

上益城の“農”と“人”を繋ぐJAかみましき発の地域コミュニティ誌

かみ・Come!!

Vol.25

2022.7

夏号

益城町のイケスイカ農家

県内有数のスイカの産地
益城町のスイカ農家を訪ねて

とれたてinfo

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ

県内有数のスイカの産地 益城町のスイカ農家を訪ねて

上益城郡益城町でスイカを栽培されている山住工さん。
今回はそんな山住さんにスイカ栽培にかける想いを伺ってきました。



両親がスイカを栽培していたので、幼い頃からその姿を見ていましたが、30歳まで会社勤めをしていました。4人目の子供が生まれたことをきっかけに「自分がやりたいことを仕事にしたい」という思いを持つようになりました。ちょうどその頃に同級生が就農していることを知り、話を聞くうちに影響を受けて就農を決意しました。就農して9年になりますが、日々勉強しながらスイカと向き合っています。



同級生の影響を受けて就農

熊本県の中央部に位置する益城町は、西に熊本市、東に阿蘇の山々を見渡せる緑豊かなベッドタウンです。肥沃な土地では全国的に有名なスイカや米、果物、野菜の栽培が盛んにおこなわれている自然と都市の調和がとれ、四季折々の変化も豊かで美しい景観があらわれているまちです。そんな益城町でスイカを栽培されている山住さんにスイカ栽培にかける想いを伺ってきました。



自然と都市の調和がとれたまち



1棟のハウス(92m)
約280の苗が植えられ
250玉ほどのスイカが
収穫されます



経営規模
スイカ 50アール
スナップエンドウやトウモロコシ、
ベビーリーフ、ゴーヤも栽培しています

益城町 山住 工さん (39)

人生100年時代 農業者年金で安心・豊かな老後を。

【農業者年金】は、農家のことを知り尽くした農家のための年金制度です。

Point1 農家に最適な 6つの特徴とメリット

- ① 農業者なら広く加入できる
- ② 積立方式・確定拠出型で少子高齢時代に強い
- ③ 通常加入の場合、保険料の額は自由に決められる
(月額20,000円～67,000円)
- ④ 終身年金に加え、80歳前後に亡くなった場合は死亡一時金がある
- ⑤ 税制面の優遇措置が大きい
- ⑥ 一定の要件を満たす農業者には保険料の国庫補助がある

Point2 令和4年から 制度改正でさらに便利に！

- 令和4年 1月から
若い農業者が加入しやすいよう
保険料が引き下げられます
35歳未満で一定の要件を満たす場合は月額1万円から加入できます
- 令和4年 4月から
農業者年金の受給開始時期の
選択肢が広がります
年金の受給開始時期をご自身で選択できます
●農業者老齢年金……65歳以上75歳未満
●特例付加年金……65歳以上(年齢制限上限なし)
- 令和4年 5月から
農業者年金の加入可能年齢が
引き上げられます
一定の要件を満たす場合、60歳以上65歳未満の方の加入も
できます

金融部
からの
お知らせ

まずは、農業者年金を知ることから。

農業者年金に加入した場合の保険料の運用状況をはじめ、将来の受給予定額等も農業者年金基金のホームページでご覧いただけます。

独立行政法人農業者年金基金のホームページ <https://www.nounen.go.jp/>



●農業者年金の詳しい内容や加入の申し込みは、最寄りの農業委員会またはJAにお問い合わせください。(一社) 熊本県農業者会 熊本県農業者会

福祉のことで何かお困りの事、ありませんか？

J A かみましきでは
上益城郡内で居宅介護支援や
通所介護老人ホームなどの
福祉サービスを行っています。

J A 上益城居宅介護支援事業所

☎ 0967-73-1253

居宅介護支援事業所虹のかけ橋

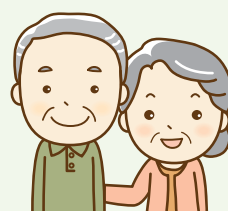
☎ 096-234-0009

福祉センター

☎ 0967-73-1211

福祉部
からの
お知らせ

何かお困りの時は、
お気軽にお尋ね
ください!



一緒に頑張るスタッフも
募集中。
詳しくはお電話ください。

スイカの出荷の様子

益城スイカの選果から出荷までを支える「西瓜選果場」の様子をご紹介します！



1 動く床で優しく出荷

広ーいスラットコンベアにスイカをのせると自動で選果ラインへ運びます。



2 センサーでチェック

糖度や重さなどをセンサーでチェックします。秀優良で品質、大きさは5L～2Sに分けます。



3 自動で箱づめします

黒い吸盤のような装置でスイカを吸いつけ、自動で箱づめします。どんな大きさ、重さのスイカもお手のもの！

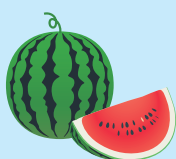


4 みなさんの食卓へ出発!

ベルトコンベアにのってトラックへ。
主に東京・名古屋・大阪方面へ出荷されます。



甘くて美味しい
「益城スイカ」
ぜひ食べてみて下さい!



収穫したスイカは
1玉14kgを超えるものも



私が所属する西瓜部会では、6月出荷のスイカに付加価値をつけるため、数年前から気候や土壌に合う品種の検討をしています。このハウスで栽培している「黒武者」という品種もその中の一つです。皆さんがよく見るしま模様のあるスイカと比べると大玉で果皮が黒いこと、種が少なく食味が良いのが特徴です。

今後は栽培面積を増やして、たくさんの方にこのスイカを知ってもらい、おいしく食べてもらうことが今後の目標です。



付加価値のついたスイカを作るために

スイカ栽培は、毎日試行錯誤の連続ですが、選果場の基準をクリアし、糖度もベストな状態で出荷できています。スイカを食べた家族や知り合いが「おいしい!」と言って喜んでもらえることがとても嬉しく、やりがいを感じています。これからも質の高いおいしいスイカを作るために、西瓜部会で開催される勉強会に積極的に参加し、スキルアップしたいと思っています。また冬の早出しスイカの栽培への挑戦も検討しています。



「おいしい!」と言ってもらえるスイカ作りへ



黒皮大玉スイカの
“黒武者”



JA共済からの
ご案内です。

認知症共済

いつでもおねがいします

共済部
からの
お知らせ

認知症の予防と備えに ついて考えてみませんか？

ポイント1

認知症に対して
一時金で手厚く
備えられます！

ポイント2

まとまった金額が
受け取れるので、
施設介護にも安心！

ポイント3

認知症の前段階の
軽度認知障害も
保障の対象です！

●認知症共済にかかる責任（保障）の開始は、ご契約からの日をきめて1年を経過した日からとなります。●ご加入にあたりましては、お近くのJA窓口にお問い合わせください。●上記の記載内容は概要を説明したものです。ご契約の際は「重要事項説明書（契約概要・注意喚起情報）」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご確認ください。

問い合わせ先（JAかみましき各支所）

- 御船支所：096-282-1355
- 甲佐支所：096-234-0052
- 嘉島支所：096-237-0004

- 益城支所：096-286-9231
- 矢部支所：0967-73-1230
- 清和支所：0967-82-3131

1224325101031

農業機械・自動車・生活用品展示会

【開催地区】	【開催日】	【開催場所】
清和地区	7月6日(水) 9:30～15:00	清和支所
御船・甲佐・嘉島地区	7月7日(木) 9:00～15:00	嘉島支所
益城地区	7月8日(金) 9:00～15:00	益城支所
矢部地区	7月13日(水) 9:30～15:00	矢部支所購買

JAでんき見取り
キャンペーン

・お見取り頂いた方に
粗品プレゼント!!

直近で利用された電
気料金検針票（請求明
細書）をご持参くださ
い



【新型コロナウイルス感染症
対策における大切なお願い】

- ・マスク着用をお願いします。
（マスク未着用の方は、ご来場をご遠慮いただく場合がございます）
- ・ご来場受付にて体温測定を実施いたします。



購買部
からの
お知らせ



（お問い合わせ先）

御船支所購買：096-282-1361 嘉島支所購買：096-237-0098 矢部支所購買：0967-73-1237
甲佐支所購買：096-234-0367 益城支所購買：096-286-8989 清和支所購買：0967-82-2255

上益城農産物が並んだ直売所へぜひお越しください



とれたて市場嘉島店

営業時間 9:00～17:00
上益城郡嘉島町北甘木2206
TEL 096-235-6201 FAX 096-235-6202



とれたて市場花立店

営業時間 10:00～17:00
熊本市東区花立3丁目39-24
TEL 096-367-7904 FAX 096-367-7904



とれたて市場益城店

営業時間 9:00～17:00
上益城郡益城町木山260-1
TEL 096-287-1147 FAX 096-287-1148

ぱぱっとうれしい旬レシピ



ゴーヤのクリームチーズあえ

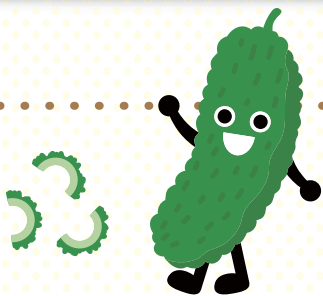


作り方

- ①ゴーヤを縦半分に切って塩を振って揉みこみ、5～10分おく。
- ②ボウルにAを練り合わせる。
(クリームチーズはあらかじめ常温にもどしておく)
- ③①のゴーヤを水で洗って、②とあわせる。
- ④お皿に盛って鰹節をのせたら完成。

材料(4人分)

ゴーヤ…1本	A	クリームチーズ…100g
塩…少々		味噌…大さじ1
鰹節…少々		ニンニク…2ヶ



ゴーヤの豚バラ巻き



材料(4人分)

ゴーヤ…1本	A	醤油…大さじ3
豚バラ…150g		砂糖…大さじ2
小麦粉…少々		みりん…大さじ2
ショウガ…少々		酒…大さじ1
ごま油…少々		

作り方

- ①ゴーヤを4等分に切り、5mmの棒状にしておく。
- ②鍋にお湯を沸かして塩を入れ、①をさつと茹で、ざるにとる。
- ③②をボウルに移して小麦粉をまんべんなくまぶす。
- ④切ったゴーヤ2～3本を半分に切った豚バラで巻く。
- ⑤④をバットに広げ、小麦粉を薄くまぶす。
- ⑥フライパンにごま油をひき、豚バラに火が通るように焼く。
- ⑦豚バラに火が通ってきたらみじん切りにしたショウガを入れ、香りづけする。
- ⑧フライパンにAを入れ、煮汁がなくなるまで火を通しからめる。
- ⑨⑧をお皿に盛り付けたら完成。

JAかみましきホームページには、この他にもたくさんの美味しいレシピを掲載しています。



プレゼント

JAかみましきの
「旬の野菜詰め合わせ」を
5名様にプレゼント!



写真はイメージです

この紙面をご覧になったご意見、ご感想等をご記入いただき、氏名、住所、郵便番号等をご明記の上、はがき、FAX、またはEメールにて下記までご応募ください。たくさんのご応募お待ちしております!(お寄せいただいた情報は、プレゼント発送の目的以外には使用しません)

はがき

〒861-3243 熊本県上益城郡甲佐町白旗543-1
JAかみましき「かみ・come!! 夏号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

E-mail jakamimasiki@aiores.ocn.ne.jp

締切 7月21日(木) 必着

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

ご応募は
お早めに!



JAかみましき

〒861-3243 熊本県上益城郡甲佐町白旗543-1 TEL: 096-234-1155 FAX: 096-234-0890
E-mail: jakamimasiki@aiores.ocn.ne.jp URL: https://www.ja-kamimashiki.or.jp/

編集 総務部管理課