

鳥海弘樹さん幹子さんは、親戚がカラーを栽培していた縁で、結婚式の会場装飾にカラーの花を使いました。この時、弘樹さんは「人の幸せな時を彩る花を提供できる仕事っていいな」と思ったそうです。また、幹子さんは夫婦で力を合わせて仕事ができる農業に魅力を感じ、4年前に二人で新たに農業の世界に飛び込むことを決め、カラー栽培を始めました。



※花育活動：花や緑に親しみ、育てる機会を通して、やさしさや美しさを感じる気持ちを育む活動

初めは栽培と出荷で精一杯でしたが、4年が経過した今、カラー栽培の奥深さを実感すると共に、「外に出ることに無駄はない」と、生産以外にも活動の場を広げています。弘樹さんは研修会や商談会等に積極的に参加し、花き業界の様々な立場の方との出会いを重ねています。一方の幹子さんは仲間と共に「花育活動※」

スーム
アツブ
アグリ

幸せな時を彩るカラーをつくりたい

君津市根本 鳥海 弘樹さん・幹子さん

小糸在来®大豆を使用した農商工連携
醤油、卵かけ醤油、ポン酢の商品化に向けて

大豆は、煮豆、きな粉、豆腐、味噌、納豆などの原料に使われ、日本の食生活に欠かせない作物です。JAきみつでは、これまで小糸在来®大豆を原料とした豆乳、どらい納豆などを商品化し、地元産大豆の特産化に取り組んできました。現在、新商品として県内の醤油会社と連携して、小糸在来®大豆を原料とした醤油の商品化に取り組んでいます。小糸在来®大豆の甘みを活かしたこだわりの醤油には、君津市産の小麦も使用されています。また、この醤油を使用し、君津市の特産品である卵に良く合う卵かけ醤油と、県下でも有数の産地である富津市産の甘夏を使用したポン酢も開発しています。ポン酢は開発途中に、甘夏のみでは酸味が足りないこ



醤油3点セット
(右から醤油、卵かけ醤油、ポン酢)

とがわかり、地元産のゆずも加えています。容器のラベルや贈答用箱のデザインは、地元広告会社社にデザインを依頼しました。醤油などの加工品での商標も出願中です。JAきみつ、小糸在来愛好クラブでは、これらの加工品の特産化し、君津地域の活性化を図っていきたいと考えています。また、醤油とのコラボレーションにより、地元特産品である卵や甘夏の消費拡大も期待されます。3月からJAきみつ味楽 囲おびつ店などにて試作品の販売を行っています。(齋藤)