田植え前のレンゲ畑を満喫。レンゲの根は稲の肥やしになります

農業都市・久留米の魅力を発信

耳納北麓で体験・民泊

日帰り農業体験「くる農」と農家民泊「久留米に泊まらん農」。体験型の取り組みで県内一の農業都市・久留米の魅力を発信しています。

日帰りで挿し木作り

「人はえり好みしちゃいけんけど、挿し木は思いっ切りえり好みしていいとよ～」。草野町のツバキ名人・久冨舜介さんのユーモアある説明が笑いを誘います。日帰り農業体験「くる農」のプログラム「ツバキの挿し木体験」の一場面。挿し木のプランター作りと、ツバキの種から油を搾る作業の見学をしました。

このプログラムは来年2月に鉢への移し替え作業があります。花木の栽培に興味を持ち、福津市から参加した花田智昭さんは「インターネットの動画では分からないポイントがよく分かる。2月まで世話を続けたい」と楽しみにしていました。

泊まって農家暮らし

農家に泊まって暮らしそのものを体験する「久留米に泊まらん農」。昨年11月に始まりました。福岡市の片平晶子さんは、田主丸町の農家、田中弥生さん宅に家族で1泊しました。3歳の長男尚希くんに、土や緑と触れ合う体験をさせたかったと言います。田植え前のレンゲ畑で遊んだり、ピザを生地から作って自家製の石窯で焼いたりしました。大人数で囲む、にぎやかな食卓を経験できたのも新鮮だったそうです。

夫婦共に都会育ち。晶子さんは「お米を育てることの大変さが良く分かった。一粒残さず食べないと」と、感謝の思いを新たにしました。後日、晶子さんは友人を誘い、田中さんが行った「くる農」の田植え体験にも参加しました。

消費者とのつながりを生む

「くる農」と「久留米に泊まらん農」の目的は、農家と消費者とのつながりを作ること。

農業体験と農家民泊の両方を受け入れている田中さんは「私たちにとって当たり前のことを、都会の人が新鮮に感じてくれる。これからは、ただ作物を作って出荷するだけでなく、消費者との距離を縮めて声を直接聞き、より良い農産物作りにつなげたい」と話します。

田中さんと晶子さんは、現在もSNS上でやり取りをして交流を続けています。自宅でパン教室を開いている晶子さんは、いつか田中さんの石窯で教室を開きたいと考えています。また、田植え体験に参加した友人も、田中さんのお米の定期購入を始めるなど、つながりが広がっています。

枝の先端にある、今年芽吹いた3枚の葉を残して短く切ります

ツバキの挿し木体験
久冨舜介さんと参加者の皆さん

久冨さんと妻の幸恵さん（中央）の丁寧な指導を受けながら、「初嵐」「玉の浦」「さつま紅」の3品種の挿し木を作りました

敷地内にある手作りのアスレチック。訪れる子どもたちは時間を忘れて遊びます

農家民泊を体験
片平晶子さん（左）・雄之さん（右）・尚希くん

新婚時代、久留米の市街地に住んでいたという片平さん夫婦。耳納北麓の自然に癒やされ、人の温かさを改めて感じたそうです

ファンを広げて もうかる農業に

多彩なプログラムで

「くる農」は、作付けから収穫までの一連の作業を通して、久留米産農産物に親しんでもらう取り組み。米や野菜、果物はもちろん、植木・果樹の栽培体験もできます。いずれも半日ほどの体験で、ランチが付いて参加費は2000円から。14軒の農家が17のプログラムを用意しています。秋冬のプログラムは9月から受け付け予定です。

「久留米に泊まらん農」は、田主丸町にある6軒の農家に泊まることができます。料金は大人1泊2食で6800円。農繁期は受け入れできないことがあります。

詳しくはパンフレットに掲載しています。

久留米産農産物のファンを広げることは、農家の所得向上につながります。久留米市は、農家と消費者をつなぐこれらの取り組みで、農業都市・久留米の魅力を発信していきます。

㊐みどりの里づくり推進課（☎0942・30・9165、FAX0942・30・9717）

農業体験・農家民泊を受け入れ
田中弥生さん一家

弥生さん（左）の家族は3世代。子どもたちもお客さんが来るのが楽しみ

石窯で焼く手作りピザは大好評

2019年春夏号のパンフレット。県内の道の駅や観光案内所などにあります

参加の申し込み・問い合わせは
【みどりの里づくり推進機構】
☎0942・27・5342、FAX0942・47・5705