

# ほおずき農家 やまぶん

## 食用ほおずきの美味しさと感動 手間を惜しまず、そのままお届け

「食用ほおずき」を食べたことのある方は少ないかもしれません。でも、ほおずき農家「やまぶん」の「自家製ほおずき日和ジャム（630円）」を食べたら、その味や食感にビックリする方も多いと思います。「これがほおずきか〜」と初体験のジャムの味は、柑橘系の酸味とトマトみたいな食感と甘み、フルーツのような香りが漂う上品なジャム。この味は「やまぶん」が愛情込めて栽培したほおずき本来の味が、ぎゅっと凝縮されている味なのだと感じました。

食用ほおずきは、暑さに弱く昨今のような夏は収穫量も少ないのだそう。天候に左右されながらも、畑に出れば剪定を繰り返す日々と根気よく向き合う。そうして収穫した貴重で新鮮なほおずきから、3日以内に手作りのジャムを作り数量限定販売しています。ほおずきの魅力、おいしさをお客様に届けるために手間を惜しまず1つひとつの作業を丁寧に積み重ねているご夫婦の姿が印象的でした。

鶴野さんご夫婦は、「一度味わって欲しい。隠れた味にするのではなく『秋田に来たらほおずきを買って帰ろう』と言ってもらえるように夫婦で力を合わせていきたい」と話してくれました。今では、幸子さんの祖母が住んでいた古民家をカフェ&直売所として展開。秋田から全国へほおずきの魅力を発信しています。



鶴野さんご夫婦

鶴野浩一郎さんと奥様の幸子さん。2005年に収穫して冷凍保存されていた食用ほおずきを上小阿仁村で食べた時、ご主人の浩一郎さんはあまりの美味しさに衝撃を受けたそう。この時の味が忘れられず、上小阿仁村の宝物であるほおずき農家を始める決意をしました。

「ほおずき日和」は「やまぶん」の商標。  
オレンジのほおずきシールが目印です。



ほおずき販売

ほおずき日和布きん 520円。ほおずき日和手ぬぐい 730円。



パウンドケーキ 680円



ほおずきジャム

自家栽培ほおずき日和ジャム 630円(95g)。  
管理栄養士の知識を生かした幸子さんお手製のジャム。パンやアイスクリームと相性抜群♡



ほおずきのタルト

ほおずきスムージー（500円）は8月～10月頃迄限定メニュー。その他カフェメニュー各種、店内で食べることができます。

ほおずきスムージー



カフェ店内

### 収穫中の幸子さん



ほおずきの花

ほおずきの花。今年も大粒に成長しますように。



成長中!

大きく成長中のほおずき（6月末頃）。



ほおずき畑

春になると土壌起こしをしてほおずきの苗を植えていく。



収穫までの日々…


たくさん不安や根気のいる作業があるけど、大きな実をつけたものを収穫できるとやっぱり嬉しい!

### 食用ほおずき

キラキラして、まるで宝石のよう。



**ほおずき農家 やまぶん**



☆ほおずきの旬は8月のお盆過ぎ頃☆  
★販売メニュー  
ほおずき日和（食用ほおずき）1パック 300円～500円、自家栽培ほおずき日和ジャム 630円(95g)、ほおずき日和布きん520円、ほおずき日和手ぬぐい730円、ほおずき日和パウンドケーキ680円、やまぶんりんごジャム520円（95g）、ブラックベリージャム630円（95g）、ハバネロピクルス730円（135g）、その時期にやまぶんの畑で収穫した野菜など。  
★営業期間／4月～11月の土、日のみ(平日は農作業のため)  
★営業時間／10:00～17:00  
※12月～3月は、カフェは休業いたします。ほおずき、ジャム、グッズ販売は年中無休ですが、事前に電話でお問い合わせください。  
■やまぶんブログ「ほおずき やまぶん」[検索](#)  
■住所／〒018-4401  
秋田県秋田郡上小阿仁村沖田面字屋布12  
■TEL・FAX／0186-77-2219