

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.15
2020.1
冬号

御船町のイケ酪農青年

200%の復興を目指して!

農業仲間と地元の「農」PRアイス開発

御船町の牧場を訪ねて

とれたて・info

ぽぽっとうれしい♪旬・イベント

200%の復興を目指して！農業仲間と地元の「農」PRアイス開発。御船町の牧場を訪ねて



「熊本地震からの復興でたくさんの方にお世話になっています。アイス作りでそのお返しをしたいんです。」と話すのは御船町の酪農家 坂本 龍一さん。22歳で就農し、3代目として両親の後を継ぎ、日々一頭一頭丁寧な観察・体調管理を徹底しながら美味しい牛乳を作っています。「牧場の復興と地域の復興、あわせて初めて目標とする200%の復興になる」と意気込む坂本さんの、酪農にかける想いを伺ってきました！



訪ねたのは恐竜で有名な町御船の高木地区。多品目の農産物を並行して少しずつ栽培する『少量多品目型農業』が盛んな地域です。

今回お話を伺ったのは御船町の酪農家坂本龍一さん。復興の一助になればと、御船町の農業青年仲間とアイス「DELETED」を開発して地域農業を盛り上げる農家の一人です。味は「ストロベリー」「ぼっこん甘柿」「ほっじ茶」それから「フレッシュミルク」。すべて御船町で採れる農畜産物でもあります。

今回はそんな坂本さんの牧場を訪ね、お話を伺ってきました。

アイス開発に参加されたきっかけはなんですか？

2016年4月に発生した熊本地震からの復興を支えてくれた家族、仕事仲間、地域などの多くの方々に、地元や農業のPRとなるアイス作りでお返しをしたい、と思ったからです。

地震により自宅は全壊、牧場も搾乳設備が大きく損傷し「農業を続けられないかもしれない」と感じるほどの被害を受けました。現在もまだまだ復興の途中ではありますが、熊本県の震災復興支援事業を活用し、搾乳設備を新しく機能の充実したものに更新。それに伴って作業体系を見直し、私たちが夫婦が牛舎作業、両親が畑作業と分業化を進めることで、震災当時に忙しい日は1日17、8時間働いてた作業時間を、10時間へ大幅に短縮することができました。事業の担当者やメーカーの職員をはじめ

坂本 龍一さん(35)



御船町の酪農家。経産牛36頭、育成牛34頭の計70頭を飼育。また、牛たちの飼料用にデントコーン、イタリアンライグラス、飼料稲を栽培されています。

め、復興を手助けしてくれた方々になにかお返ししたい、しかしなにをすれば良いのか……と悩んでいた時、御船町から「地元の農産物を使ったアイスで町や地元農業をPRしませんか」とアイス開発企画に誘っていただき「地域の復興のため、自分にできることは農業だ」と参加を決めました。



牛舎全体の様子

おいしい牛乳のためのこだわりはなんですか？

一頭一頭の牛を毎日丁寧に観察することです。エサをちゃんと食べているかなど、普段と違うところはないかチェックして、少しでも異常を感じれば即治療。牛が元気に過ごせるよう、日々の観察を徹底しています。また、牛が夏バテなどで食欲のない時も楽に食べられるよう、牧草を短く切る「カッター」という機械を導入しました。短く切ると食べやす

よかよかローンキャンペーン

キャンペーン期間 令和1年12月1日(日)～令和2年4月30日(木)まで
(表示金利は令和1年12月1日現在)

生活応援キャンペーン

教育ローン 極度型 変動金利 年 4.0% <small>付帯取引に高し最大1.0%引下げ詳しくは店頭窓口にて</small>	教育ローン 固定金利 年 1.56%	マイカーローン 固定金利 年 1.70% 変動金利 年 1.70%
--	--	--

JA住宅ローン 借入者及び新規借入者
さらに金利年**0.2%**引き下げ!

JA購入特典 さらに...
キャンペーン期間中にJAで自動車をご購入された方は、キャンペーン金利より金利年**0.3%**引き下げます!

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。

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

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!



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。



坂本さんの牛舎



育成牛舎の牛たち



搾乳改革で作業負担削減!

搾乳機を更新しました!

以前は重い搾乳機を手で牛のところまで運んで搾乳していましたが、施設を更新し、牛舎全体に搾乳機移動用のレールを設置できたので、レールを滑らせて動かせるようになりました。



搾乳機でしぼった牛乳は写真上のミルクタンクを通ってミルクタンクにいぎます



これが新しく導入した搾乳機



新しく更新したミルクタンク

搾乳の手順

レールを使って牛のところまで搾乳機を移動できるようになり、機械自体を運ばなくて良くなりました。スタートボタンを押すと搾乳開始。終わったら自動で止まります。ずっと見張らなくていいので作業負担を削減することができました。



牛たちの飼料用の稲

これが牧草を短く切るカッター



毎日体調や果変がないかチェックします

いので牛たちもモリモリ食べるようになり安心ですね。おいしい牛乳には牛の健康が第一。ちなみにアイスに使用している牛乳は100%我が家の牛乳です。濃厚な味わいと、クリームのようふわふわの軽い食感が特徴。ぜひ食べてみてください。

今後の目標を教えてください。

牛乳の出荷量を増やすことです。酪農後継者育成講座等のさまざまな研修に夫婦で参加するなど、農業技術の向上に努めています。また、御船町の多種多様な農産物を取り入れて、アイスの新たなフレーバーを作っていきたいと考えています。牧場の復興と地元の復興、あわせて200%の復興を目指して頑張ります!

開発したアイスのフレーバー



JA共済

共済掛金

JA自動車共済

お見積り

熊本県限定!

キャンペーン実施中!

共済部からのお知らせ

キャンペーン応募要項

応募方法

応募資格

抽選について

熊本県下で総計2,100名様に当たる!!

お見積りをいただいた方に、ステキなプレゼント!

抽選でプレゼント!

A賞

ルルド マッサージクッションWもみ 100名様 (各期25名)

さらに、はずれた方にもWチャンス

Wチャンス賞

真空ステンレスタンブラー 350ml 2,000名様 (各期500名)

お見積りをいただいた方へ

くもん西ちゃん スタンドフリーザーバッグ もれなくプレゼント!

お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

家庭用豆乳メーカー

小さな豆乳工場®

購買部からのお知らせ

水と大豆を入れて最短15分!

アツアツの新鮮豆乳

できたての美味しさをお届けします

作り方はこんなにカンタン!



出来上がり標準量 400~600cc

乾燥豆 そのままでOK!

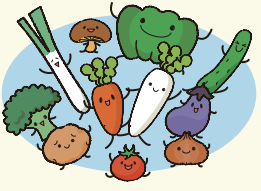
マグカップ 1杯でも作れる!

キメ細かい*おから、もできる

お問い合わせの際は最寄りの購買店舗まで

「豆乳」を、自家製で!

上益城農産物が並んだ直売所へぜひお越しください



12月26日～30日 年末大売り出し

※30日は15時閉店といたします

12月28日 餅つき販売会



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



牛乳もち

材料(4人分)

牛乳…200cc/片栗粉…大さじ3/砂糖…適量/きな粉…適量

作り方

- 鍋に牛乳と片栗粉、砂糖を入れてよく混ぜ、火にかけて木じゃくしで混ぜる。
- もち状になったら、箸などで切り分け、きな粉をまぶして完成。

材料(4人分)

カボチャ…1/4個/ズッキーニ…1本/鶏モモ肉…1枚
にんにく…1片/固形スープの素…1個/水…200cc
牛乳…200cc/塩・コショウ…少々/油…適量

作り方

- フライパンに油とにんにくのみじん切りを入れ中火で炒め、香りが出たら鶏肉を炒める。
- 鶏肉に色がついたら、水200ccと固形スープの素、適当な大きさに切ったカボチャとズッキーニを入れ、煮立たせる。
- カボチャが柔らかくなったら牛乳を入れ、煮立たせないように温め、塩・コショウで味を調える。



かぼちゃのミルク煮

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

「DETLETA」アイス8個入りを6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10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: http://www.ja-kamimashiki.or.jp/

編集 総務部管理課