



太陽の光をたっぷり浴びて育った
鹿児島県産のハーブの香いを届けたい！
私のモットーです！



目標

鹿児島県産のハーブの良さを県内に限らず、多くの人に発信し、6次化やネット販売を行い販路を広げたい。



屋号の『No.634』は、
祖父が経営していたラーメン店
(むさしの) から採用

農業女子プロジェクトに入ったきっかけ

私と同じ関東出身である、かごしま農業女子プロジェクトメンバーの方と知り合い、同プロジェクトの活動を手伝うようになり、自身の農業経営を深めていきたいと考えたから。

年間スケジュール

「オクラ」の栽培スケジュール

4月 土づくり
5月 植付
6月 整枝・誘引
7月 収穫

7月は一番忙しいですが、収穫の喜びを感じられる時でもあります。

連絡先

Mail: herb@no634.net

Instagram: @nakazaki_chiaki



Instagram

品目：ハーブ（スイートバジル、ホーリーバジル、ローゼル、レモングラス等8種類）7a、
ブロッコリー 10a、オクラ 2a

販売先：JA直売所（おいどん市場）、食品加工メーカー等

特徴：枕崎市の地域おこし協力隊を経て新規就農。ハーブは無農薬栽培で、堆肥を投入した土づくりを行っています。多様なネットワークを活かし、ハーブの6次化にも取り組んでいます。また、義父の農地を借りてオクラ、ブロッコリーも栽培しています。



現在の困りごと ! 求む! OOなもの

私の大好きなハーブを中心に栽培しています。ハーブを収穫し自前の乾燥機で乾燥させ、マルシェなどで販売していますが、さらに販路を広げるためネット販売も計画中です。



スイートバジル



レモングラス



【配合原料】
バジル、オレガノ、
ピンク胡椒、黒胡椒、
ヒマラヤ岩塩

ハーブソルト（6次化加工品）