

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.20
2021.3
春号



益城町のイケ農兄弟

てる

ブラザーズ

兄弟で切磋琢磨して作る
兄のにんじん弟の大根
益城町の兄弟農家を訪ねて

とれたてinfo

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ

兄弟で切磋琢磨して作る 兄のにんじん弟の大根 益城町の兄弟農家を訪ねて

上益城郡益城町の永野 隆信さん、永野 隆二さんは、兄の隆信さんがにんじん、弟の隆二さんが大根を栽培する兄弟農家。今回はそんな永野さんご兄弟にお話を伺ってきました。

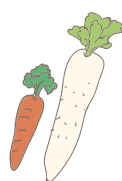


はじめ隆二さん（弟）は、先に就農していた隆信さん（兄）の永野農園に就農し、一緒に栽培をしていました。その後、独立をしたいという思いや、新規就農の支援があったことから、これを機に隆信さん（兄）はにんじん、隆二さん（弟）は大根と別々に栽培するようになりました。



なぜ兄弟別々で栽培されているのですか

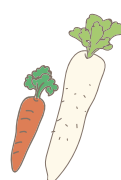
今回は、そんな益城町でにんじんと大根を栽培されている永野さんご兄弟に栽培の工夫やこだわりについて語っていただきました。



今回訪れたのは、熊本市東部に隣接し、熊本空港や九州自動車道などがあり交通の拠点である益城町でにんじんと大根を栽培されている永野さんご兄弟。この地は、北部一帯は益城台地と称される畑地がひらけ、中央部には水田と都市近郊の住宅地が広がっており、スイカなどの栽培が盛んです。



ニンジンは、様々な品種を試した結果、あやほまれという糖度が高い品種を栽培しています。



ニンジンと大根を栽培するうえでのごだわりを教えてください

安心・安全な野菜作りです。特別栽培の基準に沿って化学肥料や農薬を抑えて、ニンジン・大根を栽培しています。

大根の品種は、春桜舞という品種を栽培しており青果・加工用に対応できます。栽培するうえで、特にこだわっているのは『土』です。1シーズン終わると圃場に牧草を植え、育ったら刈り取り、土を反転させ1年間寝かせます。じっくりと寝かせることで、土の中に有機物が増え栄養豊富な土壌になり、品質の良い大根が育ちます。また出荷では、大根洗浄機を導入しました。洗浄機を使用すると、水圧で泥を落とす短い時間で洗浄するので大根に傷が入りにくく、品質や見栄えの良い大根を出荷できるようになりました。

今は、にんじんが約11ヘクタール、大根が約9ヘクタールで栽培しています。



益城町 永野 隆二さん (34)



益城町 永野 隆信さん (37)

(経営規模)

にんじん：約11ヘクタール
大根：約9ヘクタール



いつでも、どこでも
手軽に便利だそう。

金融部からのお知らせ

JAバンクアプリ

アプリをダウンロードして簡単登録！いつでもすばやく口座残高のチェックや明確の残高ができるサービスです。

インターネットにアクセスするだけで、振込や税金・公共料金払込等さまざまな取引ができるサービスです。

JAバンクアプリ

JAバンクアプリ

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

福祉のことで何かお困りの事、ありませんか？

JA 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。

何かお困りの時は、
お気軽にお尋ね
ください！

JA 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

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。

人参が出荷されるまで

① 収穫したニンジン洗浄



② 洗浄したニンジンで青果用・加工用に選別



③ 選別したニンジンを出荷

サイズ別に選果し、箱に詰めて出荷

青果用



袋に詰めて出荷

加工用



皮をむき加工用で出荷

す。また、選果では規模拡大に対応できるよう最新のカメラを導入しています。ひとつひとつ写真を撮り、サイズ別に選果できます。さらに、データ化もでき作業の効率アップになります。



今後の目標を教えてください

今後は、規模を拡大するため最新の機械を導入し、機械化を進めていきたいです。また、来年から、海外実習生を引き受ける予定です。お客様から求められるような安心・安全でキレイな野菜作りを目指していきます。こだわりの皆さんに知っていただくまでは時間がかかりますが、多くの方に食べていただけるよう頑張ります。

大根が出荷されるまで

① 泥の付いた大根を洗浄機で洗浄



② 洗浄した大根の葉をカットし均一にする



青果用

③ 大根を出荷

箱詰めして出荷



先端と根元をカットして加工用で出荷

加工用



JAの医療共済が新しくなりました!!!

NEW 医療共済
メディフル

共済部からのお知らせ

ポイント1

安心の**一時金保障**で短期入院やその後の通院・在宅医療等も安心!

ポイント2

先進医療の技術料を**通算2,000万円**まで保障!!

ポイント3

1入院あたりの共済金支払回数(1・4・7回型)、日額保障の有無、手術保障の有無など、**様々なニーズに対応!!!**

●共済金等のお支払いは、その原因となる疾病等が責任開始時以後に生じた場合に限り、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
- 益城支所: 096-286-9231
- 甲佐支所: 096-234-0052
- 矢部支所: 0967-73-1230
- 嘉島支所: 096-237-0004
- 清和支所: 0967-82-3131

お問い合わせの際は最寄りの支所窓口まで

梅雨に向けてガス衣類乾燥機 乾太くん

購買部からのお知らせ



家事をもっと時短化!
我が家がランドリーに!
ランドリーに行く時間が

家事や趣味の時間へ!

1日に何度も着替える赤ちゃんのために!
花粉、黄砂などが気になるあなたに!

容量	8kg用 (約5人分)	5kg用 (約3人分)	3kg用 (約2人分)
型式	RDY-80	RDY-54S-SV	RDY-31S
外形寸法	高さ684×幅650×奥行641mm	高さ684×幅650×奥行561mm	高さ609×幅550×奥行506mm
質量	33kg	31kg	24.5kg
使用時間(1回当たり) (標準コース)	80分	52分	52分
価格	154,200円(税込)	128,700円(税込)	106,300円(税込)

※容量について、1日一人当たり1.5kgで算出 ※100Vコンセントが1カ所必要となります ※本体等に使用する部材変更により価格が異なる場合があります

詳しくは JAかみましき ガスセンター 矢部支所購買課 Tel.096-234-2900 までご連絡ください
Tel.0967-73-0050

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 9:00～17:30
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 10:00～17:30
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 9:00～17:30
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



さっぱり大根のおろし和え

材料(4人分)

豚バラスライス……180g
酒……………大さじ1
塩……………ひとつまみ
片栗粉……………適量
ダイコン……………2分の1本
ほめられ酢……………100cc
トマト(大玉)……1個
小ネギ……………適量



作り方

- ①豚バラに塩、酒をふりかけ30分おく。鍋にお湯をわかし、片栗粉をまぶした豚バラをくぐらせる。ボウルに用意した氷水にサッと通らせすぐざるにあげる。
 - ②ダイコン2分の1本を大根おろしにし、ほめられ酢で味付けする。
 - ③スライストマトの上に②を乗せ、その上に豚バラを小高く盛りつける。小ネギを散らせば完成!
- アレンジレシピ: 豚バラをタイに置き換えてもOK!
タイは切り身に塩を振り10分ほどおいたら、両面に片栗粉をふり、熱湯で湯がく。

材料(4人分)

ニンジン……3本
ツナ……………1缶
レモン……………1個
くるみ……………50g
塩……………少々



A 酢……………大さじ1
コショウ……………少々
オリーブオイル……………大さじ5

ニンジンとくるみのラペ



作り方

- ①ニンジンは長めの千切りにしたら塩を混ぜ、10分程度おいて水気をとる。
- ②くるみは荒くきざんでフライパンで5分程度炒る。
- ③ボールにAを混ぜ合わせ、そこにツナとニンジン、くるみを混ぜて、冷蔵庫に2時間以上入れて味をなじませたら完成。

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
「矢部茶セット」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!! 春号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 4月19日(月) 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