

自然の力で育てた旬の野菜を
田んぼの中にある直売所で販売

17年前、宮若市へ移住した百家さん夫妻。農業や化学肥料を使わない露地野菜を年間100種以上育て、2人が営む『百家農園ちいさな直売所』で販売する。「自然のサイクルが育んだ旬野菜だけを販売するので、本来の甘みや瑞々しさを味わえると思います」とご主人の亮さん。店頭には定番の野菜から珍しいものまで幅広く並び、奥さまの由希子さんの手書きPOPも添えられる。野菜の収穫体験や植え付け体験などのイベントも開催。詳細はインスタをチェック!

〒宮若市上大隈 (Googlemapで検索)
☎なし(問い合わせはInstagram@momokanouenから)



百家農園
百家の味



直売所の場所は『瀬川菓子舗』の前。営業時間は大体11時～18時だが、オープン日は不定期のためInstagramから確認を

Made in 宮若

恵まれた自然環境の中でも特に宮若の水がきれいなことは有名。宮若の美味しいお水で育った宮若産の農産物やブランド牛。作り手の想いを知ることによりおいしく感じるはず。

森下哲次牧場
森下哲次さん



豊かな土地でのびのびと育つ
宮若のブランド牛『宮若牛』

黒毛和牛とホルスタインの交雑種『宮若牛』は、程よい霜降りと赤身のおいしさを兼ね備えた、宮若市のブランド牛。その唯一の生産者、森下哲次さんは、30年以上前から循環型農業を実践する畜産家。生後50日の仔牛から成牛になるまでの約2年間、宮若産の稲ワラや米などをブレンドした良質な飼料を与え、天塩にかけて育てあげられる牛肉は、うまみ成分を多く含み柔らかいと評判! 市内外の有名レストランなどで味わえるほか、通販サイトからも購入可能だ。

〒宮若市高野474-3 ☎090-2715-6140



収穫済のえのきの菌床に乳酸菌を混ぜて与えることで、餌をよく食べる健康な牛に育ち、オレイン酸を多く含むように



市内の宮若牛取り扱いレストラン

トラットリアアルペロ、産地産直レストラン グロッサリア脇田店、
颯香亭 Miyawaka Soukatei、料匠虎白、ルートイングランティア福岡宮若-脇田温泉-