

種苗講習会を開催しました

2月21日（火）、カフェレストランそらにて、タキイ種苗株式会社の方を講師にお迎えし、春蒔きに向けた種苗講習会を開催しました！

今年のおすすめ春蒔き野菜はピーマンの「ピー太郎」、かぼちゃの「ロロン」、オクラの「ヘルシエ」の3種。栽培のコツなども教えていただきました。また、連作障害を防ぐための土作りとして「緑肥」を用いた土の作り方などの話もあり、充実の内容でした。参加できなかった出荷者さんがいらっしゃいましたら、資料がありますので道の駅までお問い合わせ下さい！

道の駅たかの 2023.3.6

（広報・企画グループ）

庄原市高野町下門田49

☎0824-86-3131

michieki_tak@takanoyama.jp

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



講習会の様子

出荷者サポート室より

今号でも引き続き「出荷者サポート室」のメンバーを紹介します！なにかご相談がある際は是非お声掛け下さいね♪

広報企画グループ 栗栖 誠（くりす まこと）

常日頃から出荷による売場の賑わい創りにご協力いただきありがとうございます。

私は主にテレビ、ラジオ、雑誌等のメディア対応を中心に情報発信を行い、生産者の皆さんの思いが伝わるよう取り組んでいます。

さて、前号にて岡村より法改正や新制度の開始について触れましたが、漬物に関する「漬物製造業」が新たな許可業種として既にスタートしています。それ以前に届出をしているものに関しては経過措置として3年間の猶予期間があります。この期間中に漬物を継続して出荷していただけるよう、現在何名かの生産者さんの保健所への申請までをサポートしております。大切な伝統食文化を守るため、できる限りの事をさせていただきます。何でも結構ですので、お困り事等ございましたら栗栖までお気軽にご相談下さい。



広報企画グループ 片岡 遥（かたおか はるか）

出荷者サポート室の片岡 遥です。いつもたくさんのお荷をありがとうございます。

私は、主に商品POPやラベルパッケージの作成、イベントのチラシやメニュー表などのデザイン全般を担当しています。

生産者の皆さんの魅力ある商品に、それぞれのこだわりや想いを反映させたパッケージデザインを施すことで、魅力が増し、より多くのお客様に手に取っていただけるよう、日々試行錯誤しています。また、最近では、インスタグラムの運用にも力を入れており、「行ってみたい!」「この商品を買ってみたい!」と思ってもらえるような発信を心がけています。是非チェックしてみてください♪ デザインなどでお困りの事があれば、お気軽にご相談ください。



吉岡香辛料研究所の吉岡紘と申します。東城町で唐辛子の栽培を専門に行っている農家です。生まれは東城町で、大学時代に一旦庄原を離れ、卒業後は広島市内の医療法人に勤務した後、2010年頃に庄原に帰りました。工業団地にある機械メーカーに勤務していましたが、長期出張などが多く、なかなか家族との時間が持てなかったため、東城の自治振興センターに転職。その際に父が定年退職後に趣味ではじめた白菜などの家庭菜園を一緒にやっていた折、ハバネロの苗を見つけ、育ててみたのがきっかけでした。2016年には兼業として道の駅たかのかでの販売をスタートし、2018年にとうがらし専業農家として吉岡香辛料研究所を立ち上げました。

栽培している唐辛子はハバネロ、ジョロキアなどの激辛唐辛子5種に加え、韓国原産のものや、中華料理によく使われる四川唐辛子なども栽培しています。

栽培には化成肥料は使用せず、有機肥料のみで栽培しています。唐辛子はピーマンなどと同じナス科に分類されるため、連作障害が出やすく連作が難しいとされています。しかし、山では毎年同じように草木が実をつけることに着目し、大量の落ち葉や籾殻くん炭、自家製のたい肥やぼかしなどを散布、土壌中の微生物を活性化させ、できる限り山に近い環境に持っていくことで、安定的な収量を確保できるように努めています。



吉岡 紘さん



収穫前の激辛唐辛子
「キャロライナ・リーパー」



公式マスコットの
「辛井課長」

唐辛子を栽培する中で最も気をつけなければならないのが水の管理です。栽培している畑は水田からの転作で、水はけが悪いため管理が難しいことに加え、唐辛子は多湿に弱い作物。水分量を少なくするほど辛さは増しますが、収量が激減するため、そのバランスを見極めるのが一番難しいと感じています。

道の駅たかのかの周年祭をはじめ、様々なイベントで対面販売を行う機会がありますが、激辛愛好家は変わった方が多い一方、その一人ひとりとの出会いや会話がとても楽しく、お客様との交流が一番やりがいを感じている部分です。

今年はメインの5品種はもちろん、メキシコ原産のチレ・パシージャという辛味は無いけど昆布の様な香りがある珍しい品種を育てる予定です。今後は、激辛は追求しつつ、海外原産で一定のニーズがある面白い品種を育てていきたいと思っています。