

菊池の美味しい恵みを
プロたちが発信！

2024
Spring

Take free
VOL.19

4月は新茶の時期ですよ

コミュニティ

IBUKI

牛乳、たくさん飲んでほしいな！



旬の食材!!
「お茶」&「牛乳」

まんまキッチン
ランチメニュー・
セルフ焼肉のご紹介

JAバンク
JAバンクでNISAを
はじめませんか？

親子で料理レシピ!
「春野菜とベーコンのシチュー」
「新茶のフラペチーノ」

JA菊池

コミュニティ IBUKI 発行/菊池地域農業協同組合 発行日/2024年3月31日 869-1205 熊本県菊池市旭志川辺1875番地 企画広報課 TEL 0968-23-3502 FAX 0968-23-3515 デザイン/株式会社A10



JA 住宅ローン **プレミアムプラン**

2024年4月1日～2025年3月31日までにお申し込みいただき、
本プランの適用条件を満たす方を対象に、
お借入時の店頭金利から年1.975%引き下げいたします。

JA三大疾病保障付住宅ローン **サポート3**

変動金利
2024年4月
店頭金利 年2.725%

年 **0.75%**



死亡・所定の後遺障害の状態に加えて三大疾病（がん・脳卒中・急性心筋梗塞）が原因で、所定の状態と診断されたら住宅ローン残高が0円になる三大疾病保障特約付住宅ローンです。ローン金利に上乗せ無しでご利用いただけます。

ご利用条件や注意事項など、詳しくはJA菊池 金融部へ

アンケート
読者プレゼント

アンケートにお答えいただいた方から、抽選でステキな賞品をプレゼント！ハガキにアンケートの答えと必要事項をご記入の上ご応募ください！



まんまキッチン焼肉セット



七城のこめ 5kg

アンケート

- Q1 本誌を取った理由と、場所を教えてください。
- Q2 今号で興味を引いたページは？
- Q3 「食」と「農」、「JA」に関することで、あなたが今最も知りたいことは何ですか？
- Q4 本誌に対するご意見、ご感想をおきかせください。

郵便番号、住所、氏名(フリガナ)、年齢、電話番号、ご希望の賞品名と左記アンケートの答えをハガキにご明記の上、ご応募ください。

応募締め切り **2024年6月15日(土)**

宛先

〒869-1205 菊池市旭志川辺1875
JA菊池「IBUKI」@プレゼントコーナー」係
☒ ja-kikuchi@spice.ocn.ne.jp

耕そう、大地と地域のmiraい

プロがオススメする農畜産物

旬の食材を、生産者(プロフーマー)にインタビュー!
生産のこだわりや、知識まで!!!
賢く楽しく旬の食材を楽しみましょう!

お茶 & 牛乳編

プロフーマー お茶農家

【菊池郡菊陽町】矢野哲郎さん(44)
お茶を飲むのも作るのも大好きなお茶農家の二代目!高校卒業から25年以上お茶一筋です!

プロフーマー 酪農家

【菊池市旭志】田中正輝さん(42)
酪農家人生もうすぐ成人式!料理に洗濯などの家事までこなすスーパー主夫酪農家!



新芽が命
新芽の摘み取り時期は立春から数えて8日目ごろで、一番茶が4月下旬から5月上旬に摘み取られます。甘くて旨味のある美味しいお茶の新芽を育てるために、一年を通して管理しています。その新芽が出てくる3月から4月はまだ気温が低く、霜が降りやす

栽培だけが仕事じゃない
農家の長男に生まれた矢野さんは、農業高校卒業後に両親が営むお茶園に就農しました。両親の代に始めたお茶園の広さはなんと約8ヘクタール!サッカーコートで約11・4個分の広さです。その茶園の管理をお父さんと奥さんの3人で行っていきます。茶の木をしっかりと管理し育て、摘み取ったらお茶の製造まで行います。お茶農家さんは、育てる技術と加工する技術を両立して、美味しいお茶を作っているんですね。

デジタル環境管理
田中さんの牛舎は、フリーパイン方式という、牛が自由に歩き回れる構造になっています。過去30年の気象データを元に建てられたこの牛舎、通常は天井についている換気扇を側面の壁側につけることで自然

なぜ酪農家を継いだのか
牛が大好きで中学生の頃から搾乳の手伝いをしていたという田中さん。小さい頃から、遊び場は両親の営む牧場でした。酪農を継ぎたかった田中さんとは裏腹に、生産調整で大変な思いをしていた両親は、就職を勧めました。ですが諦めきれなかった田中さんは23歳で酪農家に転身。なぜこんなに酪農が継ぎたかったのかを考えてみると、牛舎に来たらいつも仕事をしている両親と一緒に過ごせるという思い出が酪農は楽しい!という記憶になっていたからだそうです。

ミリの世界
以前は、二人で持つて行う摘採機(茶を摘み取る機械)を使っていましたが、今ではキャタピラの付いた乗用の摘採機で収穫を行っています。機械を導入することで、摘み取る高さをミリ単位まで調整できるようにになり、新芽の状態に合わせて、適切な摘み取りができるようになったそうです。そのことによって、より美味しいお茶を作るのに役に立って

いので油断できない時期です。もし霜が降りると新芽が枯れ、一年の苦労が台無しです。そのため、温度管理を徹底して行っています。緑の新芽が生えそろうたとき、矢野さんはホッとすると同時に、そして、異常気象や気候変動で管理が難しくなっている中、いかに美味しいお茶を安定して作れるか、毎年考えながらお茶の管理を行っているそうです。

継がせられない現状
田中さんの子どもさんも牛が大好き!小学生の頃から搾乳の手伝いをしている、酪農を継ぎたいと言っているそうです。しかし、酪農業界はエサ代の高騰や、牛乳の消費低迷が続く厳しい状況。7

8年前に比べ、1頭あたりのエサ代は2倍以上になっています。スーパーで販売される牛乳の価格は上がっていますが、酪農家が出荷する生乳の価格に大きな変化はありません。このまま牛乳消費の減少が続くと、酪農家にとって厳しい未来が待っています。こんな状態では子どもに酪農を継がせられない」と、田中さんは悩んでいます。たくさんの方が牛乳を飲み、酪農が続けられる未来を信じて田中さんは今日も頑張っています。



霜が降りないように細心の注意を!
やっぴ出てきた新芽
一番茶の新芽を守るために
防霜ファンや水結法という方法で、霜対策を行っています。

旬の野菜を使って楽しくクッキング 親子で料理レシピ!



おもてなしにも! 新茶のフラペチーノ

【材料】3人分
・茶葉 20g
・牛乳 300g
・氷 250g
・ガムシロップ 50g
・ホイップクリーム 適量

【作り方】
① 茶葉をミキサーで粉末にする。
② ホイップクリーム以外の材料を全てミキサーに入れ、攪拌する。
③ コップに注ぎ、ホイップクリームをトッピングしたら完成!

「氷出し茶」お試しあれ!
緑茶は、低温でじっくり抽出することで甘みと旨味たっぷりのお茶に。コップに茶葉を少々、その上に氷を数個のせて、氷が溶けたら飲み頃です。



ルーを使わず簡単♪ 春野菜とベーコンのシチュー

【材料】3人分
・牛乳 400cc
・水 100cc
・バター 30g
・米粉 大さじ3
・ベーコン 150g
・春野菜 好きなだけ

【作り方】
① ベーコン、野菜を食べやすい大きさにカット。
② 牛乳に米粉を入れて溶かす。
③ 鍋にバターを入れて溶かし、ベーコンや野菜を炒める。
④ ③に水とAの調味料を入れ、蓋をして5~6分煮込む。
⑤ ④に米粉を溶かした牛乳を入れ、5分ほど煮込んで完成。

旨味が足りないときは砂糖大さじ1をプラス!

使用した商品は
こちら!

こんな料理におすすめ
熊本製粉の新・米粉 300g
料理やお菓子にお使いいただける、微粉末の米粉です。

- 唐揚げ
米粉を使うとカラッと揚がり、サクとした唐揚げができます!
- 肉や魚の下処理
具材に米粉をまぶすと、味がしっとりつきます。
- ホワイトソース
米粉を使うと、簡単になめらかな真っ白なホワイトソースができます!
- 卵料理に
だし巻き卵に水に溶いた米粉を加えると、ふっくら仕上がります。

野菜などの材料はIA直売所へ

きくちのまんま菊池店
☎ 0968-26-5877
📍 菊池市野間口903-1

きくちのまんま菊陽店
☎ 096-213-5088
📍 菊池郡菊陽町曲手546-4

きくちのまんま合志店
☎ 096-348-6556
📍 合志市栄3766-30

大津とれたて市場
☎ 096-293-3294
📍 菊池郡大津町大津1271-1