

1 平成27年にはJA熊本うき大岳支所の跡地に3連の釜を備えた製糖所を設置 2 棒巻きを楽しむ青海小児童と高濱さん 3 現在三角サトウキビ活性化メンバーは9団体



左から主力メンバーの田嶋訓さん、高濱さん、宮本久さん



夏から秋にかけてはミニトマトを生産する角心さん

1 主力のトマトの他、ズッキーニも有機で栽培 2 土壌分析は不足する栄養素を数値で確認 3 エノキダケの菌床から作った菌をまき、室温約50℃のハウスで発酵させて土壌をつくる



地域特産のムーブメント

三角サトウキビ活性化

地域の黒砂糖作りが復活

江戸時代の1826(文政9)年、高橋伊左衛門が困窮していた三角地区の地域振興のために始めたサトウキビ栽培。戦後、輸入砂糖や国の果樹振興に押し出され、いつしか栽培者は現同会会長の高濱希好さん一人に。昭和60年、大岳小(現青海小)PTAで黒砂糖液をサトウキビの茎に絡めた「棒巻き」が話題となり、教育の場で黒砂糖作りの体験が始まった。さらに、農家の高齢化や担い手不足で、比較的作業負担が少ないサトウキビ栽培に再び注目が集まった。

平成25年には4つの集落や青海小、JAをメンバーに同会を結成。昔ながらの設備を備えた製糖所を新設し、冬場には県内各地から多くのサトウキビ生産者が訪れるように。

高濱さんは「棒巻きを食べたら涙して喜んでくれた人も。今後も高齢者の健康づくりと黒糖製品の商品化に挑戦していきます。地元の子どもたちにとって『故郷を思い出す味』になったら。」と活動の意欲は尽きない。

科学を使って有機栽培

不知火町 角心 拓也さん

こだわらない新・有機

有機の栽培法でも、科学的・論理的に営農する「BLOF理論」を体現するのが角心拓也さんだ。これは、細胞をつくるアミノ酸や生命維持に不可欠なミネラル、生育を支える土壌を科学的に調整し、高品質や多収穫を目指す理論。「シンプルに理科です。光合成って何、堆肥はどうして入れるの、それを日々勉強しています。経験や勘は大事。でもそればかりだと時間がかかる。だから、こだわり過ぎません。同業の仲間との勉強会でデータを蓄積しています。」

海外での旅を通し食に興味を持ち、33歳で自ら農業経営をしたいと脱サラした角心さん。門をたたいた熊本県有機農業研究会で澤村さんとの出会い、直感的に弟子入りを決めた。

「天職だと思いました。自分で1年間をタイムスケジュールして暮らしをデザインできる。自然の影響で現状維持も難しいですが、いい野菜を作るという目標のために新しいものを取り入れていきたい。」と話した。