



Instagram
公式Instagram



【左】 通年の定番メニューのほかに、イチゴやスイカ、ゴーヤなど旬の野菜や果物を使ったスムージーも期間限定で販売

【右】 子どもたちに農業に触れてもらおうと行った「わくわく農業体験」。これからも年に数回実施していく予定

information

鹿屋市出身。南さつま市の高校へ進学し、愛知県で看護師として就職。マイホームの暖炉で、自家栽培した野菜などを使ったピザを子どもたちと一緒に作るなど「子育ては楽しまなければ損」と話す。
ベジショップトッキー
〇場所 札元1丁目3832

取ってもらおうと、今年6月に現在の場所に移転しました。
なかなか野菜を食べなくなっている現代、手軽に野菜や果物などをとることができるとスムージーは、食生活が大切な子どもたちや若い世代にとっても良い手段。添加物や着色料は使わず、素材の味を堪能できるように仕上げられています。
鹿屋市は自然も豊かで食べ物もおいしいまち。都会ではおいしい野菜などを手に入れるのもひと苦労ですが、ここでは自然のままの素材が手に入ります。しかし、鹿屋に住んでいるとそれが当たり前となってしまう、ありがたみを感じなくなってしまうがち。県外に出ると鹿屋の良さを改めて感じる機会にもなるため、一度はよそに出てみることをおすすめします。
これからは鹿屋のおいしい野菜や果物を皆さんにお届けしながら、農家さん同士をつなげる場にもしていこうと思っています。

ベジショップトッキー

あんらく みやこ 安楽宮子 さん

私の祖父母が青果生産農家兼卸売業をしていたため、小さい頃から農業が身近にある環境でした。看護師として県外に就職しましたが、鹿屋が好きだったことから6年後に帰郷。再度看護師として10年間働き、その後下祇川町の母が経営する生産農家を手伝うことになりました。
農業では、皆さんが思っている以上の規格外青果が出てしまします。形が悪かったり、割れていたりと、小さすぎ・大きすぎたり…。

会社でも食品加工会社に卸すなどの方法をとっていましたが、それでも多くの野菜が捨てられていました。食品ロスを減らすことは生産者が取り組むべき課題であり、SDGsにもつながります。味や栄養は一緒なのに、廃棄されてしまう規格外品を活用できないかと思案を巡らせた結果、スムージーにたどり着きました。昨年3月に母の農業法人の敷地に「ベジショップトッキー」をオープン。さらに、もっと多くの人に手に