



正木潤さん（藤久保）。体験型農園を行い、初心者でも失敗しない野菜作りを教えています。

「愛情を注がなければ

おいしいものは作れない」

まさき じゅん
正木潤さん (47)

「トマトは一般的に、完熟する5日前くらいに収穫をし、出荷しますが、私の作っているトマトは完熟し、一番おいしい状態で販売しています。」そう笑顔で教えてくれた藤久保で農家を営んでいる正木潤さん。正木さんは以前、有名中華料理店で料理人として働いていた経歴の持ち主。野菜を作る側、食べる側、調理する側の気持ちがか

る経験を今の農業に活かしています。

愛情を注ぐこと…
それがおいしさへ

何気なく食卓に並んでいる野菜たち。その野菜たちは一体、どのように作られているのでしょうか。

「きゅうりやトマトは雨の影響を受けやすいので、水分の調

人情味



「おいしい」には理由がある。
何気なく口に運ぶ食材。
その食材には、農家の皆さんの愛情が
おいしさと一緒に詰まっています。

「農作業はとても大変ですが、
やりがいがあり楽しいです。」

もりた もぶたか
森田 信貴さん (40)

信貴さんは8年前から農業の世界に。「みよしで採れたごぼうを初めて食べたとき、香りのよさ、味のよさにびっくりしました。」その味を皆さんに届けるため、“楽しむ”ことを忘れずに作業をしているそうです。「種をまいて育てて収穫する。簡単なことのように、手間ひまをかけることで“味”として結果がでます。結果はすべて自分に降りかかりますので、責任を持ち、愛情を込めて育てています。農作業はとても大変ですが、その分おいしいものができたときの充実感があります。大変だからやりがいがある。楽しみながら作業することを大切に、おいしいものを皆さんに届けていきます。」



森田信貴さん（北永井）。チャレンジ精神旺盛で、新しい品種の栽培にも力を入れています。

「食」

私たちが生きるために必要なこと。

だからこそ、おいしく楽しく食したい。

「味」

私たちがおいしいと感じること。

作った人がいるから「おいしい」と

感じるができる。

この町に満ちあふれている

伝統・文化・若い力・情熱、そして愛情。

我が子のようにかわいい作物へ注ぐ愛情。

豊かな大地に恵まれたこの町への愛情。

『みよしにみりよく』が溢れる理由。それは

生産者の食材に対する思いと町への思いが

たくさん詰まっているからではないでしょうか。

特集：味良しの味力 終

取材・写真協力：物産玉環市町村振興協会、三芳町農業経営研究会
まちづくりネットワーク、みよしそばの里、三芳町商工会
三芳4Hクラブ、三芳町野菜畑劇場、三芳すこやか部会
その他、大勢の皆さんにご協力いただきました。ありがとうございました。
掲載した商品や販売については、
観光産業課 ☎ 258-0019（内線 212～215）までお問い合わせください。