

合併5周年記念

令和4年度 JA鹿児島みらい

農業まつり

地元鹿児島
黒牛の
試食・販売

開催日時：令和4年12月4日（日）10時～14時

開催場所：かごしま県民交流センター

主なイベント

管内農畜産物の
販売・飲食ブース

お楽しみ抽選会

来場者プレゼントも用意していますので、ぜひご来場ください！

そくそく開催★イベント情報

鹿児島市
農林水産秋まつり
11/13（日）
都市農業センター

JA鹿児島
みらいフェア
12/11（日）
おいどん市場と次郎館

旬のキャンペーン
12/7（水）～8（木）
イオンモール鹿児島

桜島大根フェア
開催予定
2023年1月下旬
ベルク広場

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。

イベント開催については、当JAのLINEやホームページでお知らせしますので、登録してね！

LINE@ やってます！

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



INFORMATION

JAグループは乃木坂46の協力を得て、国消国産®の理解醸成に取り組んでいます！特設サイトでは、国内農業の魅力や課題などについて、各メンバーと楽しく学べるクイズコンテンツや各種動画コンテンツなどを展開しています。

※国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方のこと。

▼特設サイト



JAグループ 新せう、えんせいのきあせをめいらいし。

推します「国消国産」

乃木坂46

乃木坂46と食や農業を学ぶ、動画やクイズを特設サイトで公開中 ㊦

編集後記

キラキラと輝きながらいろいろなスタイルの農業を楽しんでいる農家さんの魅力を、誌面の中にギュギュッと詰め込んでみました。こんな身近なところで農業を通じて周りの人たちに元気パワーを届けている素敵な農業女子の魅力が、一人でも多くの人に伝わるといいな。直売所やイベント会場で農業女子に出会えるかも…。楽しみです。

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



鹿児島市の農業を支える

{ 輝く 農業女子 }

旬感
野菜



いつまでも
農業を
楽しみたい
です！



みんなを
元気にする野菜を
作っています♪



暮らしの
癒やしに
お花を
一輪♡



一緒に
収穫して、
一緒に
食べ
ましょう♪

キリトリ

郵便はがき

8920817

お手紙ですが
切りをお切り
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 係行

電話 099-239-9300
FAX 099-239-9320

お名前（フリガナ）	年齢	性別
〒	歳	□男 □女 □既婚
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		

鹿児島市の農業を支える女子

ポタジェファム
って何！？
※マルシェの開催や農業
体験受入、SNSでの情報
発信などを行っている。
現在のメンバーは34人。
(2022年9月末現在)



迫 智子さん マルタカ菜園

【事業内容】
パセリ、ラディッシュ、
ハンダマなどの
生産・出荷

元々は県内外でパソコン関連の仕事をして
いた迫智子さん。結婚を機に、就農していた
夫の孝志さんと農業生活をスタートしまし
た。現在主に作っているのは、パセリやラ
ディッシュ、ハンダマなど。減農薬・減化学肥
料栽培をはじめ、なるべく環境に負荷をかけ
ない野菜栽培に取り組んでいます。

迫さんは鹿児島市周辺の女性農業者を中心
としたグループ「ポタジェファム※」の会長も
務めるなど忙しい日々を送っています。「最
近、農業をする女性が増えていると実感して
います。お互い積極的に情報交換をしていま
すし、仲間がいると何より心強いですね」。

自身でおいしい野菜を作っていくことはも
ちろん、鹿児島の農業環境を守っていくこと
も大切と熱い思いを秘めている智子さん。忙
しい日々はこれからもしばらく続きそうです。



調理師や野菜ソムリエ、食Pro。
などの資格も持つ美和子さん。



鹿児島では珍しい空芯菜。シャキ
シャキとした食感が特徴です。

押領司 美和子さん 押領司農園

【事業内容】
空芯菜、春菊、ハーブ等
季節野菜の生産・販売



「元気な野菜で、食べる人々を元気にする」。それ
が押領司美和子さんの野菜づくりのモットーです。
週末になると以前から父の野菜づくりを手伝っ
ていたという美和子さん。ある時、「エコ+食育のルー
ツ」を組み合わせた生ゴミリサイクル野菜に興味を
持ち、思い切って就農しました。

食べる人々を元気にしたいという思いは、前職の
管理栄養士の経験から。そして何より大切にしてい
るのは、食の安心・安全。農業をなるべく使わず、虫
取り強力粘着シートの活用やコンパニオンプランツ
(病害虫予防効果)を使った野菜づくりを行ってい
ます。

「いつか自分でつくった野菜を提供する農家カフェ
を作り、地域活性化にもつながってきたい。同じ女
性農業者からは元気をもらいますし、自分も頑張ら
ないといけないと思います」



近年、農業を志す女性が増えており、総称して「農業女子」と呼ばれたり
しています。鹿児島でも多くの農業女子が活躍しており、女性の視点や
アイデアがビジネス成功の鍵になることも。今回はそんな精力的に活動
している農業女子4名をご紹介します。

鎌田 美香さん 鎌田ユリ園

【事業内容】
オリエンタルユリの
生産・販売



新規就農で夫の洋平さんとオリエンタルユ
リの生産・販売を行っている鎌田美香さん。
土づくりにこだわり、高品質でコストパフォー
マンズの良い花づくりを目指しています。

就農当初はほとんど知識がなく、大変なこ
とがあっても「農業はこんなものだろうと思っ
ていました(笑)」と、とてもポジティブ。今
年、5周年企画としてユリやとうもろこしの
プレゼント企画を実施し、コロナ禍でなか
なか難しかったお客さまと触れ合う機会が少
しずつ戻ってきたことで、「さらに農業が楽し
くなってきました」と笑います。

値付けの際には主婦感覚と生産者視点の
両方で考えるため、「いつも悩みます」とい
う美香さん。今後はさらなる品質改良と安定供
給に挑戦していきたいと、力強く語ってくれま
した。



球根から伸びる芽を確認する美香
さん。真剣な眼差しも素敵です。

ピースフルリリープロジェクト PEACEFUL LILY PROJECT



球根の購入代金で、子どもたちに球
根や鉢を送る取り組みをしています。



夫の正次さんと一緒に収穫。2人で
楽しんでいるのが伝わってきます。



「てのんで」は鹿児島弁で「一緒に」
という意味。ピザランチも人気です。

今村 理恵さん てのんでファーム

【事業内容】
農家レストラン、
農業体験、
農産物生産・直売



昨年12月、鹿児島市中山町にオープンしたレスト
ラン「てのんでファーム」。新鮮な自家製野菜をふんだ
んに使った家庭的なランチが特徴です。

料理人は今村理恵さん。夫の正次さんが定年を機
に「子どもたちにもっと農業体験を」と一念発起。そ
れまで個人的にしていた農業体験を本格的に開始
し、せっかくなら野菜を使った料理を提供したいとレ
ストランもオープン。調理はもちろん、季節ごとのメ
ニュー考案も理恵さんが担当し、飾り気のない懐かし
い味が人気を博しています。

「自分が『女子』なんて少しおこがましいのですが
(笑)。自分たちのできる範囲でコツコツと、今ここ
にあるものを大切に丁寧につけていきたいと思ひ
ます」。一見おっとりとした雰囲気の中にある確かな
思い。理恵さんはしっかりと、「農業女子」でした。



お料理 レシピ 【RECIPE】 1



実は……グリルもおすすめ！
葉っぱごと半分に切ったラディッシュを、オリーブ
オイルをひいたフライパンで弱火でじっくり焼くのも
おすすめです。味付けは塩こしょうで、シンプルな
味が、付け合わせやグリル野菜にぴったりです♡

ラディッシュの甘酢漬け



【材 料】 ラディッシュ 5本
砂糖 大さじ2
塩 少々
酢 大さじ3
水 大さじ2

【作り方】
① ラディッシュの玉を薄く輪切りに
し、葉は2~3cm幅に切る。
② ①を全て合わせて、砂糖が溶ける
までよく混ぜる。
③ ②に切ったラディッシュを浸かる
ように入れて、冷蔵庫で2時間冷
やして馴染ませる。

ひとこと
一晩置くと馴染んで口当たりがまるやかになります。
お手軽に美味しくお召し上がりいただけます。

お料理 レシピ 【RECIPE】 2



ひとこと
イチオシの食べ方
は生で食べるこ
と。サラダがおす
めです♪

春菊のジェノベーゼ風 パスタ

【材 料】 4人分
スパゲティ 200g
ベーコン 40g
玉ネギ 80g
オリーブ油 少々

《春菊のペースト》
春菊 80g
にんにく 1/2 かけ
粉チーズ 12g
ピーナッツ 15g
オリーブ油 20cc
塩 小さじ 1/2

【作り方】
① ①をミルキサーにかけてペースト状にしておく。
② ベーコンを短冊切りに、玉ネギを薄くスライスして炒める。
③ スパゲティを茹でる。
④ 炒めたベーコン、玉ネギに、茹でたスパゲティと春菊のペ
ーストを加えて混ぜ合わせる。塩、こしょうで味を整える。

心と暮らしに幸せのおすそわけ
nagomi

vol.8

2022 AUTUMN
アンケート

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() 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()

Q2. nagomi 8号についてのご意見や感想をご記入ください。また、農業に関して興味のあることなどnagomiで紹介してほしい記事がありましたらご記入ください。

*令和5年2月1日(水)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)