

上益城の“農”と“人”を繋ぐJAかみましき祭の地域コミュニティ誌

# かみ・Come!!

Vol.29

2023.10

秋号

山都町のイケ柚子農家

で

良質な柚子生産に全力を注ぐ!

山都町の柚子農家を訪ねて

とれたてinfo

ぱぱっとうれしい♪向山

# 良質な柚子生産に全力を注ぐ！ 山都町の柚子農家を訪ねて

山都町柚木地区で柚子を栽培する丸田晃輔さん。今回はそんな自然に囲まれる中、柚子生産に全力を注ぐ丸田さんにお話を伺ってきました。



今回訪れたのは、柚子の生産が盛んな山都町柚木地区で柚子を栽培している丸田晃輔さん。この地は南阿蘇山麓の谷あいにある里で、柚子が自生していたことがきっかけで山の急傾斜を切り開き、柚子の生産が盛んになりました。自然な山々は柚子生産において最適な環境です。今回はそんな自然に囲まれる中、柚子生産に全力を注ぐ丸田さんにお話を伺ってきました。



柚子はいつ頃から栽培されているのですか

農業大学校を卒業後、大分県にある柚子の加工食品会社に2年間研修で働いた後就農したので、今年で9年目になります。研修生時代は柚子胡椒を工場で作成から販売まで行っていました。

柚子の栽培は、基本一人でやっているのですが、収穫の時期は父や妹に休みの日など手伝ってもらっています。



毎日こまめに剪定しています



山都町 丸田 晃輔さん (30)

経営規模  
柚子150アール、タケノコ10アール



## 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info～

上益城農産物が  
並んだ直売所へ  
ぜひお越しください!

柚子選果場



柚子の圃場



収穫する時はとても嬉しい気持ちになります。大事に育てた木に柚子がたくさん実った時はとてもやりがいを感じています。選果場での部会員の方とのコミュニケーションも楽しみの一つです。



農業をしていて嬉しいこと、やりがい等を教えてください。

いいものを作りたいという思いで柚子を栽培しています。剪定・摘花は特に時間をかけて行っています。柚子の剪定は樹齢によって異なるので木を大きくするためにそれぞれに合った剪定や摘果を行っています。農薬散布にもかなり気を使っています。カミキリムシなど害虫が付かないように、日頃から草刈など圃場の管理は徹底しています。



柚子を栽培するうえでこだわっていることはありますか

柚子はビタミンCが多く含まれており、風邪の予防にとってもいいと言われています。免疫力を高める効果のほか、保湿作用のあるリモネンなど、香り成分が含まれています。果肉や果汁だけでなく、皮や種など実のあらゆる部分が、体によいとされています。今年も冬至に柚子風呂に入って香りと柚子の効能を楽しみたいですね！

柚子の効能・栄養素



おすすめの食べ方はありますか

柚子はとても風味がよく、いろんな料理に使われています。これから鍋の時期になるので、柚子胡椒で柚子の風味を楽しんでください。



今後の目標を教えてください。

具体的には収穫時の青果率を今後ほもっと増やしていきたいと思っています。収穫前に青柚子をひとつひとつ確認して柚子胡椒などの加工に回すのか青果として出すのか、できるだけ傷がつかないように慎重に行っています。青果率を上げることで柚子の生産地として市場にもっとPR出来ると思っています。今後も農業を若い力で盛り上げます。



とれたたて市場花立店

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

第21回

JAかみましき

JA祭



楽しいイベント  
盛りだくさん!!



日時

10/28日  
9:00~15:00

場所

JAかみましき本所

日時

11/18日  
9:00~15:00

場所

山都町千寿苑

日時

11/25日  
9:00~15:00

場所

JAかみましき益城支所

※感染症拡大の状況により 開催方法を変更する場合があります。

ぱぱっとうれしい♪旬レシピ



ゆず香る秋ないから揚げ



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、電話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@aioros.ocn.ne.jp

締切 11月2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!



材料(4人分)

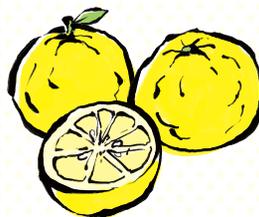
柚子……………1個  
鶏モモ・ムネミンチ…500g  
むかご……………100g(お好みで)

A

柚子胡椒……………大さじ1杯  
みそ……………大さじ1杯  
酒……………大さじ2杯  
薄口しょうゆ……………大さじ1杯  
ごま油……………大さじ2杯  
小ネギ……………5本  
片栗粉……………大さじ3杯  
しょうがすりおろし…10g

作り方

- ① 鶏ミンチを木べらなどでなめらかにする
- ② ①に(A)とむかごをいれてこねる
- ③ ②をスプーンですくってから揚げの形をつくる
- ④ 油で揚げる(みそが入っているので中火で揚げる)
- ⑤ ゆずを輪切りにして皿に敷き詰める
- ⑥ ④を⑤の上のせて柚を絞って盛り付けたら完成!



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。



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 総務部企画・管理課