

事業者詳細情報

◎基本情報

氏名または名称	大和ファーム		
住所（市町村まで）	北杜市大泉町		
電話番号	0551-38-4228	F A X 番号	0551-38-4228

◎取り組みのPR

固定種・在来種のための栽培にこだわり、無農薬・無施肥の自然栽培にて栽培しております。お米は幻の米といわれているササングレという米アレルギーの出にくい品種を栽培。自給率5%程度といわれている大豆も在来種（借金なし大豆、みずくぐり、さといらすなど）のみを自然栽培で栽培。まだまだ栽培者の少ないマコモダケも自然栽培にて栽培し、実も販売していますが、葉も神の草といわれ、乾燥させてマコモ茶として販売しています。その他じゃがいもなども在来種にこだわり、希少品種のタワラポラリスなどを栽培しています。

◎取扱い品目（品種）について

品目（品種）	出荷時期	特徴、PRポイントなど
コメ（ササングレ）	11月中旬	幻の米、お米アレルギーや化学物質過敏症の方にも食べて頂ける。このお米を使って米粉や玄米珈琲などの加工品も販売しています。
コメ（紫黒米）	11月上旬	紫黒米は栄養が詰まった古代米で、食物繊維が玄米の7～8倍、ポリフェノール（アントシアニン）が玄米の4倍といわれています。「アントシアニン」の他にも、カルシウム、鉄、たんぱく質、ビタミンB1・B2、ナイアシン、ビタミンE、マグネシウムなど、白米に比べて多くの栄養素がバランスよく豊富に含まれています
マコモダケ	10月上旬	体内デトックス、浄化効果抜群 霊草といわれ、葉は薬草茶、実は食物繊維が豊富で生でも炒めても食されている。台湾・東南アジアでは高級食材として使用されている。真菰枕なども販売。

大豆（借金なし大豆）	12月下旬	埼玉県秩父の在来種、シヨ糖含有量が豊富で味噌・豆腐・納豆などに適している。マコモ納豆セットも販売中。
大豆（みずくぐり）	12月下旬	滋賀県の在来種、シヨ糖含有量が豊富で味噌・豆腐・納豆などに適している
大豆（さといらず）	12月下旬	新潟県の在来種、シヨ糖含有量が豊富で味噌・豆腐・納豆などに適している

◎写真

