



### \* 農場行事・取り組み \*

- 毎年地元小学生と田植え体験(6月)、稲刈り体験(10月)の開催一般の方も歓迎！参加希望の方はお問合せください。  
(お問合せ時期 田植え:5月初め 稲刈り:9月初め)
- 地産地消の取り組み
  - ・ うど餃子の完成！
  - ラーメン屋店主らとともに地元食材を使い開発
  - ・ 大田原市立西原小学校・佐久山小学校・
  - で古谷農産のうどを給食に提供。
- エコ取り組みの一環として発酵ぬかを使う  
化学肥料の代わりに、お米を精米したときに出る米ぬか・収穫しても売れない砕けたお米、大豆を混ぜ発酵させたものを肥料として使う。



↑田植え体験の様子



- 農家民宿「ゆうき」  
季節ごとの農作業体験をする農家民泊（大田原ツーリズム）の受け入れをしています。

### \* 生産物情報 \*

栽培品目	水稲	麦	大豆	うど	そば	菜種
品種	コシヒカリ 五百万石 山田錦 黒米 モチミノリ	二条大麦 (ニューサチホゴルドン) 小麦 (イワイダイチ) 六条大麦 (ハイバースノウ)	里のほほえみ さとういらず 加治屋在来 玉大黒 肴豆	紫 芳香2号	常陸 秋そば	キラリ ポシ
栽培面積	14.0ha 全有機	8.0ha 全有機	7.5ha 全有機	2.82ha 有機栽培を 目指していま す！	2.0ha 全有機	0.8ha 全有機
農薬使用				除草剤 1回使用		
施肥	うど残渣、もみ殻、屑大豆、米ぬか等の発酵堆肥					
収穫時期	9月中旬~10月	6月	10月下旬~11月	1月~4月中旬	11月	6月

農法：JAS有機栽培

認定番号：S-048

登録認定機関：一般社団法人 民間稲作研究所認証センター

生産工程管理責任者：古谷慶一 格付責任者：古谷明美



農薬・化学肥料を使わず栽培してます。

食の大切さを伝え皆様に安心・安全な食物を届けていけるよう  
がんばってまいります。

これからも古谷農産をよろしくお願いします。



## \* 商品紹介 \*



十割そば  
200g入



与一うどん 太麺・細麺  
250g入



菜種油  
270g入

他にも…

- 小麦粉 中力粉 500g入
- そば粉 500g入
- 米粉 500g入

## \* 季節限定 \*



与一うどん 2kg箱2~3本入



醤油 200cc入  
醤油 720cc入



煎り豆 そのまま・黒糖  
100g入



麦茶 粒・粉 300g入  
きな粉 150g入

## ● 古谷農場の田んぼの手焼きせんべい ●



醤油 黒胡椒 胡麻 ザラメ 七味 黒米入り玄米煎餅

5枚入り



黒米 丸麦 黒豆 青大豆  
150g入 200g入 180g入 180g入

お中元・お歳暮に！  
贈り物に最適な箱詰めできます。  
詰め合わせ内容は自由ですのでお気軽にご相談ください。ご予算に合わせてお作りします。  
大豆各種量り売りも行ってます



## \* 販売情報 \*

酒類販売：酒米の五百万石・山田錦を使って純米吟醸を酒蔵の外池酒造さんが仕込みを行っています。

出荷先：水稲：(有)日本の稲作を守る会

うど：那須野農業協同組合

販売店：道の駅 那須与一の郷

tokotokoおおたわら

きらり佐久山直売所

わら納豆ふくふく 那須店

Chus(チャウス) 他



私たちが安心・安全な  
食物をお届けします！



無農薬コシヒカ 量り売り承ります。  
玄米/白米ご用命下さい。

無農薬のもち米も販売しております。



無農薬 山田錦米使用  
純米大吟醸 燦爛

720ml



無農薬 五百万石米使用  
純米吟醸原酒 郷のめぐみ

720ml

古谷農産での販売 ご注文はこちらからどうぞ！

古谷農産HP：<http://www.furuya-farm.com/>

e-mail：[info@furuya-farm.com](mailto:info@furuya-farm.com)

住所：栃木県大田原市加治屋94

事務所/倉庫：加治屋95-110

(ナビでお越しの際にはこちらの番地を入力ください)

TEL:0287-23-3502

FAX:0287-24-2396

ご注文は電話やFAX、e-mailでも承ります

ご不明な点はお気軽にお問合せ下さい。

配送は⇒佐川急便・ヤマト運輸 (送料お問合せ下さい)

支払い⇒郵便振替 (配送時同封いたします)

