上益城の“農”と“人”を繋ぐJAかみまし発の地域コミュニティ誌

かみ・come!!

Vol.24
2022.4
春号

嘉島町のイケてるミニトマト農家

世界トップクラスの基準をクリアしたミニトマト。
嘉島町のミニ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

世界トップクラスの基準をクリアしたミニトマト！
嘉島町のミニトマト農家を訪ねて

上益城郡嘉島町六嘉地区でミニトマトを栽培されている藤瀬修さん。
今回はそんな藤瀬さんにミニトマト栽培にかける想いを伺ってきました。

今回訪れたのは、嘉島町でミニトマトを栽培されている藤瀬修さん。嘉島町は熊本市の南部に位置し御船町や益城町と隣接しています。豊富な湧水を活かしたまちづくりが行われ、米、麦、大豆などの栽培が盛んです。

そんな嘉島町で世界トップクラスの基準をクリアしたミニトマトを栽培されている藤瀬さんにミニトマト栽培にかける想いを伺ってきました。

農業に魅力を感じ就農

もともと両親が農業をしていたこともあり、幼い頃から手伝いをしていました。その時に自分の努力によって結果がでる農業の仕事に魅力を感じ、高校を卒業後に就農しました。現在は、株式会社　藤瀬農園として24人で経営しています。

毎日が楽しいミニトマト栽培

好きな仕事をしているので毎日が楽しいです。ハウスに来てミニトマトを観察するだけで心がほぐれます。現在は、アイコを中心に様々な品種を栽培しています。色も赤、黄、緑、バイオレットなどたくさんあるんですよ。

嘉島町　藤瀬　修さん（41）

経営規模
ミニトマト　1.1ヘクタール、米　10ヘクタール
大豆　10ヘクタール、小麦　20ヘクタール

急な出費に備える

JAのカードローン・フリーローン

金融部からのお知らせ

今月は○○で○○に…などとお金が必要な時にJAのカードローン・フリーローンが便利!!

●カードローン

JAカードローン		カードローン(約定返済型・一般型C)		教育ローン(カード型C)	
お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額
6.0%	300万円以内	6.0%	500万円以内	2.65%	700万円以内

●フリーローン

フリーローン(一般型C)		フリーローン(J型)		シルバーライフローン(J型)	
お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額	お借入金利	ご融資金額
6.5%	500万円以内	6.5%	200万円以内	3.5%	100万円以内

（詳しくは最寄りのJA窓口までご相談ください）
御船支所：096－282－1355　嘉島支所：096－237－0004　矢部支所：0967－73－1230
甲佐支所：096－234－0052　益城支所：096－286－9231　清和支所：0967－82－3131
本所金融部：096－234－1157

◆ローンをご利用いただける方は、当JA所定の資格・要件を満たす方に限らせていただきます。◆お申し込みに際しては、当JAおよび当JAが指定する保証機関において所定の審査をさせていただきます。審査の結果によっては、ご希望に添いかねる場合もございますので、あらかじめご了承ください。◆表示金利は、令和4年2月1日現在のものです（金利情勢等の変化によっては、見直しをさせていただく場合があります）。◆保証料が別途必要となります。◆ご利用に際しては、組合員加入のための出資が必要となる場合があります。◆その他ご不明な点がございましたら、当JAの窓口までお問い合わせください。

福祉部からのお知らせ

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。

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。

オランダ式のハウスはどのように管理されているの？

外気温や湿度、Co2など50項目以上の数値を管理。ハウスに来たらまずこのコンピューターを確認します。

コンピューターからの指示を中継する機器。

コンピューターが設定した濃度に肥料を希釈してくれる設備。機械で肥料もコントロール！

グローバルキャップとは？

食品安全、労働環境、環境保全に配慮した「持続的な生産活動」を実践する優良企業に与えられる世界共通ブランド。

※ギャップ…GOOD（適正な）、
AGRICULTURAL（適正な）、
PRACTICES（実践）のこと。

高いところの作業はこの作業機で行います。

作業が終わったらしっかり清掃します。

世界トップクラスの基準をクリアしたこだわりのミニトマト

ミニトマトを栽培するうえで大切にしていることは、作物にあった作り方をすることです。私のハウスは全てコンピューターで管理をしています。このコンピューターに様々な数値を打ち込み作物をコントロールすることで、自分が思い描いたミニトマトを作ることができます。コンピューターに打ち込む数値にはノウハウが必要で、作物の観察力は絶対条件です。これに加え、働く環境も大切にしています。これまでの経験から働く環境とできるものは比例すると考えています。会社として経営しているので、働く場所の整理整頓はもちろん労務管理まで全てを整え働きやすい環境づくりをしています。

このようなことがグローバルギャップの認証にもつながっています。

嘉島町を引っ張っていけるような存在に

今後の抱負は、今よりもさらに良い環境を作り、消費者の方々からの品質評価も継続していくことです。また、従業員さんや関係業者への恩返しもしていきたいです。さらに、嘉島町はミニトマトの有名な産地ではありませんが、嘉島町を一企業として引っ張っていくお手本のような存在になりたいです！

共済部からのお知らせ

JAの医療共済が新しくなりました!!!

NEW 医療共済 メディフル

ポイント1
安心の一時金保障で短期入院やその後の通院・在宅医療等も安心！

ポイント2
先進医療の技術料を通算2,000万円まで保障！！

ポイント3
１入院あたりの共済金支払回数（１・４・７回型）、日額保障の有無、手術保障の有無など、様々なニーズに対応！！！

●共済金等のお支払いは、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ます。●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。

JA共済
【21432510139】

問い合わせ先（JAかみましき各支所）
・御船支所：096-282―1355　・益城支所：096-286―9231
・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

購買部からのお知らせ

愛飲運動で「くまもと」を元気に！

「ジューシー」は、みかん農家や、みかん畑を守るために「温州みかんをしぼって飲み物にしよう」という声から生まれました。
熊本の特産物である温州みかんは、世界各地で採れるオレンジとは香りや風味も異なり、βカロテンやβクリプトキサンチンの含有量が多いのが特徴となっています。
ジューシーは、組合員が大切に大切に育てたみかんなどを原料に使っており、食の「安全・安心」を一番に考えています。おいしくて、本物志向と健康志向が強い「ジューシー」をお届けする愛飲運動として根づき、地元産の原料を活用することで熊本を元気にしています。

（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

～とれたてｉｎｆｏ～

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　9:00～17:00
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　10:00～17:00
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　9:00～17:00
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

鶏肉のトマト煮込み

材料（4人分）

トマト……6個
鶏もも肉……1枚
スナップエンドウ…8本
にんにく……1欠片
オリーブオイル……少々
ローズマリー……適量
塩……少々
黒コショウ……適量
粉チーズ……適量

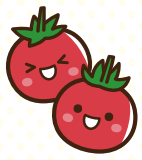
作り方

①オリーブオイルをひいたフライパンにスライスしたにんにくを加える。そこに5cm幅に切った鶏もも肉を入れ表面を焦げ付かせ、お好みでローズマリーを加える。
②湯剥きし、4等分にカットしたトマトを①に加え、塩と黒コショウで味を調える。15分程度煮込み、スナップエンドウを加えて粉チーズをふりかけたら完成。
※トマトの水分のみなので水は不要です。

トマトのクリームオムレツ

材料（4人分）

ミニトマト……12個
スナップエンドウ……8本
ベーコンスライス……4枚
バター……30ｇ
オリーブオイル……適量
塩・……少々
黒コショウ・……少々
A
- 卵……5個
- 生クリーム……大さじ5
- ミックスチーズ……大さじ2



作り方

①ミニトマトを水洗いして半分に切り、ベーコンは2cm程度に切り揃えておく。オリーブオイルをひいたフライパンで炒め、黒コショウと塩を加える。
②バターをひいたフライパンにAを加えてふわっとかき混ぜる。半熟程度なったら①を入れてスナップエンドウを入れて完成。

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
「旬の野菜詰め合わせ」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!!　春号プレゼント係」

FAX　096-234-0890

E-mail　jakamimasiki@aioros.ocn.ne.jp

締　切　**4月21日（木）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。

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