

新しい発想で挑む農業 //

農業生産 スフィーダ

所在地 新城市杉山字前野16-2 TEL 0536-25-7856

QRコード

新城の畑で新しい農業にチャレンジ

農業生産スフィーダでは、トマトやニンジン、ナスといったおなじみの野菜から、ヨーロッパ野菜やハーブなどちょっと変わった野菜まで、年間100種以上の野菜を育てています。社名の「スフィーダ」は、イタリア語で「挑戦」を意味します。その名の通り、日本ではまだ珍しい野菜作りにも積極的に取り組み、ここ新城の地で、新しい農業のスタイルを作ろうとがんばっています。

野菜が美味しい「旬」を見逃すな！

野菜が一番美味しく、栄養満点の状態で収穫できる時期のことを「旬」と言います。旬の野菜の美味しさを多くの人に味わってもらいたいと、スフィーダでは様々な工夫をしています。



人と地球に優しい 安心安全な野菜づくり

スフィーダでは、化学肥料や化学農薬を使わない、自然の土壤で野菜本来が持つ力を育てる農法を取り組んでいます。大地のエネルギーをいっぱい吸収して育つ野菜は、しっかりとした味わいで栄養満点。食べる人の健康だけでなく、化学物質で土や水を汚さないことで、地域の生態系も守っているのです。



手間ひまかけて育てた
野菜たちをぜひ
食べてみてください



新城の美しい自然のなかで育つ色とりどりの野菜たち



化学肥料や化学農薬に頼らない分、野菜を育てるために労力と時間がかかります。そこをアイデアと工夫で解決して、楽しく仕事をしています。



トラクターなど機械の力を使つて効率よく作業を行います。



マルチ（ビニールで覆ったもの）は、野菜の天敵である雑草のタネや虫、菌をやっつけてくれます。



シタケ栽培に使われていた木を肥料として再利用。

農業の可能性を広めたい

スフィーダ代表の白井陽さんは新城市の出身です。白井さんの祖父が農家を営んでいて、子どもの時から畑が身近にある環境で育ちました。大阪の大学に進学し、将来の仕事を考えた時に「いざれは新城に帰ろう! そのために何が必要か」を考え、当時はなかつた「インターネットでの野菜販売」を思いつきました。大学3年生の時に、ウェブデザイナーの友人のもとで、ホームページの制作やデザインの仕事を一生懸命に勉強しました。卒業後、2013年にスフィーダをスタート。自分でホームページやロゴマークを作るなど、大学時代に学んだ経験が役に立っています。今後は、地元農業の活性化のため、技術指導や宣伝、営業などの仕方を伝えていく活動を計画しています。

しら い よう
白井 陽さん



ひととのつながりを大切に

がい ごく さん ひん しゅ かいじょう づく めざら や さい あつか
外国産や品種改良で作られた珍しい野菜を扱うス
とり ひき さき ひと よろこ
フィーダは取引先のレストランの人たちにとても喜ばれ
ています。白井さんたちは、お店のシェフやスタッフに
直接会って、味の感想や料理方法、お客様の声な
どを聞くことで、仕事の改善とやりがいにつなげていま
す。30代、40代の若手料理人と農家が集まるグルー
プがあり、イベント開催などを通じて交流し、より魅力
的な農業を実現できるよう意見を出し合っています。



うほう
情報のアンテナを
は
張っていることが
たいせつ
大切



レストラン経営にも挑戦！

スフィーダの新たな挑戦として、豊橋市でレストランを経営する仲間たちと一緒に、「アテジ」というお店をオープンさせました。スフィーダの野菜はもちろん、東三河の食材を使った料理と自然派ワインが楽しめる、とてもおしゃれで素敵なレストランです。

ÁTEGIS
豊橋市駅前大通1-59
0532-26-7646

アテジ
シェフ 荒島将太さん

ツルムラサ
ダビデオクラ



むのうやくそだせんど
無農薬で育った鮮度
の良いスフィーダの
やさいおいせいを生
野菜の美味しさを生
りょうりつく
かした料理を作って
めらやさい
います。珍しい野菜
にゅうかそうさくい
が入荷すると創作意
よく
欲がわいてきます。

白井さんからみんなに メッセージ MESSAGE

積極的にいろんな経験をしよう! 



ウェブ制作や飲食店経営などを行うなかで、農業という仕事を違う角度から見ることが
いちどじもとはなよ
できています。一度地元を離れることで、ふるさとの良さも、ダメなところもわかりました。
ひろせかい　　かれい　　おおひと　　まことなえ　　かならなにやく
広い世界でいろんな経験をして、多くの人と交わり、学びを得ることは、必ず何かの役に
たたかいます。みなさんと、これから経験することにムダなことなど、一つもありません。広い視
野をもって挑戦し続けてください!