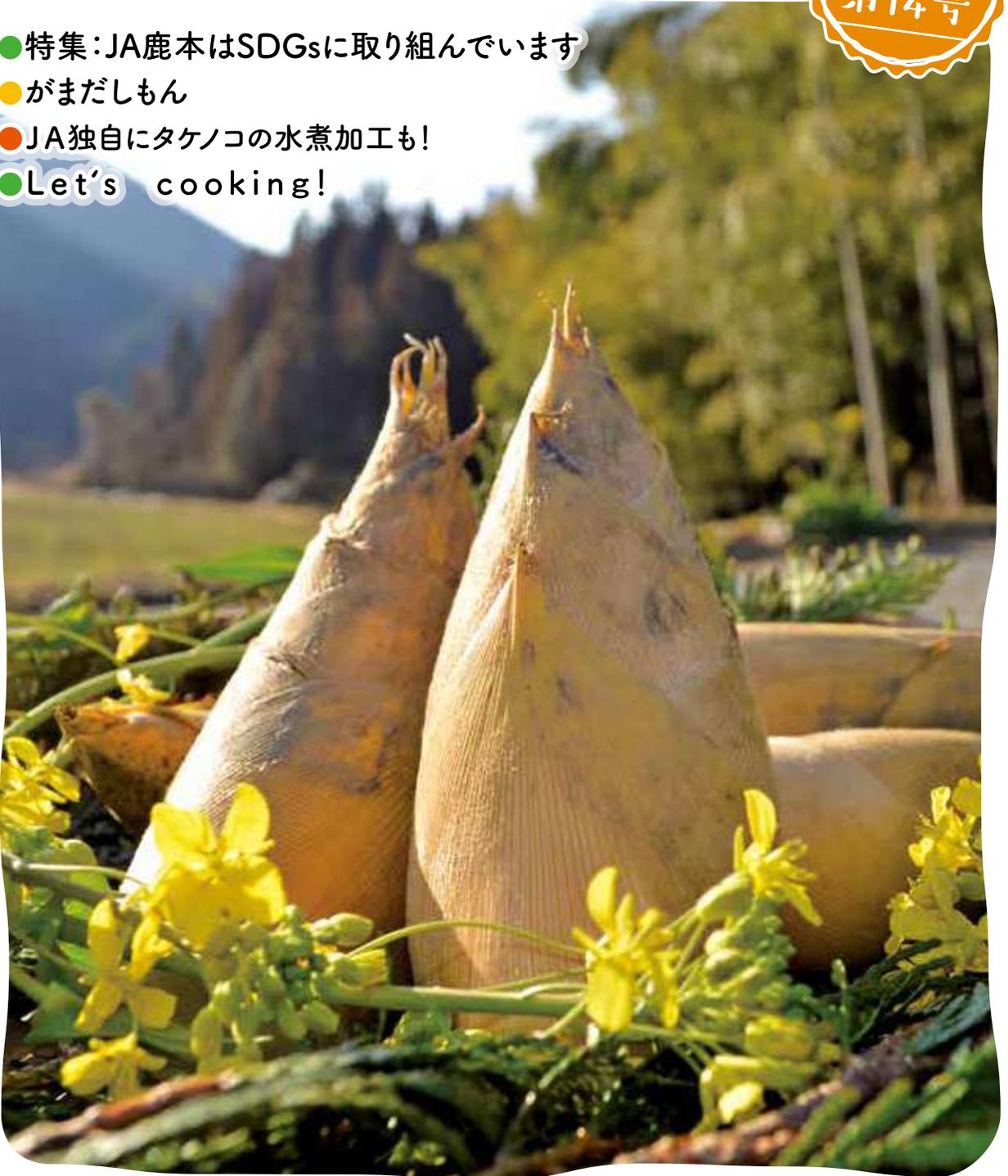


JA鹿本と消費者のかけはしマガジン

すきっぷ

2022
第14号

- 特集：JA鹿本はSDGsに取り組んでいます
- がまだしもん
- JA独自にタケノコの水煮加工も！
- Let's cooking!



©よい食P
SDGs

耕そう、大地と地域の未来い。  JA鹿本

JA鹿本の取り組みの中には、SDGsに関連する多くの活動を行っています。

★農家支援や若手担い手の育成



援農隊

若手職員を中心とする「援農隊」を結成し、高齢農家のビニール被覆支援を、令和3年度から本格的に実施しています。



地域担い手育成センター



JA鹿本地域担い手育成センターでは、農家を目指す若者に、座学や実習を通して農業のノウハウを教示。就農後も引き続き支援しています。



★環境にやさしい農業を



同JAでは、「くまもとグリーン農業」の推進や、廃棄する農業用資材を収集してリサイクルするほか、天敵※を導入して害虫対策を行うことで農薬使用量を減らすなど、環境に配慮した取り組みを行っています。



▲天敵導入

※天敵とは:自然界には生物を食べる生物がいて、これを「天敵」と呼んでいます。天敵に害虫を食べさせ、農作物を食い荒らしたり病気を媒介する虫を駆除することを目的に、安全性を検証しながら実用化されています。

JAが長年掲げてきた理念や取り組んできた活動が、意図せずともSDGsにつながっています。今後も、SDGsの達成はもとより、みなさまから必要とされるJAとなるよう努めてまいります。

特集

JA鹿本は

エスディー・ジーズ

SDGs

につながる

いろいろなことに取り組んでいます!!

★青年部・女性部活動の支援



女性大学



様々なテーマで講義を行い、各講師の方々から生活を豊かにする知恵を学んでいます。

子ども食堂へ寄贈



地元農畜産物を食べて元気になってもらおうと、各部が育てた野菜などを地域の子ども食堂へ寄贈しています。

★福祉事業で高齢者をサポート



地域密着型通所介護事業所「夢さくら」では、介護が必要となった高齢者に健康的で安心した生活を送ってもらえるようサポートしています。

食農教育を実施



保育園や小学校の授業に参加したり、親子収穫体験などを実施することで、農業に触れる機会を増やし、食と農に関心を持ってもらおうと活動しています。

地域見守り活動



地域の一人暮らしの高齢者宅を訪問し、生活に役立つ情報を提供するなどコミュニケーションを取ったり、安否確認を行っています。



近年、テレビなどのメディアでもよく取り上げられている“SDGs”。「見聞きしたことはあるけれど内容はあまり知らない」という方もいらっしゃるかもしれません。

SDGsとは何なのか、そして、JAとどんな関わりがあるのかをご紹介します。



? SDGsって何?

Sustainable Development Goals(サステイナブル・ディベロップメント・ゴールズ)の略称で、「持続可能な開発目標」という意味です。2016年から2030年までに達成しようと、国際連合によって17項目の目標が掲げられています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



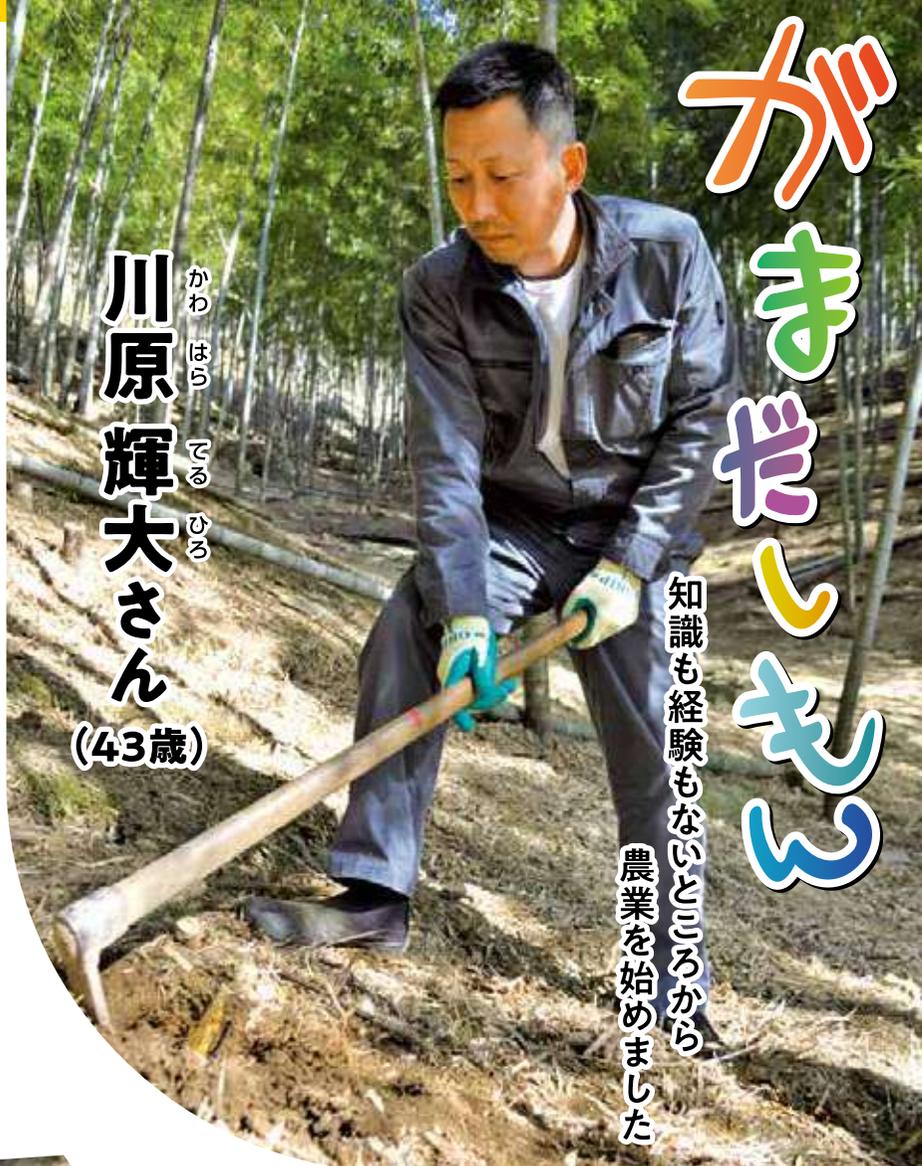
no one (will be) left behind (ノー・ワン・レフト・ビハインド) = 「誰一人取り残さない」、「誰も置き去りにしない」ということがSDGsの基本理念。協同組合の精神である「一人は万人のために、万人は一人のために」と近いものだと思いますか? 様々な問題をみんなで協力し、解決していく——それが協同組合の本質です。



1時間でよくわかるSDGsと協同組合(JCA監修)をもとに作成

がまだしも

知識も経験もないところから
農業を始めました



かわはら てるひろ
川原輝大さん
(43歳)

県外出身ながら山鹿市鹿北町で農業を営んでおられる川原さんは、就農して12年目を迎えます。タケノコ栽培から始まり、夏秋ナスやサツマイモなど、1年を通して6種類の農産物を栽培。現在はタケノコの出荷が最盛期で、収穫や竹林の管理など、忙しい毎日を送っております。

「何となく」から始め

32歳で転職し、農家の道を歩み始めたという川原さん。タケノコ農家の知人に話を聞き、何となく農業に興味を持ったといいます。「以前は全く別の仕事をしていましたし、親元就農でもなかったのですが、知識も経験もないまま農業を始めました」と振り返りました。

「就農を決意してからは、名称に『農』が付く企業や施設に片っ端から電話したり、直接行ったりして、農地探しに奔走しました。場所が決まるまでに1カ月ほどかかりましたね」と、苦労しつつも、縁あって鹿北町で農業を始めることになったそうです。周りの方には、通いながら農業ができるのか心配されたようですが、自分はやるんだ！と、常に強い意志を持って取り組んでこられました。



▲その年の気象状況・市場の動向を考慮しながら、良いものを販売条件の良い時期に出荷できるよう努めている。

人とのつながりの 大切さに気付く

先輩農家の方の中には、口頭で教えてくださるだけでなく自身の作業場まで案内し、一連の作業工程を事細かく見せてくださった方もいらっしやっただけです。「栽培管理から箱詰め作業まで教えてくれる」先生”となつてくださる方がいなければ、農業を続けることはできなかったと思います。人とのつながりの大切さに改めて気づかされました」と話していました。

その先輩農家の方は、就農当初はもちろん、今も気に掛けてくれ、よく声を掛けてくださるそうです。

今後について

「農業の規模拡大を目指すならばスタツプも必要となり、現状のまま経営を継続するならば更に高品質になるように手を尽くさなければならぬ」と、今後の展望については思案中とのことでしたが、向上心は尽きない様子。

休みを取るのには正月くらいだという川原さんは、「バイクいじりが好きで、そういった自由時間をもう少し増やしたいと思っています。農作業をより効率的に行い、時間やコスト削減に努めていきたいです」と、営農と趣味の両立に向けても取り組んでおられます。

想像と現実のギャップ

農地も決まり、ようやくスタートラインに立ったタケノコ栽培ですが、いざ始めてみると想像とのギャップを突き付けられたようで、「最初はノコギリだけで十分だと思っていました」と苦笑い。家業として引き継ぐわけでもなく始めた農業は、設備投資や知識・技術の習得といった面が特に悩みの種だったそうです。

待っていてもダメだと、地域の先輩農家の方やJA営農指導員に積極的に教えを請い、少しずつ自分なりの栽培方法を確立してきた川原さん。タケノコ以外の時期は他の作物も栽培を開始、年間を通して安定した出荷を実現されています。



▲土の乾燥や台風による倒木を防ぐため、竹の本数は多めにしている。色々な肥料を試し、自分の竹林に合うものを使っている。

◀専用の掘鉞による収穫



丁寧に根切りして出荷



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)

いかと筍の煮物

材料(2人分)

- するめいか(輪切り) …… 200g
- たけのこ水煮(食べやすい大きさ) 200g

- しょうゆ …… 小さじ2
- 新調味みりんタイプ調味料 …… 大さじ1
- 和風だし …… 1パック
- 水 …… 300mL

作り方

- 小鍋にAとたけのこを入れ、中火で10分煮る。
- いかを①に入れ、落とし蓋をして3分程度煮る。
- 落とし蓋をはずし、汁気がなくなるくらいまで軽く混ぜながら煮る。

筍の春巻き

材料(2人分)

- たけのこ水煮(千切り) …… 200g

- オイスターソース …… 小さじ2
- しょうゆ …… 小さじ1
- 新調味みりんタイプ調味料 …… 大さじ1

- 春巻きの皮 …… 6枚程度
- こめ油 …… 適量

- 作り方
- 熱したフライパンにこめ油を入れ、たけのこを炒める。
 - Aを加え、汁気がなくなるまで炒めて火を止め、粗熱を取っておく。
 - 春巻きの皮で②を包み、170℃に熱したこめ油で揚げる。

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。



青果だけじゃない!?

JA独自にタケノコの水煮加工も!

JA鹿本産のタケノコは、青果用だけでなく原料用としても集荷することで、長期間、より多くの出荷が可能となり、竹林保全にもつながっています。

原料用は、JA鹿本筍加工場(鹿北町)で無添加の食品へ製造加工。新鮮なタケノコをすぐに水煮缶詰やパックに加工することで、タケノコを年中ご賞味いただけます。

同加工場は4月をピークに稼働し、原料集荷も4月下旬まで予定しています。

～加工の流れ～

皮つきタケノコを高温でゆでることで、うま味を逃がしません



①集荷した原料
タケノコを茹でる



②一晩、水に浸して冷まし、あくを抜く



③根切りや、外皮を剥く



皮は肥料にもなります!

乳酸発酵が進みpH(ペーハー)が下がることで、えぐみが減ります



④一旦缶へ詰め(仮詰め)、冷蔵室で保管

タケノコ集荷が終盤を迎えると



⑤缶から取り出して規格毎に加工し、缶詰やパックへ詰め直す(本詰め)

県内外へ出荷するほか、同JAのファーマーズマーケット夢大地館・Yショップでも販売しています。

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、「すきっぷ」についてのご意見・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 春野菜のおまかせ 詰め合わせセット



5名様

旬の採れたて野菜を詰め合わせにしてお届けします。

※画像はイメージです

※種類はおまかせとなります

B 小玉スイカ 「ひとりじめ」



3名様

冷蔵庫にも収まる可愛い小玉スイカ。外皮が薄く、シャリとした食感が特徴です。

C 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。

●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

JA鹿本
「すきっぷプレゼント」係
山鹿市鹿央町持松159番地1



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。

※切:2022年4月10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
■発行日/2022年3月26日

■発行責任者/大仁田 勲
■編集責任者/村上浩二
■印刷所/㈱チューイン



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

JA鹿本は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



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