

かみ・come!!

Vol.16
2020.3
春号

山都町のイケ生産者

で

タケノコの竹林整備に全力を注ぐ！
山都町のタケノコ農家を訪ねて

とれたて・info

ぽぽっとうれしい♪旬メニュー

タケノコの竹林整備に全力を注ぐ！ 山都町のタケノコ農家を訪ねて



「山都町のタケノコは今からの時期が旬なんです」と話す、山都町柚木地区でタケノコを栽培する丸山啓一さん。毎年、開催される「タケノコ園経営管理コンクール」でも表彰される程の竹林で、綺麗な竹林整備に全力で取り組まれている丸山さんにタケノコへの想いを伺ってきました。

農業を始めて50年以上が経ちます。春にタケノコ、秋に柚子を作っています。本格的にタケノコを出荷するために「園地化」を始めたのは30年前になります。大事なものは綺麗な竹林にすること。一本一本の間隔が近い竹や6年以上成長した竹は全て伐竹します。竹には写真のように色のついた目印をつけて年数が一目でわかるように管理します。竹の量のある程度減らし、太陽の光を浴びやすくすることでタケノコがたくさん生えるようになります。タケノコは放置しておくとうどんどん生えて成長するので、毎年、必ずこのような手入れをしなければなりません。これが私のしている「園地化」です。

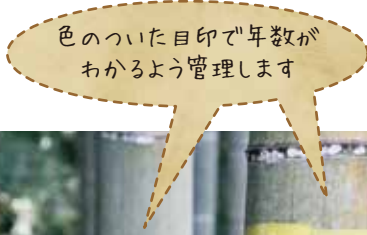
タケノコの栽培はどれくらいしているんですか？

今回訪ねたのは、柚子やタケノコの生産が盛んな山都町柚木地区で50年以上も農業に取り組まれている丸山啓一さん。この地は南阿蘇山麓の谷あいにある里で、柚子が自生していたことがきっかけで山の急傾斜を切り開き、柚子の生産が盛んになりました。自然な山々はタケノコ生産において最適な環境です。今回はそんな自然に囲まれる中、綺麗な竹林整備に全力を注ぐ、丸山さんにお話を伺ってきました。



タケノコは写真のように地面からちよこつと頭が出始めたなら収穫のタイミングです。タケノコを探すのは自分の「目」と「足」。目で写真のようなタケノコの出始めを見つけ、土の盛り上がりや足の裏の感覚で感じます。長年の慣れもありますが、重要なのは竹林を綺麗に整備しておくこと。落ち葉等があると目で探しくくなるのでほうぎやレーキ等で地面を綺麗にしておくことで見つけやすくなります。

タケノコを探すコツはあるんですか？



色のついた目印で年数がわかるよう管理します



丸山 啓一さん(72)

タケノコ	80アール
柚子	70アール
水稲	45アール

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%**

付帯取引に応じ最大1.0%引下げ
詳しくは店頭窓口にて

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%**

web申込の
場合は
こちらから▼

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当JAで自動車を購入された方は、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？

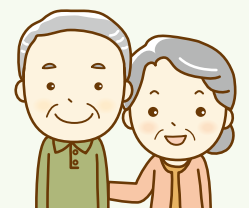
JAかみましきでは
上益城郡内で居宅介護支援や
通所介護老人ホームなどの
福祉サービスを行っています。

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**

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。

金融部
からの
お知らせ

福祉部
からの
お知らせ

タケノコは主に九州各地に出荷されます



地面を綺麗にして見つけやすくします



竹との間隔が広いので太陽の光があたります

タケノコ出荷までの1年

●出荷シーズン

山都町のタケノコは3月から本格的に出荷がスタート。4月には出荷のピークを迎え、5月上旬まで出荷は続きます。

●土づくり

5月に収穫が終わるとそれから山への御礼として、御礼肥えを行います。次に追肥、収穫が始まる前の2月に再度元肥を山にまんべんなくまくことで栄養豊富な土をつくります。

伐竹した竹は写真のように「土止」として活用します。これは肥料等が雨や土砂で流れないように止める役割をしてくれています。



●イノシシ対策

イノシシはタケノコが大好きです。電柵を設置して進入を防ぎます。

●竹林整備

毎年10月から12月に山づくりをします。写真のように竹と竹の間隔があくように意識して伐竹します。



山都町では、平坦地区よりも少し収穫の時期が遅く、4月から出荷ピークを迎えます。今からが旬なタケノコは、食物繊維が豊富で便秘

すか？
山都町のタケノコは今が旬なんです

こんな風にちょこっと頭が出てきます



出荷される山都町のタケノコ

や大腸がんの予防、低カロリーでダイエット向きの食材、わずかに含まれたカリウムが高血圧の予防に期待できるなど、どれを取っても現代人の強い味方！主張しすぎない味は、どの料理にも合います。今夜のおかずには旬のタケノコはいかがですか？

備えることが、未来へのエールになる。

共済部からのお知らせ

NEW 身近なリスクに
そまエール
特定重症疾病共済

身近な生活習慣病のリスクに備える保障

- 三大疾病をはじめ、生活習慣が原因で発症する疾病等を幅広く保障します。
- 4つの疾病区分ごとに、共済期間を通じてそれぞれ1回、最大で4回共済金を受け取れます。
- 薬剤・通院・リハビリ等の継続的な治療に備えることができます。

お問い合わせの際は最寄りの支所窓口まで

令和2年度 ～熊本県立農業大学校農作業安全講座 (大特、けん引)受講生募集のお知らせ～

購買部からのお知らせ

- ・募集期間：
令和2年4月10日(金)
～5月11日(月)まで
- ・申込先：上益城地域振興局
農業普及・振興課



JAかみましき

相談窓口

- 上益城農機センター 096-235-2340 (担当:上田)
- 益城農機センター 096-286-9386 (担当:濱門)
- 山都農機センター 0967-72-1865 (担当:藤本)

お問い合わせの際は最寄りの購買店舗まで

上益城農産物が並んだ直売所へぜひお越しください



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



タケノコピラフ

材料 (4～5人分)

米…3合/タケノコ…200g/ニンジン…1/2本
シイタケ…2枚ほど/タマネギ…1/4個
エビ (冷凍でも生でも)…10尾くらい

A [コンソメ…2個/酒…大さじ3
白だし…大さじ2/塩…小さじ1/バター…20g



- 作り方**
- ①米をとぎ、エビに白ワイン (なければ酒) を振りかけ600Wのレンジで1分加熱する。タケノコはやや小さめに切る。
 - ②小さく切った、ニンジン・シイタケ・タマネギをサラダ油で炒める。
 - ③炊飯器の米の上に具をのせ、【A】を加える。
 - ④4合弱まで水を入れ炊く。炊き上がったら、混ぜて少し蒸らして出来上がり。

材料 (4人分)

茹でタケノコ…1本/タマネギ…1個
スナッフエンドウ…適量/カレー粉…大さじ1
牛乳…600cc/小麦粉…大さじ4
塩コショウ…適量/サラダ油…適量



作り方

- ①タケノコ・タマネギは千切りにし、サラダ油で炒める。
- ②カレー粉を振って香が立つまで炒め、小麦粉を振り炒める。
- ③牛乳とスナッフエンドウを加え、混ぜながら煮立たせる。
- ④とろみがついたら、塩コショウで味を調べてできあがり。



タケノコのミルクカレー煮

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

JAかみましきの「めしだね」
セットを5名様にプレゼント!



写真はイメージです

※山都町のタケノコや山菜を使った混ぜご飯の具です。

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!! 春号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 4月20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/

JAかみましき 編集 総務部管理課