



糖度はメロン、ブドウ並み！
ほとぼしる果汁と甘さをまるかじりで

みらい
プレミアム味来
とうもろこしセット



手づかみで野菜をもりもり食べるような、やんちゃでたくましい、かいぶつ、みたいな子供を育成したい。元Jリーガーの土橋宏由樹さん率いるI.D.WORKSが、そんな思いで2018年に立ち上げたのが「かいぶつ農園」です。信州で暮らす元アスリートたちが営むこの農園の名物といえば、7月に収穫を迎えるとうもろこし。昼夜の寒暖差が大きい標高700〜1000mの上田市真田

地区の畑で、プレミアム味来という品種を育てています。「実は僕自身初めて食べてあまりのおいしさに衝撃を受けたのが、このとうもろこしでした。この味に出会ったからこそ、農業を始めようと思ったんです」と土橋さん。収穫してすぐのとうもろこしをかじりついてみれば、みずみずしさと桁外れの甘さが口いっぱい。かいぶつ農園を切り盛りする元リュージュ選手の住澤祐樹さんも、

「粒はやや小ぶり、皮が薄くてやわらか。ほとぼしる水分、濃厚な甘みは、まるでフルーツのようだとわかります」。糖度は平均18.5度と、メロンやブドウ並みの甘さを誇るかいぶつ農園のとうもろこし。東京や長野県内の飲食店でもひっぱりだこで、茹でる、焼くなど加熱すると甘さはいっそう際立ちます。プレミアムな初夏の味覚を、ぜひご自宅で堪能あれ。

農園にお邪魔させていただきました！

YouTube動画
こちらから！



約1haの広大な畑でとうもろこしを栽培しています。テーマは「アスリート×農業」。現役選手による収穫作業や、ファンとの交流イベントも



I.D.D. WORKS 代表取締役
土橋宏由樹さん(右)
取締役 かいぶつ事業部
住澤祐樹さん(左)

松本山雅FC、AC長野パルセイロなどで活躍した土橋さんと、元ボクサー・リュージュ選手でオリンピック強化コーチも務めている住澤さん。スポーツと農業を軸に活動の幅を広げている



果物のような食感と甘さをぜひ

Information

かいぶつ農園で昨年収穫初日に計った糖度は18.2度。最高は19.3度と、果物の中でもとびきり高い値です。寒暖差の大きな気候が、作物の甘さを引き出すのです。

