



episode.11

## 進化を続ける農家

話し手 猩々農園株式会社 代表取締役  
しょうじょう よしあき  
猩々 義秋さん (昭和24年10月8日生)

聞き手 川島学園 れいめい高等学校  
2年 本 陽星  
2年 鮫島 聡太  
2年 濱田 哲誠



### 「現在行っていること」

お米とトマトと甘酒を作っています。お米は40ヘクタールの田んぼで、トマトは20アールのハウスで作っています。私で作っていて次男がお米担当、三男が園芸ハウス担当です。

米は“ヒノヒカリ”を食用として作っていて、加工用に鹿児島県が作った“さつま雪もち”というもち米を作っています。

さつま雪もちは、デンプンが結構入っていて、非常になめらかで、良いもち米。うちはそれで甘酒も作っています。

甘酒は、米を原料に何か作れないかと思い、みんなが元気になれるようにという思いで、5年前から作り出しました。甘酒は、朝には元気の素、夜には美容に良い、そして消化吸収に良いと、良い効果がたくさんです。私も週に4日飲んでいます。

私の父も米農家で、昔は各農家で甘酒を作っていました。昔からおやつ代わりにや疲れた時に飲んでいました。そういう風習というか、健康や美容のためにです。

トマトは、ハウスを作ったのが平成13年、今年で約24年目になります。トマトは以前、“桃太郎”と“アイコ”という品種を作っていましたが、今年からは全部アイコを作り始めました。アイコが1番おいしい、だから消費者からの受けがいいです。

トマトの栽培は、3年前に水害にあってハウスの中が全部ダメになりました。それから、2年間工事をしました。土の代わりに管理がしやすいココバック方式（ヤシガラなどを使った隔離栽培）を取り入れてトマトを栽培しています。

### 「伊佐米」美味しさに秘密

伊佐は、鹿児島県内でも米の作付面積が一番あって、水が美味しいです。それと昼と夜の寒暖差があるんです。寒暖差があると生育も良いし味も美味しくなります。

寒くなると、お米自体が凍らないように糖分を作るんです。だから、ずっと暖かいとあまり美味しくありません。伊佐は収穫の頃には気温が一気に下がってくるんですよ。



### 「新たな取り組み」

令和3年から甘酒をフリーズドライにしてキューブ型のお菓子を作りました。きっかけは東京で甘酒を販売しようとするとう送料が掛かって、どうしても高くなってしまったんです。これを軽くできないかなと考えた所からでした。成分はそのまま水分だけを抜くフリーズドライの機械がありますよね。味噌汁とかをフリーズドライにしている。これを何とかできないかと思って、県の加工センターに相談して、機械を買って作ることができたんです。それでも製品化には、半年かかりました。部屋の温度とか乾燥時間とかそういう設定を何百通りも自分で試行錯誤しました。

### 「次に取り組もうと思っていること」

米粉で、いろいろな商品を作ろうと思っています。米粉に行き着いたのは、グルテンフリーです。今は、小麦とかに含まれるグルテンでアレルギーになる方が多い。そういう人達が食べても大丈夫な米粉を使った商品を作ろうと思っています。

米粉って小麦粉の代わりになります。今はご飯を食べずにパンばかり食べている人が多いけど、米粉のパンも美味しいですよ。他にもピザやお菓子など、商品にしたいのはいっぱいあります。今、74歳ですが80歳まで頑張っていきたいです！

