

JA 長野八ヶ岳の
高原野菜
美味しさ
のひみつ

どうしてJA 長野八ヶ岳の
高原野菜は美味しいの？
採れたて野菜が、
新鮮なまま食卓へ
お届けできるのには、
いろんな秘密があるんです。





1

ひみつ

自然の恵み

ここは太陽に一番近い 野菜たちのふるさと

標高 1300 メートル。主峰赤岳を中心に広がる八ヶ岳連峰。山から運ばれる雪解け水、さわやかな空気、降りそそぐ太陽。少ない降水量、年間平均気温約 8 度の冷涼な高原が、やわらかく美味しく、野菜たちを育てます。





2

ひみつ

土作りのこだわり

栄養をたくさん含んだ 良質な土

美味しい野菜を作りは、土作りから始まります。
良質にこだわった肥料は、土を良く腐熟させ、
農家の土作りをバックアップしています。



3

ひみつ

農家の愛情

かわいい野菜を まごころで育てる

野菜の時期がはじまると農家に休日はありません。
雨の日も風の日も畑に出て野菜の世話をしています。
野菜の出荷は早朝前の午前3時から始まります。
気を抜かず、野菜を育てる期間は200日余り続きます。





4

ひみつ

野菜の冷蔵庫

鮮度を保つための 設備「予冷库」

JA 長野八ヶ岳の各農家から集められた野菜たちは、
検査員の厳しいチェックを受け、
予冷库で出荷を待ちます。

このとき、空気を抜きながら
急速に冷やす真空冷却設備を通して保管されます。
採れたてのみずみずしさを
長時間保つためには工夫がかせません。



SAFETY&CLEAN



食卓に高原の風を

JA長野八ヶ岳

TESHIN

FUJIBO

5

ひみつ

低温の輸送体制

コールドチェーン

野菜が輸送中にいたまないように、集荷場から卸市場まで専用の保冷トラックで運びます。産地から小売店まで、一定の低い温度を保った流通方法を「コールドチェーン」といいます。朝採れた野菜をすぐに食べてもらいたいから、美味しさを保ったまま、最短でその日のうちに小売店へ。



開拓記念碑

県庁農地開墾事業


昭和二十九年七月一日

開拓記念碑

皆さんの健康と
ほころぶ笑顔のために

みずみずしく美味しい野菜に
さまざまな工夫やたくさんの努力をつめこみました
ぎっしりと愛情を込めた

JA 長野八ヶ岳の高原野菜をぜひどうぞ

 長野八ヶ岳