

～Iターン就農で東温市に新しい風を吹かせる！～ 廣川 慎太郎さん(東温市)

松山地区青年農業者連絡協議会 副会長

1982年生まれ

フェイスブック <https://www.facebook.com/hirokawanouen/>



☆経営概況☆

経営品目：パクチー	80a	ブロッコリー	40a
水稲（プリンセスサラー）	40a	にんにく	10a
唐辛子	10a	その他エスニック野菜	5a
労働力：本人（常時雇用1人、臨時雇用1人）			

☆ここがポイント☆

■Iターン就農で愛媛県に移住

東京で飲食店に勤務していた際、料理に使う**食材そのものに興味湧き、農業をしたい**と思うようになり、福井県で就農（雇用）しました。そこで愛媛県出身の先輩（現在東温市で営農）と出会い、先輩と共に農業をするために愛媛県へ移住し、現在は独立して営農しています。

当初は玉ねぎやブロッコリーを栽培していましたが、市場価格に左右され、収益を上げることが出来ませんでした。そこで、「**市場価格に左右されない安定した収益を得ること**」を目的に、新規需要が期待される**パクチーをはじめとするエスニック野菜に注目し**、栽培することにしました。周囲には生産者がおらず、管理方法が分からない中で、**自分で研究を重ね**最適な栽培方法を模索しています。

■エスニック野菜のPRと産地化に向けて

エスニック野菜を食べたことがない人が多いため、まずは一度食べてもらうことを目的にイベントに出店しています。活動を通して徐々に**ファンを増やし**、家庭でもできるエスニック野菜を使った料理メニューを普及したいと考えています。

また、生産面でも**仲間とともに、安定した供給体制を構築し産地化を目指しています。**

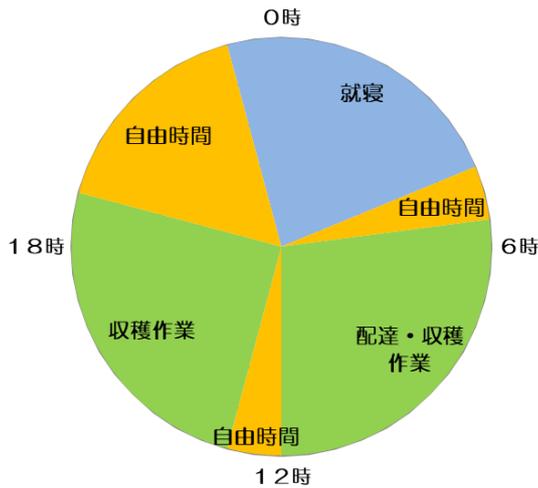


東温パクチー



仲間とともに産地化を目指す

【一日のライフスタイル（一例）】



【普段の生活について】

趣味は料理と音楽鑑賞で、自由時間や休日に楽しんでいます。

また、土日はイベントに参加しています。私が栽培しているエスニック野菜を使用したカレーを調理し、販売することで、東温市産のエスニック野菜とその調理方法をPRしています。

イベントでは、直接お客さんに販売することで、「美味しい」という言葉を頂くことができ、活動の励みになっています。

【一週間のライフスタイル（一例）】

月	火	水	木	金	土	日
【繁忙期】 休日は不定休（悪天候時は休日）						
← 栽培管理、収穫・出荷 →					← イベント出店、栽培管理 →	
【普通期】						
← 休日 →	← 栽培管理、収穫・出荷 →				← イベント出店、栽培管理 →	



産地見学会で消費者にエスニック野菜をPR



考案した東温パクチーカレー

☆これからの夢や目指すもの☆

現在はパクチーを主に栽培していますが、今後は唐辛子、ハーブ類、水稻（プリンセスサリー）の栽培、販路拡大にも力を入れ、地域を「エスニックタウン東温」にすることを目指しています。また、栽培方法を研究することで作業効率を上げ、家族と過ごす時間を増やしてプライベートも充実させていきたいです。

☆メッセージ☆

「エスニック野菜は苦手」と思っているそこのあなた！一度手に取って、調理してみてください。ご家庭の夕食のレパートリーが広がりますよ！

農業、エスニック野菜の栽培に興味がある方は、ぜひ一緒にパクチー栽培にチャレンジしてみませんか？