

# 生涯を通して打ち込める仕事！

## 星降るはたけ

代表：小森 裕暢（こもり ひろのぶ）

所在地：熊本市中央区

就農時期：2018年（就農5年目）

生産品目：スイートバジル他3品種、ばれいしょ（キタアカリ）、かぶ、なす、ピーマン他50品目程度

加工品：バジルペースト、冷やし焼き芋など

農場：御船町25a（圃場4枚を輪作）



生涯を通して打ち込める仕事、人の為になる仕事がしたいと考え、5年前に知人の紹介で農地を借り女性スタッフと共に農作物の栽培に取り組み、熊本市内の店舗で直販及び加工品の販売を始めました。

## こだわりポイント→

## 環境保全型農業



ホーリーバジル

輪作体制を取り入れ、作付け前の圃場では土作りに取り組んでいます。刈り取った雑草にもみ殻、米ぬかを混ぜ、石灰をまいて発酵したものを畑に鋤き込んでいます。病虫害対策には、**除草作業**が重要です。加えて、コンパニオンプランツ（※）の導入や木酢液、酢、にんにく、とうがらしの混合物を希釈散布し防除しています。また、**暖かい時期に青虫等の害虫が付きやすい品種は作付けしない等**、作付け時期を考慮した栽培を行っています。

今後、除草作業の省力化を図っていくために、場所を囲って羊や山羊の放牧を検討しています。

**化学農薬・化学肥料不使用**で栽培した野菜は味が濃く美味しいです。

※コンパニオンプランツとは、一緒に組み合わせることで病虫害を抑えたり、生育を良くしたりする等、良い影響が出る植物（別名：共栄作物）



## 今後の目標

農業は生産から消費まで考えると魅力がたくさんあります！私と同じような夢を持って、**農業を始めたいと考える若い方に**、農機具を貸してあげたり栽培方法を教えるなど**支援をして農業を始めやすい環境を提供していきたいです。**

生産だけでなく販売し消費者の方から美味しいという声を聴くことで達成感や満足感が得られる仕事だと考えます。日曜日に実施している収穫体験を通して、**農業の楽しさを皆様に伝えていきたいです！**

～小森さんのおすすめレシピ～

# 芽キャベツのカプレーゼ



## ▼作り方

1. スライスチーズは4等分に切る
2. 芽キャベツは30秒ほどお湯から茹で、水にさらして粗熱を取る
3. 芽キャベツを半分に切る
4. 中にチーズをはさみ、バジルペーストをかけ蓋をするように上から芽キャベツを乗せ爪楊枝で刺して出来上がり

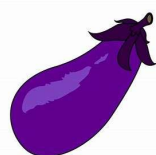


## ▼ポイント

芽キャベツは秋から旬を迎えるので、ぜひご賞味ください！

化学農薬・化学肥料不使用で栽培した野菜は味が濃く美味しいですよ！

おまけの **もう一品！**



## レンチン！ナスのおひたし

1. ナスに爪楊枝で3箇所ほど穴を開け、ラップで包む
2. 500wで3分レンジにかけた後、冷水で冷ます
3. ラップを取り1口大に切り、盛り付けて鰹節と醤油をかけ出来上がり

