



カラフルファーム株式会社

(松浦市)



お話を伺ったのは
代表取締役

まえだ ゆうじ
前田 裕治さん



つたエールけん

県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

御厨の赤土で育てる 品質の良い農産品

松浦市^{みくりや}御厨町で代々続く農家で、2017年に農業生産法人を立ち上げ、代表に就任しました。現在は「食に彩りを、暮らしに彩りを、農業に彩りを」を経営理念に、主力である^{しきみ}樫(主に関西・瀬戸内地方でお墓などに供える植物)の生産に加え、エディブルフラワー(食べられる花)の生産に取り組んでいます。ミネラルたっぷりの御厨の赤土で育てているため、樫は葉が厚く、長持ちし、花は味が濃いのが特徴です。



樫の出荷前の作業風景。社員は14名で繁忙期は外国人実習生も雇用



エディブルフラワーを使った料理の一例

栽培のきっかけは 食べられる花のおいしさ

あるイベントでスープ料理にふんだんに使われていた花を食べて、そのおいしさに衝撃を受けたのがエディブルフラワー栽培に挑戦したきっかけです。現在はビオラ、ナデシコ、パンジーなど20~30種をハウスで栽培し、県内外のホテルやフランス料理店などに販売しています。今年は栽培面積を現在の3倍に広げる予定です。農薬を使えないため、栽培は難しい面もありますが、エディブルフラワーの魅力を多くの人に知っていただけるよう頑張っています。

エディブルフラワーの 加工品開発にも挑戦

エディブルフラワーは見た目だけでなく、味にもそれぞれ個性があります。今後は家庭でもエディブルフラワーを楽しんでもらえるよう、スーパーなど販売先を開拓中です。また、昨年には、当社で生産したサツマイモを使ったアイスクリームに、エディブルフラワーソルト(乾燥した花と平戸の塩を混ぜたもの)をかけて食べる商品「^{のうか}農花」を発売しました。今後はハーブティーや花を使ったソルベなどの加工品開発にも力を入れていきます。



アイスクリームやエディブルフラワーソルトなどの加工品

見た目もきれいでおいしい花
「エディブルフラワー」で
食・暮らし・農業に
彩りを添えたい

