

小郡市地域おこし協力隊
による活動報告コラム。

小郡農業活性化

小郡で育てて

小郡で食べる

日々の活動を
配信信中!

小郡市地域おこし協力隊

moromoro82

nougyou_ogori82

市産の農作物を、
多くの消費者へ



諸岡佳紀(もろおかよしき)

1984年、佐賀県生まれ。京都の大学を卒業後、金融業界、新聞社で10年間勤務。小郡市に住む友人の影響で、まちの魅力を身近に感じ、地域おこし協力隊に興味を抱く。35歳の節目に一念発起で応募。



アジア野菜を多品種生産！通販でより多くの食卓へ

香草野菜独特の
香りが漂うハウス
を案内する川
辺一平さん。



みやま市出身の「川辺農園」の川辺一平さん(51)は、37歳の時にサラリーマンを辞め、赤川の2aの圃場で5種類のアジア野菜を栽培し始めました。
今ではメジャーになったパクチーが世に出始めたのが2011年ごろ。最初の数年間は珍しい野菜に需要がなく厳しい日々が続き、「夫婦で時給800円のアルバイトをこなした方がましな懐事情だった」と川辺さんは苦笑いで振り返ります。冷凍食品会社の営業担当としてベトナムや中国での滞在中に、現地の露店で食べたアジア野菜の風味を日本で届けたいと思い立ち、友人の勧めで小郡に移住。試行錯誤を経て、着々と業績をアップし、現在では面積を約550倍の1.1haに広げ、ガパオや空心菜など40種類以上の珍しい野菜を育てています。特定の3〜4品種については、日本で唯一の生産農家なのだから。現在は、福岡にとどまらず、東京・大阪の有名シェフからも注文があるそうです。
野球が好きで川辺さんは「豪速球ではなく、多彩な球種の技巧派」と自らを例えます。農業経験のない脱サラでの挑戦は先人のいる分野ではかなわないと、マニアックな品種を少量多品目で展開していく姿勢が、今の成功につながりました。4月からは、通販サイト立ち上げさらに販路を拡大していくそうです。小郡で育った「川辺ブランド」の野菜が、全国に飛び立っていきます。



Ogostagram

地域おこし協力隊の日々の活動記録。



市の女性農家で結成した「小郡☆農ガールズ」が「恋する甘酒」を開発。白米と赤米を原料にした2種類。紅白で縁起の良い見た目が特徴です。



三井高校スイーツ部が小郡産の米粉を使った料理教室を開催。米粉専用品種「こなだもん」をワッフルに。ふんわりとした食感と優しい甘味が特徴です。



八坂の西山政臣さんが自宅で栽培したハーブ「レモングラス」でティーパックを生産しています。水曜開催の「あじっこ市場」で販売しています。



JAみい女性部のメンバーが生ごみを有機肥料に変える「ぼかし」を制作しています。毎月1回くろつち会館で集まっています。メンバー募集中のこと。



赤川の産直「白水商店」で買い物しています！兄妹二人三脚で15年前から営業されていてサービスは満点♪野菜はすべて大ぶりですよ！



県道88号線沿いに、小さな販売所があります。ここでは、キジ科の最小種「ヒメウズラ」を販売中！白い羽に覆われた姿はとっても愛らしいですよ。