

明日の種を蒔こう

アベチャンファームの活動に共感していただき
応援してくださる方が増えていることに感謝し
みなさまと一緒に「未来の農業」と「日本の食と暮らし」を
明るくものにしていきたいと考えています

私たちはこれからも
食の「美味しさと安全と愛情を」
真摯に提供していきます

代表 阿部 英人



美味しさと 安全と 愛情を

私達の身体は食べたものからできています
当たり前のようについ忘れがちですが、野菜も生きものであり、
生産する過程での様々な要素に影響を受けて育ちます
私たちは「安心・安全で愛情をもって育てた美味しい野菜を届けたい」
そんな思いを大切に、こだわりを持って農業に取り組んでいます



アベチャンファーム

〒321-0106 栃木県宇都宮市上横田町528-1 / TEL.070-1183-8739
営業時間 平日9:00-15:00 / 土日祝 9:00-17:00
定休日 月曜・火曜(他不定休有) / Mail.contact@abechanfarm.com



HOME PAGE



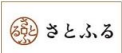
ONLINE SHOP



YouTube



Instagram



さとふる



ANAのふるさと納税
マイルが貯まる



JRE POINTが「貯まる」「使える」
JRE MALL ふるさと納税



食べチョウ
TABE CHOU



地域から日本を元気に!
楽天ふるさと納税



ふるさと納税なら
ふるなび 詳しくはこちら



ふるさと納税でもらう
ふるさとチョイス

私たちの考え

環境負担の少ない農業

赤ちゃんからお年寄りまで、安全で安心して食べられる野菜の生産に力を入れています。農薬・除草剤・化学合成肥料を使わず、主に玄米+黒糖+塩+バクチャー等を混合したオリジナルの植物性肥料やキノコ菌床を土に混ぜています。大地や生き物を大切に作る循環型農業を目指しています。



持続可能な農業

収穫したさつまいもは、焼き芋・干し芋などに加工し直売する事で女性の積極的な雇用と障害者・新規就農者等の支援等正しい利益を生む、新しい農業のスタイルを目指しています。耕作放棄地解消や在来種復活支援など社会問題に取り組み日本の食と暮らしを守り、未来の農業を持続可能なものにして考えています。



もっと美味しく

さつまいもは宇都宮の名所、大谷石採掘場跡地にある地下空間で長期熟成。一定の温度と適度な湿度が保たれた貯蔵庫で環境に配慮した熟成方法に取り組んでいます。長期熟成することで芋に含まれるデンプンの糖化が進み、甘さが増ししっとりした美味しさに。熟成芋から、新物まで安定してご提供できます。



プライベートファーム

目指しているのは「あなたのためのプライベートファーム」少量でもこだわり抜いた野菜が食べたいという方から多くのご支持をいただいております。自然の力を最大限に活かして育てた野菜は、体や環境にも優しいだけでなく、野菜本来の甘みや、豊かで深い味わいが感じられます。



私たちの取り組み



さつまいも掘り体験

農業支援活動「畑の先生」



耕作放棄地を畑に整備

地域連携活動「耕作放棄地整備」



足尾の舟石芋

在来種復活支援



ひまわり迷路

畑の先生



コンサルティング

農業監修・指導

私たちが作っているもの

農作物生産の他、加工品づくりにも取り組んでおります



さつまいも(熟成・新芋)



大納言あずき



金ごま



丹沢栗



ぶどう



焼き芋・干し芋



冷やし焼き芋



焼き芋・栗芋・和栗・かぼちゃ等
ペースト



芋焼酎「正源」



かんぴょう等