

有機農業全国 No.1※1 のまち「熊本県山都町」から



旬のおいしい食材を お届けします!



山の都のやおやさん 🔍

標高300～900mの冷涼な気候と寒暖の差、
そして清らかな水とミネラル豊富な土壌が育んだ
栄養満点の農産物をお届けします。



農産物ご注文用
QRコード



ジビエ工房やまと 🔍

自然豊かな環境で育ったイノシシやシカを
徹底された衛生管理の下で加工処理した
安心・安全なお肉をお届けします。



ジビエご注文用
QRコード



2つのECサイトから
🛒 **ご注文承ります** 🛒

この機会に山都町の自慢の食材をぜひお試しください!

Organic town Yamato

有機農業全国No.1のまち 熊本県山都町

熊本県山都町は、九州の真ん中「九州のへそ」に位置し、西日本最大級のブナ原生林を有する九州脊梁山地に囲まれています。標高300m~900mの冷涼な気候と寒暖差、そして山々からの清らかな水と、阿蘇山の火山灰を含んだミネラル豊富な土壌が、おいしい野菜を育てます。また、自然豊かな環境の中で野山を駆け回って育ったイノシシやシカの、香り・味わい共に格別なお肉をジビエ^{※2}として活用しています。

※1 山都町は有機JAS(有機農産物)の認証登録事業者数が日本一多い町です。

※2 ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味する言葉(フランス語)で、ヨーロッパにおいては家庭でも調理されるポピュラーな食材です。近年、ジビエはおいしいだけでなく、高タンパク・低カロリーと栄養価の高さでも注目されています。



Organic town Yamato



有機農業へのこだわり

有機(オーガニック)農業とは、化学肥料・化学合成農薬に頼らず、土の本来持つ力を活かし、そこで生きる生き物と共生しつつ、自然との調和を大切にしながら行う環境にやさしい農法のことです。その有機農業の厳しい基準をクリアしたものだけが「有機JASマーク」を表示することができます。山都町の有機JAS認証事業者数は全国で一番多く、年間を通してたくさんの種類の野菜やお米を育てています。



旬のこだわり

旬の野菜は、その季節に人間が必要としている栄養素をたっぷりと含んでいます。例えば、春の山菜は新陳代謝を活発にし、体の中をデトックスしてくれます。夏のきゅうりやトマトは、暑くほてった身体を冷やします。秋のかぼちゃは、ビタミンやミネラルが豊富で、免疫力を高めます。冬のにんじんやだいこんは、冷えた体を温めてくれます。「山の都のやおやさん」では、自然の恵みや四季の変化とともに旬の野菜をお届けします。



環境のこだわり

山都町は「くまもとグリーン農業推進宣言の町」として、土づくりを基本に化学肥料や化学合成農薬の使用を減らし、熊本のお宝である「地下水」と「土」を守り育てる農業を推進しています。また、さらなる推進のため、生産宣言と応援宣言数を2020年までに2020件にする目標を掲げそれを達成し、2021年には「くまもとグリーン農業表彰」を受賞しました。



山の都のたからもの

<https://yamato-kumamoto.com/>



山都町の豊かな環境や野菜については、こちらからご覧ください。

「山の都のやおやさん」は、熊本県山都町の安心安全でおいしい農産物をたくさんの方にお届けするため、山都町農産物ブランド化推進協議会(山都町役場 農林振興課)が立ち上げ、株式会社肥後やまが運営しています。

[注文・商品についてのお問い合わせ先]

株式会社 肥後やまと higo-yamato@poppy.ocn.ne.jp 〒861-3784 熊本県上益城郡山都町川野362

山都町農産物ブランド化推進協議会(事務局 山都町役場 農林振興課) 〒861-3592 熊本県上益城郡山都町浜町6番地 TEL 0967-72-1136

当工房は山都町内の猟師の皆さんにより捕獲され、持ち込まれたイノシシやシカのお肉を、品質維持のため速やかに解体処理し、徹底した衛生管理の下で加工処理をしています。山都町で加工された自然の恵み・ジビエは香り・味わい共に格別です。ぜひ、山都町のジビエをご堪能ください。



ジビエ工房やまと

〒861-3806
熊本県上益城郡山都町米生294-3
TEL 0967-73-4429

