



宮本ひよりさんは、  
今月のリポーターは、  
5年未満の職員が、地域や農業、農協について興味・疑問・不思議など「何これ?」と思ったことをレポートします。

# 中央支所レポート 14 西合志発見!!



5年未満の職員が、地域や農業、農協について興味・疑問・不思議など「何これ?」と思ったことをレポートします。

## 【自己紹介】

入組4年目、西合志中央支所貯金係を担当。合志市出身です。趣味は、釣りやキャンプとアウトドア派。最近は、おいしそうな居酒屋やラーメン屋さんでご飯を食べることに幸せを感じています!(^^)!私が気になった「西合志の美味しいもの」に迫ってみました!



西瓜部会長 三山 耕一さん ㊸

## 西瓜部会 スイカのおいしさに迫る!

### 三山さんにインタビュー

**Q1** JA菊池スイカ部会のスイカのおいしさの秘密は?

**A** 交配日表示を行うことで、品物が安定して、供給できること

**Q2** スイカ作りで嬉しいことは何ですか?

**A** おいしいスイカが出来、目標を達成したとき。出荷を終えひと段落した後に行く旅行は、ご褒美であり楽しみです。

**Q3** スイカ作りで大変なことは何ですか?

**A** 温度管理などのこまめな管理作業。最近では資材高騰が打撃…。



スイカを作り50年のベテラン 松田 和晴さん ㊹

### 松田さんにインタビュー

**Q1** スイカ作りのきっかけは?

**A** 父が始めたスイカ作り、地域でも広がり自然と後継ぎに。

**Q2** スイカづくりのおもしろさは?

**A** 露地栽培からハウス栽培へと変わり、品質の高いよりおいしいスイカを作るために仲間といつも探求していること。

おいしいスイカは

**発見1** 交配日表示に糸で目印をしていた。生育日数がよくわかり食べごろがよくわかる。

ポンポン

**発見2** スイカの苗作りに、カンピョウの台木に接ぎ木をしていた。そのことで連作障害がなく、毎年スイカが作れるとのこと。



肩が張っている!!  
優しい音がするヨ!

## おがたエッグファームさんへ

### 西合志に美味しいプリン!

そこには「健やかな味わいの卵」があった!

緒方社長にエッグファームのこだわりをたくさん聞きました。熱い想いがピンピン伝わってきました。「オメガ3」に着目し、『鮮度・健康・味わい』の3つのバランスと、鶏の健康と人の健康をイコールに考え、長年に渡り研究を続けたどり着いた『卵』がそこにありました!

**発見3** オメガ3とは、人の体内で作ることができない必須脂肪酸で、健康に良いもの。オメガ3を多く含むエサを与え健康な鶏をつくり、健やかな卵がつけられていた。



社長の緒方 克也さん

### 西合志に美味しい豆乳ソフトがあった!

搾りたての豆乳で作るソフトクリーム!濃厚だけど甘すぎずさっぱり!豆腐はもちろん、豆腐の加工品もおいしかです!

### まとめ

消費者の健康と「おいしい」の笑顔のために、生産者の方々が手間を惜しまず愛情を込めて製品を作られていることがよくわかりました。取材へのご協力、ありがとうございました。

## 松田豆腐店さんへ



パク



おいしい~!

