプレス(三島加茂川店、三島本町店)
- マックスバリュ三島谷田店
- イトーヨーカドー三島店 など

おいしい野菜の 秘訣をご紹介します



三島野菜の産地の様子から食卓でのレシピまで、旬な情報をInstagramで紹介しています。ぜひご覧ください。