



きゅうとく すみこ
久徳スミ子さん (85)

白男川地区在住。78歳のときにドレッシング作りを始め、同時期にSNSに挑戦。日頃の活動やふるさとの風景を切り取った投稿で人気を集めている。



薩摩のさつまでの
インタビュー記事



農産加工 × 久徳スミ子

▼雄大な紫尾山を臨む白男川地区で地元の食材を使ったドレッシングを作っている久徳スミ子さん。ニンジンとシイタケの2種類のドレッシングは、素材のうまみを生かした爽やかな味わいが特徴で、ふるさと納税の返礼品としても人気の商品です。取材当日は、町内の学校給食で使われるシイタケのドレッシングを作る過程を見せてくれました。

▼久徳さんがドレッシング作りを始めたのは78歳のとき。元々農業の傍ら赤飯やあくまきを作って直売所などで販売していた久徳さんは、農産加工のセミナーを受講したことがきっかけで、農業の6次産業化を目指す町農産加工懇話会に参加します。懇話会でドレッシングの作り方を学んだ後、メンバーそれぞれで特色を活かしたドレッシングを販売することになり、久徳さんは自家栽培していたニンジンとシイタケを使った商品を作り始めました。材料の配分などのレシピは自分で考えたという久徳さん。「人に喜んでもらえるようなものを自分で作るのがとても楽しいです」と笑顔を見せます。

▼レシピの作成から材料の手配まで自分でこなす久徳さんは、ドレッシングの食品表示もパソコンを駆使し

て作っています。「事業を始めるまでほとんどパソコンを使ったことがありませんでしたが、とにかくやってみようと思えば教室に通いました。教室でも分からないことは周りの詳しい人から教わりました」と当時を振り返ります。パソコンを習得した後は、商品の販売経路を広げようとスマートフォンを購入し、SNSに挑戦。日頃の活動や地元のイベント、自然の風景などを精力的に発信しています。「始めてみると、新しい友達も増えて交流の輪が広がってこんなに良いものはないと思いました」と話す久徳さんの投稿には、共感や応援の声が多く寄せられています。

▼「興味を持ったらずはやってみよう」と心掛けています。分からないことがあっても教えてくれる人たちが周りにいるのでありがたいです」と冒険心と感謝を忘れない久徳さん。今後の活躍から目が離せません。



Instagram

SNSの友達、フォロワー数が1,000人を超える久徳さん。スマホを使いこなす姿はインフルエンサーそのものです。