

代表の  
重丸雅紀さん



土曜のみ農場の  
一角で商品を販売。  
訪れる場合は、事前に  
連絡をお願いします

豊かな自然に囲まれた農場  
では、ヤギ40頭、ヒツジ1頭、  
ニワトリ約100羽を飼育



クセがなく、ほんのり甘い  
ヤギのミルクから作るチーズ

標高500mの世羅高  
原で、ヤギやニワトリの飼  
育と、米作りやチーズの  
製造などを組み合わせた  
有畜循環型農業に取り組  
む『やぎ丸農場』。代表の  
重丸雅紀さんが目指すの  
は、自然への負担が少な  
く、おいしくて、体に優し  
いものを届けること。ヤ  
ギのミルクが搾れるのは、  
4月から10月まで。搾り  
たてのミルクをすぐに加  
工するため、商品の販売  
も同じ時期に限定される。  
フロマージュ・ブランは、  
ほんのりと甘いヨーグル  
トのようなチーズ。クセ  
がほとんどなく、さっぱ  
りと食べられるので、バ  
ゲットやカンパニニューに  
ぬったり、ハチミツやジャ  
ムと合わせてどうぞ。

『やぎ丸農場』の  
フロマージュ・ブラン 600円

PAN NI  
NOSETE!



ここで  
買える

- ◆やぎ丸農場
- ◆道の駅世羅
- ◆ECサイト



S.Y.

クセがなく、あっさりま  
るやかな口あたり。ジャ  
ムと合わせて食べるの  
もおすすめ



Y.A.

焼きたてのパゲットに  
のせて、とかしながら食  
べると最高！食べやす  
くて驚きました



ここで  
買える

- ◆道の駅世羅
- ◆ECサイト



A.E.

味が濃いので、少しの量  
でもご飯が進みます。バ  
リバリの食感がヤマツ  
キになりそう



S.Y.

シャキシャキ感がすご  
い！青パイヤと味噌  
がこんなに合うとはびっ  
くり！

GOHAN  
NI  
NOSETE!



ここで  
買える

- ◆道の駅世羅
- ◆ECサイト



A.E.

味が濃いので、少しの量  
でもご飯が進みます。バ  
リバリの食感がヤマツ  
キになりそう



S.Y.

シャキシャキ感がすご  
い！青パイヤと味噌  
がこんなに合うとはびっ  
くり！

食欲の秋がやってきた。今回は、三原  
& 世羅で見つけた「ごはんのおとも」  
と「パンのおとも」を紹介。ミハラッセ  
編集委員会メンバーによるリアルな  
感想も要チェック！



『もちだ農園』の  
SERA MADE 青パイヤ味噌漬け 500円



青パイヤは、  
消化酵素の王様。  
栄養満点の  
スーパーフードです

代表取締役の  
餅田博紀さん



自然農法で育てた青パイヤを  
米味噌&塩でじっくりと熟成

穏やかな気候と風土に  
恵まれた世羅台地にある  
『もちだ農園』。建設業を営  
む餅田博紀さんが8年前  
に始めた農園で、無農薬・  
無肥料の自然農法によっ  
て、青パイヤとバナナを  
栽培している。育てた作物  
はそのまま出荷するほか、  
「SERA MADE」という自社  
製品に加工して展開。青パ  
イヤの味噌漬けは、8  
9月に収穫した青パイヤ  
を干して水分を抜き、無添  
加の米味噌と塩で3カ月間  
漬けたもの。歯ごたえのあ  
る食感と芳醇な香り、塩味  
がきいた濃いめの味付けが  
特徴だ。薄くスライスして  
食べたり、みじん切りにし  
て白ご飯に混ぜて食べるの  
もおすすめ。