

上益城の“農”と“人”を繋ぐJAかみましき産の地域コミュニティ誌

# かみ・come!!

Vol.26

2022.11

秋号

益城町のイチ柿農家で

県内有数の太秋柿の産地

益城町の太秋柿農家を訪ねて

とれたてinfo

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ

# 県内有数の太秋柿の産地 益城町の太秋柿農家を訪ねて



上益城郡益城町で太秋柿を栽培されている坂本亨さん。  
今回はそんな坂本さんに太秋柿栽培にかける想いを伺ってきました。

両親が農業をしていたので、幼い頃からその姿を見ており20才の時に就農しました。太秋柿の栽培を始めて約20年になります。当初は、梨畑でしたが太秋柿の品種が開始して梨から太秋柿へと切り替えました。現在は、父と二人で栽培しています。



**太秋柿はいつから栽培していますか？**

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。肥沃な大地では全国的に有名なスイカや米、果物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。そんな益城町で太秋柿を栽培されている坂本さんに太秋柿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**



袋かけは大変ですが  
きれいな太秋柿になります！



太秋柿を栽培するうえで工夫していることは、棚栽培や袋かけ、摘蕾・摘果です。棚栽培



**太秋柿を栽培するうえで工夫やこだわりを教えてください！**



**経営規模**  
太秋柿 105畝（路地90畝、ハウス15畝）  
梨や柚、みかん（みはや、不知火）も栽培しています

**益城町 坂本 亨さん (53)**  
とある



## とれたたて市場嘉島店

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

～とれたたてinfo～

とれたたて市場には太秋柿も販売しております！

**上益城農産物が  
並んだ直売所へ  
ぜひお越しください！**

## 太秋柿出荷の様子

太秋柿の選果から出荷の様子をご紹介します！

### ① 検査員による品質チェック



### ② 重量選果機で重量別に選果し箱詰め



### ③ 関東方面の青果店やデパートに出荷されます



大玉な太秋柿が実るとやりがいがあります！



大玉な太秋柿がたくさん実っているとやりがいを感じます。また、丹精込めて作った太秋柿を消費者から「おいしい」と言われると嬉しく思います。

農業をしていて嬉しく、やりがい等を教えてください！

をすることにより栽培管理がしやすくなります。袋がけは、果実が汚れるのを防ぎます。袋がけ作業は夏場に行い大変ですが、大事な作業になります。また、柿はたくさんの実を付け栄養分が分散するため摘蕾・摘果を行い、大玉な果実に育つようにしています。

美味しい「太秋柿」ぜひ食べて下さい！



今後は、高品質で大玉な太秋柿を安定して出荷していくように努めます。また、管理講習会等で勉強しスキルアップを目指したり、みつばちを入れ安定した着果ができるようにしていきたいです。



今後の目標を教えてください！



## 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

第20回

JAかみましき

JA祭



楽しいイベント  
盛りだくさん!!



日時

10/29 土  
9:00~15:00

場所

JAかみましき本所

日時

11/5 土  
9:00~15:00

場所

JAかみましき益城支所

日時

11/19 土  
9:00~15:00

場所

山都町千寿苑

※新型コロナウイルス感染症の対策をとり開催します。なお、感染拡大の状況により開催方法を変更する場合があります。

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ



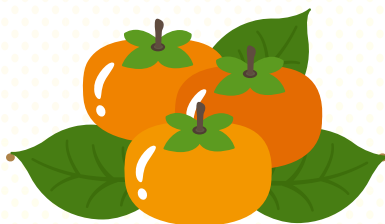
栄養満点! 柿のカラフルサラダ

作り方

- ①柿は、横に切れ目をいれ5mmくらいの厚さのくし形に切り薄塩をかけておく。
- ②パプリカを柿と同じような形に切る。
- ③インゲンを塩ゆでして、3cm幅に切る。
- ④生ハムを1枚1枚はがしてほかの材料と同じ大きさくらいに切る。
- ⑤クリームチーズとほかの材料を合わせ、黒コショウをかけたら完成。

材料(4人分)

柿	1個	クリーム	
生ハム	50g	チーズ	100g
インゲン	100g	黒コショウ	少々
パプリカ	1個	塩	少々



材料(4人分)

柿	2個	A	砂糖	50g
ホットケーキ			レモン汁	大さじ1
ミックス	200g		バター	50g
卵	1個			
牛乳	150ml			

とろふわ♪柿の炊飯器ケーキ



作り方

- ①くし形に切った柿をAと鍋に入れしんなりするまで煮込む。
- ②①をざるにあげ、煮汁はボウルにとっておく。
- ③ボウルに卵、牛乳、柿の煮汁を入れ、泡だて器で合わせる。
- ④③にホットケーキミックスを加え、なめらかに練る。
- ⑤炊飯器の内釜にバターを塗る。
- ⑥④を炊飯器の底に均一に並べ、③を流し込む。
- ⑦スイッチを入れる前に気泡をとるため上からトントンと落とす。
- ⑧出来上がりは柿が上になるよう器に出して、冷やしてから切り分ける。

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!! 秋号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 11月11日(金) 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@aioros.ocn.ne.jp URL: https://www.ja-kamimashiki.or.jp/

かみましき 編集 総務部管理課