JA鹿本と消費者のかけはしマガジン









修了生の古本侃さんは、同センターで」A鹿本が運営する「地域担い手育 ^{5世8} 侃さん (21歳) もと 古本

設されている時から自分も学んでみたいと思っていました。 ターは祖父母の畑の前という最高の立地条件で、施設が建 めJA鹿本地域担い手育成センターに入所しました。同セン 育成センターでは、スイカやミニトマト、ナスの栽培技術 県立鹿本農業高校を卒業後、更に経験や知識を深めるた

とができ、就農することへの不安解消につながりました。 る一連の流れを各分野の専門講師から直接指導を受けるこ の定植、農薬の散布や農業機械の操作方法など農業に関す や経営について学ぶことができ、土壌消毒、マルチ張り、苗

自ら学ぶ姿勢を大切に

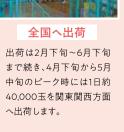
できるか日々試行錯誤しています たり、自分で考えたり います。先輩農家や 基本に忠実に、一つ一つの作業を丁 JA営農指導員にアドバイスをもらっ してどうしたら品質の良いスイカが 寧に行うことを心

やりが 分がどれだけ努力したかが結果に現われるので、大変な分 農業は最初から最後まで全て自身の責任が伴 いもあります います。自





JA指導員巡回



祖父母が栽培していた畑のビニー 受け継ぎスイカを育てています くなりその夢は叶いませんでした。現在は きると楽しみにしていたのですが、祖父が亡 やってみたいと思うようになりました。 うちに農業の楽しさを知り、将来は農業を 高校を卒業したら祖父母と一緒に農業がで

ルハウスを

芽かぎ

祖父母の姿に憧れて

幼少期からスイカ農家の祖父母を手伝う

目を迎えた現在、大玉スイカ栽培で忙しく

日々を送っておられます

修を終了後、念願の農業経営者となり

ました。

実した

今後につい

に左右されやすく思うようにいかない時もあります作業の効率化と栽培面積の拡充です。農業は天候 身につけていきたいです。 を届けられるよう、自分に合った栽培方法と技術を が、経験を積み自信を持って消費者に美味しいスイカ

品種:春のだんらん・祭りばやし777

栽培面積:大玉スイカ 30a

古なさん写の豊鶏メモ

つながる活動もできればと考えています。 今後は、子ども達に収穫体験など地域の活性化に





交配期

·摘果

·着果標示

・玉なおし



3月中旬 2月上旬

12月下旬 12月中旬

接木

定植

スイカ播種

ツルの整理、 引き

どでリフレッシュしてい

やYouTube・音楽な

合わせて作業時間を決めることができるところがい

決まった休みはありませんが、農業は自分の都合に

5月上旬

収穫

趣味を楽しむ

いところです。友だちと出かけたり

オンラインゲ

の頃に習っていた剣道も ます。機会があれば学生

髪のプロを目指すあなたへ

丁寧なサポートと学びやすい環境で、 あなたの独立を応援します。 スイカの産地として全国的に知られている「JA鹿

本」管内の山鹿市と熊本市北区植木町は、熊本県の北 部に位置する農業の盛んな地域です。 管内の地域農業を支える担い手を育成する「JA鹿 本地域担い手育成センター」は同JAが独自で運営する 施設で、地域の担い手となる農業経営者育成に努めて

います。平成30年に開所し、毎年5~6名の新規就農

者を輩出しています。現在も第5期生として研修生5名

が日々学んでいます。 鹿本で新規就農をお考えの方は、まずはご相談され てみてはいかがですか。

お問い合わせ先:営農企画課 0968-41-5146

12月上旬

台木播種

古本さん

発出スケジュ・ルの



味のバラツキをなく すため6色の着果棒



查定会

り、スイカの生育状況や品質 を確認する「査定会」を開き、 にスイカを割り適した出荷日 を決定します。



スムーズに就農するために



イラスト; 小林裕美子

スイカのプロフィル 『分類』ウリ科スイカ属 《原産地》アフリカ地方

『おいしい時期(旬)』3~5月頃(春夏) 《主な栄養成分》シトルリン、カリウム、 **β-**カロテン、リコピン、リノール酸など

∼涼玄取る「夏の風物詩」~

選び方

つるが緑色で付け根の 部分が少しくぼみ、その周 りが盛り上がっている

軽くたたくと 澄んだ低音が するよ

ずっしりと重い

皮に艶がある

しま模様が はっきり!

NG

つるが枯れている 軽くたたくと高音 (未熟かも……)



保存方法

冷蔵保存

カッと保存

風通しの良い冷暗所 か冷蔵庫の野菜室へ

1時間前から冷蔵庫へ 食べる直前に

出荷時期 6月

果皮は黒緑色で、

大玉スイカ

種が少なく高糖度の



要注意 冷やし過ぎると 甘味半減..

熊本限定品種

冷凍保存

皮を切り落としっ 口大に切って種 を取り除く

保存袋に入れて

冷凍しておくと

使いやすい!





紫外線サメージ 回復に



特有のシャリ感と歯触りの良さが特徴。 果汁は甘くてたっぷり。「祭ばやし」「春の だんらん」など

小玉スイカ 冷蔵庫に入れやすいサイズが人気。しっ かりとした甘さと食べやすさが魅力。 「ひとりじめ」



別名・クリームスイカ。果皮が緑色、果肉が黄色



11114

むくみ解消、

高血圧予防に

B-カロテン

90%以上が水分。 体を冷わす働きが あり、真夏の水分補 給に最適!

シーレリン



むくみ解消や高血圧 予防、夏パテ予防に



種に多いの血中コレ ステロール値や中 性脂肪値を下げる 効果も









大玉スイカ



JAかもと産「大玉スイカ」の出荷が

最盛期を迎えています!!

スイカといえば夏のイメージが強いかもしれませんが、スイカの 名産地である無本ではスイカの旬は3月から始まります。

全国有数の生産量を誇るJAかもと産大玉スイカが「ひと足早い夏」を届けて います。

農家の方たちが、ビニールハウス内で水・施肥・温度管理など細やかな気配 りと、一株一玉に制限した高品質なスイカを生産、「夢大地かもと」の統一ブ ランドで全国各地へ届けています。

4 外観計測装置

高解像度カラーカメラ6台と特殊な画像変換 処理システムにより高精度な検査を実現。



⑤内部品質センサー

スイカに光(近赤外線)を透過させ分析しま

10出荷



③人の目で確認

外観、キズなどを人の目で丁寧に確認。



6空洞検査装置



スイカを叩いて音波 を出します。スイカの 中から出てきた音波 をキャッチし内部の 空洞状況を計測・判 定します。

⑦ラベリング装置

JA鹿本瓜類選果場の

工程(イメージ)

①荷受コンベヤー

持ち込まれた採れたてのスイカを選果ライ

②清浄機

縦・横の2方向ブラッシングによりスイカ表

而をムラなく清浄します。

START



生産者名と計測した結 果(個体情報)をラベル に印字してスイカに貼 付します。ラベルに印 字された番号によりス イカの追跡が可能とな

⑨製品プールライン

製品を一時プール(貯留)します。箱に貼られ たバーコードにより仕分けします。



⑧ 白動箱詰装置

フリーアドレスシステム搭載により、1台の機械で 複数の等階級に対応します。また、選果コンベヤ ーと連動し稼働状況を自動で判断しながら、箱詰を行います。





光センサーで 糖度・品質管理を 行っています!!

生産者が採れたてのスイカをJA鹿本選果施設へ持ち込み、選果ラインに設置された光セ ンサーで検査し、糖度(甘さ)や空洞など厳しく検査し、高品質なスイカを出荷しています。 サクッとした食感にまろやかな味わいと糖度の高さが特徴です。大玉で果皮色が比較的濃 く、見栄えもいいので贈り物などにもおすすめです! JA鹿本のスイカをぜひ一度ご賞味ください♪

夢大地館

令和5年4月22日(土)~5月7日(日)まで開催

店頭特価で販売!

【夢大地館】10:00~16:00 【植木支所】9:00~16:00

九州管内の発送は送料無料

※お電話での注文や、すいか・メロン以外 の商品の発送は対象外となります。

重量当てクイズ

特設会場にて、すいか・メロン のご購入の方へ応募券を配布 します。

応募者の中から抽選で20名 様に「大玉スイカ1玉」をプレゼ ントいたします!



辛子なす揚げ

大長なす…1/3本 味噌…10g からし…10g

砂糖…15g 天ぷら粉…適量 揚げ油…適量

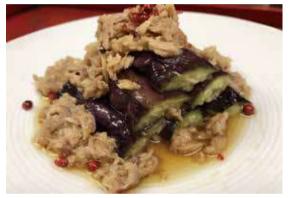
つくり方

- 1 大長なすを1cm程度の輪切り
- 2 味噌・からし・砂糖をよく混ぜる。
- 3 なすで(2)を7g程度はさむ。

卵苗…2個

ネギ…少々

4 天ぷら粉を水で溶き衣を付け油で揚げれば出来上がり。



大長なすとシーチキンの和え物

大長なす…1/4本

シーチキン缶詰…1缶

めんつゆ(3倍濃縮)…少々

- 1 大長なすを5cm程度の長さに切り、さらに縦にくし切り して8本にする。
- 2 なすとシーチキンを混ぜ合わせる(シーチキンの油をな すにしみこませる)
- 3 (2)にラップをし電子レンジ600Wで2分~3分温める。
- 4 お皿に盛り付けてめんつゆをかけて出来上がり。



厚揚げ…1枚

一味唐辛子…少々

マヨネーズ…50g

とろけるチーズ…3枚

- 2 マヨネーズ・味噌・一味唐辛子をよく混ぜる。
- 3 耐熱皿になす・厚揚げを入れその上に(2)をまんべんな
- 4 180度のオープンで10分~15分加熱すれば出来上がり。

大長なすと厚揚げの味噌マヨネーズ焼き

大長なす…1/3本 味噌…30g

- 1 大長なすは乱切り、厚揚げは6等分に切る。
- くのせ、更にとろけるチーズをのせる。

ひき肉とトロトロ大長なすのやみつき丼

大長なす…1/3本 牛ミンチ…100g

ほんだし汁…大さじ6

酒…大さじ2

焼き肉のたれ…大さじ2 片栗粉…適量 カレー粉…小さじ2 塩コショウ…少々

- 1 大長なすを1.5cm~2cmの輪切りに切る。
- 2 牛ミンチを塩コショウで炒め、そこへなすを入れ焼肉のたれ・カレー粉 ほんだし.酒を入れ弱火で炒める。
- 3 火が通ったら片栗粉を水で溶きトロミを付ける。
- 4 ご飯の上に盛り付け最後に卵黄・ネギをのせて出来上がり。



熊本ふるさと野菜

大量ナスの息



県内一の「大長ナス」の産地であるJA鹿本では、3月中旬から大長ナスの出荷が ピークを迎えています。同JA大長なす部会は7戸で3.5ヘクタールを栽培し、県内を はじめ関東や関西など全国の市場へ出荷しています。

大きざも美味しざも一般的なナスの約3倍!!



珍しいからTVの取材も

大長ナスは一般的なナスの3倍ほどの長さに育ち、大き いもので長さ60センチメートルにもなります。食味はふっく らと柔らかく、あくが少ないので「生食」もできるのが特徴 です。水分を多く含み、焼きナス、天ぷらなど様々な料理に 適しています!

輪切りにすると、同じ大きさのものがたくさんできるの で、他のナスに比べて調理の際に使いやすいと好評を得て います。

ファーマーズマーケット夢大地館にも入荷中ですので、 ぜひ最盛期の大長ナスをご賞味ください☆彡

プランドネーム「長助」

熊本市北区植木町では、地域一帯に古くから栽培され 地域の特産、ふるさと野菜として栽培されています。

同部会独自でネーミング募集を行いブランドネーム 「長助」として全国的な大長ナスの知名度向上と消費拡 大を図っています。



ながぁ~い大長ナス「長助」です



JAかもとファーマーズマーケット夢大地館 山鹿市鹿央町千田2950-1 TEL.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、「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。



※画像はイメージです

В 大玉スイカ1玉

旬の大玉スイカをお届けします。 サクッとした食感にまろやかな 味わいと糖度の高さが特徴です。





おまかせ!野菜 詰め合わせセット

※種類は選べません

旬の採れたて野菜を詰め合 わせにしてお届けします。

●希望するコース ●住所 (必ず番地まで記入) ●住所 (必ず番地まで記入) ●電話番号 「すきっぷ」へのご意見、 ご感想をお聞かせください。 

草方法



*



左記の通り、必要事項を記入の上ご応募ください。

メ切:2023年5月14日(日) (当日消印有効)



- ■発行/鹿本農業協同組合 T861-0562 熊本県山鹿市鹿央町持松159番地1 TEL 0968-41-5120
- ■発行日/2023年4月22日
- ■発行責任者/大仁田 勲 ■編集責任者/村上 浩二

63

■印刷所/㈱チューイン



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

インスタグラム





JA_KAMOTO

13 ****





JA鹿本は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

SUSTAINABLE GOALS































