

かみ・come!!

Vol.18
2020.11
秋号

山都町のイケ農男子

てる

寒暖差が甘さを凝縮する

山都町のトマト

涼しい気候を活かした清和地区の
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

寒暖差が甘さを凝縮する山都町のトマト 涼しい気候を活かした清和地区のトマト 農家を訪ねて



今回はそんな清和でトマトの栽培と農業の魅力を拡散し、藤本さんに話を聞いてきました。

親の後を継ぎ26歳から就農しました。継いだ頃は、繁殖牛、米、椎茸を作っていました。その頃、トマトの苗を近所の農家さんに貰い30メートルのハウスを建て栽培を始めました。徐々に面積を拡大していき、今では約55アールの面積で栽培しています。



トマトの栽培はいつ頃からされているんですか



今回訪れたのは、自然豊かでキャベツなど高原野菜の生産が盛んな山都町清和地区でトマトを栽培されている藤本光希さん。この地は緑豊かで自然環境がよく標高600mほどにあり、降水量も多く、雲も出やすく山間部特有の気候。高原の気候風土を生かしたトマトやキャベツなどの野菜栽培が盛んです。



りんか409という品種を栽培しています。病気に強く茎の中が空洞になりにくく、着果が良い品種です。実の方は果肉が厚く旨味がありとても美味しいです。育てる上で大切にしている事は、日頃からトマトの様子を観察する事です。病気になる事が一番怖いので注意し観察しています。また、定期的に酸素を送ることが大事です。送り過ぎや少なくなると実りが悪くなり、おいしいトマトができません。



こだわりのトマトはどのように育てていますか？



藤本 光希さん(35)

トマト 55アール
米 150アール



冬期特別貯金運動

JA貯金

農畜産物消費拡大応援運動



特典

- 【定期貯金】10万円以上期間1年以上の方 総合口座定期と通帳式定期のみ
- 【定期積金】30万円以上期間2年以上の方 口座振替のみ
- ① JAかみましき商品券を抽選でプレゼント！計300本 ※当選は1名様1回限りとし、複数当選は認めない。
- ② 新規口座開設時に、「JAカード一体型」または「個人ID」を同時に申し込み頂いたお客様へ1,000円の商品割引券プレゼント。
- ③ JAかみましき産 矢部茶(100g×2セット)をもれなくプレゼント！
- ④ JAバンクキャラクター よりぞうグッズ「ランドリーバッグ」(数量限定)。

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

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

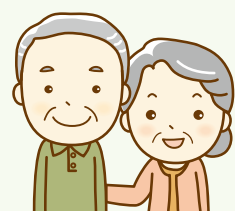
☎ 096-234-0009

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。

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㎡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。

3Lから3S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、3Sなどの小さいトマトはパック詰めします。



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！

**プロに聞く
ワンポイントアドバイス**
トマトは生で食べることをお勧めします！特にスーパー等で買う時、表面の皮がしっかりしたものが、歯ごたえがありおいしいです。



トマトの出荷について

収穫しサイズごとに選果して出荷するのが一連の流れになります。収穫から選果までは、トマトの実赤くありません。消費者に届くまでに実が赤くなり皆様の元に届いています。

農業をされていて嬉しい事、やりがい等を教えてください。

毎日が自分の考えで自由に行動ができることです！トマトの成長や茎、葉の状態を観察して病気になるってないか、果実の着果は良いのか等、やりがいは沢山あります。

友人や消費者から「おいしい」と言われると嬉しいです
ね！また、丹精込めて作っているの良質なトマトが実った嬉しいです。



今後の目標を教えてください。

ハウスを増設して、トマトの出荷量を増やしていきたい安全・安心で良質な美味しいトマトを作って、より多くの方々に食べてもらうように努力します。

最後に若いトマト農家が周りにいますので負けないようライバル心を持ち今後頑張ります！



まさかの事態にそなえ『あんしん点検活動』実施中

JAは「まさか」の事態にそなえ保障の点検・見直し活動を実施しています。すでにご加入の共済でもお役に立てないケースが発生しています。



豪雨による水害

新型コロナウイルス

例1

土砂崩れの被害にあったが、建物の保障が自然災害に対応しておらず、保障されなかった…



例2

入院したにもかかわらず、10日未満だったため共済金の支払対象とならなかった…



あんしん保障に
されませんか？

人生の「まさか」にしっかりとあんしんをお届けすることがライフアドバイザーの使命だと考えています。お近くのライフアドバイザーまでお気軽にご相談ください。

お問い合わせの際は最寄りの支所窓口まで

JA共済

共済部
からの
お知らせ

2020 読愛食運動 KURA MOTTO

抽選で150名様に当たる!!

冷凍米飯 読愛食キャンペーン

JAグループ熊本

キャンペーン期間 令和2年10月1日(木)～12月23日(水)まで

特賞 読本県産豚肉くまもとのりんどうポークロースブロック(約1kg) **20名**

金賞 読本県産米くまざんの輝き(5kg) **20名**

銀賞 読本県産旬の野菜詰め合わせ **30名**

銅賞 冷凍米飯10袋セット **80名**

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

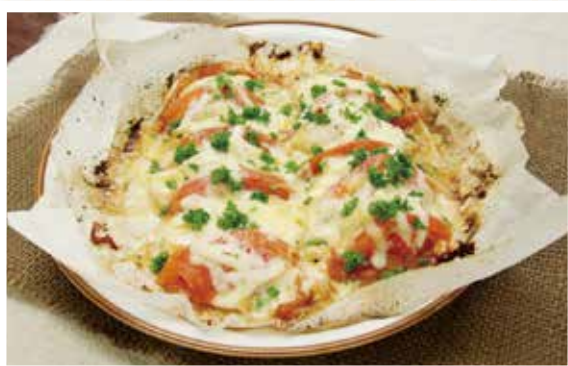


トマトと鶏肉のミルフィーユ



材料（4人分）

鶏ムネ肉……2枚／トマト……2個
チーズ……200g／バジル……少々
塩コショウ……少々／塩こうじ……少々



作り方

- ①鶏ムネ肉の皮を取り1枚を12枚にスライスし、塩コショウ、塩こうじを振る。
- ②フライパンにオーブンシートを敷いて、鶏ムネ肉とスライスしたトマトを交互に並べる。
- ③塩コショウとピザチーズをちらし、5分ほど中火、弱火で2～3して蓋をとったら強火にして汁が無くなるまで煮詰めたら完成！

トマトのスープ



材料（4人分）

トマト……2個～3個／玉ねぎ……1個
トマトジュース……2本（300ml）
豚肉……100g（ベーコンでも可）

A { スープの素……2個
酒……大さじ2／砂糖……少々
塩コショウ……少々
醤油……少々

作り方

- ①玉ねぎのみじん切りをフライパンで炒め、豚肉を1cm幅に切り炒める。
- ②トマトジュースとお好みでざく切りしたトマトを入れ煮込み、Aの調味料で味を整えたら完成！

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
「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!! 秋号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 11月27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@aiores.ocn.ne.jp URL：https://www.ja-kamimashiki.or.jp/

編集 総務部管理課