



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。



No.634は祖父が経営していたラーメン店（むさしの）の屋号から採用

### 就農のきっかけ

5年前に出身地の東京都から、主人の故郷である鹿児島へ家族と共に転居。農業は未経験でしたが、義父のかんしょ畑を手伝ううちに、農業に魅力を感じ、枕崎市の地域おこし協力隊を経て就農。大好きなハーブを中心に栽培しています。



ハイビスカスローゼル



赤い果実（ローゼル）

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、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。  
(令和5年10月現在)

### 農業女子プロジェクトに入ったきっかけ

かごしま農業女子プロジェクトのメンバーである関東出身の若松さんと知り合い、かごしま未来塾への参加や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たいと考えたことから加入しました。

### 農業女子プロジェクトに入ってよかったこと

いろいろな農業経営を行っている農業女子の方と情報交換でき、PRの仕方や自分で販路を切り開くこと等、勉強させてもらっています。また、県外のマルシェで、県産品のPRができること。

### 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。



スイートバジル



レモングラス



ハーブソルト（6次化加工品）

【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

【連絡先】 Mail: [herb@no634.net](mailto:herb@no634.net)  
Instagram: @nakazaki\_chiaki