

上益城の“農”と“人”を繋ぐJAかみましき祭の地域コミュニティ誌

かみ。 come!!

Vol. 11
2019.1
冬号

益城町のイケ農夫婦

てる

全国有数の早出しスイカで益城スイカ
益城台地のスイカ農家を訪ねて

とれたてinfo

ぽぽっとうれしい♪旬イベント

全国有数の早出しスイカ 『益城スイカ』 益城台地のスイカ農家を訪ねて



上益城郡益城町の水村善継さん、水村希美子さんご夫婦は益城台地でエコ栽培のスイカを育てるスイカ農家。チャレンジ精神あふれるハウスで美味しい早出しスイカを作るお2人に、スイカ作りにかかる想いを伺ってきました！



人と人、自然と都市が集うまち

益城町は、阿蘇くまもと空港などによる県内外へのアクセスの良さや九州の中心という立地条件の良さを活かし九州・全国規模のイベントを数多く開催する交流拠点であり、田園地帯などの緑豊かな地域と都市近郊型の住宅地が密接している自然と都市が融合した住み良いまちです。

スイカやメロン、梨、ブドウなどの果物や平地地でのお米の生産が盛んな益城町。今回はそのなかでも冬に食べられる早出しスイカ「益城スイカ」の生産地、益城台地のスイカ農家さんを訪ねてきました。

熊本地震と益城スイカ

益城町の中心地から車を走らせること約8分。すっかり冷え込んで冬の気配が色濃くなった益城台地に到着すると、たくさんのおスイカハウスが立ち並んでいます。益城台地は阿蘇外輪山の裾野に2000ヘクタールほど広がる町北東部の畑地で、68戸の農家がスイカをハウス栽培しています。

スイカの苗を育てているハウスから「はーいー」という声と共に現れ、笑顔で出迎えてくれたのは水村善継さん(45)。善継さんは熊本地震当時、スイカ部会というスイカ生産者が集まる団体の部長でした。シーズン最初の出荷ピークを迎えていた益城スイカを襲った大地震。本震の激しい揺れによって、一帯の選果を一手に引き受けていた益城西瓜選果場は稼働停止に追い込まれました。他地域の選果場から声がかかるも道が悪く、全て手選果に切り替え。「農家もJAの職員もみんな総出で選果しました」と善継さん。現在は益城西瓜選果場も復旧し、昨年12月4日には今シーズン初の出荷を迎えました。

ハウスの中にハウス？



善継さん(45) 希美子さん(45)
益城町

善継さんの父の代から栽培を始めたという益城スイカ。大きな特徴は、暖房を使わずに太陽光の熱とハウス内の換気だけで保温・加温をすることです。ここで重要になるのがハウスの構造・写真のようにハウスの中にハウスが入っている入れ子構造になっています。最大で4重のビニールハウスの中は、冬場でも1日締め切ると気温50〜60度にまでなるそう。昼は気温30〜35度、夜は12、3度に保つようその日の気候に合わせてハウスを開け閉めするタイミングを調整しているという善継さん。「朝開けて夕方閉めて、日中はこまめに管理するんですけど夜はできないので、気温が低い日は夕方についてより早く閉めて夜間温度を保つ調整をしています。」

スイカ栽培で特に気をつけていることを質問すると「栽培管理です。特に重要なのは温湿度の管理。午前中ハウス内の湿度を保つて午後換気するんですが、スイカに水滴がずっと付いていると水やけをおこしてしまうので、高品質のスイカを作るには、1日のスパンでいかにスイカの玉を乾かすかが肝です。夕方閉める頃には、朝表面に付いていた水滴がみんな乾いている状態が理想ですね」と話してくれました。

スイカハウスをよく見ると……3層になっています！



農機・自動車・生活用品展示会開催

●益城総合支所会場
2月1日(金) 午前9時～午後4時
2月2日(土) 午前9時～午後3時

●御船支所会場
2月15日(金) 午前9時～午後3時30分

●第3営農センター会場
2月23日(土) 午前10時～午後3時

●Fショップせいわ会場
3月1日(金) 午前10時～午後4時

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！





スイカの苗のハウスを見せていただきました。苗が病気や虫に強くなるように冬は冬瓜、夏は南瓜と同じウリ科について育てているそうです。



スイカの出荷の様子

益城スイカの特徴の1つはとってもし早い出荷時期！今年は11月下旬に小玉スイカ、12月初めに大玉スイカの初出荷を迎えました。今回は益城スイカの、選果～出荷を支える「益城西瓜選果場」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！

ベルトコンベアによってトラックへ。主に関東、関西方面へ出荷されます。



甘くて美味しい早どれスイカ「益城スイカ」ぜひ食べてみてください！

まずはびんごみ！

「ビニールハウスの換気はハウスの片側だけ開けるのが一般的ですが、うちは両端をそれぞれ2、3cmずつ巻き上げて、少しの隙間の中の空気がより循環するようにしています」と善継さん。他にも、スイカの水やけ防止や均一に色づくようにと、以前は1玉1玉毎日スイカをひっくり返していたところを、フルーツマツラというスイカの座布団をいち早く導入しこれらの作業の効率化をするなど、日頃からアンテナを張って役立つような技術や栽培法をキャッチ・実践されている様子が、ハウスに施された数々の工夫が伝わってきました。

新しいことに日々チャレンジしながら、長年の経験も活かして丁寧にスイカを作られる水村さんご夫婦のハウスでは、今年も甘くて美味しいスイカがまっまるっと実っていました。



地震当時の手選果の様子箱づめも手でされていました



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

会員特典

入会者にはおれなく...

◎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。

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日火迄 (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%
※貸付保証料をお持ちの方
固定金利/年1.00%
(11～24期)

カーローン
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%

さらに!
農機ハウスローン
21世紀フォローアップ資金
最大1.0%の
利子補給
※借し、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)

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

金融部からのお知らせ

2月15日(金)、とれたて市場嘉島店で、のっぺ汁を300食限定販売!

かみましき産のとれたて野菜をふんだんに使用したのっぺ汁を、朝から販売いたします。

無くなり次第終了ですのでお急ぎください!



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



もちのシーフードピザ

材料(4人分)

小もち…4個 / お好きなピザの具材…適量
チーズ…適量 / ピザソース…適量 / オリーブオイル…大さじ1

作り方

- ①もちを半月型に切り、5mm幅程度に薄くスライスする。
- ②フライパンにオリーブオイルを敷き、その上にスライスしたもちを並べる。弱火で3分ほど焼き、焼き色がついたらひっくり返して両面を焼く。
- ③②にピザソースを塗り、ピーマンやトマト、イカやエビなどお好みの具材を乗せる。チーズを上から載せ、電子レンジで加熱し、チーズが溶けたら完成!



材料(4人分)

小もち…6個 / エビ・イカ・貝柱など…適量 / インゲン…適量 / 水溶き片栗粉…適量 / 油…適量
塩コショウ…少々 / 鶏ガラスープ…大さじ1 / お湯…400cc
A
ハクサイ…葉を3~4枚
タマネギ…150g
ニンジン…50g
しいたけ…4枚
ブタ肉…70g

作り方

- ①小もちを6等分し、油でカラリと揚げておく。Aの具材を5cm幅程度に切りそろえておく(ハクサイは繊維に沿って切る)。
- ②切ったブタ肉、タマネギ、ニンジンとエビやイカを合わせて炒める。塩、コショウで味を調え、水溶き片栗粉を回し入れてとろみを付ける。
- ③①で揚げたもちに②をかけた後完成。



あげもちの中華あんかけ

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

太陽の恵みで甘〜く育った
益城スイカ1玉(5kg)を10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! 冬号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 1月31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。



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/

JAかみましき 編集 総務部管理課