

新たな特産品を目指すきくらげ城主～祖父母のハウスを再利用～

白石市で令和3年に就農した佐藤^{かず}主^{よし}杉さんは、祖父母から譲り受けたパイプハウスを活用し、キクラゲを栽培している。

工場経営の家業を継ぐため千葉の工業大学に通ったが、起業の夢も諦めきれず、卒業後は一旦帰省。実家で目にしたのは、幼少期に祖父母が多くの作物を育て、今は使われていないパイプハウス。このまま無くなるのは寂しいと悩んだ。

ある日、母の作る会津地方の郷土料理「こづゆ」に入っていたキクラゲを食べたとき、今あるハウスで栽培できないかと考え「きくらげ城」を屋号とし、就農の道を選んだ。

最近は多くのメディアにも出演し、多方面との繋がりも増えており、特産品である白石温麺とのコラボは、出汁との相性抜群で食感が良いアクセントだと話題になった。

現在はスマートフォンを用いた生育管理を行い、最適な栽培を模索しており、「白石にちなんで白いキクラゲを栽培し、特産品になるよう目指している」と今後の展望を語る。

自慢のきくらげと佐藤主杉さん



栽培中の白キクラゲ



【記事提供】白石市農業委員会