

トレジャーふぁーむ

宝達志水町

農業を通じて、能登を元気に
したい！



■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
<ul style="list-style-type: none"> 志宝とまと (大玉:リンカ 409、中玉:シンディー スイート) トマト加工品 (ケチャップ、ジュース、パスタソース、トマトジャム) ドライトマト イチゴ イチゴバター、イチゴジャム 	11月～7月 年間 1月上旬～5月上旬	とまと全部 で約 65 トン 8 トン



■セールスポイント

植物と土壌微生物を共生させるプロバイオシス農法の採用により、植物本来の力を引き出し、病害虫に強い植物を育てることで極力農薬使用を抑え、安心して食べられる作物を生産しています。

糖度を高めるために水を切る農法ではなく、水と酵素肥料をたっぷり与えることで、栄養価が高く“旨いとまと”を作ることを目指しています。またそのとまとを使用した無添加のトマトジュースとトマトケチャップを加工品として販売しています。

植物に必要な水は井戸を掘り、人が飲んでも美味しい宝達山の伏流水を使用し、統合環境整備型のハウスで地物がなくなる冬場にも出荷しています。

また、いちご「とちおとめ」「よつぼし」を栽培し、いちご狩を実施しています。特に「とちおとめ」の栽培は県内では希少のため、業務用などで引き合いが多いです。

代表者 山本 加津雄 (やまもと かずお)
 農園長 武藤 祐二郎 (むとう ゆうじろう)
 その他 平成 30 年 5 月 11 日 宝達志水町農業認定者に認定
 連絡先 〒929-1303 宝達志水町河原ミ 58 (株式会社モアショップヤマモト)
 TEL : 0767-28-8111 FAX : 0767-28-8112
<http://www.treasurefarm.net/> e-mail : moa@oboe.ocn.ne.jp