



休耕田を活用したハーブ栽培



活動の経緯

私は代々続く米農家の娘。祖母の急死をきっかけに、現在日本の米農家の多くは赤字経営だという現状について考え始めた。最近、農地の後継者不足により、手入れのされていない農地が増え、雑草や害虫の発生・野生動物の侵入・洪水等による災害の被害が大きくなるといった様々な問題が出てきている。このまま放って置けば、祖母や父が守ってきた土地も荒らしてしまうだろう。そこで、自分にできることはないか模索し始めた。薬学部での学習内容に繋がること、また、もし販売を始めても、大学での学びに支障が出ないよう、長期保存のきく乾物を作ろうと思い、ハーブの栽培を始めた。



- ・父から草刈りの仕方やトラクターの操縦の仕方などの基本を教わり、実践している。
- ・本やインターネット、父から学んだことをもとに、栽培計画を立てた。
- ・私有地の山から落ち葉を拾い集めて、米ぬかやヨーグルトを混ぜ込み、1年間熟成せ、腐葉土を作った。
- ・ライスセンターからもらってきた米ぬかや籾殻、腐葉土を活用して、水捌けの良い土づくりに取り組んだ。
- ・防草シートを活用するなど工夫し、農薬は使用せず栽培している。
- ・カモミールやラベンダーなど、年間約10種類のハーブを栽培している。

栽培

加工

- ・まず保健所にハーブティーを製品化・販売する際の注意点を問い合わせた。
- ・食品衛生責任者の資格を取得した。
- ・その後、マルシェで出会った地元農家さんの協力を得て、製茶業の衛生基準を無事満たし、ブレンドティーが仕上がった。
- ・パッケージの発注をし、友人にデザインをしてもらい、ようやくティーバッグ入りの商品が仕上がった。
- ・レモングラスや藍などを使った草木染雑貨の制作も行っている。



- ・おざき農園さんに共同出店のきっかけをいただき、7商品から出店を始めた。
- ・月に1度のペースで地域のマルシェ等イベントに出店し、現在は20種以上の商品を扱っている。出店の際にいろいろな方にお声がけいただき、人脈がどんどん広がっている。
- ・ハーブをより身近なものに感じてもらいたいという思いから、地元西区のカフェでも、ハーブティーをお取り扱いいただくようになった。
- ・神戸元町のカフェではハーブティーやハーブを使った焼き菓子をご提供いただいている。マルシェでもハーブを使った焼き菓子の販売を始めた。
- ・加古川のアロマ専門店への商品の卸売や、佐賀県の紅茶専門店へのジンの原料としてのハーブの卸売も行っている。

販売

その他の活動

- ・2024年5～6月には、カモミール畑で収穫体験を開催した。久々に自然に触れて、リフレッシュできたというお声や、来年ぜひ参加したいというお声もいただいている。
- ・アロマのワークショップなどにも参加し、香りによるリラクゼーションの効果を体感した。
- ・ハーブと精油を用いたポプリづくりワークショップやコラボカフェイベントを、今年12月の開催に向け、準備している。
- ・来年から、お客様の健康相談にのりながら、オーダーメイドのティーをブレンドし、ご提供できるよう、ハーブに関し学びを深めている。



＼活動を通して見えてきた、自分にできること／

- 1 病院に行くまでもない不調を、気軽に相談できる場所をつくる
- 2 自然に触れ合い、リフレッシュできる場を提供する
- 3 心身ともに健康に暮らすためにできることを発信していく
- 4 農業の楽しさや現状を伝える

活動を始めてから約2年。多くの方からの温かいご支援をいただき、楽しみながら活動を続けている。より多くの方に癒しをご提供できるよう、これからも努力していこうと思う。