

ちくごが 天神に やってくる!

九州北部豪雨に見舞われた、
この夏のちくご。

でも、ちくごの人々に悲しい表情は見られません。
明るく笑顔でちくご元気に頑張っています！

今年も、またちくごに収穫の秋が、やってきます。

その大地の恵みを携えて、

ちくごのモノ・コト・ヒトが、福岡に！

福岡ちくご週間

Fukuoka Chikugo 7days

～モノ・コト・ヒト、ちくごに出会う一週間～

2012

10/2(火)～8(月・祝) 11:30～21:00

8(月・祝)は16:00で終了

イベント会場 「松栢居」 福岡市中央区大名2-1-16



おっけい
のちくご
やってくる

準備万端

前掛け
忘れた

佐々木洋祐さん
ナシ農家の佐々木さん。
キライの商品化にも挑戦中

赤司直紀さん
『うきは百姓組』のリーダー的存在
モモ農家の赤司さん

佐藤和徳さん
ハウスや露地栽培で
イチゴを作る佐藤さん

農家の自信作を 農家自身で発信・販売 フルーツの里の新しい挑戦。

はの若手農家集団『うきは百姓組』が手がけたドライフルーツ「すっぴんドライ」の商品だ。新鮮さがウリの農家がなぜドライフルーツ？という気もするが、もちろんこれには訳がある。

『うきは百姓組』は果樹園農家の二代目、20〜30代の若手で構成する6人組。これまでだったら、果物ができたら農協に出荷して終わりだったんですけど、いいものができたら自分たちで値付けして、自分たちで売りたいと思ったんです」とモモ農家の赤司直紀さん。

「果物は旬が短いので、店頭で大量に並ぶものには、美味しくないものが混じっていることもあります。でも、農家の目で見た本場に美味しいうちを出したいんです」と、事前に予約を受けて、いいものが出来てから発送するという仕組みで旬の果物の販売を始めた。流通ありきではなく、旬ありき。農家だからこ



『すっぴんドライ』は3人が手にしているブドウ、モモ、ナシ、イチゴのほかにもトマト、イチジク、カキなどがある。購入はホームページに記載の取扱店で



そでできることだ。メンバーは原則として一品目、一名。全員が野菜ソムリエの資格を持っていて、果物や野菜を育てる模様をホームページで随時発信している。最近では地域のイベントに呼ばれ

ることもしばしばだ。農家自身が表に立って発信することで、消費者も安心と信頼が得られるし、コミュニケーションも広がっていく。『すっぴんドライ』は彼らが九州ちくご元氣計画に参加して商品開発にチャレンジ。シーズン以外でもアピールできるものをと、旬の時期に摘んだ果物を甘味料や保存料などの添加物を一切使わず、自然の味と風味を凝縮した。コンセプトか

7日(日) 出展 『うきは百姓組』



当日取材に参加してくれたのは、右ページの3人。写真は、メンバー6人が全員集合して、『桃の花見会』を開いた時の模様。とま農園を営む石井敬士さんと出利葉貴正さん、ぶどう農家の原孝宏さんの姿も見える。耳納連山の麓にひろがる段々畑が『うきは百姓組』のフィールドとなる。前掛けにあるギザギザは耳納連山をイメージした『うきは百姓組』のシンボルマークだ。http://ukiha-100.jp

※『九州ちくご元氣計画』とは、登録した事業者ごとにプロデューサーやデザイナーを交えて勉強会を開き、商品開発や販売促進なども行なう、雇用創出を目指した商売繁盛の応援事業。http://kyushu-chikugo.net/