農家にできることって無限大！もっと多くの人に農業の魅力を伝えたい。

宮崎市で輝いている人を紹介する「キラリ！宮崎人」。今回は、市内の女性農業者団体のネットワーク組織「PAM」所属のひまわり会で精力的に活動するマンゴー農家の児玉亜沙美さんです。

キラリ！宮崎人 14
Miyazaki Human Interview

▲ネットは、熟したマンゴーが下に落ちるのをキャッチするためのもの

マンゴー農家
児玉 亜沙美(こだま あさみ)さん

県立農業大学校を卒業後、市内のマンゴー農家のご主人と結婚。市内の女性農業者団体のネットワーク組織「PAM（パム：Power Agriculture Ms Mama Miyazaki）」や「農業女子プロジェクト」の一員としてさまざまな活動を行っている。

出荷するまでが仕事じゃない！農家だからできることを模索

宮崎を代表するフルーツ、マンゴー。完熟にこだわり、樹上で熟して自然に落下する果実を、一つ一つネットで受けとめ収穫します。

「完熟前にネットを掛ける時は、まるで嫁入りする娘にウエディングベールを掛けているような思いになるんですよ！」と眼を細めて語る児玉さん。国富町の農家から市内のマンゴー農家に嫁ぎ、植えて27年になるマンゴーの木を家族全員で大切に守りながら、栽培しています。

そんな中、児玉さんは農家の仕事について、考えが少し変わってきたといいます。「実家で手伝いをしていた頃は、作物を出荷するまでが仕事だと思っていました。でも、本当にそれだけでいいのかなと疑問を持つようになったんです」。きっかけはPAMで出店した中心市街地で年二回開催される大街市でした。

「大街市は、生産者が消費者へ直接販売し、その声を聞ける初めての場でした。しかし、作物の魅力や出荷までの経緯などをうまく伝えられなかったんです。そこで、次に出店する時は、事前に下調べし、作物の魅力や農家の思いを伝えるようにしました。すると、自分自身の楽しみも広がり、農家だからできる伝え方がまだあるのでは、と思い始めたんです」と児玉さんは振り返ります。

生産から出荷までに終わらず、農家ならではの知識を生かした販売方法で、農業の魅力を伝えたいと意気込む児玉さん。今ではPAMの若手女性農業者が集まるひまわり会の一員として、イベントでの直売、年一回の先進地視察、自家製の材料を使ったドレッシングやみそ造りなど精力的に活動しています。また、PAMの講演会の講師との出会いから、農林水産省が主宰する「農業女子プロジェクト」に加わることに。農業に携わる女性目線での商品開発や、農業で活躍する女性の姿を多くの人に発信する全国規模の取り組みにも参加しています。

「ひまわり会で活動を始めて、農家ができることの幅広さに気付き、多くの人とのつながりができました。これも、背中を押してくれる大切な家族や仲間、先輩の女性農家さんのおかげです」。

困難を乗り越えながら農業の魅力を発信し続ける

作物を育てるのに、困難は付き物。平成23年の新燃岳噴火は、収穫につながる年一回の大事な受粉に大きな影響を与えました。「降り積もった灰でハウスの中が真っ暗になり、受粉のための大事な蜂が飛びませんでした。毎日、家族総出で灰を払って、なんとか受粉させることができましたが、改めて自然の厳しさを実感しました」。

困難を乗り越え、日々女性農業者としての可能性を模索している児玉さん。農業の魅力を多くの人に伝えたいと、その熱意はますます強くなっています。

みやざき旬食レシピ

vol.14
シイタケと鶏肉のクリームソテー

シイタケと鶏肉はじっくり焼きましょう。肉厚のものがおすすめ！

材料(2人分)

シイタケ	100g	ブランデー(または酒)	大さじ1
鶏モモ肉	200g	生クリーム	大さじ2
塩	少々	☆温かいごはん	250g
にんにく	1片	☆刻みパセリ	小さじ2
オリーブオイル	大さじ1/2	☆バター	5g(お好みで)

作り方

①椎茸は石づきを切り落とし、軸ごと縦半分に切る(大きいものはさらに縦半分に)。鶏モモ肉は一口大に切り、塩をしっかり振っておく。にんにくは包丁でつぶす。

②フライパンにオリーブオイルをひき、にんにくを入れ中火にかける。鶏肉は皮目、シイタケは断面を下にして弱めの中火でじっくり焼く。焼き色が付いたら返して両面を焼く。火を強め、ブランデーを入れる。アルコールが飛んだら生クリームを加え、とろりとしたら火を止める。

③☆印の材料全てを合わせてパセリライスを作り、2と一緒に器に盛り付ける。

●レシピ監修　レシピユニット「みやちゃぶ」

「みやちゃぶ」は“食”に興味旺盛な4人で運営しています。特産物や旬の食材を使ったお手軽レシピをお届けします。
メンバー／青木直美、飯田みどり、伊藤佳代、佐藤薫
※宮崎市地域雇用創造協議会主催 フードビジネス・コーディネーター養成講座の平成25年度養成科卒業生で構成しています。

シイタケ

《シイタケとは》

シイタケは椎の枯れ木に発生していたことからこう名付けられたと言われています。栽培方法はクヌギやコナラの原木に菌を植え付ける原木栽培と、オガクズに栄養分を混ぜて固めたブロック(菌床)を使う菌床栽培の2種類があります。

《栄養》

腸内環境を整える食物繊維、免疫力を高めるレンチナン、コレステロール値を下げるエリダデシン、骨を強くするビタミンDを含みます。低カロリーで栄養豊富な食材です。

《選び方・食べ方》

かさが肉厚で開ききっておらず、表面にツヤがあるもの。裏は白っぽく、軸は太くて短いものを選ぶのがポイントです。かさの裏側を上に向け、水滴などがあたらないようキッチンペーパーや新聞紙に包み、保存袋に入れて冷蔵庫で保存しましょう。

調理する際は水で洗わず、布巾などで汚れを拭き取ります。包丁で切らずに繊維に沿って手で割くと風味が損なわれません。日光に2時間程当てると、風味や香り、ビタミンDが増加するのでおすすめです。

シイタケと鶏の肉団子甘酢あんかけ

その他のレシピはこちら

※QRコードの読み取りには、アプリ「QR・JANコード読み取りバーコードリーダー」を推奨しています。

Tristar × 収益物件
アパート・マンション・テナントビル

お客様から支持されて トライスターは 3つ星
みらい目線　よゆう創造　くらし充実

こんなご相談承ります！
・物件を好条件で売りたい！
・不動産投資に興味があるが、どこに相談したら良いか分からない
・安定した副業に興味がある
・良い物件が見つからない
・急な売却が必要

広告
豊富な売買実績を誇る
トライスターにお任せください！
トライスターは、行政職・金融機関出身の職員が在籍しており様々なご相談に対し的確なアドバイスが可能で実行力が自慢です！
一般社団法人　宮崎県不動産コンサルティング協会会員
☎0985-33-9175
FAX.0985-33-9176
総合不動産業 株式会社トライスター
〒880-0804　宮崎市宮田町4-3
宮崎県知事免許(1)第4696号　トライスター宮崎　検索

※この欄は、広告です。掲載されている広告の内容などの問い合わせは、直接広告主へお願いします。