

かみ・come!!

Vol.17
2020.7
夏号

益城町のイケ農男の子

で

野菜を育てるのでではなく

「野菜が美味しくなりたい」

のを手伝っている

益城町のキュウリ農家を訪ねて

とれたて・インフォ

ぽぽっとうれし〜な夏イベント

野菜を育てるのではなく「野菜が美味しくなりたい」のを手伝っている 益城町のキュウリ農家を訪ねて



「地元の子供たちに農業の魅力や楽しさを伝えていきたい」と話す、上益城郡益城町津森地区でキュウリを栽培する岩村和昭さん。地域の活性と生産物に全力の愛情を注ぐ岩村さんにキュウリへの想いを伺ってきました。

兼備、あまみ という品種を肥料は使わず鶏糞のみ
こだわりのキュウリはどのよう
に育てていますか？

私が物心つく前から実家が農家をしており、
22歳の時に後継ぎの為に就農しました。
同時にキュウリの栽培を始めたので約20年
になります。

キュウリの栽培はいつ頃からさ
れているんですか？

今回はそんな益城町でキュウリの栽培と農業
の魅力を拡散し、またJAかみましきの青壮年
部長も務めている岩村さんに話を聞いてしま
した。

益城町は、熊本県の中心に位置しており空の
玄関口として県内外へのアクセスの良さを活か
し、九州や全国規模のイベントなどを数多く開
催する県内屈指の交流拠点で、緑豊かな地域と
都市近郊型の住宅地が調和する住み良い町で
す。

自然と都市が調和する町



ハウス内の様子



大きく張りがあります

で種からはほぼ有機栽培に近い環境で栽培してい
ます。メリットは安心安全で食べた後の雑味が
なく、また色つやが良く張りがあり、みずみず
しいパキッとした美味しいキュウリが出来ます。
デメリットは有機に近い環境ですので病気に
なりやすいこと。対策として間引いて手入れを
しっかりとすること、風通しをしっかりとやること、
常に目配り気配りです。



岩村 和昭さん(41)

キュウリ 50アール
スイカ 50アール
ゴーヤ 50アール
米 1.6ヘクタール

新型コロナウイルス感染症の影響により、 お困りの農業者の皆様へ

金融部
からの
お知らせ

～JAかみましきでは、県が新たに創設した制度資金のご相談を受付中～
実施期間：2020年4月1日～2021年3月31日

① 運転資金のお借入れに関するご相談

JAかみましきで「新型コロナウイルス対策緊急支援資金」(県の制度資金)

【条件等】	
貸付対象者	認定農業者および、一定の要件を満たす農業者
資金用途	運転資金
貸付期間	最長10年(うち据置最長3年)
貸付金額	最大 1,000万円
返済方法	元金均等償還 年1回払い(毎年1月20日)
担保	原則不要
保証	原則として農業信用基金協会の保証が必要
保証料	不要(県・市町村の助成が受けられます)
その他手数料	JA所定の貸付手数料はございません。

金利負担金

実行後5年間 ※県・市町村・JAによる利子補給	0%
それ以降 ※固定金利	1.5%
保証料負担 ※県・市町村による保証料助成	0円

※2020年4月20日時点 金利は毎月変動します。

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。

●お問合せ先 御船支所：096-282-1355 益城支所：096-286-9231 本所金融部：096-234-1157
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



子供たちと
田植え



美味しいスイカも作っています



農業をしていて嬉しい事、やりがい等を教えてください。

「美味しいー」この一言につきますね。

直売所でお客様や地方の友人などから「岩村さんのキュウリは美味しいー」「他とは味が違うー」「また買っね」等と言われたときは嬉しいと同時にやりがいやモチベーションにも繋がります！また、子供のように優しく丁寧に手入れをして、それに応えるように花が咲き芽吹いた時は良かったとホッとしますし、とても嬉しいです！

これからも「美味しいー」が途切れることがないように、沢山の愛情をもって品質向上を目指し、日々精進してこれまで以上のキュウリを提供していきたいですね！



今後の目標を教えてください。

まずは安心安全で美味しい野菜を消費者に届ける事です。キュウリ以外にもスイカ、ゴーヤ、お米も栽培しているため全てにおいて満足の結果を得られるように、日々の研究と努力をしていきます。

スイカにも力を入れており、祭ばやし777という品種をこちらも20年ほど前から栽培しています。糖度が13度以上で、キュウリにも負けないくらいの看板商品です！キュウリとスイカ、この2種を柱に今後も頑張っていきます。

また、高齢化が進み後継者不足の中で、キュウリやスイカの生産者を残すこと。そのために管内・管外の小学生や一般消費者を対象とした、田植え・稲刈り等の食農教育活動や、グランメッセ・千寿苑会場で開催されたJA祭への参加や恋活イベントを開催するなど様々なイベントに出席し農業の魅力を広めています。

プロに聞く ワンポイントアドバイス

生育初期は5、6節目まで本ズル1本だけ残して7節目以降育てるんですよ。

そうすれば美りの良いキュウリができます。また、キュウリは炒めると凄く美味しいので炒め物もおすすめです！



JA共済 熊本県限定 くらべてみて!

共済部
からの
お知らせ

JAの自動車共済 お見積りキャンペーン



A賞
100名様(抽選50名)
アイリスオーヤマ
左右温度調整
ホットプレート

熊本県下で
総計2,100名様に
当たる!!

W
チャンピオン賞



はすれた方にWチャンス
オルト
真空ステンレス
ボトル 210ml
2,000名様
(各期500名)



お見積りをしていただいた方に無料でプレゼント
ごくんちちゃん
スタンド
フリーザーバッグ

応募要項

応募方法	専用応募用紙に、必要事項をご記入のうえ、JA職員に直接お渡しいただくか、JA窓口までお持ちください。
応募期間	第1期：2020年4月1日～2020年6月30日 第2期：2020年7月1日～2020年9月30日 第3期：2020年10月1日～2020年12月31日 第4期：2021年1月1日～2021年3月5日
応募資格	JA自動車共済のお見積りをご依頼いただいた方。
抽選について	厳正なる抽選の上、当選者の決定をいたします。 なお、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※ご提供いただいた個人情報、JAおよびJA共済連の事業および各種サービスのご提供・ご案内・充実等の目的以外には使用いたしません。また、JA共済は「個人情報保護方針」を定め、個人情報の保護に努めております。

7月1日から レジ袋有料化になります

購買部
からの
お知らせ



レジ袋1枚
全種類

2円

お買い物袋(マイバッグ等)のご持参をお願い致します。
レジ袋ご利用の際はお申し付け下さい。
ご理解・ご協力をお願い申し上げます。



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



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。

キュウリとすきみ鱈の香ばし和え



材料(4人分)

- キュウリ…3本 / 酢…大さじ6 / 砂糖…大さじ3
 - 薄口しょうゆ…大さじ1 / すきみ鱈…1匹
 - 地キュウリ…2本 / ミョウガ…4本
- A
- ごま油…小さじ1
 - ラッキョウ酢…150cc



- 作り方**
- ①すきみ鱈を、魚焼きグリルでうっすら焦げ目がつく程度に焼く。あら熱が取れたら、手で割りボウルに入れる。その上から熱湯をかけ、お湯が冷めるまで待つ。骨が水面に浮かんでくるので、これを取り除く。すきみ鱈の身を絞って、水気をとっておく。
 - ②地キュウリの皮を縦にしましめに剥き、輪切りにする。ボウルに①のすきみ鱈、キュウリ、千切りにしたミョウガを入れ、混ぜる。
 - ③Aで②を和えたら、冷蔵庫で30分冷やす。しんなりしたら出来上がり。

キュウリの和風ピクルス

材料(4人分) キュウリ…3本

- B
- 酢…大さじ6
 - 砂糖…大さじ3
 - 薄口しょうゆ…大さじ1



- 作り方**
- ①キュウリの皮を縦にしましめに剥く。5cm間隔で切り分ける。
 - ②耐熱ボウルに、Bを合わせたものとキュウリを入れ、ラップをして600Wで3分加熱する。
 - ③あら熱がとれたら瓶に詰め、冷蔵庫で冷やせば出来上がり。お好みでカラーピーマンやミニトマトを入れると彩りUP! 1週間を目安に食べきって。



プレゼント

JAかみましきの「野菜詰め合わせ」を5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!! 夏号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 7月14日(火) 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。

支所窓口営業時間の変更について

この度JAにおきましては働き方改革により、右記の通り窓口営業時間を変更することになりました。組合員、地域住民の皆様には、大変ご迷惑をおかけしますが、なにとぞご理解頂きますようお願い申し上げます。

	変更前	変更後
窓口営業時間	午前9時～午後3時30分	午前9時～午後3時

営業時間変更日 令和2年7月1日(水曜日)



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