

基本情報



【年齢】
33歳
【出身地】
兵庫県神戸市
【転出元】
東京都大田区
【前職】
自営業（食品加工）
【活動時期】
R3.4～R6.3
（2年目）

協力隊に応募したきっかけ

紋別市の知人の方からの紹介で地域おこし協力隊の募集を知りました。募集内容が、自身が当時個人事業主として行っていきたい事業内容と重なる部分が多かったので、応募させていただきました。

今後の抱負・任期後の目標

紋別市で育てた野菜で人々の健康を支える食品を商品化し、必要とする人々に販売していきたい。特に、体にアレルギーや病気があり食べられるものに制限がある子供たち・社会弱者向けに商品を作り、届けたい。2年目の現在は、無肥料無農薬で甜菜ビートを栽培し、甜菜シロップに加工していますが、3年目(2年目冬から)は、各地に足を運びながら商品の見込み消費者へのヒアリングを本格的に進め、栽培方法や加工方法を再検討し、価格も最終決定する計画です。任期後も、ベストな栽培方法と加工方法を追求し続け、世界で最も安心してきて美味しい自然栽培甜菜シロップを作り、人々の健康増進に貢献したいです。

活動内容

●甜菜ビートの自然栽培（地場産品開発）

甜菜ビートは明治21年以降、工芸作物として栽培されてきました。一般に農薬と化学肥料が欠かせない作物と言われ、日本でも有機栽培されている場所は(おそらく)ありません。しかし地域おこし1年目の試験栽培にて、多少生産性は落ちるものの無肥料無農薬にて栽培できることを知りました。近年化学物質過敏症等、アレルギー反応で農薬・肥料を使用した作物を口にできない人が多くなっています。誰もが安心して食べられる甘味作りのために、2年目より甜菜ビートの自然栽培を農生産のメインに致しました。



●甜菜シロップ加工・販売（地場産品開発）

10月下旬～11月初旬にビートを収穫し、冬季間、順次シロップに加工します。「紋別市加工センター うまいっしょ工房」にて保健所許可を取り、現在加工所として利用しております。来年度以降は、より早い段階で自社製造所を設け、質的にも量的にもより本格的な加工品づくりをしていきたいです。甜菜シロップ単体の商品化はこれからですが、現在、甜菜シロップを使用したキムチの素(紋甜紋甜醬)は商品化しており、定期的に製造販売しております。



●子供・市民への食育活動

自身の学問背景や職歴を活かし、子どもや市民の方々向けに普段食している食べ物を安全性や環境保全の観点からお話する活動をしています。1年目には「有機農業とSDGs」についての講演会と有機農業体験イベントの開催、2年目には京都大学農学部の秋津元輝教授を招いて、講演会「食からローカルな暮らしを立てなおす-移出型の生産基地を超えて」を企画致しました。それぞれ20～30名の参加者の方にお集まりいただきました。



連絡先

【メディア等の取材連絡先】
(メールアドレス) saki@operafarm.com

【活動の様子を発信しているSNS・ブログなど】
(website) <https://www.myakusa.net> (instagram) operafarm_mombetsu