

熊本県阿蘇市



阿蘇さとう農園

さとう ちか

佐藤 智香さん



伝統野菜「阿蘇高菜」を守り、観光・商業と連携した阿蘇らしい農業のかたちを目指しています！

略 歴

工業高校卒業後、自動車メーカーに勤務。2012年7月の九州北部豪雨を機に祖父母の農地を継承したいと思い、退職後に熊本県有機農業研究会の有機農業者養成塾を経て、実家に就農。地域の担い手になるべく、選んだ作物は地域の伝統品種である「阿蘇高菜」。これまでは、葉茎の漬物として流通・販売していたが、種に着目しマスタードとして加工する「タカナード」を開発。地域の名産品として、次の一手を現在模索中。

現在は、農林水産省の「農業女子プロジェクトメンバー」として活動しつつ、平成30年度熊本県青年農業者クラブ（通称：4Hクラブ）会長として活発に活動している。熊本県、九州ブロックでは、女性の4Hクラブ会長は初。

タカナードは、これまでに

- ・熊本県農産加工品コンクール金賞
- ・ふるさと中央コンクール(新商品開発部門)農林水産大臣賞・・・などの各賞を受賞！



注目

阿蘇には、高菜以外にも地物野菜があります。阿蘇地域の伝統品種の野菜を活用した加工品の開発をさらに広げ、作付面積を増やし、地域の担い手になっていきたいと思っています。

阿蘇さとう農園HP：

<http://www.aso-satofarm.com/>

Facebook：

<https://ja-jp.facebook.com/aso.tsukemono.mamma/>

タカナード販売は、ホームページからのネットショップのほか、道の駅阿蘇、福岡パルコ、熊本駅などで販売中！

コレが阿蘇高菜です！



@佐藤智香

イノシシやシカなどに荒らされず、管理は意外と簡単！

一般的に流通している「三池高菜」と比べて葉が丸く、芯を手折りで収穫することが特徴。

完成！



「タカナード」は、これまで漬物用だけで加工されてきた阿蘇高菜の新しい用途です。漬物用だけでは、価格が抑えられ、農村の高齢化や収益性のある品種におされて年々収穫量が減少していくばかりです。「阿蘇高菜を後世に残したい！」という思いから、高菜の種をマスタードに加工することに着目し、自家栽培のほか、生産者から種を買い取ることで、生産者の収益向上と生産量の拡大に繋がるような取組をしています。