

みて～ん鹿児島農業

わたしたちを動かすもの、
それは農業への愛♡だ。



かごしま農業女子プロジェクトの新メンバー紹介！



大塚 真弓氏（大塚園芸：枕崎市）

モットー：品質の良い菊になるよう丹精込めて作っています。

○輪ギク 1.5 ha（ハウス33棟、年間2.5回転）

- 一年中出荷するために**電照菊栽培**を行っています。
- 省エネ対策として**LED電球**を使用したり、**ヒートポンプ**を導入しています。
- 前職は看護師で定年まで看護の世界にいた予定でしたが、まさか農家に嫁ぐとは！ 結婚を機に就農して12年です。



松木 奈津子氏（マツキアグリ：指宿市）

モットー：「おいしい！」と笑顔になれる野菜を届けたい！

○スナップえんどう、グリーンピース（まめこぞう）、
そらまめ、オクラ、らっかせい

- 温暖な気候のもと、**天敵導入によるIPMを実践した減農薬栽培。土づくり**にこだわり、消費者に美味しい野菜を届けることをモットーにしています。また、**農業アプリ（デイワーク）**を活用し、収穫作業等の労働力不足に対応しています。
- ピアノの講師をやっていて農業は未経験でしたが、主人が退職後、私も主人と一緒に農業を始めることになりました。



福崎 阿以佳氏（福崎ポテトファーム：長島町）

モットー：どんな状況でも今を楽しむ！

○海に囲まれた長島の気候を活かし、**潮風によるミネラルたっぷり**のばれいしょを作っています。また、土づくりには祖父

の代からこだわり続けており、**アラゴナイト（堆積貝化石肥料）**や米ぬか、納豆菌、乳酸菌を施すことで健康な土づくりに努めています。

- 安全かつ美味しい食を世界に届けられるお手伝いができればと考えています。ばれいしょ加工品を海外に販売することが夢です。



「農福連携」ってなあに？

農福連携とは、障害者などが農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取組です。

農福連携に取り組むことで、障害者などの就労や生きがいづくりの場を生み出すだけでなく、担い手不足や高齢化が進む農業分野において、新たな働き手の確保につながる可能性もあります。

株式会社 誠晃（せいこう）の取組事例 ～利用者に寄り添った様々な支援メニューを用意～

企業概要

- ・社名：株式会社誠晃
- ・代表取締役：星原 誠
- ・事業所：障害者就労センターみなよし

支援概要

障害者就労支援（A型、B型）、自立支援、社会復帰支援

作業概要

- ・自社栽培作物（菌床しいたけ、みかん、水稻、露地野菜など）に関する各種作業
- ・請負作業（農作業、公園などの管理業務）
- ・自社カフェの接客 など



【ねぎの除草作業】



【しいたけの収穫作業】



【しいたけの袋詰め作業】



【請負作業：米の袋詰め】



【請負作業：米の袋詰め】

新規就農のための研修施設と研修生を紹介します！

農業が盛んな鹿児島県内には22カ所の農業研修施設があります。地域によって様々な作物の研修を行っており、研修内容もバラエティー豊かです。

今回は南さつま市と南九州市にある研修施設と研修生を紹介します。

研修施設：南さつま市農業公社

研修生：橋本氏

- 研修中の作物：さといもや水稻など週ごとに様々な作物を経験
- 研修期間：令和5年8月1日～令和8年7月30日（3年間）
- 研修内容：関係機関による勉強会、自然農法を実践している農家からの直接指導
- 研修前は、石川県で起業し、庭師を経験
- 研修終了後は、研修を受けている農家から農地や農機具を借りる予定で、自然農法により作物を生産する予定



自然農法による作物栽培で
日本の農業を盛り上げます!!
(力強く語る橋本氏)



～
研修農場の風景
～



～
実践研修の風景
～



研修施設：南九州市颯娃農業開発研修センター

研修生：三好氏

○研修中の作物：かんしょ、スイートコーン

○研修期間：令和5年4月1日～令和6年3月31日（1年間）

○研修内容：土づくりから収穫・出荷までの作業研修、週2回の専門教科の受講研修などが中心

○研修前は、高卒後、親元で4年間農業の手伝いを経験

○研修終了後は、近所の遊休農地を借り受け、自営で、かんしょ、スイートコーンを中心に生産する予定

～南九州市颯娃農業開発研修センター施設風景～



研修センター



ビニールハウス



硬質プラスチックハウス（全12棟）



機械倉庫



機械倉庫の内部

九州米粉食品普及推進協議会鹿児島部会が 「第4回美山CRAFT WEEK2023」に出展しました!!

米粉パンの
販売大盛況!!

九州米粉食品普及推進協議会鹿児島部会(事務局:鹿児島県拠点)では、令和5年11月4日、第4回美山CRAFT WEEKに出展し、登り窯米粉パン工房、米粉食品の販売、米粉に関するパネル展示、米粉を使用したレシピ等のチラシ配布を行いました。

米粉パンは、城山ホテル鹿児島のパンシェフ監修のもと、神村学園の生徒と窯元(15代沈壽官)の協力で、米粉100%のオリジナルパンを400年窯で焼き上げました。

一窯分約150個を5回に分けて合計約750個を焼き上げ、焼き上がり次第順次販売しましたが、瞬く間に売り切れ、残念ながら、購入できない人も続出するほどの人気でした。

1986年(昭和61年)から続く「美山窯元祭り」。陶芸の技を伝えた先人をしのび、その功績を称えるとともに、その伝統と歴史に触れ、薩摩焼をはじめとする工芸品に親しんでもらうイベントとして、毎年多くの人が日置市東市来町美山を訪れています。

令和2年度からは「美山CRAFT WEEK」と名前を変え、毎年10月下旬から11月上旬までの9日間で開催されています。



神村学園の生徒による生地づくり



陶器に入れたパン生地



窯入れ



窯の火入れ



焼き上げ(約200℃で25分)・窯出し



焼き型(陶器)からトレーへ取り出し



米粉パン袋詰め



米粉パン販売



パネル展示・チラシ配布