



元 OL 2 人が株式会社を設立 弥平とうがらして 理想のライフスタイルを追求！



「自分達らしい、にぎやかで楽しい農業を発信したいんです」。そう語るのは、湖南市下田地区で伝統野菜「弥平とうがらし」を育てる佐々木由珠さん。職業訓練校のアグリファーム科で出会った三峰教代さんと、(株)fm craic を立ち上げた。

その言葉どおり、二人の作業風景は楽しそうだ。長靴こそ履いているものの、服装はそのまま町に出てもおかしくないし、収穫グッズもカラフル。おしゃべりにも余念がない。

しかし、現実には厳しく、農地も機械も技術も何もない二人が、いざ農業を始めようにも、社会的信用がないと何も進まないことを痛感した。継続していく決意表明も込めて法人化することに。お互いが単なる友達ではなく、ビジネスパートナーであることを、より一層認識するようになったという。

当初は、地域の伝統野菜である下田なすを栽培していた。しかし、なすは単価が低いうえに、年間の安定供給が難しい。野菜を野菜として販売することに限界を感じていた矢先、師匠と頼る農家から弥平とうがらしの存在を教わった。

弥平とうがらしは、100年以上前から地元で漬物用に受け継がれてきたもの。辛さは鷹の爪の2倍もあるが甘さもあり、芳醇な香りが特徴だ。弥平とうがらしの加工品なら、付加価値をつけて安定供給できる。理想のライフスタイルを実現できる！と、栽培品目を弥平とうがらしに移行した。

#03
湖南市
エフエムクラック
(株) fm craic
ささき ゆず
佐々木由珠さん
みたか ゆきよ
三峰 教代さん

[農地面積] 20a
[栽培品目] 伝統野菜
[営農年数] 8年
[主な販路] 自社サイト
小売店

それぞれ中国・イギリスに留学経験のある元 OL。職業訓練校で出会い2010年に就農、翌年に農業法人を設立した。20aで耕作しながら、商品開発する。社名のfmは「ファーム・遠くへ発信する」、craicはアイルランド語で「にぎやか・楽しい」の意味。
<http://fmcraic.com>



オレンジ色でぷっくりした形がかわいい弥平とうがらし。辛さは鷹の爪の2倍！

自己資金で購入した乾燥機ミニミニ DX。



乾燥させた唐辛子を必要な時に粉碎する事でいつでも挽き立ての芳醇な香りを提供できる。

開発ストーリー



試作し辛すぎて食べられない...と放置したら激ウマになった「ホットチリソース」。

商品化第1号！



初年度は栽培量が少なく好きなものを！と作った「スイートチリソース」が大成功！

世界中を食べ歩いた私たちが「食べたい！誰かにあげたい！」と思える商品づくりをしています！



「一味」にスパイスやハーブをミックスした「イタリアンスパイシ」と「インドアンスパイシ」。



農家さんの「柚子があまってる」一言でひらめいた「柚子びりり」。



弥平の鮮やかなオレンジ色を表現したいと、生の輪切りを入れた「弥平ガバオ」。



カフェUPPER SECRETとのコラボ！「弥平チリマトカレー」。



畑で仕事してるだけなのに、近所の方から「偉いね〜」と褒めてもらえる