

これからの
担い手

昨年、「福岡県女性農村アドバイザー」に認定された安達彩さん



農外から新規就農へ

大牟田市で生まれ育ち、幼い時から動物が好きで、農業にも関心があったという安達彩さん。その経歴はユニークで、大学の獣医学部を卒業後、佐賀県庁に就職。結婚を機に千葉県に移り、牧場の獣医師として働いた後、4年前にイチゴ農家を目指してUターン。現在はみやま市で、イチゴの栽培の傍ら、月に一度は千葉で獣医師の仕事も続ける多忙さです。

栽培から加工・販売まで。
6次化に挑む、女性農業者

海山の幸に恵まれ、豊かな食文化を誇る福岡県。このコーナーでは、福岡県の農林水産業に従事する「人」と、旬の福岡の「食」、そして、それらを「支える」取り組みなどを4回にわたりお伝えしています。第3回は、みやま市でイチゴを栽培する女性農業者を訪ねました。

イチゴ栽培を選んだのは、小規模な面積でも、ある程度の収入が見込める作物だと知ったから。「本格的な農業は初めてでしたが、福岡県は新規就農者への支援が厚く、県の普及指導センターやJAなどに気軽に相談できたため、スムーズに就農ができました」と振り返ります。さまざまな研修会にも積極的に参加し、地域とのネットワークも築いていきました。

新たな付加価値の創造

そんな中、「出荷できずに破棄する規格外品を有効活用したい」という思いから、今年5月、県の事業を活用してスチームオーブンや

乾燥機をそろえ、みやま市特産の果物を使ったドライフルーツなどをつくる加工所をオープンさせた安達さん。同じ思いを抱く女性農業者と共に、料理研究家からアドバイザーを受けつつ、栽培から加工・販売に取り組む、6次産業化に挑んでいます。

「今はまだ手探りの日々ですが、自然相手の仕事は楽しく、自分の裁量でできる農業はやりがいがあります」と語る安達さん。

将来的には農業者同士で連携しながら、より多くの人に農業の魅力を広めたいとのこと。イチゴ栽培を通じ、夢はますます膨らんでいます。



2 1



3



4



5



6



7

1.根元にある枯れた葉は小まめに取り除く。高設栽培のため作業効率も良く、作業者の負担も軽減される 2.最初に色づいた一番果の後は二番果と、一つずつ順番に色付いていく 3.あまおうは、根元が丸くふっくらとして形が整っているものが良いとされる 4.加工場ではみやま市特産の山川みかんもドライフルーツに。ヘタも一つずつ取り除く 5.スライスした果物は重ならないよう、専用の網に並べていく 6.乾燥させる素材により温度や時間を変える。見た目や食感などバランス良く仕上がるまで、何度も試作を繰り返した 7.地元の果物や野菜などをドライ加工した商品は、道の駅などで販売



福岡県女性農村アドバイザー事業

農業で地域を元気に。女性リーダーを育成

地域農業の振興や、農村の活性化に繋がる活動を支援するため、農業経営、農家生活の向上に意欲的に取り組む女性農業者を「福岡県女性農村アドバイザー」として認定しています。認定後は若手の育成や指導を行い、農村の活性化を目指します。



経営発展サポート事業

一人一人の「困った」を、専門家チームが解決



販路拡大やコスト削減、商品の形態や管理方法など、女性農業者が経営の中で直面するさまざまな課題を解決するためのサポート事業です。専門家チームを派遣し、実践的なアドバイスを行うことで、さらなる経営の発展を図ります。

ふくおか女性農業者の大活躍大会

女性農業者のさらなる活躍をアピール

女性農業者の活躍をさらに推進することを目的に開催している「ふくおか女性農業者の大活躍大会」。今年8月の大会では、農業者をはじめ、農業に関心を寄せる約200人が集まり、女性経営者の講演や、女性農業者が企業と連携して開発した商品の展示販売が行われました。



農 林 水 産
業 業 業 業
を 業 業 業 業
を 業 業 業 業

農業就業人口の約半数を占める女性農業者。福岡県ではこれからの農業の発展のためにも、女性の幅広い活躍を応援する取り組みを行っています。



ふくおか農林漁業女性起業家育成塾

起業に向けた実践的な講義で、女性農林漁業者を応援

これから起業を目指す県内の女性農林漁業者を対象に、起業に必要な知識やスキルを習得するための講座を開催しています。商品作りや商習慣について体系的・体験的に学び、起業家同士のネットワークの構築を図ります。

支

食

福岡の
自慢の
産物



あまおう

福岡県限定生産の「イチゴの王様」

「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字を取って名付けられた「あまおう」は、福岡県が開発したブランドイチゴです。果実が大きく、濃い紅色が特長で、1粒40g以上のももあります。甘味と酸味のバランスが程よく濃厚な味わいで、全国的にも人気を集めています。

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた福岡県は、野菜、果物、米、肉、魚……と、数多くの県産ブランドを持つ。全国に名だたる農林水産物の生産県。こだわりの逸品がそろっています。

酒米

酒どころ福岡を支える、高品質な県産の酒米

酒づくりの盛んな福岡県は、西日本有数の米どころでもあります。酒米づくりも活発で、酒米の代表ともいわれる「山田錦」は全国有数の生産量を誇ります。また、福岡県のオリジナル品種「夢一献」も、酒米として高く評価されています。



豊前本ガニ

大ぶりで身入りの良い
高品質なガザミ(ワタリガニ)

豊前海で獲れるガザミの中でも、特に身が詰まって高品質なものを「豊前本ガニ」と呼びます。栄養豊富な干潟で育ったカニは、濃厚なうま味と豊かな甘みが特長です。



福岡有明のり

有明海の自然と
巧みな養殖技術が生み出す、最高級品

福岡県は全国有数のノリの生産地。有明海産の「福岡有明のり」は、川から流れ込む豊富な栄養と、有明海特有の大きな干満差を利用した自然の恩恵と巧みな養殖技術により、香り豊かで口溶けがよく、舌の上でうま味が広がる最高級品として高い評価を得ています。

