fu do ku kan Bamboo

「唯一無二の唐辛子専門農家を目指して」

fu do ku kan Bamboo　須田加弥子

自己紹介

▶名前：　　須田　加弥子
▶組織名：　fu do ku kan Bamboo
▶所在地：　山口県周南市

埼玉生まれの千葉、東京育ち。高校大学時代は、渋谷を闊歩し、
ファッション大好き、都会大好きなシューズデザイナーの２０代。
田舎も虫も土いじりも大の苦手で、田舎に住むなんて考えられなかった。
結婚、出産を機に、子育てするなら都会じゃないな！と１８０度思考転換。
東日本大震災がきっかけとなり、2011年8月に一度も行ったことのない山口県に家族４人であっさりと移住することになった。

現在に至るまで

2013.5
キッチンカーを使ってお弁当、カレーの販売開始。各地イベントや地元の観光農園で販売。**農地を借りて、野菜を作り始める**。

2014.8
田んぼを借りて、米も作り始める。
空き家を借りて、**農家カフェ**をオープンする。

2015~2017
キッチンカーでのイベント出店。**味噌作りワークショップ**も毎年開催。**wwoof制度**を導入し、世界各国のバックパッカーを述べ６０人受け入れ。

2018.3
農家カフェを**農家民宿**に切り替え、宿泊業開始。
同時期に、**グリーンカレー**の加工品開発のクラウドファンディングを実施し、資金を調達し、グリーンカレーの加工場を整える。

2018.8～
唐辛子栽培本格化
「グルグルグリーンカレー」販売開始。県内道の駅やネットショップ、県外卸しを現在拡大中。

現在の主な仕事内容～農業～

限界集落の耕作放棄地を借りて、鳥獣害の少ない唐辛子の栽培に特化しています

『唐辛子栽培』

世界の唐辛子約５０種類、
全1300本を栽培中。20a。
3月種まき、5月～苗植え、
7月～11月収穫。
農薬、化学肥料を使わず、自然に優しい農業をめざします。

現在の主な仕事内容～加工品開発・製造～

栽培から加工、販売まで素材にこだわって
安心して食べられる物作りをしています。

『加工品製造販売』

グルグルグリーンカレー
グルグルブラックカレー
Yellow Mambo
まいにchili
など唐辛子の加工品の
製造と販売。

現在の主な仕事内容～販売・顧客とつながる活動～

『キッチンカーイベント出店』

県内イベントなどに、自家製唐辛子のグリーンカレーやチキンカレーの販売。加工品や生唐辛子も県外マルシェなどで直接お客様に販売。

お客様と直接話して、生唐辛子や加工品を販売しています。お客様の声が励みになり、ヒントになります。

『農家民宿事業』（現在休業中）
↓
『ショップ』

オンラインショップ、直売できる拠点を作り、お客様と直接つながる仕組み

『ワークショップの開催』

昨年は、タバスコ風調味料、三升漬、柚子胡椒、など唐辛子にまつわる調味料作りのワークショップを開催。

今までの課題と解決

課題①移住者農家の人手不足　⇒昨年の夏から、「唐辛子メイト」を募集し、こちらからお仕事情報を単発で募集し、アルバイトにきていただくようにした。

課題②新規就農者の資金不足⇒６次産業化した商品を販売するためにかかる費用（展示会出店費、商品開発、パンフレット制作費など）や販促活動を、地場産業センターさん、小規模事業者持続化補助金、山口県商工会連合会さんなどのサポートを活用させていただいた。

課題③機械、設備不足⇒加工施設（密封容器食品製造業）は、須金の使っていない自治会館をお借りし、加工施設に改装したり、機械は地域で使わなくなった物などを譲っていただいた。

これから先

●コロナ後の様々な変化から、**食の安全、オーガニックや農業や田舎に注目**が高まっている⇒農の価値が見直されて多面的な生業としての可能性がある

●「ポケットマルシェ」や「食べチョク」などの個人が**直接農家から買う時代**⇒生唐辛子など小さなマーケットの作物も**全国各地へ販売**できる

●**特化**することで唯一無二を目指すし、わざわざ行きたいと思える拠点づくり⇒**農村の関係人口やを増やし**て、耕作放棄地や空き家を活用し、**農業のできる地域**をこの先の未来へ**存続**させていく

●味噌や梅干し、梅シロップなど家庭の**手仕事が商品価値**として高まっている⇒ワークショップやキットを商品化

●「食卓を楽しむ、作る、味わう」未来を目指し、**食と農を次世代に繋げる役割**を担う活動を

今繋いでいかなければ、土地も荒れ、食の安心安全を数年先の未来でさえ、確保できないかもという危機感

Iターン移住農家として感じたこと

◯中山間地域の遊休農地解消、Iターンの移住者が農業を生業として稼げるものにするためにあったらいいなと思うもの（若い世代が農業に携わることができるようにするために）

・小規模な経営母体が使える補助金の充実（市、県単位で）

⇨6次産業化や農産物の販売ルートの確保の展示会やマルシェ出店に使える補助金

・核家族経営のため、慢性的な人手不足
（おじいちゃん、おばあちゃんが近くにいないことが意外と大変な子育て移住者）

⇨雇用補助や子育て世代の移住農業者に何かサポートがあると助かる。

・加工場や農機具などのシェアシステム

⇨投資が必要な加工施設や大型農機具など、地域に眠っている使われてないものを有効活用できるシェアシステムができたら、winwinの構図ができるのではないか？

・加工品や保存食のレシピの伝承、加工品販売のフローチャート

⇨農業の６次産業化を希望する人に漬物や味噌など地域で愛されてきた伝統食のレシピを伝承する機会があると良い。また、作りたい加工品を世に出すための流れをフローチャート化してあると、スムーズに進めることができるのではないか？

◯台所に立つ機会も食材の買い出しの機会も多い女性の目線で、農業や食の仕事をしていくことがこれから求められる時代⇨子育てとの両立をサポート！