

カンパッテます!



中村 祐司さん

J A かみましき
青壮年部部长



山都町千滝で、稲作やキュウリなどの栽培をされている中村祐司さんを取材しました。

出荷者：松本 香代子さん

直売所：Aコープ苅北
紹介JA：JAれいほく



天草郡苅北町で柑橘類を栽培し、その柑橘類を使ったお菓子作りをしている松本さんを取材しました。

とお子さん3人の5人家族です。

取材当日、山都町からお試して、実習生を受け入れる忙しい日でした。

●就農について

農業大学へ行くことも考えていたのですが、4人兄弟の長男であり、弟たちもまだ幼く家のことを考え、地元の高校卒業後、就農されています。

就農直後は、手伝うことがメインで、指示がないと動けない状態でしたが、10年程経った頃から、自分で考え

て動けるようになり、一人での仕事が多くなったとのこと。

現在は、中村さんご両親の3人で、米1畝、また、無

●就農について

農薬など農林水産大臣が定めた品質基準や表示基準を合格し認定される「有機JAS規格」の認証を受けた畑で、きゅうり・おくら・さといも・にんじん・かぶ・じゃがいも2畝栽培されています。

●農業をやっている良かったこと

「若い頃は、自分が好きな時に、自由な時間を作れたこと

とですね。そして、好きな時に好きなサッカーをやっていました。今は、体力を考えサッカーではなくフットサルをしています。」

●今後の抱負と将来について

「熊本地震後の水害からの復旧が、まだ追いついていない状態ですが、使いやすいように、管理しやすいような畠盤整備をしたいです。また、子どもが3人いるので、誰かが後を継ぎ、一緒に農業をしたいです。一緒に農業することを考えると、すごく楽しみです。」

●好きな言葉

「メリハリです。仕事は仕事、遊びは遊びと、けじめをつけて取り組むことが大事だと思います。」

●最後に一言

「自分の経営の売上を上げることは大事ですが、地域から助けられて今があるので、もっと地域を大切にしましょう！」

サッカーが大好きで、現在はフットサルをしている中村さん。休日は、フットサルより子ども達と遊ぶことが楽しいと、イクメンな中村さんでした。

●今後の抱負

「着色料や香料などの添加物を使わない、デコボンの「ハードゼリー」を試作中です。試行錯誤していますが、わが家の果汁の味を活かした美味しいものを作りたいです。」

●就農について

天草市栖本町で生まれ育ち、学校卒業後、愛知県で就職。2年後実家へ戻り、4Hクラブで知り合った、天草郡苅北町の旦那様のもとへ23歳で嫁ぎ、日本一おいしい「越冬袋掛けみかん(夢味)」等の柑橘類3.5畝を栽培されています。

●お菓子作りのきっかけ

「15年程前になりますが、当時、子どもたちが作っていたシフォンケーキに手作りのみかんピールを入れたものが凄く美味しかったの

がきっかけです。また、テレビ局のレポーターにシフォンケーキを出したとき「美味しいー」という言葉を待っていたら「売れるー」という言葉が返ってきて、加工所を作ることを決めました。シフォンケーキは毎日30個、結婚式の引菓子依頼があるときは100個以上焼きます。材料全て熊本県産にこだわっています。」

●直売所について

「最初に「Aコープ苅北」にシフォンケーキを出したのがきっかけで、人から人



▲松本さん手作りのシフォンケーキとハードゼリー

へと伝わり、今の経営に至っています。お菓子作りの出発地であり、人と人の繋がり場所です。」

シフォンケーキは「Aコープ苅北」「グリーントップ本渡」「天草とれたて市場」で購入できます。

お米で作ったデコシフォンケーキで「熊本県農山加工食品コンクール」の熊本県賞を受賞した経歴の持ち主。柑橘作り、お菓子作り、陶器の絵付けと、好きなことを仕事に出来た、羨ましい限りの松本さんでした。