

坂井ファームの今まで

1953年 北海道旭川市東旭川の『ペーバン地区』の入り口で祖父英夫の分家により農業をスタート。重粘土質の田んぼであった為、大変な苦勞があった。

1976年 国の生産調整で道内各地で離農が進む時代。父・英樹は機械を導入し農業拡張路線に舵を切る。農繁期には寝ずにトラクターで畑を起こしたことも。

2004年 恵一、陸上長距離走で培った持久力を武器に家業を継ぐ決意で帰郷。

現在 水田28町、畑作3町、稲の育苗ハウスを活用したミニト
マト640坪、冬季の寒締めほうれん草300坪を作付。

6次産業化認定を受け農産加工品ブランド『週末のペーバン』スタート。

農産物販売事業の法人化のため『株式会社 SAN』を設立し、縁あり市内レストラン「ぶたバルすぎもとキッチン」の運営を行う。

2021.8 現在



美味しく 愉しく 自分らしく
Sakai Farm

〒078-1272
北海道旭川市東旭川町豊田 11-46
TEL 090-9752-7886
E-mail sakaifarm1953@gmail.com
Web https://tsuku2.jp/sakaifarm

ご購入はこちら



美味しく
愉しく
自分らしく

Sakai Farm
HOKKAIDO

作付品目



お米（ゆめぴりか、ななつぼし）

米一筋に生きてきた祖父と父。質にこだわり、一等米出荷を積み重ねてきました。食味を良くするため肥料を抑え、田んぼの個性を見極めたうえで、田んぼ自体を健全な状態に維持しています。



ミニトマト

美味しさのみつ、それはミネラルたっぷり重粘土の土質。土の状態やその年の天候、木の状態、水のやり方など長年の経験で手をかけ育成。一粒食べるとあっというまにやみつき！



寒締めほうれん草

-10℃を超える北海道旭川市の冬の朝。ほうれん草は凍らないように糖度を上げて水分を外に出します。そうすると味も栄養も濃縮!北国ならではの甘さは格別。市内アークスグループにて販売中。一月が食べごろですよ。

週末のペーバン

by Sakai Farm

誰かと一緒に ひとりでじっくり
日常の少し先にある愉しみに
「ちょっと特別な時間」をあなたへ



トマトのおつまみ
ミニトマト歴10年のノウハウを生かし、旨味系のトマトを栽培。天日海塩をふってドライトマトにしました。噛めば噛むほど出てくる旨味はお出汁はもちろん、おつまみやトマトご飯にも。



ミニトマトジュース
ミニトマトだけで作られたストレートジュース。収穫してからジュースになるまでたくさん人の手がかけられています。加工は近隣の農業法人「グリーンライフ」様へ委託。

ペーバンって？

ペーバンとは、北海道旭川市の旭山動物園から少し東に入った『豊田』『米原』『瑞穂』の3地区合わせた通称。アイヌの言葉で「甘い・水・川」の意味を持つペーバンは、大雪山の雪解け水が流れるペーバン川に沿った大変肥沃な土地です。『週末のペーバン』は豊かな週末をコンセプトに坂井ファームの農産品や加工品をお届けするブランド名です。