

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.10

2018.9

秋号

山都町のイケ農男子

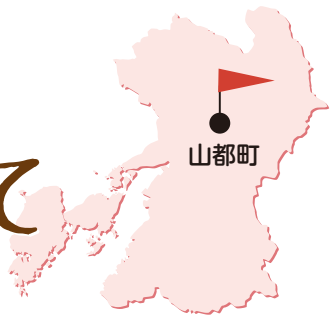
でる

昼夜の寒暖差が育む山都町のトマト
涼風あたる山頂のトマト農家を訪ねて

とれたてinfo

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ

昼夜の寒暖差が育む山都町のトマト 涼風わたる山頂のトマト農家を訪ねて



上益城郡山都町の標高750mの高台でトマトを生産している中村一秀さん。
抜けるような青い空と山の緑に囲まれた山頂の圃場でトマトにかける想いを伺ってきました。

車に乗り込んだとたん汗が噴き出す平地を出發。温度設定を連打して下り風量最大で走らせていました。山都町で扉を開けると車内と同じ涼しさの風が吹き込んできました。

笑顔で迎えてくれたのは山都町でトマト農家を営む中村一秀さん。祖父母、父、従業員2名の計6名でトマトを栽培しています。今回取材した圃場と、別に2ヶ所あるハウスも併せた約7反（70アール程）の作付面積で年間約100トンを生産しています。一反あたりの収穫量（反収）アップを目指して日々試行錯誤を重ねています。

標高750m台のトマトハウス

九州のほぼ真ん中「へそ」に位置する山都町は、ダイナミックな自然や高い標高による涼しく過しやすい気候を活かした屋外レジャーが揃い踏み。点在する滝や巨木、キャンプ場や天文台など町全体を1つの天然遊園地として楽しめま。

標高200メートルから900メートルの地帯は平地と比べて約4度低く、その冷涼な気候と昼夜の寒暖差を活かしたトマトやキャベツ、キュウリなどの夏秋野菜の生産が盛んです。

今回訪ねたのは標高750メートルの高台でトマトを生産するトマト農家さん。今年で3年目、これからの農業を担う若手農家さんにお話を伺ってきました。

九州の真ん中山都町



きっかけとなったのは、中村さんが尊敬するトマト農家さんの「トマトは一年に一度しか収穫できない。だから自分の圃場だけだと育てた年数分の経験しか積めないが、他の人の圃場を見学して学べば何倍もの学びを得ることが出来る。例えば3軒回れば3年分、4軒回れば4年分経験が増えるようなもの」という言葉。この言葉を指標に時間を見つけては様々な人々の圃場を見学しているそうです。

「人の良い所を学んで自分の圃場にも取り入れます。論理のしっかりした工夫をされている方はやはり反収が多いです」と楽しそうに話し、最近実践してみたことは何ですかという質問には、植物の葉や茎の発育を促進する窒素肥料を導入したことを教えてくれました。「今年は玉の太りよりも茎の太さを重視しています。茎を太く維持すると収量が上が

「より良い栽培法を柔軟に取り入れて反収を増やすことを目標に、他の人の圃場をたくさん見学しています」と中村さん。山都町は夏から秋にかけて旬を迎える夏秋トマトの生産量が県内で2番目に多い生産地です。そんな山都町で自身と圃場の環境が似ている生産者を訪ねて勉強を重ねているそうです。

勉強を重ねる日々



中村一秀さん（25）
山都町清和郷野原

JA祭を開催します

第18回

JA祭

10月5日(金)・6日(土)

会場 グランメッセ熊本 (益城町)

11月10日(土)・11日(日)

会場 千寿苑 (山都町) にて開催予定



様々なステージイベントの他、農業機械や自動車の特別価格での販売、地元農作物の即売コーナー、味噌や醤油などの食料品も充実しています。
皆様お誘いあわせの上ご来場ください！

お問い合わせの際は最寄りの購買店舗まで

購買部
からの
お知らせ

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
上益城郡内で訪問介護や居宅介護支援、
老人ホームなど様々な福祉サービスを行っています。

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

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。

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

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！





真剣な瞳で
トマトについて語る
中村さん



中村さんのトマトハウス！
まだまだあります

トマトの出荷の様子

山都町の夏秋トマトは「りんか409」という品種を中心に、7月初めから11月末にかけて出荷されています。今回はその出荷の様子を追ってみました！

面積 2460 m² の巨大な選果施設「清和野菜集荷場（通称：トマト選果場）」
トマトの選果から出荷までを担います。



1 ベテラン検査員による選果をします。

ヘタや側面のキズ、形などをベテラン検査員の目でチェックし、大まかに秀、優、良の等級に振り分けます。



2 さらにセンサーがチェックをします。

3 L から 3 S までの大きさや、色、形、上部のキズをセンサーでチェック。1 の等級分けを基準に、もう一度秀、優、良に分けます。



3 人の手で1つ1つ箱詰めします。

色、大きさ別に箱詰めします。赤く完熟に近いものと、桃色または緑に近いトマトは別の箱に分けて詰め、3 S などの小さいトマトはバック詰めします。



4 トラックに乗って それぞれの売り場へ出発。

人と機械による何重ものチェックをクリアしたトマトが各売り場へ運ばれて行きます。



丁寧に栽培、選別された山都町のトマト
ぜひ一度食べてみて下さい！

これからの展望

「反収を増やしてJAかみまき管内のトップ5になりたいです」と目標を掲げる中村さん。JAかみまきのトマト生産者が集まるトマト部会では毎年、年度末に102名いる部会員の中から、作付面積10アールあたりの出荷量が多い上位5名を表彰しています。この表彰はトマト部会のオリンピックとも言われ、部会全体で士気を上げレベルアップするため開催されています。中村さんは部会平均反収10トンの1.5倍の15トンを目指しています。層の厚いトマト部会で積極的に学び吸収し、これからの

そつです。壱素を沢山トマトにあげて挑戦してみました！挑戦は成功のようです。中村さんの圃場ではトマトが鈴なりに実り、葉や茎は青々と元気に生い茂っていました。深い緑に色づいた葉を眺めながら「目指す圃場に近づいてきていると思います」と確かな手ごたえを感じている様子でした。

毎日こうやって
収穫しています！



農業を牽引する1人となるべく自らの進む先を見据えています。

トマトは畑から
食卓までどうやって
来るんだろう？



アンパンマンこどもくらぶ会員募集中

会員募集中！



入会金・年会費無料

募集期間 平成30年4月～平成31年3月末まで

会員資格 熊本在住の妊婦の方

会員期間 入会日からお子さまの1歳の誕生日まで

妊婦の方に
よりよい
お知らせ！

会員特典

◎入会記念品をプレゼント♪

◎またご出産時、会員期間中、お子さまの1歳のお誕生日にもステキなプレゼントを用意♪

※募集会員数については、県内のJA毎に限りがございますので、定員に達した場合はご入会いただけない場合がございます。

入会者には
もれなく...

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

共済部
からの
お知らせ

JAならお得!!

よかよかローンキャンペーン

キャンペーン期間 平成30年8月1日(水)～平成31年4月30日(火)まで (表示金利は平成30年8月1日現在)

生活応援
キャンペーン



マイカーローン
固定金利
年 1.70%
変動金利
年 1.70%

リフォームローン
固定金利
年 1.30%
※り災証明書をお持ちの方
固定金利/年 1.00%
(1～5年目)

カーボローン
固定金利
年 2.80%

教育ローン
固定金利
年 1.66%

農業応援
キャンペーン



農機ハウスローン
固定金利
年 1.70%

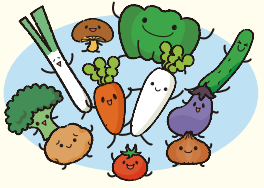
農機ハウスローン さらに!!
21世紀フォローアップ資金
最大1.0%の
利子補給
※但し、100万円以上借入の場合
(当初3年間)

21世紀
フォローアップ資金
固定金利
年 1.70% (5年以内)
年 2.40% (10年以内)
年 2.90% (20年以内)

金融部
からの
お知らせ

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

上益城農産物が並んだ直売所へぜひお越しください



毎朝採れたての新鮮な野菜や果物、作りたての惣菜がたくさん並んでいます。
週末には様々なイベントを開催！皆様ぜひお越しください！

9月22日（土）とれたて市場お彼岸感謝祭
（嘉島店・花立店・益城店）～24日（月）まで



とれたて市場嘉島店

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

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

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



材料（4人分）

トマトジュース…400cc / 砂糖…30g
ゼリーの素…大さじ1～2
洋酒（ブランデー等）…小さじ1

作り方

- ①トマトジュースにゼリーの素と砂糖を鍋に入れ、80℃くらいまで加熱しながらよく混ぜ合わせる。
- ②火を止めて洋酒を入れ、容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やしたら完成。



トマトゼリー

材料（4人分）

スパゲッティ…4人分 / トマト（中玉）…4玉 / なす…1本 / オクラ…6本
青じそ…5枚 / 梅こぶ茶…3杯分 / 氷水…1カップ

作り方

- ①スパゲティを湯がいて水で締める。この時、オクラもさっと湯がき汁に通し、小口切りしておく。ナスは小口切りして塩もみしトマトを薄くスライスし、青じそは千切りしておく。
- ②梅こぶ茶を氷水1カップに溶かしておき、すべての材料をボウルに入れて混ぜ合わせたら完成。



トマトの冷製スパゲッティ



プレゼント

山都町のトマト(1ケース4キロ入)
を10名様にプレゼント!



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 9月28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。

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。



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: <http://www.ja-kamimashiki.or.jp/>

編集 総務部管理課