

築上町の特産品！

# スイートコーン

堤農園にお邪魔しました！  
(湊地区・干拓地)

収穫から出荷まで

## 地域おこし 協力隊 通し

築上町ならではの体験をお届け！  
協力隊が取材した  
おもしろいお話を  
ぜひお楽しみください。

スイートコーン出荷までの1日の流れ

4:30~7:00 収穫



朝日が昇る前からスタート。プロの目利きによる一瞬の判断で、スイートコーンは収穫されていきます。そして次々とコンテナに入れられ、1往復30分ほどで終了。これを1日に何度もくり返します。

5:30~10:00 検品・選定



泥を落とす、ひげや葉を切る、形・重量ごとに分ける。これらの仕事を地域の女性たちが担っています。どの作業でも慣れた手つきで行う圧倒的スピード感。そんな中でも優しく温かい雰囲気にもまれていました。

6:00~10:30 箱詰め・出荷



いよいよ作業も大詰め。重量ごとに分けられたスイートコーンたちは、1本1本丁寧に箱詰めされていきます。そのあとはトラックに積み入れ、それぞれの売り場へ出荷されます。その数は1か月間で約9,000ケースにのぼります。

次回の予定

資源循環型農業を学ぶ！  
一緒に  
稚田小学校の児童と

地域おこし協力隊  
小俣元稀 加藤詩乃 斉藤愛

Instagram



日々の活動を  
発信しています

このページは、協力隊・加藤詩乃がデザイン・編集しています。

堤農園の

ここが  
すごい！

畑の広さは…

約 **3.5 ha**

広大なスイートコーン畑は圧巻そのもの！

出荷するスイートコーンの  
箱数、総重量は…

約 **9,000** ケース

約 **31.5** トン

1日に約4000本ものスイートコーンを  
収穫から出荷まで行います。

Q. 印象に残った出来事はありますか？

A. 採れたばかりのスイートコーンを味見させていただきました。ずっしりと重みのあるみずみずしさと、一口かじただけであふれてくるフルーツのような甘さに感動しました。特産品というのも納得のおいしさで全国の皆さんに食べてもらいたいと思いました！



メグ

A. スイートコーンを夜明けから収穫する重要さを実感しました。朝一で採らないと、甘さに違いが出てしまい、また出荷準備に間に合わなくなってしまうそうです。農家さんの努力があってこそ、甘くておいしいものがいただけることを再認識しました。



おまたっち

A. 作業場は堤さんの奥さんが音頭をとり、和気あいあいとしながらも手早く作業をしていました。シルバー人材センターから来ている方や、なじみのある近所の方などさまざまでしたが、堤農園に来ることが皆さんのいきがいくりになっていると感じました。



しの

協力隊が発見！

町を代表する  
特産品

こだわりの秘訣は  
早朝にあり！



日が昇る前に収穫することによって、甘さがぎゅっと濃縮されるスイートコーン。選定から箱詰めまで、一丸となって作業をする間も太陽は厳禁です。旬のおいしさは、見えない努力によって守られています。