やきやまふぁーむ

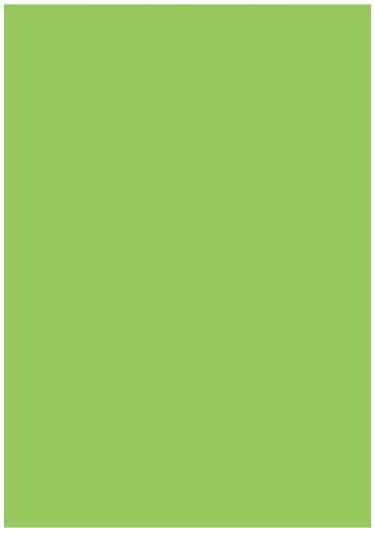
おいしい　椎茸　めしあがれ

　創業当初からノウフク連携に取り組み、菌床椎茸の栽培を軸に、露地栽培の農産物や加工品作りに取り組んでいます。いろいろな障がいを持った方が、それぞれの個性を活かして作業に取り組めるよう、椎茸ハウス・加工場・畑
の三か所を設けて、それぞれ作業に励んで頂いています。

　熊野古道八鬼山のふもとから湧き出る豊富な地下水を活かし、肉厚で歯ごたえのある美味しい椎茸は県内各スーパーに卸している他、加工場で乾燥させた干椎茸は、道の駅や土産物売り場で大人気の商品です。地域に根ざした農業をモットーに、安心・安全で心温まる商品をみなさまの食卓にお届けするため、日々仕事に取り組んでいます。

　近年、高齢化により継承者が少なくなっている地域の伝統食「くき漬け」を守るべく、毎年夏季は所内全員で、くきの刈り取りから漬物の袋詰めまで、一致団結して作業に取り組んでいます。

畑の草取り



菌床を整列する利用者

商品：生椎茸、干椎茸、スライス干椎茸、
　　干木耳、しいたけ粉
販売所：主婦の店・オークワ・イオン（いずれも南勢地域）、
　　パーク七里御浜、お綱茶屋、鬼ヶ城センター、
　　おとと、マンボウ、スマイル多気
　　道の駅津かわげ、関宿

ハウスでとれた肉厚椎茸

やきやまふぁーむ
三重県尾鷲市三木里町249番地1
TEL:0597-28-8007