



ふくおかさん菜の  
うまかもん



まつなが農園 松永 寛之さん



# 辛子高菜

高菜農家が作る『辛子高菜』は  
箸が止まらなくなる  
絶品ご飯のお供！

生産者が作る『辛子高菜』は、素材の旨味を味わえる逸品。高菜の風味を生かすため、炒める際にゴマ油は使用していません。ウコンで色付けしており、保存料も不使用です。ピリリと刺激的な辛さを感じるものの、激辛ではないので食べやすく、ご飯のお供としてそのまま食べるのももちろん、高菜チャーハンやパスタにもおすすめです。

## 祖父母の畑を守るため 農家への転身を決意 生産から加工まで一貫通貫

園主の松永寛之さんは元大阪府警の警察官で、剣道の日本代表も務めた異色の経歴の持ち主。この地で農業を続けてきた祖父母の畑を継ぐために退職し、就農しました。高菜は9月に種をまき、翌年1～3月に収穫が行われます。「私が小さい頃から、父が営むラーメン店で祖父母が作り続けてきた高菜を『辛子高菜』として味付けて提供しており、大変好評でした。そんな『辛子高菜』を私自身が高菜の栽培から味付けまで行い商品化することで、もっと多くの人に食べてもらいたい思いで作り始めました」と製造のきっかけを教えてくださいました。松永さんが作り方を教わったのは、佐賀県みやき町の長浜ラーメン店『喜楽屋』を営む父・学さん。この味付けをベースにしながら、高菜の風味を際立たせたり辛さのバランスを調えたりして、ご飯によく合う『辛子高菜』が完成しました。

### ここがオススメ！

- 高菜の生産者自身が製造を行う
- 高菜の風味が豊かで料理にも使える
- 改正食品衛生法に準拠



辛子高菜 130g500円(税込)、辛子高菜 マイルド 130g500円(税込)

## 法改正の影響で希少化する漬物製造

2021(令和3)年の食品衛生法改正により漬物製造は営業許可制となりました。それに伴い、漬物製造は厳しい衛生基準をクリアしなければならないことになりましたが、松永さんは2024(令和6)年からJA福岡市食農ふれあいセンター農産加工施設に製造拠点を移すことで営業許可を取得しており、『辛子高菜』の他に、『白菜漬け』や『キムチ』などもこだわりの味で作っています。「漬物製造が難しくなる中で、私たちが作った、風味豊かな高菜漬けを味わってください」と松永さんは自信を持って語りました。

主な販売先

博多じょうもんさん市場

まつなが農園公式LINE(下記お問い合わせ先)

お問い合わせ先

まつなが農園

■ [https://www.instagram.com/matsunaga.nouka\\_0014/](https://www.instagram.com/matsunaga.nouka_0014/)

■ [https://line.me/R/ti/p/@501yrjqx?oat\\_content=url&ts=10250921](https://line.me/R/ti/p/@501yrjqx?oat_content=url&ts=10250921)