



第12回 全国和牛能力共進会

和牛フェス in かごしま 2022

〜和っ!と驚く美味さが、牛っ!と詰まった和牛の魅力を鹿児島から〜

開催日 令和4年10/6(木)〜10/10(祝・月)
出品予定頭数 種牛の部・高校及び農業大学の部 約290頭
肉牛の部 約170頭
参加道府県 41道府県

開催場所 種牛の部:鹿児島県霧島市牧園町
共進会・催事会場(霧島高原国民休養地周辺)
肉牛の部:鹿児島県南九州市知覧町
審査展示会場:株式会社JA食肉かごしま南薩工場
セリ会場:知覧体育館
セリ参観特設会場:知覧文化会館

健康野菜で注目されている伝統野菜の桜島大根

第22回 世界一桜島大根コンテスト

開催日時: 令和4年1月29日(土) 10時から
開催場所: 道の駅「桜島」火の島めぐみ館

桜島大根フェア・オープニングイベント

開催日時: 令和4年1月29日(土)、30日(日) 10時から15時
開催場所: 天文館ベルク広場

世界一大きな桜島大根としてギネスにも登録され、県内外から毎年多くの桜島大根が出品され、重さや形、美しさなどを競うコンテストはもちろん、ぶり大根や桜島小みかんの焼き餅、野菜の詰め放題など盛りだくさんのイベントです。また、「桜島だいこんフェア・オープニングイベント」も開催されます。会場では、桜島大根の料理や加工品販売のほか、桜島大根丸ごと1本、カット販売、重量当てクイズ、トーイベントなどを開催します。是非、旬を迎えた本場の桜島大根を食べに来てください。



(注) イベントの内容については変更になる場合もあります。



LINE@

はじめました。

JAのイベントやキャンペーンなどお得な情報をお届けします。
「友だち追加」からID検索またはQRコード登録してください。

JA鹿児島みらい
公式アカウント

@rjp1931r



PRESENT
10
名様

「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3月10日(木)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各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3月10日(木)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、抽選・賞品発送・アンケート統計以外の目的で使用する事はございません。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

編集後記

寅年がスタートしましたね。2022年もnagomiを通じてJAの魅力を発信していきますので愛読ください。今回nagomi6・7号で青年部を紹介しましたが若手農家の熱い想いを感じてもらえたでしょうか? 未来の鹿児島の農業を守り、盛り立てて行く園芸・畜産・花き農家のこれからの頑張りに期待してください。2022年も食・農の魅力を発信していきますので今年もよろしくお祈りします。素敵な一年にしましょうね ☺

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

郵便はがき

8920817

お手紙ですが
切手をお貼り
下さい

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

性別

ご住所

〒

職業

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

nagomi

vol.7

2022 WINTER

旬感
野菜



鹿児島市の農業を考える

青年部の活動

Part.2



常に試行錯誤 野菜作りに向き合う日々



藤田 賢さん

2010年にUターンした藤田賢さん。当初は母親の農業の手伝いをしていたが、研修や農業大学校で学ぶうちに、本格的に農業の世界に足を踏み入れました。2015年に独立して当初は一人で作っていましたが、2018年に家族経営に切り替え現在は両親や弟さんと一緒に、小松菜やほうれん草、水菜を作っています。

正解はないと思うので、常に試行錯誤を続けています。それが難しいところであり、楽しいところでもありますね」
青年部だけでなく、軟弱野菜生産者部会「優う良（ゆらら）」にも所属している藤田さん。情報を共有したり、刺激をもらえることも多く、モチベーションになっていると言います。「特に同じ『優う良』に所属している林さん（JA鹿児島みらい理事／6号で紹介）に相談に乗ってもらうことも多く、とても助かっています。自分もいつかそうになりたいですね。」



JAのスタッフと生産などについて話す機会も多い。



ご両親や弟さんと一緒に家族経営。いつも笑顔が絶えない。



収穫したほうれん草をチェックする田中さん。



トラクターでハウス内の耕耘作業。

平成12年から運営されているアグリタウン小山田。およそ7万平方メートルの敷地に250棟以上のハウスが並び、6組の農家が軟弱野菜を栽培しています。そのうちの1組である田中竜矢さんも父親と一緒に、水菜をメインにほうれん草や春菊を作っています。「この野菜はすべて減農薬・減化学肥料。だから苦味が少なく、生で食べてもおいしいですよ。また、お互いに知恵を共有できることも大きなメリットだと思います。」

田中さんがこだわっているのは土づくり。土壌に合わせて肥料を作ったり、有機石灰や完熟堆肥なども使用しています。「当たり前のことかもしれませんが、安心・安全な野菜を消費者の方に届けたいという思いで、丁寧に栽培しています。」
鹿児島市農業青年クラブの会長も務めている田中さん。勉強会や視察などで得た知識や経験を、青年部にも還元していきたいと考えています。そして「若い世代の生産者が増え、増えるように、継続して活動していきたいですね。」



田中 竜矢さん

安心・安全で おいしい野菜を届けたい



バラの直接販売を開始 いつかは新種のバラを



向井 利秋さん
美由紀さん

現在、約30種類以上のバラを、主にロックウール（鉱物から人工的に作られた繊維）栽培で作っている向井利秋さん・美由紀さんご夫婦。ハウス内には、色とどりのバラが所狭しと咲いていました。

これまで以上に直売所での販売を増やしたほか、インスタグラムでの情報発信やモデルルームでのビタミンF（フラワー）のPR・販売も始めました。また、昨年の5月からは作業場の一部を販売スペースにして、お客様に直接販売もスタート。地元の方だけでなく、始良市や霧島市から購入に来られる方もいるそうです。「いつかは交配をして新しいバラを作れたら、と思っています。生活の一部に潤いを与える花を、これからも作り続けていきたいです。」



作業中も笑顔が絶えない向井さんご夫婦。



バラを購入された方には花首を無料でプレゼント。



花の向きや長さを揃えてカットするのにも欠かせない作業。



パッケージデザインにもこだわって販売している。

2017年から、新規就農でオリエンタルユリを栽培している鎌田洋平さん・美香さんご夫婦。それまで関東で製造業に従事していましたが、東日本大震災を機にUターン。霧島市の叔母が経営するユリ農園で働いていましたが、高知県のユリ農家の作り方に感銘を受け、「自分もこの作り方で栽培したい」と独立しました。

洋平さんが事業として大切にしているのはスピードと戦略。経験もあまりなく、後発組ということを自覚し、ターゲット層やシチュエーション、販売時期などを考え抜いたそう。箱やスリーブ（花袋）に農園の名前を入れるなどパッケージデザインにもこだわり、花の写真もプロのカメラマンに依頼しました。さらにブログやYouTube、InstagramなどSNSでの発信も積極的に行っています。



鎌田 洋平さん
美香さん

スピードと戦略を重視 SNSでも情報発信



鹿児島市の農業を支える

青年部の活動

JA青年部にはハウスなどの施設を利用した園芸、肉用牛を中心とした畜産、そして花きの3つの主なグループがあります。今回はそれぞれの農家に話を伺いました。

畜産

一頭一頭愛情を持って 牛と向き合い続ける



樋口 秀樹さん

「最初は牛に触るのもおっかなびっくりでした」と笑う樋口秀樹さん。肥育牛農家である義父の事業拡大を手伝うために、全くの未経験から牛農家としての一步を踏み出しました。「初めて子牛が産まれた時のことは、今でも忘れられないですね。真冬だったので、母牛の周りをコンパネで囲って。すべてが手探りの中、それが始まりました。」

現在も義父と一緒に、愛情を持って牛と向き合い続ける毎日。主に繁殖と子牛の育成を担当し、受精師の資格も取得。



樋口さんが近付くと牛が寄ってくる。表情もうれしそう。



牛舎を清潔に保ち、牛にストレスを与えないことも大切。



牛の動きに合わせて、カメラの向きもスマートフォンから操作できる。



双子の子牛にミルクを与える千竜さん。

幼い頃から牛農家である両親の手伝いをしてきた千竜裕樹さん。今はご両親、奥様の真琴さんと一緒に、さらに人工授精師の資格を持つ妹さんの力も借りながら、85頭の母牛と40頭の子牛を育てています。

ICT（通信情報技術）を積極的に取り入れており、牛舎を遠隔監視できるアプリの導入や温度センサーで牛の体温を監視してお産や発情の兆候を見逃さないメールシステムを取り入れるなど、効率的な生育と肉体的な負担や経済的な損失の軽減を図っています。



千竜 裕樹さん
真琴さん

ICTを積極導入 効率的な肥育を目指す

畜産

小松菜 お料理 レシピ 【RECIPE】

小松菜のケーキサレ

ケーキサレとはフランス語で「塩味のケーキ」という意味。砂糖を入れない生地に肉や魚介類、野菜などを入れて焼き上げた、甘くない惣菜ケーキです。甘いものが苦手な方にもおすすめです。

材料 6人分	小松菜 じゃがいも ウィンナー スライスチーズ	2株(100g) 大1/2個(150g) 3本(50g) 2枚(30g)	生地	薄力粉100g 牛乳 50g ベーキングパウダー 卵	塩 4g こしょう 少々 小さじ1 (Mサイズ)2個
-----------	----------------------------------	---	----	-------------------------------------	-------------------------------------

【作り方】

- ① 小松菜は粗みじん切りに、じゃがいもは皮をむいて1cmの拍子木切りにします。
- ② ①を電子レンジ500Wで2分間加熱します。
- ③ ウィナーは5mmの小口切りにします。
- ④ ポウルに卵を入れて溶きほぐし、牛乳、こしょう、塩を加えてよく混ぜます。
- ⑤ ポウルにあらかじめふるっておいた薄力粉とベーキングパウダーを入れ、④の卵液を加えてよく混ぜます。
- ⑥ ⑤の生地に小松菜、じゃがいも、ウィンナーを入れて混ぜます。
- ⑦ パウンド型に生地を流し入れてその上にスライスチーズをのせ、180℃のオーブンで40分焼きます。
- ⑧ 冷めたら型から外して完成です。

ひとこと

●どんな野菜でも材料になるので、野菜嫌いのお子様にもぴったりです。

小松菜の効能

疲労回復や免疫力を高めるカロテンやビタミンCが含まれ、骨や歯の健康に役立つカルシウムも豊富で、栄養満点の野菜です。味もアクやクセが少なく、下処理なしで時短調理できることも取り入れやすいポイント。



*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わけ
nagomi

vol.7

2022 WINTER
アンケート & クイズ

Q1. JA鹿児島みらいが発行しているnagomiをこれまでに何回ぐらい読んだことがありますか。また、入手方法も教えてください。

・nagomiを（ ） 何回ぐらい読んだことがある。
・入手方法について
友人・知人 / 店舗（ ） / JA職員 / その他（ ）

クイズ1

現在、お借入中の住宅ローンを見直しができる〇〇応援キャンペーン（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2

生産農家が作った野菜をJA等に出荷して〇同で販売すること

クイズの答え

上記2つのクイズの答えの最初の一文字を記入して、空欄を埋めて2文字の言葉を完成させてください。

クイズ1 クイズ2

農家

*令和4年3月10日(木)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)