

デザイナーから転身！

豊富な水と寒暖差が育む、

広島県ブランド認証

大和白竜レンコン。



広島県三原市

大和白竜レンコン
金原 貴生さん

地元の高校から大阪の専門学校に進学し、卒業後は広島市内で働いていた金原貴生さん(34)。29歳で実家に戻り、三原市の新規就農研修や農事組合法人ユートピアかみなかでの研修を経て、レンコン栽培に乗り出した。

自分で好きなレンコンを選んで買えるのもええね



(1) 色白でしゃきしゃきした食感が評判の「大和白竜レンコン」。広島市や呉市から買いに来る人も (2) 栽培種は岩国でよく植えられている「支那白花種」 (3) 水圧で泥の中からレンコンを振り出す「水掘り」



掘りたてを対面販売
郷里で育てる新たな名産

金原さん：専門学校を卒業後、広島市内のブ口ダクシヨンなどで働いていましたが、深夜までの長時間勤務で、自分の時間はない毎日。いずれは実家に帰りたいと思っていました。就農ブームにも後押しされ、思い切って退職しました。

実家は兼業農家で、水田は約2ヘクタール。私は農作業を手伝いながら1年間研修を受け、技術や知識など農業全般を学びました。稲作だけでは未来が描けなかったのも、夏季はススキニを栽培。冬場は、栽培や管理が比較的簡単で、単価が良い「大和白竜レンコン」に挑戦することに。父が水掘り用ポンプを作ってくれ、水田の一部を使わせてくれるなど、全面協力してくれています。実家のすぐ隣に、家族4人が住む家を建てることもできました。

寒暖差のあるこの地の気候が、レンコンに甘みをもたらします。収穫期は10月から翌年の3月頃まで。お客さまの顔を見ながら掘りたてを販売しています。全国にもこの味をお届けしようと、スマートフォンのフリマアプリでも販売をスタート。広島市内の飲食店などへの販売も目指し、栽培面積を増やしていこうと頑張っています。

DATA
金原農園

[お問い合わせ]
広島県三原市大和町大草4305-2
TEL:050-3630-8245