

JA鹿本と消費者のかけはし


すきっぷ。

2024
第18号



- がまだしもん
- お米をおいしく楽しもう
- 国消国産
- グリーンハウスミカン最盛期



耕そう、大地と地域のみらい。  JA鹿本

がまだしも



まつむら まさふみ
松村 昌文さん (68歳)

農業を始めて48年、スイカの一大産地として伝統ある植木町でスイカの栽培を中心に、菊やホオズキも手掛ける松村さん。今回は、きれいなオレンジ色の夏の風物詩、ホオズキについてお話を伺いました。

より高品質栽培を目指して

JA鹿本花卉部会ホオズキグループでは優良種子から翌年使用する種子を選抜する、実生栽培(種をまいて育てる栽培法)の確立に取り組んでいます。収穫前に翌年度の種子用として優良系統の選抜を行い、厳選した株の実から種子を採取し、洗浄・乾燥後、恒温器(温度を一定に保つ装置)に入れ熱処理を行います。この熱処理によりウイルス株の割合が激減し生産者の労働力軽減にも繋がりました。また、厳選した優良種子をグループ全員が使用することで、選抜前と比べて実の付きや大きさ、形、色づきなど全てにおいて品質が向上し、消費者の評価も高まっています。

今後の目標

昨年から花卉部会ホオズキグループの代表を務めています。このグループは仲間意識がとても強く、切磋琢磨しながら助け合える環境にはとても感謝しています。しかし高齢化に伴う離農など、さまざまな理由で生産者が減少しており、一度途絶えると復活は相当難しく、これから産地が継続していくためには担い手の育成も大きな課題です。幸い、来年は若手の生産者が2戸増える予定で、担い手がいることはとても心強く勇気づけられます。

現在は家族4人(妻・息子夫婦)で農業をしており、ホオズキ栽培は、息子へ経営を継承した後も続けていきたいと考えています。また、ご指導いただいた先輩方への感謝や恩返しの意味も込めて、これからも良質なホオズキを皆様へお届けできるように努めていきたいと思っております。

ホオズキ栽培を始めたきっかけは

「今年も高品質に仕上がっている」とホオズキの生育状況を笑顔で話す松村さん。

ホオズキの栽培を始めたのは5年前から。スイカの出荷が近づく頃になると小動物による被害が多発するようになり、「せっかくなら誰も作ったことのない作物に挑戦しよう」と以前から興味があったホオズキの栽培を始めました。最初は、JAホオズキグループの講習会や研究会などに積極的に参加。分からないことは先輩農家に相談してアドバイスをいただきながら、少しずつ安定した出荷ができるようになってきました。



メディアからの取材対応

ホオズキ栽培の魅力は

鹿本地域のホオズキは7月・8月のお盆に向けて関東方面を中心に出荷し、今年は5万本の出荷を見込んでいます。

浅草寺(東京都台東区)の「ほおずき市」などが有名で、毎年多くの需要があり、価格も安定しています。

JA鹿本花卉部会ホオズキグループは5戸の生産者で定期的に研修会や検討会を開いています。丁寧な栽培管理で作られたホオズキは、成熟すると緑色から鮮やかなオレンジ色になり、比較的長期間楽しむことができます。



▲ホオズキのガク



◀ホオズキの実

松村さん宅の農業メモ

栽培面積

- スイカ100a
- 菊20a
- ホオズキ10a(約1万本)
- PC筑陽ナス13a
- 水稻30a

ホオズキを寄贈しました!

JA鹿本花卉部会ホオズキグループは、鹿本地域のホオズキの認知度向上のために毎年JA管内の旅館や市役所等に寄贈を行っています。昨年7月、お盆の時期にあわせて早田順一市長と熊本市の中垣内隆久副市長へホオズキを贈りPRを行いました。



ホオズキ寄贈(山鹿市役所)

ホオズキの謎 徹底解説!!

オレンジのところって葉?花?実? 結局なんなんだ~!

ホオズキの膨らんでいるオレンジの部分は、「ガク」が大きく膨らんだものなのです。

ガク…花びらを支える部分のこと



ガク 果実



色づくまでの流れ…花が咲き終わるとガクが発達して大きくなり、果実を包み込むように袋状になっていきます。そして包み込んだ果実が熟すのと同じように、ガクもオレンジ色になります。



観賞用

食用

ホオズキは科目で見るとナス科の多年草植物です。同じホオズキ属でも品種が100種近くあり、大きく分類すると観賞用と食用に分けられます。

まさかのあの野菜の仲間?!

おいしい!! お米ご紹介



● 森のくまさん



熊本県初の県単独育成品種で、母「ヒノヒカリ」父を「コシヒカリ」に持つお米として作出されました。粘りが強く極良食味で、熊本県だけで栽培されているオリジナル品種です。日本穀物検定協会が発表する2023年食味ランキングで最高ランク「特A」を受賞しました。

名称の由来は、「森の都(みやこ)」「熊本」で「生産」された米という意味が込められています。

● ヒノヒカリ



「ヒノヒカリ」は、コシヒカリと黄金晴の交配によって生まれたお米です。味・香り・粘りの三拍子そろったお米で冷めても美味しく、粒のサイズはやや小粒ながらも厚みがあり、輪郭がはっきりしていて弾力と上質な食感が味わえます。

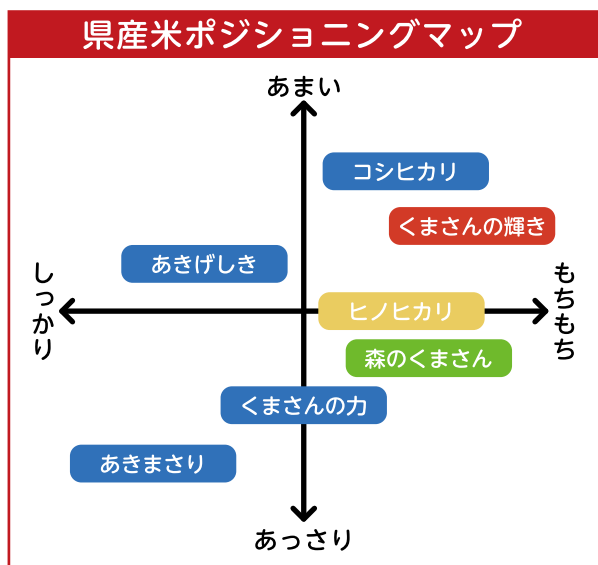
名称の由来は、西日本(九州)を現す「日(太陽)」と米飯が「光り輝くさま」から命名されました。

● くまさんの輝き



「くまさんの輝き」は、熊本県農業研究センターが15年という長い歳月をかけて育成した熊本県オリジナルのお米です。炊きあがりにツヤがあり、粘りが強くもちもちとした食感とお米本来の甘みを感じることから、おにぎりやお弁当にもお勧めです。

名称の由来は、熊本県で生まれたツヤ(輝き)のある美しいお米から「くまさんの輝き」と命名されました。



出典:くまもと売れる米づくり推進本部

旬の農産物は、

JAかもと ファーマーズマーケット 夢大地館へ



山鹿市鹿央町千田2950-1
営業時間 9:00~19:00
☎ 0968-42-0141



ファーマーズマーケット夢大地館では、お米の販売も行っております。お客様のお好みに応じて米をつく(精米)ことも出来ます。入口左奥サービスカウンターまでお申し付けください。

お待ちしております

お米をおいしく楽しもう

お米を食べるとどんないいことがあるの?

みんな、お米は大好きだね? 小池さんはお米屋さんを10年以上やっているけれど「お米なんて嫌い!」なんて人は、大人も子ども一人も会ったことがありません。

でも実は、お米はおいしいだけではありません。お米を食べると、とってもいいことがあるんだ。

例えば、お米を食べると脳みそがよく働きます。

お米はほとんどがでんぷんで、食べると口やおなかで消化され、体を動かすためのエネルギーに変わります。特に脳は、でんぷんを消化してできるブドウ糖という栄養素をエネルギーにしているんだ。だから朝ご飯を食べないと学校の授業に付いていけない、というのは本当なんだね。

でんぷんは脳だけではなく、体を動かすための大切なエネルギー源なんだ。小池さんは普段はお米を担いで体をものごく使います。だから朝や昼にお米をたくさん食べないと、力が入らなくて仕事にならないんだ。それにお米の場合は粒で食べるからゆっくりと長い時間をかけて消化されるので、

短時間でエネルギーが切れることがないんだよ。

みんなの体をつくるもとになる栄養素をタンパク質といいます。みんなの体が大きくなるには欠かせない栄養素なんだ。お肉に多く含まれているけれど、実はお米にも含まれています。お茶わん1杯(150g)のご飯で卵半分(10g)のタンパク質が含まれています。実はタンパク質は一度にたくさん吸収できないので、お肉ばかりをたくさん食べても駄目。お肉とお米をバランス良く食べることによって、タンパク質をしっかり取り込めるんだ。

子どもはたくさん体を動かすから、水分が不足しがち。でもお米は約60%が水分なので、お米をしっかり食べることで、暑い季節の熱中症予防にもなるんだよ。

お米はおいしい……だけではなく、みんなの体の健康を支えてくれる優れものなんだね!



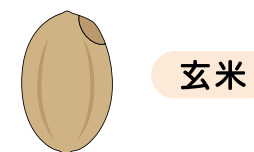
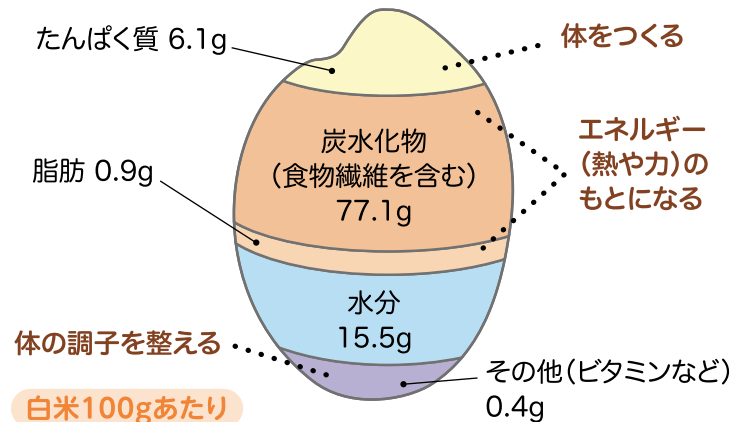
五ツ星お米マイスター ● 小池 理雄(こいけ ただお)

小池精米店三代目店主。1971年東京・原宿生まれ。大学卒業後、出版社、人事制度コンサルティングファームなどを経て、2006年に小池精米店を継ぐ。それまでの社会経験を生かし、新しいお米屋さんのあり方を常に模索している。

お米のいろいろな栄養素

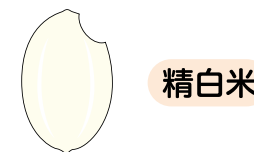
ご飯には、炭水化物を中心に、たんぱく質やビタミン・ミネラル類など私たちが健康的な生活をするために必要な栄養素がたくさんつまっています。

お米のおもな成分とその働き



玄米

収穫されたお米のみ殻を取り除いたもの



精白米

玄米からぬかと胚芽を取り除いたもの

白米100gあたり

JA鹿本 マイカーローン

キャンペーン実施中

ネット申込限定

変動金利型

※お借り入れ後の利率は基準日(4月1日および10月1日)の基準金利により、年2回の見直しを行います。

最大引下げ後

基準金利 年1.5% → 年1.2%

JA住宅ローンご利用の方

最大引下げ後

基準金利 年1.4% → 年1.1%

表示金利は令和6年7月3日現在の店頭金利です。

キャンペーン期間 令和6年7月1日～令和6年9月30日

JA鹿本ホームページよりお申込みいただけます。

詳細は、JA鹿本の最寄りの窓口へお問合せください



【金利引き下げ条件】

以下の①～⑥を満たすお客様は、基準金利からさらに各条件に応じた引き下げを行います。

- ①給与、年金、農畜産物販売代金のいずれかの受取口座を当JAにご指定中の方(新規指定含む)
- ②当JAにてJAネットバンク(個人)をご契約中の方(新規契約含む)
- ③当JAにてJAカードをご契約中の方(新規契約を含む)
- ④当JAにて公共料金の口座振替をご利用の方(新規契約含む)
- ⑤当JAのNISA口座で、投資信託(積立投資枠月5千円以上、または成長投資枠50万円以上)を1件以上ご契約中の方(新規契約含む)
- ⑥当JAより今回ローン対象の自動車を購入の方

- ☆いずれかの項目に該当で0.1%引き下げ
- ☆2項目該当で0.2%引き下げ
- ☆3項目以上該当で0.3%引き下げ

JAグループ

子どもたちの未来に 食の安心をつなぐ



私たちの国で消費する食べものは、できるだけこの国で生産する

その考え方を国消国産といいます。



日本は今、食料の約6割を輸入に頼っています。



もしも輸入が難しくなって、必要な食べものが足りなくなったら...農畜産物は、足りなくなったからといって、すぐに生産を拡大することはできません。だから、日ごろから「国消国産」を進めることが、とても大事。「国産」をもっと食べましょう。

国産を食べると、いいこといっぱい!



国消国産が日本の食の未来をつくります。

JA住宅ローン プレミアムプラン



2024年4月1日～2025年3月31日までに申し込まいただき、本プランの*適用条件を満たす方を対象に、

お借入時の店頭金利から年1.975%引き下げいたします。

JA三大疾病保障付 住宅ローン「サポート3」

変動金利 2024年7月店頭金利 年2.725% → 年0.75%

死亡・所定の後遺障害の状態に加えて三大疾病(がん・脳卒中・急性心筋梗塞)が原因で所定の状態と診断されたら住宅ローン残高が0円になる三大疾病保障特約付住宅ローンです。

ローン金利に上乘せ無しでご利用いただけます

※適用条件につきましては各支所窓口までお問い合わせください。

お問い合わせはJA鹿本各支所窓口まで



和やまが栗

『やまが和栗』をたっぷり使用した高級アイス

ピュアマロン pure marron

7月1日(月) 販売スタート

山鹿市オリジナル限定商品 販売本数3000本限定 1本486円(税込) ※売り切れ次第、販売終了

【販売店】 山鹿市物産館連絡協議会(山鹿市内7物産館)で一斉販売 JAかもと FM夢大地館、ふるさと市場、道の駅水辺プラザ かもと、鹿央物産館、あんずの丘、栗と空、道の駅鹿北小栗郷

グリーンハウスみかん 最盛期!!

今年もグリーンハウスみかんの季節がやってきました!!



普通のみかんと何が違うの?

グリーンハウスみかんは見た目は緑色ですが、中身はしっかりと完熟した甘酸っぱいみかんです。皮の緑色と身のオレンジ色のコントラストが美しく、皮をむくと爽やかな香りが広がります。

なぜ皮は緑なのに中は完熟してるの?

その理由は栽培方法にあります! ハウス内の温度・湿度・水分調節を徹底管理し、この時期に皮は緑のまま、中だけを完熟させます。これは経験が豊富な職人にしか成せない技です!

収穫してすぐは皮が濃い緑色ですが、時間の経過や気温の状況により黄色みを帯びていきます。

「グリーンハウスみかん」の出荷が最盛期を迎えています☆今年も甘みと酸味のバランスがちょうど良い、美味しいみかんに仕上がっています!

特徴 爽やかな酸味とコクのある味わい これからの暑い季節のビタミンC、水分補給などにぴったり☆

グリーンハウスみかんはファーマーズマーケット夢大地館にも入荷しております! キズが少ないものを一つひとつ丁寧に手詰めした化粧箱入りは、7月上旬から入荷予定です!



JAかもとファーマーズマーケット夢大地館へぜひお立ち寄りください!

ギフトとしても人気です!

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 りんどうポーク



3名様

きめ細やかでジューシーな肉質。熊本の銘豚豚です。

B 「くまさんの輝き」 5kg 5名様

熊本県で生まれたツヤ(輝き)が美しいお米



C 梨5kg 5名様 (品種はお任せください)

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。

※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

「すきっぷ」へのご意見、ご感想をお聞かせください。

63

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。

※ 締切: 2024年8月16日(金)
(当日消印有効)

【個人情報の取り扱いについて】
ご提供いただきました個人情報につきましては、このプレゼントに関する利用以外には使用いたしません。

■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/2024年7月13日
■発行責任者/西岡 裕治 ■編集責任者/村上 浩二
■印刷所/株式会社チェーン



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

Instagram

https://www.instagram.com/ja_kamoto/

いいね♡
お願いします!



JA_KAMOTO

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

