

# かみ・Come!!

Vol.23

2022.2

冬号

とれたて・インフォ  
ぽぽっとうれしい♪旬イベント

〜3世代で繋ぐ竹加工と外構工事〜  
益城町の樹芸家族を訪ねて

益城町のイケてる  
樹芸家族

TAKEEX

でる

ファミリー

# ～3世代で繋ぐ竹加工と外構工事～ 益城町の樹芸家族を訪ねて



上益城郡益城町福原地区で竹加工や外構工事をされている有川さんご家族。  
今回はそんな有川さんご家族にお話を伺ってきました。

☆英雄さんに教えて頂きました  
はじめは農業をしていましたが、農業をする中で農業用の竹資材などが必要だと感じました。そこで自己流で竹細工を始めたことが竹加工を始めのきっかけです。その後、農業用の竹籠や竹ざるを作るようになり植木まつりに出店



竹加工や外構工事を始められた  
きっかけを教えてください

今回訪れたのは、益城町で竹加工や外構工事を家族3世代で経営されている有川英雄さん、貴博さん、翔太さんご家族。益城町は、熊本市と阿蘇に隣接し、阿蘇くまもと空港や2つのインターチェンジがある交通の要所。また、豊かな水の恵みを受けた土地でスイカを始めとする多くの農産物が栽培されています。そんな益城町でJAかみましき樹芸部会に加入され、現在開催されている第46回JA植木まつりに出店されている有川さんご家族にお話を伺ってきました。



手作業で削っています



外構工事に関しては、多角経営をするために始め、現在は息子（貴博さん）が後を継ぎ経営しています。昨年からは孫（翔太さん）も一緒に外構工事を担当するようになりました。



益城町（右から）有川 貴博さん（49）  
英雄さん（75）  
翔太さん（23）

## 急な出費に備える JAのカードローン・フリーローン

今月は〇〇で〇〇に…などとお金が必要な時にJAのカードローン・フリーローンが便利!!

金融部  
からの  
お知らせ

### ●カードローン

JAカードローン		カードローン (約定返済型・一般型C)		教育ローン (カード型C)	
お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額
6.96%～7.20% (保証料込)	300万円以内	8.30%～10.70% (保証料込)	500万円以内	4.00% (保証料込)	700万円以内

### ●フリーローン

フリーローン (一般型C)		フリーローン (J型)		シルバーライフローン (J型)	
お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額
8.80%～11.20% (保証料込)	500万円以内	9.00% (保証料込)	200万円以内	6.50% (保証料込)	100万円以内

詳しくは最寄りのJA窓口までご相談ください。

- 御船支所 ☎096-282-1355
- 益城支所 ☎096-286-9231
- 本所金融部 ☎096-234-1155
- 甲佐支所 ☎096-234-0052
- 矢部支所 ☎0967-73-1230
- JAかみましき
- 嘉島支所 ☎096-237-0004
- 清和支所 ☎0967-82-3131

●ローンをご利用いただける方は、当JA所定の資格・要件を満たす方に限らせて頂きます。  
●お申し込みの際には、当JAおよび当JAが指定する保証機関において所定の審査をさせていただきます。審査の結果によっては、ご希望に沿い兼ねる場合がございますので、あらかじめご了承ください。  
●表示金利は、令和3年11月1日現在のものです。  
●その他ご不明な点がございましたら、当JAの窓口までお問い合わせください。

福祉のことで何かお困りの事、ありませんか?

福祉部  
からの  
お知らせ

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。



植木まつりの準備の様子



お箸は好みの太さに調整できます



昨年新型コロナウイルスの影響により開催中止となったJA植木まつりが2年ぶりに開催されています。JAかみましきからも生産者自慢の庭木や庭園、お茶、工芸品、特産品など数多く出店されています。皆様も新型コロナウイルス感染防止対策をされ是非会場に足を運んでみてください！

今年1月にセレクトショップをオープンしました！竹の工芸品なども販売しています♪

select shop **Aliy**

住所：熊本県上益城郡 益城町福原530-4  
TEL：096-283-7051  
Instagram：@selectshop\_aliy  
http://www.aliy.shop/

☆貴博さんに教えて頂きました  
自社で外構工事からエクステリア工事の設計を行っています。これまでの工事経験を活かしてお客様が満足頂けるプランを提供していきたいです。

やりがいを感じるときは、やっぱりお客様から喜びの声を頂けると一番です。また、これから息子（翔太さん）と会社を経営していきたいことがとても嬉しいです。

仕事をしています。大切にしていることや、やりがいを感じることを教えてください。

☆英雄さんに教えて頂きました  
お箸はひとつひとつ手作業で作っています。竹は弾力があり、しなりが良いため強度があり折れにくいです。また、手作業で箸を削っていくので好きな太さにすることができます。皆さん是非、竹のお箸を使ってみてください。

竹のお箸の良さを教えてください

2年ぶりのJA植木まつりです。新築、外構などをお考えの方は会場にお越しください。私たち以外にもJAかみましき樹芸部会の生産者の方たちが多数出店されています。会場お待ちしております！

最後に一言♪

☆翔太さんに教えて頂きました  
この仕事を始めて1年目です。まずは父（貴博さん）の仕事をしつかり覚えて、一人前になれるよう頑張ります。また、この仕事を始めたきっかけの一つとして、同世代に外構工事という仕事を知ってもらいたい、という想いがあります。外構工事は重労働というイメージがありますが、楽しい仕事だということを伝えていきたいです！

今後の目標を教えてください

JAの医療共済が新しくなりました!!!

共済部からのお知らせ

NEW 医療共済 **メディカル**

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。●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）

- 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

もしもの時はお電話下さい

購買部からのお知らせ

天昇院ましき

益城町惣領1414の2

TEL 096-289-1059  
夜間 090-4982-1059

天昇院みふね

御船町御船948の1

TEL 096-281-1059  
夜間 090-4982-1059

24時間対応しています 相談も随時受付中

# 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



### しっとり苺のチーズケーキ

材料(4人分)

イチゴソース用	コーンスターチ……15g
イチゴ……2パック	バター……40g
グラニュー糖……100g	生クリーム……70cc
レモン汁……大さじ1	グラニュー糖……100g
クリームチーズ……200g	レモン汁……大さじ1
卵……4個	バニラエッセンス……適量
薄力粉……50g	



#### 作り方

- イチゴ2パックをフードプロセッサーにかける。
- ①を鍋に移してグラニュー糖とレモン汁を入れ火にかけ、20分ほど煮詰める。
- ボウルにクリームチーズを入れ、なめらかに練り、溶かしたバターとバニラエッセンスを加える。
- ③に卵黄4個分(少しずつ)と生クリーム、イチゴソースを加え混ぜ合わせる。
- 薄力粉+コーンスターチをふるいにかけて、④と合わせる。
- 別のボウルに卵白4個分を泡立て、グラニュー糖を4回ほど

イチゴソース

- に分け入れ、角が立つまで泡立て、角が立ってきたら、レモン汁を入れメレンゲを作る。
- ⑤のボウルに⑥のメレンゲをゴムベラで3回に分けて入れ、切るようにして均一に混ぜる。
  - ケーキ型(底がぬけるもの)にクッキングシートを型に合わせて切り、⑦を入れ、空気を抜く。(10cmの高さから落とす)
  - オーブンを予熱処理160℃で予熱しておき、天板にクッキングペーパーを敷き、熱湯を注ぎ、中央にケーキ型を置いて、1時間ゆっくり焼く。
  - 焼き上がったら、オーブンを開けず1時間おき、冷めたら冷蔵庫で2～3時間冷やし、型から外す。
- ※デコレーションする場合、生クリーム130ccを泡立て、グラニュー糖100g、バニラエッセンス少々を加え、生クリームを仕上げ飾る。

### イチゴたっぷり♪満足白玉

材料(4人分)

イチゴソース用	イチゴ……1パック
イチゴ……2パック	はちみつ……大さじ3
グラニュー糖……100g	白玉粉……250g
レモン汁……大さじ1	A 餅粉……50g
	水……150cc



- 上記のレシピと同様にイチゴソースを作る。
- Aをボウルに入れ、イチゴソースを大さじ5入れ、手でこねる。
- ②を500円玉の大きさに丸めて、お湯を沸かして茹でる。
- 白玉が茹であがったらボウルに水をはり、冷やす。
- イチゴ1パックを5mmの大きさに角切りし、ボウルに入れる。
- ⑤にはちみつを入れ約1時間おく。
- お皿に白玉とフレッシュソースを盛り付けて完成。

フレッシュソース



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

「竹工芸品詰め合わせ」を5名様にプレゼント!

Aliyから



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!! 冬号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 2月21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@aioros.ocn.ne.jp URL: https://www.ja-kamimashiki.or.jp/

編集 総務部管理課