

大自然が育む

# 新鮮でおいしい食

## 旬を感じる岡垣町の野菜

岡垣町では、穏やかで温暖な気候を生かした農業が盛んに行われています。直売所などに並ぶ採れたての新鮮な野菜には、地元農家の愛情がたっぷり。自然と人が寄り添い生み出す農産物は、何よりの宝です。

しかし、最近では農業者の高齢化や担い手不足などが大きな課題になっています。そこで岡垣町では、地域を支える重要な産業である農業を守り続けるため、新規就農者への支援などに取り組んでいます。



## 農産物店での出会いから 岡垣町で農業の道へ

野菜を作る楽しさは就農したときから変わらないという小滝さん。40歳のときに岡垣町でトマト栽培を始め、5年が経ちました。

「野菜との出会いは30歳半ばごろ。当時勤めていた東京の職場近くの無農薬・有機栽培の店で、大根がスーパーなどより数倍高い値段で売られていたことです。それを目にしたとき、実家が農家だったわけでもありませんが、農業の現場を一度見てみたいと思いました」

その後、会社を退職して地元に戻り、農業の現場を見るためにJA糟屋の臨時職員として4カ月間果樹農園で働き、作物を作る楽しさを知ったといいます。

「農家になることを決めてからは、毎日手探りでした。そんなときに、糸島でトマト栽培をしている新規就農者のアドバイスで福岡県農業大学校に入学。トマトなどの栽培を学びました」

卒業後は大学の担任から岡垣町を紹介され、小滝さんにとつ



インタビュー  
動画はこちら

ては全く縁のない地域での就農が始まりました。

「栽培はトマトに決めましたが、指導員の勧めもあり、9月に春菊を植え1月まで出荷し、2月に初めてトマトを植え5〜7月に出荷しました。初出荷まで1人で無我夢中で働いたので、初年度の目標出荷量を達成できました」

小滝さんの農地には4連と3連のハウスが各1棟あり、合計面積は4反(0.4ヘクタール)。現在は夫婦2人で農業を営んでいます。

「今後の目標は、農地を5反まで広げることです。また、おいしくて形のきれいなトマトを、反収を上げて栽培したいです」

小滝さんは地元消防団にも入団。知らない土地で仲間や先輩、相談相手がいることは心強く、就農にはそういった環境が必要だと話します。

目標は美味しくて、  
美しいトマトを栽培することです

岡垣町に就農した  
小滝 佳史さん  
純子さん



温  
人



磯の香り豊かな海の幸

海に面した岡垣町では、響灘や玄界灘で採れる新鮮な魚介類も、自然が生み出す自慢の食材。波津漁港の近くには、とれたての新鮮な魚を食べられる店もたくさんあります。

季節ごとに旬の魚やウニ、ワカメなどをぜひご堪能ください。



新鮮な魚介類や野菜の直売所はこちら



愛されて10年 岡垣の大地と人が生み出す本格焼酎「岡垣」

口に含むと思わず目を閉じ、その香りをじーまでも追いかけたくなる本格焼酎「岡垣」。華やかな香りと風味、女性や芋焼酎が苦手な人にも飲みやすい繊細な口当たりが特徴です。

「岡垣」は、良質な地下水と、農業のスペシャリスト「認定・志向農業者」を中心とした多くのボランティアが育て上げるサツマイモ「黄金千貫」を原料に、現代の名工である鹿児島酒造株式会社の黒瀬安光総社氏が手掛けています。また、平成29年には、誕生から10周年を記念した本格焼酎「岡垣原酒」を販売しました。

岡垣の大地と人の温かさから生まれたこだわりの焼酎「岡垣」を、ぜひご賞味ください。



原料の「黄金千貫」は、5月に苗を植え、10月に収穫します。