



舎燼夢ヒュッテ

〔長野県安曇野市穂高〕

自然農法の畑で育つ野菜を学び、味わう。
安曇野の森の中で楽しむエコライフ

オーガニックライフの達人・オーナーの白井健二さん。仲間とともに半セツテ建設を手がけ、1979年にオープンさせた。当時より自然農に取り組んできた。



草を生かして作物を作る。画期的な自然農のプロセス

「草はたくさんあるほどいいんですね」。畑とおぼしき草地に腰をかかめると、主人の白井健二さんは、手にしていたのこぎり鎌でおもむろに草を刈り出した。草はすぐ横にこんもりと置いておき、土が出たら表土を平らにならして種を蒔く。そして、土をかぶせて手で押さえた後、刈り取った草の半分位を再びその上にかぶせたのである。

「はい、種まき終了。道具ものこぎり鎌と軍手さえあればOKです」
えっ？ これだけ？ 耕さないんですか？ 水は？ 肥料は？ ほかの雑草は……？ たただだあつげにとられるこちらの質問に、日焼け顔が素敵な主人が満面の笑顔で答える。「種を蒔くところだけ草を刈ればい



レストラン&カフェで味わえる。日替わりの玄米ランチ(1000円)と、石窯で焼き上げるピザ(800円)。この日は根菜と青菜のエゴマ和え、新玉ねぎの黒豆ティップサラダなどの総菜が盛られていた。

いんです。その草を捨てないのは、草で草を押さえて微生物やミミズなどに分解してもらうため。これは堆肥を作っているのと同じことなんです。また、土のバランスがいいので虫の害も少ない。こうすると耕さなくても土はふかふか。土地はどんどん肥えていくんですよ」

し、確かに土に触れてみると不思議な柔らかさが伝わってくる。ちなみに種を蒔いた上に草をかけるのは、保水と鳥害を防ぐためだという。「これはいわゆる“自然農”のプロセスなんです。草や虫を敵ではなく、仲間とする手法なんです」



白井さんは他にも森林農法、バイオダイナミック農法など、自然に根ざしたさまざまな農法に取り組んで

おり、安曇野の自然の中で画期的なエココミュニティを展開している。「自然と人の共生」をテーマに、農的暮らしを提案。自家農園で採れる完全無農薬の野菜は、敷地内のオーガニックレストラン、宿泊棟などで味わうことができるほか、収穫体験や野菜の販売も行っている。料理はランチもディナーも野菜、穀物野菜をベースとしたベジタリア

自然農で栽培された彩り豊かな夏野菜や果物。耕さなくても、除草をしなくても、肥料を加えなくても、こんなに立派で味の濃い野菜ができるのだ。



上から／宿泊棟のゲストルーム。木のぬくもりあふれるレストラン&カフェ。噛みしめるほどに美味しい、石窯で焼く天然酵母パン。



しゃるむひゅって
長野県安曇野市穂高有明7958
TEL:0263-83-3838
レストラン営業時間:ランチ12:00~13:30、
カフェ14:00~17:00、ディナーは前日までに要予約
定休日:水木、第2火~全
宿泊料:1泊2食付き9500円
カード:使用不可
客室数:○室
アクセス:JR中央本線「穂高駅」よりクルマで10分、
長野自動車道「豊科IC」より約20分





舎爐夢ヒュツテ

〔長野県安曇野市穂高〕

自然農法の畑で育つ野菜を学び、味わう。
安曇野の森の中で楽しむエコライフ

オーガニックライフの達人・オーナーの白井健二さん。仲間とともに半セツテ建設を手がけ、1979年にオープンさせた。当時より自然農に取り組んできた。



草を生かして作物を作る。画期的な自然農のプロセス

「草はたくさんあるほどいいんですね」。畑とおぼしき草地に腰をかかめると、主人の白井健二さんは、手にしていたのこぎり鎌でおもむろに草を刈り出した。草はすぐ横にこんもりと置いておき、土が出たら表土を平らにならして種を蒔く。そして、土をかぶせて手で押さえた後、刈り取った草の半分位を再びその上にかぶせたのである。

「はい、種まき終了。道具ものこぎり鎌と軍手さえあればOKです」
えっ？ これだけ？ 耕さないんですか？ 水は？ 肥料は？ ほかの雑草は……？ たただただあつげにとられるこちらの質問に、日焼け顔が素敵な主人が満面の笑顔で答える。「種を蒔くところだけ草を刈ればい



レストラン&カフェで味わえる。日替わりの玄米ランチ(1000円)と、石窯で焼き上げるピザ(800円)。この日は根菜と青菜のエゴマ和え、新玉ねぎの黒豆ティップサラダなどの総菜が盛られていた。

いんです。その草を捨てないのは、草で草を押さえて微生物やミミズなどに分解してもらうため。これは堆肥を作っているのと同じことなんです。また、土のバランスがいいので虫の害も少ない。こうすると耕さなくても土はふかふか。土地はどんどん肥えていくんですよ」

し、確かに土に触れてみると不思議な柔らかさが伝わってくる。ちなみに種を蒔いた上に草をかけるのは、保水と鳥害を防ぐためだという。「これはいわゆる“自然農”のプロセスなんです。草や虫を敵ではなく、仲間とする手法なんです」



白井さんは他にも森林農法、バイオダイナミック農法など、自然に根ざしたさまざまな農法に取り組んで

おり、安曇野の自然の中で画期的なエココミュニティを展開している。「自然と人の共生」をテーマに、農的暮らしを提案。自家農園で採れる完全無農薬の野菜は、敷地内のオーガニックレストラン、宿泊棟などで味わうことができるほか、収穫体験や野菜の販売も行っている。料理はランチもディナーも野菜、穀物野菜をベースとしたベジタリア

自然農で栽培された彩り豊かな夏野菜や果物。耕さなくても、除草をしなくても、肥料を加えなくても、こんなに立派で味の濃い野菜ができるのだ。



上から／宿泊棟のゲストルーム。木のぬくもりあふれるレストラン&カフェ。噛みしめるほどに美味しい、石窯で焼く天然酵母パン。



しゃるむひゅって
長野県安曇野市穂高有明7958
TEL:0263-83-3838
レストラン営業時間:ランチ12:00~13:30、
カフェ14:00~17:00。ディナーは前日までに要予約
定休日:水木、第2火~全
宿泊料:1泊2食付き9500円
カード:使用不可
客室数:○室
アクセス:JR中央本線「穂高駅」よりクルマで10分、
長野自動車道「豊科IC」より約20分





舎爐夢ヒュツテ

〔長野県安曇野市穂高〕

自然農法の畑で育つ野菜を学び、味わう。
安曇野の森の中で楽しむエコライフ

オーガニックライフの達人・オーナーの白井健二さん。仲間とともに半セツテ建設を手がけ、1979年にオープンさせた。当時より自然農に取り組んできた。



草を生かして作物を作る。画期的な自然農のプロセス

「草はたくさんあるほどいいんですね」。畑とおぼしき草地に腰をかかめると、主人の白井健二さんは、手にしていたのこぎり鎌でおもむろに草を刈り出した。草はすぐ横にこんもりと置いておき、土が出たら表土を平らにならして種を蒔く。そして、土をかぶせて手で押さえた後、刈り取った草の半分位を再びその上にかぶせたのである。

「はい、種まき終了。道具ものこぎり鎌と軍手さえあればOKです」
えっ？ これだけ？ 耕さないんですか？ 水は？ 肥料は？ ほかの雑草は……？ たただただあつげにとられるこちらの質問に、日焼け顔が素敵な主人が満面の笑顔で答える。「種を蒔くところだけ草を刈ればい



レストラン&カフェで味わえる。日替わりの玄米ランチ(1000円)と、石窯で焼き上げるピザ(800円)。この日は根菜と青菜のエゴマ和え、新玉ねぎの黒豆ティップサラダなどの総菜が盛られていた。

いんです。その草を捨てないのは、草で草を押さえて微生物やミミズなどに分解してもらうため。これは堆肥を作っているのと同じことなんです。また、土のバランスがいいので虫の害も少ない。こうすると耕さなくても土はふかふか。土地はどんどん肥えていくんですよ」

し、確かに土に触れてみると不思議な柔らかさが伝わってくる。ちなみに種を蒔いた上に草をかけるのは、保水と鳥害を防ぐためだという。「これはいわゆる“自然農”のプロセスなんです。草や虫を敵ではなく、仲間とする手法なんです」



白井さんは他にも森林農法、バイオダイナミック農法など、自然に根ざしたさまざまな農法に取り組んで

おり、安曇野の自然の中で画期的なエココミュニティを展開している。「自然と人の共生」をテーマに、農的暮らしを提案。自家農園で採れる完全無農薬の野菜は、敷地内のオーガニックレストラン、宿泊棟などで味わうことができるほか、収穫体験や野菜の販売も行っている。料理はランチもディナーも野菜、穀物菜食をベースとしたベジタリア

自然農で栽培された彩り豊かな夏野菜や果物。耕さなくても、除草をしなくても、肥料を加えなくても、こんなに立派で味の濃い野菜ができるのだ。



上から／宿泊棟のゲストルーム。木のぬくもりあふれるレストラン&カフェ。噛みしめるほどに美味しい、石窯で焼く天然酵母パン。



しゃるむひゅって
長野県安曇野市穂高有明7958
TEL:0263-83-3838
レストラン営業時間:ランチ12:00~13:30、
カフェ14:00~17:00。ディナーは前日までに要予約
定休日:水木、第2火~金
宿泊料:1泊2食付き9500円
カード:使用不可
客室数:○室
アクセス:JR中央本線「穂高駅」よりクルマで10分、
長野自動車道「豊科IC」より約20分

