

空と土と太陽と。

標高1000メートルから贈る、
てまひまかけた高原野菜。



北軽井沢の高原野菜

岩田農園



群馬県吾妻郡長野原町北軽井沢にある
岩田農園は、浅間山の麓の高原で
なるべく農薬を使わない農法で、
カラダに優しい野菜を栽培しています。

今、野菜栽培の状況は5
年前 10年前とは大きく変
わってきています。野菜を家
庭で調理する機会が減り、
カット野菜や総菜類の需要
が増えました。

また生産現場も機械化や
AIや各種データを活用し
た栽培方法が次々と生み出
されています。

半面、地球温暖に起因す
る環境変化は野菜の生産に
多大な影響を与えていて、安
定した野菜作りが年々難し
くなっている現状です。



かっちゃんのお好み焼キャベツ 年間産地表

JA愛知みなみ常春キャベツ			岩田農園とれたたて高原キャベツ				JA愛知みなみ常春キャベツ				
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2

そうしたなかで常に先端
の情報を取り入れつつ、しつ
かりコツコツ足元の土の状況・
野菜の生育を把握し愚直に
野菜を作り社会に貢献して
いきたい。

農業は土地に縛られる仕
事です。しかしだからこそ毎
年の変化が感じられる仕事
です。派手さはなくとも食を
通じて人々の健康に寄与して
いく。そんな素晴らしい仕事
に誇りをもってこれからも取
り組んでいきたいと考えてい
ます。



美味しいキャベツを 作る秘訣

キャベツ作りの秘訣としま
しては、環境の部分(標高や
天候など)が大きいですが、
毎年土壌分析を行ってカルシ
ウムやマグネシウム、鉄やマン
ガンなどミネラルをしっかり
補給したり、緑肥やキノコの
廃菌床を使った堆肥を作り、
土中に炭水化物や繊維の補
給をしていることも大切なの
かなと考えています。

キャベツ農家の オススメキャベツの 食べ方

生で千切り、ロールキャベツ
等キャベツ料理は数多ありま
すが、やはりちぎったキャベツ
を胡麻油と鶏ガラスープで和
えて海苔を散らすサラダは
ビールのお供に最高です。

岩田農園の想い 「人との輪」

私が農業を生業として意
識し今までを回想すると、
常に人との繋がりを大切に
してきたと思います。

正直決して社交的ではな
い自分ですが、毎年多くの住
み込みの方と力を合わせて
農業を行ってきました。

愚直に野菜を作り続けて
15年。働いてくれたアルバイ
トさんの中には、新規就農
をして毎年のように生産物
をやり取りする人・会社員
として働きながら休みに短
期間手伝いに来てくれる人・
年末のお餅つきに必ず顔を
出してくれる人。

そういった人とのつながり
が原動力となり岩田農園が
進んでこれたのだと確信し
ています。

これからも食べていただ
く方、働いてくれる方を大
切にして、より良い農園をつ
くっていきます。

