

# ATO

Messages from young farmers in Fukuoka



**明日の  
ふくおかを、  
もっと美味しく、  
元気に!!**

**安心・安全・安らぎ・元気を  
消費者の皆様にお届けしています!**

**あとつぎ** vol.96

福岡市の地産・地消マップ付き

# 明日のふくおかを、 もっと美味しく、元気に!!

安心・安全・安らぎ・元気を消費者の皆様にお届けしています!

## 福岡市青年農業者連絡会とは…

私たち「福岡市青年農業者連絡会」は20～30代を中心とする若手農業者の集まりです。その歴史は古く、昭和51年の設立以来47年間活動を続けています。現在会員約21名。消費者との交流会や農業に関する講演会、他市町の青年農業者との技術交換会など、連絡会の活動を通して福岡市の農業を元気に盛り上げていこうと考えています。当会の活動へのご理解とご協力を引き続きお願い致します。

Pick Up!

**連絡会活動** 様々な活動を通して交流や意見交換をしています。



新規就農者激励会



農業に関する研修会



消費者との交流(ぶどう狩り)



消費者との交流(対面販売)

## 現場で学んだ知識と情報管理が私のスタイル

川嶋 康久 氏 作目 | ネギ エリア | 福岡市東区箱崎 就農歴 | 6年

近くにはJR箱崎駅や松島小学校などがあり、いわゆる街中と呼べるような場所に約2000㎡の私の農場（ハウス）があります。父の代から水耕栽培でネギを育てており、ハウス栽培のおかげで風雨の影響もありません。水耕栽培は収穫後も新鮮な状態が長く続き、また、香りの良いネギが出来るのも特徴です。ネギの香りと食感って食をそその必要不可欠なものですよね。

我が家は代々農業を生業としており、私の代でも続けていきたいという想いから就農しました。農業大学を卒業後、就農しましたが、現場では大学での学び以上に学ぶことの多さに大変な思いをしました。生き物を相手にしているので分からないことはそのままにはできません。父や家族、現場で働いて頂いているパートの方々から必死に学びました。

現在はコンピュータ技術を使い、ネギの生育環境を数値化し、管理しています。これまでに培った多くの知識と、これからの情報管理技術を駆使して美味しい味覚を皆さまにお届けしたいと思っています。



## お客様とダイレクトに繋がるために

中村 海氏 作目 | 苺・米 エリア | 福岡市南区老司 就農歴 | 5年

私の農園は市場出荷ゼロ、100%の観光農園なんです。お客様と直接お目にかかって気持ちが良い繋がりたい。そういう思いで始めました。

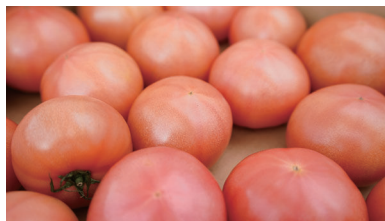
私の家は代々の農家で父の代、3代まで葡萄を作目としていました。見上げた状態で収穫するため、体への負担が大きく、ハウスの老朽化もあり、私の代で思い切って苺の栽培に変更しました。幼い時に楽しんだ葡萄狩りの思い出もあって、お客様の喜ぶ姿を直接感じるためにも、観光農園しかないと思ったんです。

ここで採れる苺は、その場で食べられることが前提です。安全、安心のために細心の手入れを行っています。また、6割程度の状態で出荷し追熟するタイプの苺に比べて酸味も少なくてすごく甘い完熟の状態で食べられるのもポイントです。これからもお客様の笑顔のために、栽培方法などを見直して、シーズンを通していつも良い状態で収穫できるように頑張ります。



## 「俺の人生は農業だ」そう極めていく

進藤 貴則 氏 作目 | 大玉トマト エリア | 福岡市西区元岡 就農歴 | 7年



福岡市元岡地区の合計約4500㎡の土地で、3つのハウスを使用し、大玉トマトを礫耕栽培しています。ここで採れるトマトは程よい酸味と旨味が一番の魅力です。

親の代から農業を生業としていましたが、高校の夏休みに植物を育ててみたら、以外にも嫌いじゃない自分に気が付き、よし、この業種に進んでみようと思いました。

私にとって農業の魅力は、1年間じっくりトマトと向き合うことで、「収穫物」として目に見える形で育て切ったという「達成感」です。良いもの、納得の出来るものを作りたい。そういう思いが形になった時はすごくモチベーションが上がります。職人気質なんだと思いますね。

これからをたずねられたら、出荷量を増やしたり、ハウスを大きくしたりとかは、現在のところ考えていません。トマトと自分、全力で向き合うことで、いつか「俺の生涯は農業の2文字だった」、そう言い切れることが現在の目標です。



## 「農業」は「原点」

中村 敏彦 氏 作目 | いちご エリア | 福岡市西区今津 就農歴 | 10年

自分にとって、幼い時から両親の手伝いをして「農業」が間近であったこと。そしてそれが自分の「原点」だと言うことに気が付き、会社員をやめてこの仕事に就き、10年の歳月が過ぎました。

現在、27aのビニールハウスで甘く、丸く、大きく、美味しい「あまおう」を土耕栽培しています。成長が早い春の苺は酸味も強くなりがちですが、冬の苺は時間をかけてゆっくり成長し、味がとても濃く、その熟された甘さと酸味のバランス

は最高です。大きいものは200gを超えるほどの大きな苺ができるんですよ。


今の目標は「苺の粒を持っただけでその重さがかかること」。平均したサイズは今でもわかりませんが、時に大きな苺でもすぐわかるようになってほしいですね。収穫のスピードも大切ですから。

全国的にも有名な「あまおう」を少しでも多く消費者の方々にお届けできるよう頑張ります。




採れたて新鮮、安全で安心!

# 心くおか 地産地消マップ

 博多じょうもんさん  
周船寺市場

JA福岡市 周船寺支店前  
(西区周船寺1-7-1)  
TEL 807-3566

 博多じょうもんさんインショップ  
イオン福岡伊都店


イオン福岡伊都店・生鮮品売場内  
(西区徳永113-1)  
TEL 711-2064 (JA福岡市 営農販売課)

愛菜市場

JA福岡市東部 和白支店 敷地内  
(東区和白3-27-39)  
TEL 606-2082

 博多じょうもんさん  
福重市場

博多じょうもんさん福重市場  
(西区福重1-16-6)  
TEL 884-3344

 博多じょうもんさんインショップ  
イオン香椎浜店

イオン香椎浜店・生鮮品売場内  
(東区香椎浜3-12-1)  
TEL 711-2064 (JA福岡市 営農販売課)

 博多じょうもんさんインショップ  
ハローデイ周船寺店

ハローデイ周船寺店・生鮮品売場内  
(西区大字千里418-1)  
TEL 711-2064 (JA福岡市 営農販売課)

 博多じょうもんさん  
日佐市場

JA福岡市・日佐支店となり  
(南区約場1-23-23)  
TEL 581-0166

 博多じょうもんさん  
入部市場

JA福岡市 入部支店となり  
(早良区東入部6-18-3)  
TEL 872-8558

ワッキー主基(すき)の里

ワッキー主基の里  
(早良区大字輪山592-1)  
TEL 803-2182

 博多じょうもんさん  
花畑市場

JA福岡市 花畑支店前  
(南区柏原1-1-42)  
TEL 565-2900

安全、安心、おいしい、きれい。

Made in  
FUKUOKA!

ふくおかの農業  
がんばってます!!



発行  
2023年3月

福岡市青年農業者連絡会 Tel 092-711-4852  
(福岡市役所 農業振興課)