

ナチュベリーズ安曇野自然農園 降旗さんちのミニトマト



有機栽培のミニトマトを通じて
安曇野ブランドを
発信していきます！



ナチュベリーズ安曇野自然農園 降旗 文郎さん

安曇野市出身。東京で働いていた際、都市生活者が農業や自然に癒しを求めていることを感じ、「自分がその架け橋になりたい」と脱サラ。農業大学校やミニトマト農家での里親研修を経て平成24年に就農した。今後は、法人化や6次産業化を見据える。

降旗さんちの主なミニトマト商品

プレミアムトマト ジュースSAKURA

価格：800円/
180ml 1本、4,200円/
180ml 5本入りギフト
セット
生食用有機ミニトマト
のみでつくった無添加
トマトジュース。食塩、
砂糖類、水などは一切不使用。加工も、熟練の職人による
手作り感覚に近い丁寧な仕事で作り上げた逸品。



有機ミニトマト

価格：300円/150g、
バラ 1,800円/kg
安曇野産有機JAS認定のミニ
トマト。品種は、さくらん
ぼのようなジューシーな甘
味がある「ラブリーさくら」と、シャキシャキしてスナッ
ク菓子のように食べられる
「純あま」の2種類。



安心・安全、おいしい、美しい 安曇野らしい有機農業を

8月中旬、穂高の耳塚地区にあるナチュベリーズ安曇野自然農園のハウスを訪れると、そこには宝石のように輝く収穫されたばかりのミニトマトが待っていました。「安心・安全」「おいしい」「美しい」、この3つがナチュベリーズのコンセプトです。そう語る降旗さんは、以前は外資系の企業でマーケティングの仕事をしていましたが、平成22年に脱サラした後、農業大学校や里親研修を経て独立しました。「実は、学校や研修先では有機農業は教えてもらえなかったんです。でも、『安曇野』というブランドは有機農業との親和性が高いですし、仕事で有機農産物のお店を立ち上げた経験があったので、やるなら有機だ」という想いがありました。

改良された土から生まれる フルーツのようなミニトマト

故郷の安曇野市に戻って農業を始めるも、最初は大変なことばかり。現在7棟あるハウスは、譲り受けたものをすべて自分で組み立てたそうです。「最も大変だったのは土づくり。土壌診断を行い、自家製ぼかし肥料などの有機物や天然鉱物などを使い、肥えた土に変えていったんですよ。そんな土から生まれたミニトマトの糖度は12〜13度。フルーツのような甘さです。今後は観光農園もやっていきたいという降旗さん。「最初からやりたかったことなんです。東京で働いていたとき、職場の近くにあった公園の緑に癒されていましたが、子ども頃は田んぼが遊び場であり、家族団らんの場でした。農業を通じて、人に癒しを提供できたらと思っています。」

土壌診断によってミネラルバランスを整え、自家製ぼかし肥料や竹粉、牛糞完熟堆肥、緑肥など、多様な有機物を働き込んだ土壌から、健康で美味しいミニトマトが育つ



農園ではパートさんと研修生のふたりが働く。収穫の際は、ひとつずつ丁寧に磨いていく

