

JA鹿本と消費者のかけはしマガジン

すきっぷ

2021
第13号



● JA鹿本地域担い手育成センター

● がまだしもん～念願のアスパラ農家になりました～

● JA鹿本ファーマーズマーケット夢大地館を覗いてみよう!!

● Let's cooking!



SDGs

JA鹿本

耕そう、大地と地域のみらい。

★センター第3期修了生より一言★

なかやま ひろゆき
中山 裕之さん 41歳

友人が菊鹿町で新規就農をし、話を聞いたり手伝ううちに農業に興味を持ち、センターへの入所を決めました。

現在、促成ナス農家さんに雇用していただき、2年後の独立に向けて準備を進めています。また、JA青年部に入ること、早く地域に馴染んでいきたいと思っています。研修時の気持ちを忘れず、しっかりとした生活基盤がつかれるよう、楽しみながら頑張ります。

(就農地:菊鹿町)



ふるえ としひろ
古江 寿浩さん 37歳

やり方次第で無限の可能性が広がる農業を一から学び、農家としてやっていきたいと思いセンターへ入所しました。

現在は大玉スイカを栽培しており、今後はキュウリ栽培にも挑戦したいと思っています。まだまだ学ぶことは多いので、作物を観察し試行錯誤を重ね、美味しく育てる方法を身に付けられるよう頑張っています。

(就農地:山鹿市城)



いけだ まさたか
池田 匡孝さん 31歳

農業未経験の私には、センターでの実習や座学の全てが新鮮で勉強になり、農業に対するイメージとのギャップを埋めることができました。

センター修了後は、アスパラガス農家さんのところで雇用就農という形で就農し、さらなるスキルアップを目指しています。1年後は自営就農に切り替え、アスパラガスや小玉スイカを栽培したいと思っています。

(就農地:鹿本町)



ふるもと あきら
古本 侃さん 19歳

小さい頃から祖父母の農業を手伝ったり、農業高校に進学して地元の田植えボランティアなどに参加したことがきっかけで、農業をしたいと思うようになりました。

今は、基本的には1人で大玉スイカを栽培していますが、家族や先輩農家さんに積極的に質問するようにし、アドバイスをもらっています。作物の成長記録を書きとめながら日々研究し、農作物の品質向上に努めています。

(就農地:鹿央町)



第5期生募集



新規就農を目指す方を支援します!!

募集期間:

令和3年9月1日~12月末

問合せ先:

JA鹿本営農部営農企画課
(☎0968-41-5146)

特集

地域農業の担い手を続々輩出!!

JA鹿本地域担い手育成センター



就農希望者を受け入れ、育成から定住就農までサポートする「JA鹿本地域担い手育成センター」。平成30年7月に開設し、JA鹿本独自の育成プログラムに基づいた実践的な研修を通して、次世代の地域農業の担い手確保と生産基盤の維持・拡大を目指しています。

これまでに12人の新規就農者を輩出し、令和3年7月には第4期生6人の研修をスタートしています。

研修・指導体制

JA職員のセンター長と農業技術指導員が常駐しています。農業経営に必要な基本的な知識習得のための座学においては、JA鹿本農業経営事業運営協議会会員(県・市・JAグループ)のほか、関係機関の専門担当者が実施します。

栽培指導においては、JA管内で各研修品目を栽培している生産者(営農アドバイザー)が中心となって研修生の指導を実施しています。

さらに、研修を修了した後も、JA鹿本管内において農業経営を進めるうえで必要な栽培技術指導や営農経営相談など、JAや関係機関が引き続き全面的に支援します。



JA管内で各研修品目を栽培する生産者(営農アドバイザー)が実践指導



関係機関の協力のもと実施している座学

がまだしも

念願のアスパラ農家になりました



まつだ けいた
松田 溪太さん
(25歳)

JA鹿本地域担い手育成センター第1期生の松田さんは、センターでの1年間の研修を修了し、目標だったアスパラガス農家の経営者になりました。農業歴3年目を迎え、日々の作業を頑張っておられます。

センター入所は

農家への第一歩

アスパラガス農家の祖父・日出夫さんを手伝ううちに、農業の楽しさを知ったという松田さん。自身も農家として自立したいと、平成30年7月、地域担い手育成センターへ入所されました。

「センターへ入所したことで就農前に感じていた不安が軽くなり、農業を続けていく自信ができました」と語る松田さんは、センターでの研修を振り返り「どの作物にも共通して言うのは、一つ一つの作業を丁寧に行うことが大事。だということ。一つ一つこなして良い作物を作るか、このくらいでいいや」を重ねて大きな失敗につながるか、農業は毎日の積み重ねなのだ実感できました」と話しました。



まずは土台づくり

栽培品目はアスパラガスに決め、1年間は農業の先輩である祖父・日出夫さんに教わりながら、自分のハウスの準備を始められました。母・敏さんも農業に転職され、昨年一緒に作業されています。

センターで栽培したような、毎年植え替えを行う作物とは違い、同じ苗で15〜20年くらい収穫できるアスパラガスは、それだけ多くの堆肥を土に混ぜ込む必要があるそう。家族や地域の先輩農家、JA指導員の方々にハウスを見てもらったり、アドバイスをもらいながら土づくりに取り組みられました。

苗の定植が終わっても1年間は収穫せず、葉を茂らせ光合成を促します。根をしっかり張らせて株に栄養を蓄えることで、美味しいアスパラガスができるそうです。



待ちに待った収穫

今年1月に初収穫を迎えた松田さんは「準備期間が長かったので、やっと収穫できる！」と嬉しくなりました」と、喜びを語ってくれました。

1日2回、早朝と夕方の涼しい時間帯に収穫し、太さ・長さを揃えてJA選果場へ出荷されます。トラックで出荷する際は遮光シートを被せるなど、「少しでも光が当たらない方が良さだろう」と思い、自分なりに工夫しています」と試行錯誤を続けている松田さん。

収穫は1月から10月まで続き、その間、肥料を追加したり天候等に合わせた栽培管理を行うとのこと。



▲長さの目安となる棒を用いて、丁度良い大きさのものを収穫。



▲まだ明けきらない早朝5時から収穫開始。



「忙しい時期は、出勤前の父も手伝ってくれます」と、家族の協力を感謝。



▼祖父・日出夫さん、母・敏さんと一緒に。

祖父を超えたい

「今後もアスパラガス一本でやっていくつもりです。まだまだ未熟ですが、収量増加や品質向上に努めて、いずれは先生であり目標でもある祖父を超えたいです」と意気込む松田さんを、祖父・日出夫さんは「丁寧なことをやってるんじゃないかな。一度に習得するのは難しいし、頭で考えても分からないこともあるので、実際に経験し、何度も失敗しながら少しずつ覚えていけばいいと思う」と温かく見守っておられました。



Let's cooking!



JA熊本経済連

栗屋直子さん
(管理栄養士)

柴田満貴さん
(栄養士)

材料内にマークを入れています

JAふれあい食材宅配

ふれあい食材とは、健康的で豊かな食生活のお手伝いのため、味や品質、産地にこだわった料理素材をご家庭に直接お届け※しています。豊富なコースでライフスタイルに合わせてお選びいただけて、無料のレシピ本付で入会費・年会費・配達料無料です。*ご不在時でも安心宅配致します

Aコープマーク商品

Aコープマーク商品はJAグループのプライベートブランドです。国産へのこだわりと安全・安心の品質です。時代のトレンドや利用者の声を商品に取り入れ、食品を中心に1,000アイテムを超える商品を取り揃えています。

アスパラと豚肉の カレー炒め



- (A)
- 直火焼カレールー(中辛)・・・大さじ2
 - しょうゆ・・・小さじ1
 - 酒・・・大さじ2

材料(2人分)

- 豚肉(細切り)・・・150g
- アスパラ(長さを2等分)・・・2本
- じゃがいも(細切り)・・・2コ
- にんじん(細切り)・・・1/3本
- エリンギ(細切り)・・・1本
- こめ油・・・大さじ1

- 作り方
- ① フライパンにこめ油を熱し、豚肉を炒める。
 - ② 豚肉の色が変わってきたらじゃがいも、にんじんを加えて炒める。
 - ③ じゃがいもの色が透き通ってきたら、残りの野菜を加える。
 - ④ Aを加え、カレールーの粉っぽさがなくなるまで炒める。

簡単 ずんだ餅

材料(作りやすい分量)

- 塩ゆで枝豆・・・250g
- (A)
- 砂糖・・・20g
- 新調味みりん風・・・小さじ2
- 白玉粉・・・80g
- 水・・・約70ml



- 作り方
- ① 塩ゆで枝豆の皮をむく。(薄皮もきれいにむく)
 - ② フードプロセッサーに①、Aを入れ滑らかになるくらいまでしっかり混ぜる。
 - ③ 耐熱皿に②を入れ、レンジで約2分ラップをかけずに温め、取り出してからラップをかけ蒸らしておく。
 - ④ 白玉だんごを作る。ボールに白玉粉を水を少しずつ加えながら耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。食べやすい大きさに丸め、沸騰したたつぷりのお湯で茹で、浮き上がってきたら冷水にとる。
 - ⑤ 器に白玉だんごを盛り付け、③を添える。



~取材した8月中旬も、旬の食材が並んでいました!~

加工品 手作りパンなど様々
店内で焼き上げられるパンは、生地から手作りしています。約30種類と豊富な品揃えで、これを目当てに夢大地館を訪れるお客様もいるほど! その他、惣菜や調味料など、様々な加工品を取り扱っています。



人気の米粉パン「いぶぎ」

野菜類 定番から珍しいものまで
この時期、夏の定番野菜はもろこし、あまり見かけないような珍しい食材も並んでいます。



エンサイ(空心菜)



やまが和牛

肉類 パックや量り売りで
精肉コーナーでは豚肉や鶏肉のほか、JA鹿本肥育牛部会が生産する「やまが和牛」の様々な部位を取り揃えています。美しいサシが入った柔らかく上品な味わいの「やまが和牛」は、量り売りも行っています。



魚介・花・生物類
田崎市場より直送の魚介類や、色とりどりの花、金魚やメダカなどの鑑賞用生物も販売しています。



果物類 梨やブドウなど、季節ものが続々と
果物売り場には甘い香りが漂います。取材日には、様々な品種のブドウや梨などが並んでいました。今後も品種を変えながら出荷が続きます。

JA鹿本ファーマーズマーケット 夢大地館を覗いてみよう!!

ファーマーズマーケット夢大地館では、朝7時から農産物の搬入が始まります。生産者自ら出荷する食材はとても新鮮で、種類が豊富です。

※時期や生産者の都合により販売していない場合がございます。予めご了承ください。

所在地:山鹿市鹿央町千田2950-1
問合せ:☎0968-42-0141



JAかもと

おすすめの逸品プレゼント

官製ハガキに賞品A・B・Cいずれかの希望コースとご意見・ご感想を記入の上、ご応募ください。抽選で賞品をお送りします。
なお、当選者発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

A

りんどうポーク



3名様

きめ細やかでジューシーな肉質。熊本県の銘柄豚です。

B

「森のくまさん」5kg



5名様

清らかな水と気候に育まれた、安全・安心で美味しいお米

C

梨5kg

5名様



甘く果汁たっぷり、品種によって様々な味・食感を楽しめます。
※品種は「あきづき」または「新高」をお届けします。

※画像はイメージです

●希望するコース
●郵便番号
●住所(必ず番地まで記入)
●氏名(ふりがな) ●年齢
●電話番号
①今号で興味を引いた記事は?
②「すきっぷ」へのご意見、ご感想をお聞かせください。

63

8610562

山鹿市鹿央町持松159番地1
JA鹿本
「すきっぷプレゼント」係



応募方法

左記の通り、必要事項を記入の上ご応募ください。

メ切:2021年9月12日(日)
(当日消印有効)

■発行/鹿本農業協同組合 〒861-0562
熊本県山鹿市鹿央町持松159番地1
TEL 0968-41-5120

■発行責任者/大仁田 勲 ■編集責任者/村上浩二
■発行日/2021年8月28日
■印刷所/㈱チューイン

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



ホームページアドレス
<http://www.ja-kamoto.or.jp>



Eメール
kikaku@ja-kamoto.or.jp