

串間産ごぼうで『ごぼう茶』

新しい農業形態のモデルケースになれたらうれしい。

美しい白さとその柔らかさから、全国で人気を高めている串間産のごぼう。今月はこだわりのごぼうを栽培、そしてそのごぼうを100%使った『ごぼう茶』を商品開発した星田光義さん（大東地区・上園田）をご紹介します。



今から4年前、光義さんは串間産ごぼうに魅せられ、栽培を始めました。そして『このごぼうの品質は全国にアピールできる』と確信。その思いは昨年、大手パートのバイヤーの心を動かしました。「全国に流通すれば、串間市のPRになるからね」と光義さん。そんなある日、

ごぼうで作った『お茶』が健康に良いと耳にします。「作ってみたいけど、乾燥や焙煎をどうしていいのかわからなくてね」と光義さん。そんなとき、鹿児島市の『NPO法人ごわす』理事長の金子幸博さんと出会います。金子さんは商品の企画開発や販売戦略を指導するその道のプロ。金子さんも星田さんの情熱に心が動き『ごぼう茶』の開発に協力。こうして完成したごぼう茶は煎じると薄い琥珀色で、口に含むと何といっ



星田光義さん(58歳)
とれたて新鮮なごぼうをすぐお茶に加工できるように、順次機械を導入予定です。新鮮と安全を皆さんに届けたいです。

ても香ばしさが際立つ逸品です。現在、ごぼう茶の乾燥や焙煎などは加工施設・工場を新たに整備する計画です。光義さんは「生産者が加工・販売までを一貫して行ってこそ、本当の安心・安全だと胸を張って言えると思う。これからの串間の農業に光を当てたい」と熱い思いを語ってくれました。



【ごぼう】
キク科多年草。ごぼうには整腸作用のある水溶性食物繊維イヌリンが多く含まれており、便秘や肥満の改善にも役立つ。また、皮の付近には食物繊維や香り、うまみが多く含まれているため、皮ごと調理するとよい。



おめでとうございます

六次産業化法にもとづく『総合化事業計画』に認定されました。

3月6日、宮崎市で六次産業化法にもとづく総合化事業等認定証交付式がありました。同

式に光義さんも出席。『加工施設・工場を新たに整備し、ごぼうの新商品を加工販売する計画』が評価され、南那珂地区から初めての認定という快挙を成し遂げました（全国で288件の事業計画が認定。本県では9件が採択）。

※六次産業化法とは…地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等および地域の農林水産物の利用促進に関する法律。



安夫さんが雑草を取り、英雄さんが掃き上げるという阿吽の呼吸により美しい景観を守っています。

きれいな道を守る日々

無私な心で、毎日欠かさずことなく清掃に取り組んでいます。

防風林の中を東今町から東塩町を抜け、塩町まで続く小道。この小道を毎日欠かさず清掃する方たちがいます。それは福島地区・東塩町にお住いの鈴木安夫さんと福島地区・有明1区にお住いの鈴木英雄さんのお二人です。

安夫さんが清掃活動を

始めたのは約30年前。「太平洋戦争のとき、ハイナイン島で右腕を負傷しました。その際、たくさんの人に助けってもらった体験から、日本に帰ってきたら何か世の中の役に立つことをしようと考えたことがきっかけです」と話してくれた安夫さん。お子さんたちが自立され、自分の時間ができたことを機に毎日、掃除をするようになりました。

そんな安夫さんと一緒に掃除をしている英雄さん。掃除を始めたのは3年ほど前からです。英雄さんは昔から安夫さんとは知り合い



で、掃除のことも聞いていました。そして英雄さんのお父さんが亡くなった後お墓参りも兼ねて、毎日掃除をしています。英雄さんは「父の墓参りと運動を兼ねて掃除を始めました。自分の健康のための活動ですが、喜んでくださる人がいるのはうれしいですね」と話します。「今まで一人で掃除をしてきたけれど、今は英雄くんが一緒に頑張ってくれるので頼りにしています。まだわたしも頑張れそうです」と意欲を話す安夫さん。英雄さんは「掃除をすることで、地域の方が気持ちよく歩ける道を守ればと思っっています」と笑いながら話していました。



鈴木安夫さん(90歳)
鈴木英雄さん(55歳)
朝6時から掃除をする英雄さんとお昼から掃除をする安夫さん。時間を分けて掃除をすることで、お互いのペースを守って作業しています。

THE SLOW LIFE

THE SLOW FOOD

食