



べにはるかかを貯蔵する洞窟は気温約15度、湿度約90%という貯蔵に理想的な環境をキープしている。



毎年すべての作物の栽培方法を見直す。また、今年はべにはるかかを蔓ごと収穫して貯蔵するという新しい挑戦も行うそう。



消費者の視察も積極的に受け入れ、消費者目線で商品を提供しています。



加工品という新たな価値を生かして 農作物を多くの方へ届ける

曾於の自然と共存しながら農産物を作る吉川さんと従業員の皆さん

スイートポテトのように甘い『わたしのお芋さま』。電子レンジで温めても半解凍で食べても美味。

わたしのお芋さま

吉川さんは農業の発展のため、国内外からの視察や外国人研修生の受け入れ、講演会活動も積極的に行い、農作物の栽培・加工のノウハウや自らの体験を多くの方に語り伝えようとしています。

「仕事に追われて情報発信する余力がないのが農家の現状。でも農業の魅力を知ってもらうためには大切なことです。農業を発展させることは、地域活性化にも繋がると思っています」と思いを語ってくれました。

お客様に満足してもらえる商品をお届けするため、また農業の発展のために、吉川さんはこれからも前へ進み続けます。

情報を共有することで 農業の発展に繋げたい

曾於市で24年前からサツマイモやゴボウ、白菜など数種類の野菜を栽培する吉川さん。現在は法人化して従業員を雇い、県内外に農作物を出荷していますが、そのきっかけとなったのは2010年に始めた加工食品『わたしのお芋さま』の通信販売でした。

サツマイモのべにはるかかを焼き芋にして冷凍した『わたしのお芋さま』は、スイーツ並みの甘さが特徴。吉川さんが2年かけて山に掘った洞窟で60日以上べにはるかかを貯蔵し、それをじっくり焼くことで高い甘みを生み出しています。

加工品が自社の良きPRツールに

この商品がメディアに取り上げられると、注文が急増。吉川さんはこの人気を生かして自社をPRし、ビジネスの中心である農作物の販売も伸ばしていったといいます。サツマイモを加工して新たな価値を生み出したことが、素材そのものへの関心を高めることになり、より多くの方に農作物を届けることに繋がったのです。

また、品質の高い作物を作ることもこだわり、従業員に取引先の加工場を見学させることも多いそう。「収穫物がどう加工されるのかが分かれば、どんな商品が必要とされているかが分かる。それを共有することが品質向上に繋がるはず」と吉川さんは語ります。



今回の農家

サツマイモ農家

取材協力

株式会社 吉川農園 代表取締役社長

よし かわ かずとし

吉川 和敏さん

曾於市でサツマイモやゴボウ、白菜などを栽培。自社商品の冷凍焼き芋「わたしのお芋さま」が大ヒット。



安全・安心で
クリーンなかごしま茶

11月23日は
「お茶一杯の日」

かごしま茶 茶生産量 全国2位

かごしま茶をい〜っぱい
飲まなくちゃ!

公益社団法人 鹿児島県茶業会議所 URL <http://www.ocha-kagoshima.jp/>