



「JA 鹿児島みらい 新鮮野菜と加工品 の詰め合わせセット」

を抽選で10名様にプレゼントします。

応募締切は、令和8年3月30日(月)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8年3月30日(月)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ものではありません。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。

ご注意

キリトリ

郵便はがき

8920817

お手数ですが
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 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		



LINE@
やってます!

JA鹿児島みらい
公式アカウント

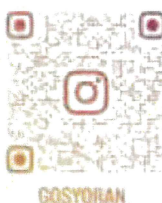
@rjp1931r



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!

毎日新鮮な地元野菜を出荷中!
農産物直売所「ごしょらん」
に行ってみよう!

イベントや店頭販売
などの情報はコチラ



編集後記

こんにちは。今回のnagomiで登場したアグリヒーロー、いかがだったでしょうか。中面を見た瞬間、思わずクスッと笑みがあふれてしまう誌面にまとめてみました。

日々、農業と向き合っている鹿児島の農業を支えているJA青年部のパワーをひとりでも多くの方に伝えたい、との想いを込めてお茶目な写真入りで紹介しました。まだまだたくさんのヒーローが出番を待っているの、第2弾でまたご紹介できればと思っています。今回紹介した3人のヒーロー、ぜひ応援してください!

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.15

2025 WINTER



鹿児島市で輝く若手農業者

アグリ・ヒーロー

鹿児島市で輝く若手農業者

やりがい
Max!

100%がないからこそ
小松菜づくりは楽しい!

鹿児島市吉田で小松菜を栽培している米森さんは就農10年目。現在は15棟のハウス（借りているハウスも含む）で、冬は小松菜の他に春菊も出荷しています。

米森さんが20代後半の時、祖父の跡を継いで農業を始めようとしていた父が他界。当時、会社員として働いていた米森さんは「ならば自分が」と農業の道に進むことを決意。まずは鹿児島県立農業大学校に入学して農業の基礎を学びました。

大学卒業後、3年間は深ネギをメインに育てていましたがなかなか思い通りにいかず。そんな時、吉田支所の農政課の方から「軟弱野菜がいいのでは？」と勧められたことから小松菜の栽培を始めました。

「小松菜は比較的栽培がしやすく、一年間安定して栽培・出荷できるのが魅力でした。また、根切りや外葉の除去など調整作業も比較的やりやすいのもポイントでした」

大きさや見た目の美しさ、虫食いの穴がない小松菜ができた時にやりがいを感じるといふ米森さん。「100%うまくいく、ということはもちろんありません。でもだからこそ楽しいのかもしれない」と笑顔で語ってくれました。

米森 遼太郎さん（41歳）



1株ずつ、丁寧に根切りや外葉除去を行う米森さん。



ビニールハウスの天窓換気装置の調整・設定も欠かせません。

これからさらに
信頼される農家になる!

手応え
Max!

現在、鹿児島市川上町で黒毛和牛の繁殖農家として奮闘している上水流さん。JA鹿児島みらい青年部の副部長も務めています。

「元々祖父が牛を飼っていたのですが、私が26歳の時に祖父が体調を崩し、ちょうどその頃、私が転職を考えていたこともあって祖父の跡を継ぎました。これはあとから聞いたのですが、実は祖父は昔から私に継いでほしかったらしく、私が就職した際はとても喜んでくれました」

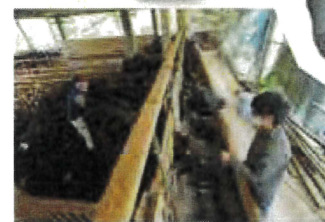
父親の力も借りつつ、ほぼ1人で親牛24頭、子牛15頭（※取材時）の世話を見ている上水流さん。特に気を付けているのは牛の体調管理だそうです。実は牛は、人間と同じように風邪を引きやすい動物。毎日餌をやる際に、食欲や鼻鏡（鼻の表面）の湿り具合、毛並みなど普段の状態と比べて変化がないか、見逃さないように細かく観察しています。

「最近では少しずつ繁殖経営に手応えを感じられるようになってきました。まだスキルアップする余地があると思うので、そこは伸びしろかなと（笑）。競り場で信頼される繁殖農家を目指して、これからも頑張っていくたいです」

上水流 充哉さん（33歳）



牛の飼料となる牧草は、上水流さんの畑で生産したものを活用しています。



家畜人工授精師による人工授精の場面。頭を触って牛を落ち着かせます。

桜島を望む雄大な土地で、鹿児島の食を支えている若き農業者たち。熱い情熱で都市農業の未来を切り開く、新世代の挑戦をご紹介します。

自分の作った野菜を見ると
めちゃくちゃうれしい!

スマイル
Max!

鹿児島市小山田町にある「アグリタウン小山田」で、両親と妹、パートの方々と一緒に、ほうれん草をメインに水菜や春菊を栽培している田中さん。あふれる笑顔と明るいキャラクターが魅力です。

ビニールハウスが遊び場で、小さい頃から「大きくなったら農業をやる」と考えていたという田中さん。鹿児島県立農業大学校卒業後、広島県の農家で1年間修行し、鹿児島に戻って農家となりました。田中さんは主にハウスの管理や薬剤散布、機械修理などを担当し、父親は水やり、母親は収穫など役割を分担して作業しています。

ほうれん草は暑さに弱いので、近年の温暖化には頭を悩ませており、計画どおりに栽培することの難しさを感じているそうです。「今後は少しずつハウスを増やしていきたい。採算性の高い作物も手掛けていきたい。家族でスーパーに買い物に行ったとき、うちで作った野菜を店頭で見ることがあるんです。やっぱりうれしいし、『作って良かった』って思いますよね」と田中さん。その旺盛なバイタリティーが作り出す未来に期待大です。

田中 竜矢さん（39歳）



ほうれん草の生育状況を確認。毎日のチェックが大切。



トラクターの運転はお手の物。チェックが大切。

JA 鹿児島みらい青年部の地域貢献活動

FMかごしまとコラボ
『いただきますの本』発行

2021年からFMかごしまとコラボして、食育ハンドブック『いただきますの本』3万冊を県内の小学4年生全児童に配布しています。2025年は「牛飼いのプロがつなく命のレー生産農家と肥育農家でつなくバトン」をテーマに、子牛から生後27カ月までの体重増加や農家あるなどを紹介しました。



畜産農家が小学校で出前授業



中郡小学校で青年部畜産支部の千鶴裕樹支部長が、4年生の児童に『いただきますの本』を中心に畜産農家の出前授業を行いました。

F2畑でサツマイモ収穫体験

耕作放棄地復活プロジェクトで「F2畑」を作り、地域やアグリスクールの子供たちにサツマイモの収穫体験を通じて、地域住民との交流を図りながら食の大切さを伝えています。



子ども食堂へ食材提供



年2回ほど、販促活動のあとに市内の子どもの食堂に声をかけ、部員が丹精込めて作った野菜を食材として提供しています。

心と暮らしに幸せのおすそわけ
nagomi

vol.15

2025 WINTER
アンケート



こちらからも回答いただけます⇒

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. 3人のアグリヒーローへのメッセージをご記入ください。

（ ）

Q3. nagomi15号についてのご意見やご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8年3月30日(月)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)

アグリ
ヒーロー
合体
お料理
レシピ



牛肉とほうれん草・小松菜の中華炒め

材 料
2人分

● ほうれん草 1袋
● 小松菜 1袋
● 牛バラ肉薄切り 200g
● しいたけ 2〜3個
● 塩・胡椒 少々
● 水溶き片栗粉 適量

(調味料)

● オイスターソース、しょう油、中華風調味料 各小さじ1
● みりん、酒 各大さじ1
● 水 150cc

作り方

- ① 牛肉、ほうれん草、小松菜は食べやすい大きさに切る。
- ② しいたけは薄切りにする。
- ③ フライパンに油をひいて牛肉を入れ、塩・胡椒をふって炒める。
- ④ ③にほうれん草としいたけも入れ、しんなりするまで炒める。
- ⑤ 調味料を全部入れ沸騰したら、水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。