



ひまりえん



「ひまりえん」は、金剛山の麓、先祖代々受け継いだ田畑で、近隣の農家の方達と仲良く協力し、安心安全な作物づくりを目指しています。新鮮な金剛山清流で栽培出来る事が一番の幸せです。稲わらや米ぬか、もみ殻燻炭で作った自家製ボカシを使い、昔ながらの稲わら堆肥で土づくりをしています。



家族とひまりえんメンバーの仲間たちのほか、堺の障がい者就労支援事業所・社会福祉法人こだま福祉会 [ヤオヨロズヤのみなさん](#) にお手伝いいただいています。

2022年夏より、[特定非営利法人IKUNO多文化ふらっと](#)の活動に協力し、いくのパーク（元ユネスコスクール御幸森小学校跡地）の「いくPAの農園ぐるぐる」のマザーファームとして活動しており、土づくりや苗の提供、栽培の指導と地域の方々への朝市なども行っています。（代表：筒井俊昭）

主な栽培 お米、野菜、果物迄、基本的に、無農薬栽培です。

お米 ヒノヒカリ ミノリモチ

自家精米

玄米のまま冷蔵庫で低温貯蔵しています。

わら、もみ殻燻炭づくりを通して余すところなく利用しています。

[ホウネンエビのいる田んぼ](#)



7.8月の農作物：ナス、赤紫蘇、バジル、いちじく など



ナタマメ茶

井上正康・大阪公立大学名誉教授の研究に賛同して共同で植え付けた珍しい大きな豆を焙煎してお茶にしました。ジャックと豆の木の題材になったとも言われています。



ひまりえんの由来

初孫の名前が「ひまり」で、孫に食べさせたい、安心で安全なものを作りたい気持ちで農作物を作っています。



子どもたちの米作り体験会

田植え、夏休み・草抜きと生き物さがし、稲刈り・はさがけ、餅つき大会



いくのパークでの活動



土づくり



植栽



セミナー



朝市

どこで買えますか？

ヤオヨロズヤのにこにこ便（堺市内）
ニコニコ市場（富田林スーパーファーム）
The Market grocery
（大阪市阿倍野区阿倍野元町6-29）
堺エントランスマーケット
毎月第1土曜日 清明丘朝市
毎月第2土曜日 いくのパーク朝市

加工 ひまりえんLABO帝塚山

大阪市阿倍野区

農作物の加工研究、レシピ提案、ラベルづくり、WEB広報を担っています



ユネスコ世界無形文化遺産 食文化発信事業への協力

伊勢神宮の稲苗であるイセヒカリの栽培し、和食文化発信事業や昔ながらの稲わら工芸のワークショップをはじめ、キムジャン（韓国のキムチ漬け文化）など食文化での国際理解の学びに寄与しています。