

南薩地域振興局では、地域の概ね10年後の「将来の姿」やそうなるためには、今日は、このビジョンに基づき農林水産業の分野で活躍されている住

南薩農業のPRや農業体験メニューの開発に頑張っています!!

[畠の郷 水土利館 大園道寛さん, 田原美幸さん 南九州市]

今から約40年前、南薩地域一帯は、シラスやコラなどの保水力に乏しい火山性土壤に覆われ、収益性が低い作物しか育たず、農家の生活は過酷で厳しいものでした。このため、昭和45年に、池田湖を調整池として南薩地域一帯の畠地に水を送る大規模な畠地かんがい事業がスタートし、平成6年に完成しました。その結果、茶やニンジン、ソラマメ、オクラなど収益性の高い作物や花き、ピーマンなどのハウス栽培も始まり、南薩地域の農業は大きく変わりました。

「畠の郷 水土利館」は、こうした南薩地域の畠地かんがい農業の歴史・文化・営農について体験・学習する施設です。

私たちは、この水土利館を通じて、南薩農業の担い手となる多くの子供達に南薩の農業や文化についてたくさんのことを感じてもらえるよう運営・管理に携わるとともに、お客様の要望に沿った食や農業の楽しい体験メニューの開発、お茶の魅力や楽しみ方を伝えることを通して、南薩畠かんの歴史や営農のPRに努めています。その結果、南薩畠かんの幅広い世代への普及活動が行われるとともに南薩地域の小中学校の農業体験メニューの一つとして組み込まれるなどの成果が現れています。



子供達に南薩農業の魅力を
伝える大園さん

南薩農業を考える講演会やイベントの企画、子どもを対象にした楽しい体験メニューの開発を行っています。



おいしいお茶の淹れ方を
教える田原さん

日本茶アドバイザーの資格を取得し、地元の子ども達や修学旅行生、外国からの旅行者に茶の手もみ体験やおいしいお茶の淹れ方などを教えています。

"マム嫁会"は、誇りを持って山川で花の生産をおこなっています!!

[マム嫁会会長 湯元加代さん 指宿市]

私たち"マム嫁(よめ)会"は、指宿市山川地区の花を生産する若手女性の会で、現在7名で活動しており、心を癒やす花の生産に携わっていることや県内初のスプレーギク生産地であることを誇りに活動しています。

また、農業の基礎技術の習得や会員相互の親睦により自らの能力を高め、農業経営に積極的に関わっていくことを目的としています。

私たちはこれから

- 1 花の産地"山川"を広く消費者にPRします。
- 2 私たちが気持ちを込めて作った花を自信を持って販売します。
- 3 今まで扱うことのない農業機械の安全な使用方法を習得します。
- 4 いち早くキクの病害虫を見分けることができるよう研修を実施します。

以上の目標を掲げて活動していくので、"マム嫁会"のポロシャツを街で見かけたら、励ましの声をかけてください。



山川が花きの産地であることをPRしながら販売しています。
"山川ってすごく良いところなんですよ~"



草払い機安全使用講習会を実施しました。
"私たちなんでもやりますよっ!!"



自分たちの花で制作したフラワーアレンジと花束を持って県を表敬訪問 "山川で花き生産に携わっていることを誇りに思っています!!"



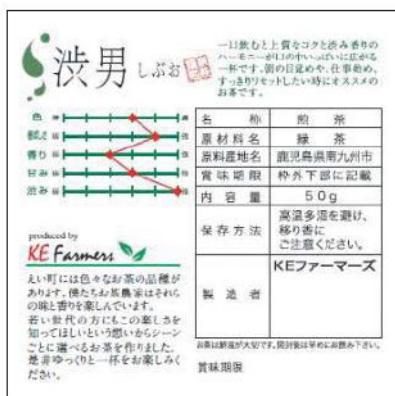
病害虫対策勉強会で観察力を身につけようと研鑽を重ねています。"私たちが先に気づきました!!"

3の「取組」を示す南薩地域将来ビジョンを平成22年3月に作りました。 住民・団体の皆さんの取組について紹介します。

武器は若さとチームワーク!地域とお茶の消費拡大のために日々奮闘中!! [KEファーマーズ会長 折尾研吾さん 南九州市]

私たち「KEファーマーズ」は、南九州市穎娃地区で活動する農業青年グループ(20名、平均年齢29歳)で、農作業の合間を縫って、ボランティア活動や能力向上のための勉強会を行っています。

平成23年、「若い世代にもお茶の味と香りの楽しさを知ってもらいたい」という想いと淹れ方教室で出された意見をもとに、「渋男(しぶお)」、「爽々(そうそう)」、「恋するお茶」という3種類の緑茶商品を若い世代にターゲットを絞って開発しました。



パッケージ裏面にお茶の特徴や生産者の想いを示しました。

これらの商品は、デザイン会社と協力して手に取りたくなるようなパッケージデザインや、味や香り等の特徴をネーミングと6段階の目盛りで表現し、飲んでほしい場面の提案や生産者の想い等を記載するなどの工夫をしました。

その結果、鹿児島市内で行ったテスト販売では、「お茶を購入する際の参考になる」等の意見が購入者から聞かれ、お茶の特徴や私たちの想いをわかりやすく伝えることができました。

今後も、癒しややすらぎの時間を提供できるよう、安心・安全でおいしいお茶づくりと消費拡大活動を展開していきたいと考えています。



左から「渋男(しぶお)」、「爽々(そうそう)」、「恋するお茶」



テスト販売の様子

まだまだ元気！高齢者が中心となって「金峰ごま」の産地化と6次産業化に取り組んでいます!! [金峰ごま生産組合組合長 原薦秀雄さん 南さつま市]



講習会の様子

私たち金峰ごま生産組合は、農家の高齢化や担い手不足などから発生する地域内の遊休農地解消のため、軽くて高齢者でも容易に作ることができる「ごま」を南さつま市の新たな特産物とするため、平成20年4月に18名の農家、3haの作付面積でスタートしました。

スタート当初は、ごまを作った経験がないメンバーばかりで、試行錯誤の連続でしたが、やがて栽培技術が確立し、収量や品質が安定してくると、その取り組みに興味を持った農家が増え、平成23年には、104名の農家、35haの作付面積にまで拡大しました。

すでに、エコファーマー認証※1を取得して農薬や化学肥料を使用しない、環境に優しい安心・安全なごまの栽培に努めています。

また、私たちは、さらなる収益性の向上を図るために6次産業化※2にも積極的に取り組んでおり、組合長自らが経営する地域の野菜等を販売する直売所には、組合員が生産したごまや加工したごま製品(ごま油やアイスクリーム等)が数多く並べられています。



直売所外観



ごま製品

※1 環境にやさしい農業を行う人を応援する制度で県知事が認定

※2 農業者(1次産業)が食品加工(2次産業)、流通、販売(3次産業)にも主体的かつ総合的に関わり、付加価値を農業者自身が得ることによって農業の活性化を図る取り組み