



YAMA NO
FUTOKORO

07



農家
草場廣

地域の未来をつくる。
チャレンジを続けることが、

唐津市厳木町の天川地区は、標高約600mの山間部。代々受け継がれてきた棚田で育つ「天川コシヒカリ」は高い評価を受けるこの地区の名産品です。草場廣さんは、大分県に生まれ、天川出身の奥さまと結婚し、婿入り。左官業に従事しながら、米づくりにも精を出します。8年前からは、チョウザメの養殖にも挑戦。さらに、焼酎用のさつまいもの生産も開始。複合的にチャレンジすることで、所得の安定化と地域の活気にもつながるように奮闘しています。

農業

チョウザメ養殖

カフェ運営

中山間地域の魅力

米づくり、さつまいもの生産に加えて、チョウザメの養殖を約8年前に開始。以前、ヤマメやニジマスなどの淡水魚の養殖をしていたこともあり、養殖のノウハウはすでに持っていたといいます。「何にでもすぐ飛びつくほうやけんね。儲かって、さらに地区の名産になったらいいね、と思って」と草場さん。チョウザメを育てる場所は、閉校になった小学校のプール。「閉校になったけど、まだまだ建物はきれい。みんなの憩いの場になって欲しいと思い、地区のみんなでカフェを開設しました」様々な挑戦は、地区の明るい未来へつながっているようです。



取組

◎取組 1

地区の誇り「天川コシヒカリ」と焼酎用のさつまいものを生産しています。また、閉校になった小学校を利用したカフェ「やまの休憩所」の運営にも地域の有志とともに携わります。団結力の強い天川地区を象徴する憩いの場です。



◎取組 2

天川地区の新たな名産と所得のアップを図り、地区の人たち数名でチョウザメの養殖を開始。8年という時間をかけて、間もなく出荷できるサイズまで育てます。チョウザメは、淡水魚でおとなしい性格。育てやすい魚だといいます。



今後のチャレンジ



地区の絆を武器に、挑戦は続く。

チョウザメは販売先を見つけることが、直近の課題。またカフェの運営も軌道に乗せることを目標に掲げます。「耕作放棄地も増えるなか、さつまいもなど収入につながるものを育てて、農地を守っていきたい」と地区の人たちと力を合わせ活性化につながる展望を語ってくれました。

年間のスケジュール

