

# まちだ吉岡農園 吉岡節子さん 野津田町



# まち☆ベジが好き過ぎて 農家になりました

まち☆ベジを知る



小野路町の竹チップを畑の横で発酵させます。内部は発酵熱でホカホカに。ピーク時には60度まで上がります



竹チップの堆肥で土壌改良中のブロッコリー畑。「昨年と比べると甘みが強くなってびっくりです」



発酵中の竹チップは麺のような香りがします



「お客さんとの会話は勉強になります」。イベント会場などに積極的に出店し、対面販売にも力を入れています

「10年前に町田に引っ越してきて、町田産の野菜がすっごくおいしくて驚いたんです！」と話す吉岡さん。まち☆ベジを毎日食べるうちに、「野菜を作っている人にも興味湧き、ついには町田市農業研修（本誌p77参照）で本格的に農業を学ぶことに。」「しっかり指導してくださったおかげで素人の私でも野菜が作れたんです。しかも、新鮮でおいしい。すっかり農業にハマってしまいました！」

研修終了当時は看護師として福祉の仕事をしていた吉岡さんでしたが、介護の現場で改めて、「おいしく食べていきいき生きる」ということが大切だと感じるようになり、思い切った「野菜を作る人」へシフトチェンジする決心をしました。小野路町の竹チップ（本誌p2参照）を発酵させて堆肥にするなど、試行錯誤しながらおいしい野菜作りに意欲的です。

「お客さんに『この前買ったの、おいしかったわよ』って言ってもらえるとすごくうれしくて励みになります。」元氣いっぱい笑顔で頑張る期待のルーキーです。