



Profile

l'orto(ロルト)

とくしま特選ブランドにも選ばれているアスパラガス『せいくらべ』。エグ味や雑味のもととなる化学肥料は一切使わず、厳選した有機肥料を使って作る。食感の良さや優しい甘みが特徴。このアスパラガスの規格外品をどうにかしたいと野村祐佳さんは『ロルト』をオープン。農業女子の仲間とともに作る『なかなん』では、新しい農業のあり方を模索中の日々。



季節の旬をたっぷりと 永遠の農業女子が作る 農家直営ジェラートをどうぞ

自社栽培のスパラガスをはじめ、イチゴやカボチャなど地元の旬の野菜や果物を使ったジェラート。素材の甘みが生かされた優しい味が評判を呼び、徳島県内だけでなく、神戸や大阪など県外からも多くの方が訪れている。

決して恵まれた立地条件ではないこの場所にどうして、店を出したのか。アスパラ農園があることはもちろんのこと、そこには、「この福井町や近くの橘町を盛り上げたい」という思いがある。一帯は、阿南の市街地からも遠く、美波町やさらにその南の高知県への通過点だという野村さん。ここにジェラート店をオープンし、人の流れを呼び込みたい。また、1日に数時間しか働けない「子育て世代の女性の雇用の場や、地域の人が語らう交流の場になれば」という思いがあった。

アスパラ農家とジェラート店、多忙を極める野村さんだが、「アスパラガスだけでなく、県南野菜をブランド化して詰め合わせとかしてみたらいいよね！これからみんなでいろいろ考えていかないかね」と元気に笑顔で夢を語る。農業は楽しいということ、人に美味しいと言ってもらえる素晴らしい仕事だということ、農業女子グループ『なかなん』の仲間とともにいろんな人とつながりながら発信していく。