

新農法「砂栽培」とカフェの「コラボ」！ ITによる自動化・年間11毛作の生産力 新鮮な完全無農薬野菜で地域貢献

サンドファーム

サンドファーム（大和市上草柳
日吉唯晴代表、070・2185・
2809、<http://verduralove/>）は、
砂栽培で育てた完全無農薬野菜を、
農場に併設したカフェ『ベルドゥー
ラ』で提供している。

日吉代表は「地域に貢献できる
事業を立ち上げたい」と、全国砂栽
培推進協会の研修を受け、「砂栽培」
のノウハウを習得。人件費の高騰
や就農者の高齢化、後継者不足など、
現代の日本が抱える農業の諸問題を
解決することで、地域に貢献しよう
と農業事業へ参入した。



人気メニューの
チンゲンサイ炒め



朝採れの完全無農薬野菜が味わえる
カフェ『ベルドゥーラ』

「砂栽培」を通じて地域活性化をめざす
日吉代表（右）とスタッフのみなさん



同社では、IT技術によって室
温や水・肥料の散布を自動管理した
ハウス内で高床式砂栽培を行って
いる。培地には、土の代わりに大磯で
採取した「海砂」を使用し、露地栽
培と比較してバクテリアや残留養分
が少なく、連作による生育不良を回
避できるため、チンゲンサイ、小松
菜、サニーレタスなどの新鮮野菜を
需要に合わせてほぼ周年栽培するこ
とが可能になる。農機具を使わず自
動化による軽作業、生産性の高さな
ど、メリットの多い画期的な農法と
注目を集めている。

砂栽培農場で栽培される野菜は完
全無農薬であり、収穫したその日に
併設のカフェ『ベルドゥーラ』（イ
タリア語で「野菜」の意味）でいた
だけ。「お客様に新鮮な完全無農
薬野菜を食べていただきたい」とい
う代表の思いがぎゅっと詰まったメ
ニューの中でも、特にボリューム満
点のチンゲンサイ炒めは新鮮なチン
ゲンサイがたくさん食べられると好
評である。他にも、旬の野菜を使っ
た料理やデザートが揃い、四季折々
の自然の味覚を楽しむことができる。