心と暮らしに幸せのおすそわけ
nagomi vol.6 2021 AUTUMN

なごみ通信

11月～12月のイベント案内

商工会こだわりの逸品フェア
日付　11月26日（金）～28日（日）
時間　10:00～18:00
場所　アミュ広場

JAフェア
日付　12月11日（土）
時間　9:30～15:00
場所　おいどん市場与次郎館

鹿児島市 旬のキャンペーン
日付　12月8日（水）～9日（木）
場所　山形屋

JA鹿児島県大会関連イベント
日付　11月27日（土）
時間　10:00～15:00
場所　かごしま県民交流センター（県政記念公園）

Aコープ タイアップまつり
注目！
日付　12月11日（土）
時間　9:00～13:00（Aコープ吉田店）
9:30～13:00（Aコープいしき店、桜ケ丘店、桜島店）
9:30～15:00（Aコープ谷山店、鹿児島ふるさと物産館）

鹿児島市「暮れの市」キャンペーン
日付　12月19日（日）
場所　みなと大通り公園

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、イベントが中止や延期になる場合もございます。
その際は、鹿児島みらい公式LINEでお知らせいたします。

LINEで友だちになろう！
友だち登録でお得な情報をGET!　@rjp1931r

いちごさんの暮らし上手日記
文・イラスト／前田 陽子

PRESENT 10名様

青年部の育てた「旬のおまかせ詰め合わせセット」を抽選で10名様にプレゼントします。

応募締切は、令和4年1月11日（火）まで

官製はがき、または下記専用応募はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、性別、電話番号、e-mailアドレス等のご記入、アンケートにお答えいただきご応募ください。

※専用応募はがきを切り取り切手を貼って投函してください。また、切手を貼らずに、お近くのJA&支店窓口へお持ち頂いても構いません。応募締め切りは令和4年1月11日（火）消印有効となっております。当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

ご注意　ご応募の際にご記入いただきました個人情報は、抽選・賞品発送・アンケート統計以外の目的で使用することはございません。また、お送りいただいた応募はがきは、責任を持って速やかに適切な方法で処分いたします。

「ポイット丸」って知ってますか？食品残さから自家製堆肥を作るダンボール箱でワンコイン（500円税込）で販売しています。
誰もが無理なく楽しみながらエコに貢献できるのがポイット丸の魅力です。

バイオ式生ゴミ処理機
ダンボールコンポスター
【ポイット丸】

ワンコイン(500円)でコンポスターライフ始めませんか!
経営企画部 経営企画課
☎202-0022

キリトリ

お手数ですが切手をお貼り下さい

郵便はがき
8920817

鹿児島県鹿児島市小川町27番17号
JA鹿児島みらい nagomi
読者アンケート＆クイズ 係行

電話 099-239-9300
FAX 099-239-9320

お名前（フリガナ）　年齢　□男　歳　□女　□既婚
ご住所　〒
お電話番号　（　　）
ご職業　□会社員（業種：　　）□主婦　□公務員　□学生　□自営業　□農家　□その他
e-mailアドレス

キリトリ

編集後記

いつもnagomiを手に取っていただきありがとうございます。今回はこれまでとは少し掲載内容を変更して、鹿児島市の農業を支えている若手農家「青年部」にスポットを当て2部構成で発行します。今回の第1弾と2022年1月発行予定の第2弾には青年部の魅力をキュッと詰め込みました。身近な場所で野菜や花卉、畜産などが営まれていることを知り青年部のファンになること間違いなし！と少々自信をもって発行していますので、ぜひnagomiを手に取って読んでください。またアンケート＆クイズへの応募もお待ちしてます。

mirai子

JA 鹿児島みらい
〒892-0817 鹿児島市小川町27番17号
☎ 099-239-9300　FAX 099-239-9320
https://ja-kagoshimamirai.or.jp

心と暮らしに幸せのおすそわけ
nagomi
vol.6
2021 AUTUMN

旬感野菜

鹿児島市の農業を考える

青年部の活動 Part.1

鹿児島市の農業を支える

青年部の活動

JA青年部とは、JAをよりどころとして、地域農業の振興を図る農業青年の集まりで、日本農業の担い手・中核者となる、おおむね20歳から50歳までの青年層が中心となった組織です。

JA鹿児島みらい青年部は、通称エフツー（フューチャーファームマン＝未来の農業人）として発足して4年目の組織です。拠点が鹿児島市にあることで消費地が近いというメリットを生かした都市近郊農業が主力です。

ビニールハウスなどの施設を利用した野菜農家、花き農家、肉用牛を中心とした畜産農家がメンバーで、20～50代の若手農家30人が自主的な実践活動に取組み、メンバー同士の情報交換や新たな発想を見つけながら農業発展につなげています。主な活動は農畜産物の販売会で地域特産品の安心安全な農畜産物のPR販売や、次世代を担う子どもたちへ食農教育を通じて生産者の生の声を届けています。

今後は、JAやメンバーと情報を共有しながら、次世代につなぐ農業、元気な産地づくりを目指していきます。

青年部部長／久保 洋（ひろし）さん

新しいアイデアで農業の活性化を

現在約30人いる青年部の部長として、発足当初からその要職に就いている久保洋さん。

もともと青年部立ち上げを提案したのも、久保さんを含めた4人の初期メンバーでした。「母体であるJA鹿児島みらいとより連携して、若手生産者の売上増加につなげていきたいというのが発足した理由です」。

これまでにアグリスクールでの田植え体験や直売所での店頭販売など、青年部の陣頭に立って多くのイベントに参加。また、理事や組合長と語る会なども開催し、若手生産者の日頃の悩みや問題に対して相談できるような場も設けています。

「今考えているのは耕作放棄地の問題。例えば新規就農者にリースできれば、お互いにメリットがあるのでは。今はコロナの関係で難しい時期ではありますが、これからもっと活動を充実していきたいと考えています。」

県内でブロッコリースプラウトを生産しているのは久保さんだけ。品質はもちろん、安定した供給にもこだわり、取引先から高い信頼を得ている。

ホウレンソウをメインに、夏場は小松菜や水菜を栽培。「子どもたちが仕事を手伝ってくれるのが何よりうれしいです」

JA鹿児島みらい理事／林 大史（ひろふみ）さん

青年部の活動をより積極的に進める

発足当初から青年部に所属し、監事も務めている林大史さん。これまでに鹿児島県の農業普及委員会との語る会や県内各地区の青年部との交流などに参加し、さまざまな意見交換を交わしてきました。

そして今年の6月、吉田地区の代表としてJA鹿児島みらいの理事に就任。「これを機会に、JA鹿児島みらいの中でも青年部の積極的な活動につなげていきたい」と力強く語ります。

自身は未経験で農業をスタートし、「土壌肥料用語専用事典」を毎日読んで勉強したという努力家。

吉田・吉野地区の軟弱野菜生産者部会「優ラ良（ゆうらら）」にも所属し、若手生産者の相談にも乗っています。「コロナ禍を前向きに捉えて動いている方もいます。自分もできることからやっていきたいですね」。

［主な取り組み］

01 ★FMかごしまとコラボ「いただきますの本」発行

2021年8月にFMかごしまとコラボして、食育ハンドブック2021「いただきますの本」3万冊を作り、県内の小学校500校の4年生の児童に配布しました。誌面では野菜の収穫から選果・出荷、直売所へ販売までの工程を掲載して紹介しています。

02 ★JA役職員と語る会

年に1回、JAの役員との意見交換会の場を持ち、若手農家の思いや考えを伝え、新たな発想の転換を見つけています。

03 ★食農教育

アグリスクールでの農業体験応援や幼稚園等でのサツマイモの植付け、収穫、小学校の出前授業などを行っています。

04 ★青年部視察

先進地域の青年部活動の状況や栽培方法を学び、積極的に取り入れ応用し向上を図っています。

Check!

第12回全国和牛能力共進会 令和4年に鹿児島県で開催

「全国和牛能力共進会」は、5年に1度、全国の優秀な和牛を一堂に集めて、改良の成果やその優秀性を競う大会です。本共進会に取組むことによって、将来につながる優秀な素材を生産及び発掘し、これを出品展示することによって、その成果を確認し全共後に引き継ぐことにあります。そこで、日本一の称号を獲得することで5年間和牛ブランドのトップに立ちつづけ、国内消費や輸出量増加など大きく影響をもたらします。

平成29年の前回大会では、「鹿児島黒牛」が総合優勝を獲得し、「全国和牛チャンピオン」に輝きました。来年開催される第12回大会は鹿児島県で開催され、当管内農家も全国和牛能力共進会出品に向け、毎日の飼養管理に励んでいます。

春菊を使ったおすすめ料理

春菊の効能
緑黄色野菜のなかではトップクラスの栄養価があり、皮膚や粘膜の健康を保つ抗酸化作用があります。また、ビタミンCが豊富に含まれているので風邪予防にもぴったりです。

春菊お料理レシピ【RECIPE】

春菊と季節野菜のかき揚げ

［材料］（2～3人分）

春菊	150g	人参	1/2本	衣	
エビ	150g	玉ねぎ	1/4個	薄力粉	100g
（あれば小エビ）		※旬の季節野菜でもOK!		卵	1個
さつま芋	1/2本	薄力粉	大さじ1	冷水	適量

［作り方］
① 春菊は葉と茎をわけ、茎を2㎝ほどにカットします。エビも殻をむき、2㎝ほどにカットします（小エビならそのままでOK）。さつま芋、人参は細切りに。玉ねぎは薄切りにします。
② ポリ袋に①と薄力粉を入れてシャカシャカとふり混ぜます。
③ ボウルに衣の具材を入れて、粉気がなくなるまで混ぜ合わせます。
④ ③に②の具材を入れて混ぜ合わせます。
⑤ 鍋に油を入れて180℃に熱し、④で混ぜ合わせた具材を適量ずつ入れて揚げます。
⑥ 油を切ったら器に盛り、お好みで塩や天つゆでご賞味ください。

Point
●春菊の葉は細かく切らずに大きいまま使います。
●衣の材料は冷蔵庫で冷やしておきます。
●一度に何個も揚げると油の温度が急激に下がって仕上げがカラッとならないので、少しずつ揚げるのがポイントです。
●そのまま食べてもおいしいですが、うどんやそばにのせればワンランク上の料理に。インスタ映えもばっちりです。また、熱々のご飯にのせて天つゆをかければ天丼にも!

＊切り取り線で切り取ってご利用ください。

心と暮らしに幸せのおすそわけ nagomi | vol.6 | 2021 AUTUMN アンケート＆クイズ

Q1. 今回のｎａｇｏｍｉで青年部の活動など伝わりましたか。
伝わった　　なんとなく伝わった　　伝わらなかった

Q2. ｎａｇｏｍｉを読んでJA鹿児島みらいについて興味を持たれた方へ　感想をお書きください。
（　　）

クイズ1
緑黄色野菜のひとつで味に癖がなくみそ汁やおひたし、炒め物など幅広い料理に使うことができます。

クイズ2
ＪＡ鹿児島みらい管内を巡回している移動金融店舗車は○○○号。ＪＡキャラクターみぃちゃんがラッピングされています。（ヒントはＪＡ鹿児島みらいのＨＰから検索してみてください）

クイズ3
冬になるとコタツの中に入って食べたくなるオレンジ色の果物全般を○○○○系といいます。

クイズの答え 上記３つのクイズの答えの最初の１文字を記入して、空欄を埋めて４文字の言葉を完成させてください。

クイズ1 □ クイズ2 □ クイズ3 □ ん

＊2022年1月11日（火）までにご応募いただいた方に、抽選でプレゼントを差し上げます。（当日消印有効）