



「元気な野菜で食べる人々を元気に
する」元気やさしい作り

私のモットーです。



就農のきっかけ

父が退職後、祖父母の土地にハウス3棟を建て就農し、自分も勤めながら手伝っていた。その頃、長崎の吉田俊道先生の「エコ+食育のルーツ」を組み合わせた生ごみリサイクル野菜を生産する講義を聞いて興味を持ち、6年ぐらい前に就農した。



ハウスの中の空芯菜



スイスチャード



ロロロッサ

品目：ミニトマト1.3a、空芯菜1.2a、米27a、春菊4a、オイスターリーフ、ロロロッサ、サラダバーネット、スイスチャード、ディル、バジル、パセリなど少量多品目を栽培。

販売先：おいどん市場（JA鹿児島経済連直売所）、地元の黒酢メーカーが経営するレストラン、市場（冬場の春菊のみ）

特徴：肥料は牛糞堆肥等の有機肥料を使用した土作りを行ない、農薬をなるべく使わないように、虫取り強力粘着シートの活用やコンパニオンプランツ（病害虫予防効果）を使った野菜作りを行なう。

農業女子プロジェクトに入ったきっかけ

知り合いからの声掛けで、「かごしま農業女子プロジェクト」が開催するマルシェに参加したのがきっかけ。

農業女子プロジェクトに入ってよかったこと

地元の先輩方は年配者が多かったが、農業女子プロジェクトのメンバーは年齢も近く活動的であり、心の支えになってくれる。

目標

管理栄養士、調理師、野菜ソムリエ、食プロの資格を活かし、自分で作った「元気やさしい」を提供する農家カフェを営み地域のために貢献したい。



ミニトマトの受粉作業

【連絡先】押領司美和子：099-247-3666