

ゾウの堆肥で育った タイ野菜をいちはらから

株式会社SUU・SUU・CHAIYOO
株式会社スースーアグリ 代表取締役

川口 洋さん

この街 あの人

この人



いちはら×ゾウ×タイ野菜

市原市には、職場旅行やいちご狩りなどで何度も遊びに来ていた川口さん。「特に長男はゾウが大好きで、ぞうの国にたくさん来ていました。2日連続で行ったこともありです（笑）」

ぞうの国と会社同士の関わりができたのは、2021年のぞうの国のリニューアルのときにレストランのメニュー開発に関わったのがきっかけでした。その後、タイの食材を卸すなど、



市原ぞうの国のゾウ

外務省職員から タイ料理店経営者へ転身

市南部の外部田^{とのべた}周辺で、タイ野菜を栽培している川口洋さん。都内でタイ料理専門店16店舗を経営する傍ら、昨年2月から、タイ料理に使うさまざまな野菜を、市原ぞうの国のゾウふんの堆肥を使って栽培。SDGs 未来都市である市原市で、循環型農業に取り組んでいます。

川口さんは19歳の時、初めて飛行機に乗りニュージーランドを旅したことをきっかけに、世界40カ国以上も旅してきました。その経験から「海外で働きたい」と思うよ

うになり、外務省に入省。オマーンの日本大使館に勤めていた頃、現地の人たちを招いてパーティーを開催するとき、中東ではなかなか手に入らない日本食材をタイのバンコクで調達していたそうです。その後もタイを訪問するうちに、「タイの人たちが、いっぱい食べて、いっぱいしゃべって、幸せそうに暮らしている姿や、バラエティに富んでいて、毎日食べても飽きないタイ料理に魅了されていきました」と振り返ります。人をもてなすことが好きで、以前から漠然と「自分で商売してみたい」と考えていた川口さん。34歳のときに外務省を退職し、タイ料理店を開業することを決断、2004年に1店舗目を開業しました。

ぞうの国との関係が続きます。

農業へ参入を決意した背景には、川口さんの熱い思いがありました。食材価格の高騰や仕入れ難に直面して、まずは使用量の多いタイ野菜を自分たちで作ろうと考えた川口さん。さらに、肥料をあまり使わず、土壌を改良して土本来の地力を生かした安心安全な野菜作りを目指し、農業参入を決意しました。この時期に偶然にも、土壌改良の経験が豊富な土壌専門家との出会いも重なり、野菜作りへの思いとぞうの国のたくさんのゾウが結び付き、「ゾウふんの堆肥で育てたタイ野菜でタイ料理を作ろう！」とひらめき、すぐにぞうの国に連絡したそうです。

ゾウふんの堆肥の特徴を伺うと、「ゾウの餌は、牧草や果物なので繊維質が多く、堆肥になると土がふわふわになり、植物が育つ環境が整います。さらに、ぞうの国のゾウたちは、私たちの畑の近くの似たような環境で生活しているので、畑の土とも相性が良いです」と教えてくれました。

循環型農業で いちはらからアロイを届ける

畑では、タイの唐辛子やガパオ（ホーリーバジル）、ホーラパー（スイートバジル）などを栽培。収穫された野菜は、店舗のほ



市原産のガパオが使われている
ガイ・パット・バイ・ガパオ・ラート・カオ
(鶏挽肉のホーリーバジル炒め)

か、家で本格タイ料理が楽しめる冷凍食品「スースーデリ」で使われています。「市原市で農業を始めるにあたって、地域の方々に日々助けをいただいています。トラクターが土にはまって動けなくなったり、水抜きしてもらったり、水抜きをしてもできない中、助けてくださる地域の方々にとっても感謝しています。私たちにできる恩返しは、いちはらで栽培したタイ野菜を使っておいしいタイ料理を提供すること。将来的には市内でお店を出せたらいいなと思っています」と夢を話します。いちはらで育ったタイ野菜がタイ料理となって、「アロイ（タイ語のおいしい）」を届ける川口さんの挑戦が楽しみです。



いちはらで栽培されている
さまざまなタイ野菜
1.タイの唐辛子 2.ガパオ
3.ホーラパー



スースーデリ

お店で使う全ての唐辛子は、いちはらで栽培・収穫されている