

かみ・come!!

Vol.19

2021.1

冬号

益城町のイケニラ農家

で

ニラで規模拡大!

目指せ2・5ヘクタール

益城町のニラ農家を訪ねて

とれたてニラの

ぱぱっとうれしいうま味

ニラで規模拡大！ 目指すはニラだけで2.5ヘクタール！ 益城町のニラ農家を訪ねました



上益城郡益城町の坂上幸成さんは益城町飯野地区でニラを栽培するニラ農家。

「安心・安全」なニラを育てる坂上幸成さんに、ニラ栽培にかける想いを伺ってきました！

もともとは農業以外の仕事をしており、実家はミニトマトをつくっていました。周りの農家がニラに転換し、私の親もミニトマトの栽培面積の半分をニラに変えました。ニラは周年で収穫ができ、管理も他の農産物に比べて負担が少ないのが特徴。病気が発生したとしても刈り取ったり、植え替えれば、またそのシーズンに収穫できるため、病気が発生してもそのシーズンが無駄になることはありません。周年栽培と



ミニは野菜のサラリーマン

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・九州の中心という立地条件の良さを活かして九州・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よいまちです。主にスイカやメロンなどの果物や平坦地でのお米の生産が盛んな益城町。今回はそのなかでも周年栽培のニラを育てるニラ農家さんを訪ねてきました。



緑の豊かさ都市が密接するまち



病気への対応ができるので他の野菜に比べて安定した収益が見込めます。毎月収益があるのでニラの栽培はまるでサラリーマンのよう。そんなニラに魅力を感じて就農。今年で10年目を迎えます。



益城町飯野地区 坂上 幸成さん (36)
経営規模/ニラ 1.5ヘクタール

JAカード(クレジット) 会員様限定 全国JA直売所での お買い物が

毎日 5% 割引

対象店舗は、JAが運営する直売所です。
一部、JAカードがご利用できない店舗、または対象外の店舗があります。
詳細は、お近くのJA窓口にお問い合わせください。

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。

※対象店舗でお買い物の際にJAカードでお支払いいただくと、そのご利用分はJAカードご利用代金ご請求時に、割引いたします。一部、割引対象外の商品・サービスがあります。
※JAビジネスカード、JAコーポレートカード、JCBブランドのJAカードは、本紙記載の特典の対象外です。



お問い合わせの際は最寄りの窓口まで

ニラが出荷されるまで

1 収穫したニラは人の「手」と「目」でしっかりと選別します



一本一本丁寧に選別します
(従業員の方々)

重さを量り均一にします
(父)



2 選別したら重さを量り、結束機でまとめます



3 まとめられたニラは包装機で袋詰めします



まとめられたニラを自動包装機にセットします
(奥様)

4 袋詰めされたニラは主に九州全域へと出荷されていきます



このような過程を経て、安心・安全なニラを届けることができます

ニラ醤油がおすすめ!



ニラをみじん切りして醤油に漬けるだけで、ニラの風味が効いたニラ醤油の完成! 色んな料理に合いますよ!

ニラ以外の作物は考えていません。自分に合っていると思います。高齢になってもできる作物なのでニラで生涯農業をするつもりです。目標はニラだけで今の1.5ヘクタールの栽培面積を倍近くまで規模拡大することです。



ニラで収入アップを目指す

現在では化学肥料や農薬をなるべく使わず有機肥料を使った有機栽培をしています。安心・安全なニラを栽培することで市場からの評価が上がり、単価アップにも繋がります。そのおかげで年々ニラの単価は安定しています。ニラは管理が難しくなく、初心者や作物に悩んでいる方にオススメです。

初めての農業がニラでした。最初はニラについての知識が浅く、農業の経験も手伝う程度。周りの農家さんの圃場を見たり意見を伺うに聞いて実践しました。そうして栽培技術を少しずつ高めていきました。



周りとの会話が栽培技術を高める

共済部からのお知らせ

三大(がん・脳卒中) 重い 疾病(急性心筋梗塞) や 生活習慣病 など に対する新しい保障ができました!!!



NEW 身近なリスクに
そなエール
特定重度疾病共済

ポイント1

三大疾病をはじめ、生活習慣病が原因で発症する疾病等を幅広く保障します。

ポイント2

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4回共済金を受け取れます。

ポイント3

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。

●共済金等の支払いは、その原因となる疾病等が責任開始時以後に生じた場合に限り、●ご加入にあたりましては、お近くのJA窓口にお問い合わせください。●上記の記載内容は概要を説明したものです。ご契約の際は「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」を必ずご確認ください。

問い合わせ先 (JAかみましき各支所)

●御船支所: 096-282-1355
●甲佐支所: 096-234-0052
●嘉島支所: 096-237-0004

●益城支所: 096-286-9231
●矢部支所: 0967-73-1230
●清和支所: 0967-82-3131

お問い合わせの際は最寄りの支所窓口まで

1204325100011

ガソリン・軽油・灯油が
通常価格の

**2円/L
引き!**

燃料

JA/ss

特売日には、7カ所の給油所でガソリン・軽油・灯油が通常価格より2円/L安く購入できます。

この日が断然お得!
特売日開催

購買部からの
お知らせ



第1・第3の日曜日

- 白旗セルフ給油所
- 六嘉給油所
- 益城セルフ給油所
- 矢部センター給油所

第2・第4の日曜日

- 御船セルフ給油所
- 広安セルフ給油所
- 清和文楽給油所



お問い合わせの際は最寄りの給油所まで



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



レンジで湯豆腐

材料(4人分)

- 豆腐…1丁/白菜…4分の1個
- ニラ醤油
 - ニラ…2束
 - A しょうゆ…100cc
 - 酒……………大さじ1
 - みりん……大さじ1



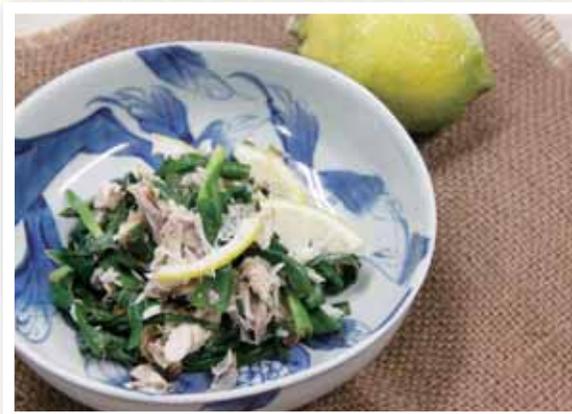
作り方

- ①ニラをみじん切りにして、Aに漬け込みニラ醤油を作り、冷蔵庫に1日～3日置いて味をなじませる。
- ②白菜を縦5cm、横2cmに繊維状に切り、電子レンジ対応の器に入れてラップをして2分加熱する。
- ③②に豆腐を加えて、ラップをかけてさらに2分～3分加熱し、ニラ醤油をかけたら完成。

塩サバのニラ和え

材料(4人分)

- ニラ…2束/塩サバ…半身
- レモン…2個



作り方

- ①塩サバは焼いて骨を取り除きボールに移し、身をほぐしておく。
- ②ニラをお湯にさっとくぐらせ、ざるに広げて冷ましたら5cm幅に切りそろえる。
- ③①にニラを加えて、そこにレモン1個を絞る。もう1個はイチョウ切りにして合わせたら完成。

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

今が旬!

JAかみましきの「上益城産のイチゴ」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!! 冬号プレゼント係」

FAX 096-234-0890

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

締切 2月15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/

編集 総務部管理課