

かみ・come!!

Vol.22
2021.10
秋号

御船町のイケ養豚農家

てる

丹精込めて育てる

「くまもとのりんどうポーク」
御船町の養豚農家を訪ねて

とれたて・info

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ

丹精込めて育てる 「くまもとのりんどうポーク」 御船町の養豚農家を訪ねて

上益城郡御船町田代地区（浅の藪）の麻井農場で養豚業をされている麻井勝利さん。
今回はそんな麻井さんに養豚にかける想いを伺ってきました。



はじめは、サラリーマンとして働いていましたが、両親が養豚業をしていたことや自分の努力によって結果が出る農業にはやりがいがあると思い、21歳の時に就農しました。始めたばかりのころは苦労することも多かったですが、周りのサポートもあり頑張ることができました。現在は、両親と私と妻で経営しています。

養豚業はいつ頃からされているのですか

今回訪れたのは恐竜で有名な町、御船町で養豚業をされている麻井勝利さん。御船町は、上益城郡の甲佐町、嘉島町、益城町、山都町全ての町と隣接しており、阿蘇郡西原村や熊本など多くの地域と隣接しています。農業では、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」の農業が盛んな地域です。今回は、そんな御船町で養豚業をされている麻井さんを訪ねてきました。



定期的におがくずを床に敷いて衛生面を保っています。



熊本県の代表的な銘柄豚「くまもとのりんどうポーク」を肥育しています。りんどうポークは肉汁の保持が良く、日持ち・風味の良い

育てるうえでこだわっていることはありますか



御船町 麻井 勝利さん (48)

経営規模
母豚 125頭 肥育豚 1300頭 (年間)



JAの年金

年金のことなら、お近くのJAに、お気軽にご相談ください。

緑の封筒(年金請求書)は、受給開始年齢に達する3ヵ月前に送付されます。

JAバンク

金融部からのお知らせ

この緑の封筒が届いたら、JAバンクでお待ちしています。

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

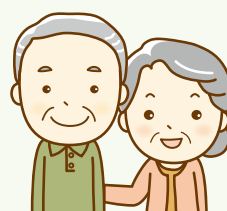
☎ 096-234-0009

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。

豚が出荷されるまで

1 母豚に人工受精をします。

1頭が15頭ほど
出産します

2

母豚から哺乳し、
生後1か月で離
乳します。



生まれてすぐの
子豚と母豚

3

離乳後は子豚舎
で生後3か月く
らいまで育てま
す。



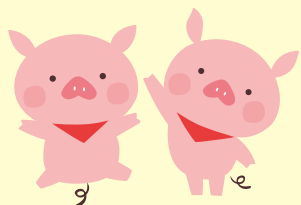
子豚舎の豚たち

4

肥育舎に移し、
生後6か月くら
いで出荷しま
す。



出荷前の豚たち



病気にならないように途中で部屋を
入れ替えて洗浄・消毒をします



生後3か月までこの子豚舎で
育ちます

養豚業をしていて嬉しいこと・や
りがいを教えてください

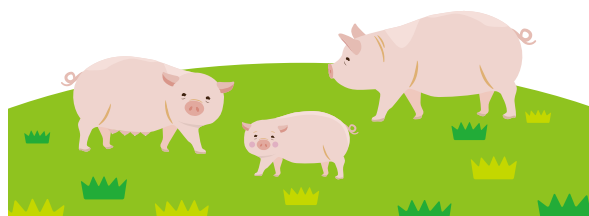
自分が努力した分だけ結果がかえってくる
ことにやりがいを感じます。また、生きてい
るものを育てているので大変なこともありま
すが、消費者の方から「美味しい」と言っ
てもらえた時はとても嬉しいです。消費者の方
の笑顔につながる美味しい豚を育てていき
たいです。

美味しい豚肉です。豚は病気にとっても弱い
ので、日頃の飼養管理は徹底しています。豚が
健康ですくすく育ち、美味しい豚になるよう
丹精込めて育てています。

今後の目標を教えてください

今後は規模を拡大す
ることを目標にしてい
ます。現在の倍くらい
に拡大したいですね。
そのために、今後は雇
用することも視野に入
れ、規模拡大に対応し
ていきたいです。

丹精込めて美味しい
豚を育てるので、皆さ
ん是非食べてください。



雨・風・落雷にも安心保障！！

共済部
からの
お知らせ

建物更生共済

むてきプラス

安心の
保障です

火災はもちろん
自然災害にも備えられる建物・家財の保障

ポイント1

風災、水災、地震などの
自然災害に強い

ポイント2

満期共済金がある

ポイント3

ケガにも備えられる

ポイント4

さまざまな費用共済金がある

●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。ご契約の際には「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

[21432510162]

／始まっています／みんながトクする

JAでんき

JAグループだから
安心 安全 節約

JAでんきとは
組合員のみなさまが日々ご利用されている電気の
料金をお安くするために、JAグループが取り扱う電気メニューです。
切り替え簡単、JA口座をそのままご利用できます。

詳しくはこちらから！
<https://zennoh-energy.co.jp/ja-denki/>

購買部からの
お知らせ

切替は簡単！

Step 1

所定の申込書と
検針票の準備

Step 2

JAでんき代理店
または
JAでんき担当者へ提出

Step 3

指定のメールアドレスへ
切替日程等
ご案内送付

お申し込み・相談は、
下記のお問い合わせ先まで。
おトクな料金メニューをご紹介します。

(お問い合わせ先) 御船支所購買：096-282-1361 嘉島支所購買：096-237-0098 矢部支所購買：0967-73-1237
甲佐支所購買：096-234-0367 益城支所購買：096-286-8989 清和支所購買：0967-82-2255
ガスセンター：096-234-2900

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



栗と豚の照り煮



材料(4人分)

豚バラ肉(かたまり) …600～700g
栗 …8個～12個/ゴボウ …1本/サラダ油 …少々

A

- ニンニク(皮のまま) …4個
- 長ネギ …1本
- しょうが(スライス) …1カケ
- 赤唐辛子 …2～3本
- 酒 …2分の1カップ

B

- テンメンジャン …大さじ2
- 砂糖 …大さじ3
- 醤油 …大さじ4

作り方

- ①豚肉は8等分にカット。フライパンにサラダ油をひき、肉の全面を焼く。余分な脂をキッチンペーパーで取り除く。
- ②鍋に、水をカップ2杯分と①の豚肉、Aを入れて1時間煮る。
- ③豚肉が柔らかくなったなら、ゴボウ、栗、Bを加えて弱火で10分、中火でさらに10～15分煮込めば完成!

栄養満点! 和風トマトソースの豚バラ炒め

材料(4人分)

豚バラ ……400g
塩コショウ …少々
サラダ油 ……大さじ2
ルッコラ ……適量

A

- 酒 ……大さじ4
- 醤油 …大さじ2
- 味噌 …大さじ1
- 砂糖 …大さじ1

作り方

- ①豚バラを5cm程に切り、塩コショウを振る。
- ②トマトを1cm角に切る。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、豚バラを広げて入れ、酒をふって炒める。焼きあがったら器に移す。
- ④②と同じフライパンにトマトとAを入れ、中火でひと煮立ちさせ、器に盛った豚バラの上にかけて、ルッコラが夏野菜をアクセントにのせ、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

りんどうポーク
コースしゃぶしゃぶセットを
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 10月20日(水) 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