



受け継ぐ技術と挑戦、 新しい農業のカタチ



佐賀県には、農作物の生産にとどまらず、地域に根ざした“新しい農業のカタチ”をデザインする人たちがいます。
今回ご紹介するのは、農業を営みながら、カフェの運営や加工品の開発・販売など、
6次産業に挑戦し、自らの信念を胸に地域の課題と向きあう2人の農家。その生き様に迫ります。



さがアグリヒーローズを通じて
ブランディングを行ったスパイス



6次化に農福連携…

広がる可能性と地域の輪

唐津市で70年以上続くカーネーション農家の三代目・平田憲市郎さん。コロナ禍による市場縮小を機に、花き栽培で培った技術を武器に国産流通の少ない「唐辛子」の栽培に挑戦しました。しかし、その挑戦は試練の連続。病気で枯れたり、台風被害により一晩でダメになることも。「使える部分だけでも活かしたい」と、乾燥唐辛子づくりに挑んだことが、6次化へと踏み出すきっかけとなりました。その後、料理研究家と開発したスパイスは、赤と青の一味唐辛子、七味唐辛子として唐津くんちの曳山にちなんだ名前で商品化。県内スーパーを皮切りに、今では全国へ販路を広げ、海外にも輸出しています。

取材協力

株式会社クラベルジャパン

代表取締役社長
平田 憲市郎 さん



ホームページ



希少な国産唐辛子
品質にこだわった



青いカーネーションも栽培しています

働きやすいときに働ける
子育て世代の女性が活躍できる農業へ



伊万里市大川町では、100年以上にわたり梨づくりが地域に根づいてきました。かつて150世帯以上あった梨農家は、今では3分の1ほどに。その歩みを受け継ぐ三代目の梨農家・田代慎仁さんは、「ここで絶やすわけにはい

大切に育てた梨を、無駄にしたいくない。

この土地で生きてきた梨に、あたらしい物語を。

かない」と、仲間とともに「大川三世代」を立ち上げ、栽培技術の向上や観光農園の運営に取り組んできました。

課題のひとつは、規格外の梨の廃棄。「生産や出荷に追われ、加工まではとてもじゃない手が回らなかった」と田代さん。それでも「梨農家に明るい未来をつなげたい」と、加工品づくりに挑戦。約2年の試行錯誤を経て、冷凍保存できるコンポートを使ったスイーツにたどり着きました。

そして、昨年には農園内にカフェをオープンし、梨を使った創作料理が1年中楽しめるように。「だんだんチャレンジするのが怖くなってきました」と笑う田代さん。試行錯誤の末に、見えてきた希望の光。それは、伝統ある梨づくりの産地に新たな可能性を吹き込んでいます。

取材協力

株式会社大川三世代

代表取締役
田代 慎仁 さん



ホームページ



梨のジュレが絶品のプリン

梨のコンポートと
スパイスの香るソースが
調和した特製バーガーがおすすめ!



おしゃれなコンテナハウスのカフェ
自然の中で味わう創作料理や
スイーツは格別です



トピックス 新しい農業へチャレンジしたい人へ

さがアグリヒーローズ

生産だけではなく、これまでなじみがなかったデザインなどの手法を取り入れ、佐賀ならではの新時代の農業を実現すべく、チャレンジを続けています!



詳しくは
コチラ

さが農村ビジネス サポートセンター

6次化を始めたい方、すでに6次化をされている方の相談も受け付けています。



詳しくは
コチラ

