



自然体で野菜と向き合い、 次世代へ農業を伝えていく

有限会社かごしま有機生産組合 種子島事業部

しみず かずお

清水 和雄 さん

- ✓ 千葉県出身
- ✓ 旅する農家
- ✓ 趣味は旅、ランニング、手芸、料理

日本各地、海外9カ国で過ごした後に 種子島へ

「太陽の下で働けるのが農業の好きなところ。野菜と向き合う時間は、日差しや虫など気にせず半袖、軍手を着用しないのが自分のスタイルです」と話す清水さんの手は、土や野菜を大切にしていることが伝わってくる働きものの手でした。学生時代、みかん農家にアルバイトへ行ったことをきっかけに、農業の道に興味を持ったという清水さん。南は沖縄から北は北海道まで日本各地を訪れ、さらに海外9カ国で農業に携わりました。種子島へは、2022年6月に移住。それまで暮らしていたフィジーと気候や人柄、時間の流れが似ていたことが決め手でした。

現在は、かごしま有機生産組合の直営農場で安納芋などの農作物の生産や、町と連携して子ども向け

の農業体験イベント等を通じた有機野菜の普及活動に力を入れています。環境にやさしい昔ながらの農業手法と、清水さん自身が国内外で得た豊かな知恵が日々の仕事に活かされています。



この職業・会社に 興味がある方へ一言

できるできないは別として、興味があればまずやってみて欲しい。キツイところや良いところ、自分に合う合わないはやってみて気がつくもの。農業はその地域の特性によって違うので、困ったことや不安なことがあれば、その場所に暮らす方に助けをもらうことも大切です。



伝統を紡ぎ、時代とともに 進化する菓子処を目指して



有限会社菓子処酒井屋 代表取締役

さかい みちお

酒井 通雄 さん

- ✓ 種子島・西之表市出身
- ✓ 大正2年に祖父が創業した菓子処の3代目
- ✓ 種子島観光協会会長

次の世代へとバトンをつなぐべく、 挑戦を続ける3代目社長

「種子島はスタートアップの島だと思う」。そう語る酒井社長は常に島の未来を見据えています。

大正2年の創業以来、進化を続けている菓子処酒井屋。3代目代表を務める酒井通雄さんは、家業を継ぐことを念頭に、高校卒業後には東京で製パンや洋菓子製造の技術を学んだり、海外でも勤務をしたりするなど島外で様々な経験を積み、26歳で帰郷しました。

現在、地元農家生産の安納芋や紫芋、サトウキビ、黒糖など、この土地ならではの素材を使った商品開発に注力し、地域の方々や種子島を訪れた観光客に向け、美味しさはもちろんのこと、目新しさを追求したお菓子を生み続けています。また、カフェや土産屋、コーヒースタンド、喫茶スペースを新設するなど、次世代を

担う二人の娘さんと一緒にアイデアを出し合いながら、時代とともに進化を続けています。

創業百十年を超えてもなお、スタートアップの会社だと語る酒井社長。働く人も会社も一緒に成長していける環境がそこにはありました。



この職業・会社に 興味がある方へ一言

まずはチャレンジ精神旺盛にいろんなことに挑戦してほしいと思います。種子島は教科書に載るほど認知度の高い島ではありますが、まだまだ未熟なこともたくさんあります。だからこそ、一緒に成長していけるやりがいがありますよ。

