

菊池の美味しい恵みを  
プロたちが発信！

2024  
Winter  
Take free  
VOL.18

植木まっりに遊びに来てね～！

コミュニティ

IBUKI

盆栽眺めるだけで楽しかばい！



癒しのグリーン  
「ソテツ」&「盆栽」

まんまキッチン  
ランチメニュー・  
セルフ焼肉のご紹介

JAグループ  
みんなで応援！  
日本の食卓を守る  
国消国産

親子で料理レシピ！  
「まるやかミルクたんたん鍋」

コミュニティ IBUKI 発行/菊池地域農業協同組合 発行日/2024年11月15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UO

## JAバンク 生活応援キャンペーン

2024.4.30まで 実施中!

### JAマイカーローン

**変動金利型** (保証料別)  
令和6年1月1日現在の店頭金利  
年1.4%より

JA事業ご利用状況による  
獲得ポイント数により  
最大で0.4%引下げ  
(ポイント内容については、要するの頁にお問い合わせください)

最大引き下げ後  
金利 **年1.0%**

### JA教育ローン

**固定金利型** (保証料別)  
令和6年1月1日現在の店頭金利  
年2.15%より

JA事業ご利用状況による  
獲得ポイント数により  
最大で0.4%引下げ  
(ポイント内容については、要するの頁にお問い合わせください)

最大引き下げ後  
金利 **年1.75%**

### JAフリーローン

ご融資金額  
最高 **1,000万円**  
固定金利(保証料込)  
**年4.8%～  
年10.8%**

こちらよりJAローン(農業信用  
基金協会保証)の仮審査の  
お申し込みが行えます。

農業者以外の方もご利用いただけます。詳しくはJA菊池 金融窓口でお尋ねください。 ※各JAによって金利は異なります。



## 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！

**A賞**



まんまキッチン焼肉セット

**B賞**



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」に関するところで、あなたが今最も知りたいことは何ですか？
- Q4 「えこめ牛」を食べたことがありますか？食べたことがある方は、感想を教えてください。
- Q5 本誌に対するご意見、ご感想をおきかせください。

**応募締め切り 2024年3月15日(金)**

〒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



新鮮なお肉 お好みのお肉 を

# 買ったその場で食べられる!

まんまキッチンはJA菊池直営焼肉店なんです! ※掲載価格はすべて税込です。

## ランチメニュー をご利用の場合

- 1 食べたいランチメニューを先にレジで注文・お支払い
- 2 スタッフが席にご案内
- 3 呼び出し音が鳴ったら受取口で受け取る

## セルフ焼肉 をご利用の場合

- 1 スタッフが席にご案内
- 2 “お肉コーナー”でお好みのお肉や野菜を購入
- 3 ご飯食べ放題・スープ・ドリンクバーもレジで先にお支払い

## まんまキッチン LUNCH MENU

※セットには、ライス・サラダ・味噌汁が付きます。

**プレミアムステーキセット 3,850円**

**ステーキセット 2,750円**

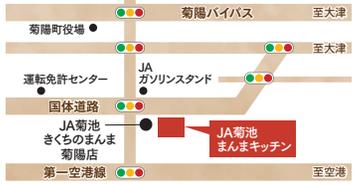
**くまもと黒毛和牛「和玉」100%ハンバーグセット 1,500円**

**りんどうポークトンカツセット 1,320円**

サイコロステーキ、焼肉定食もあるよ!

えこめ牛カレーライス 990円

**りんどうポークカツカレー ※サラダ付 1,100円**



**まんまキッチン**  
 菊池郡菊陽町曲手688-1  
 ☎ 096-273-8200  
 営業 アグリショップ(精肉・特産品販売) 9:00~18:00  
 焼肉レストラン ランチ 11:00~15:00 (LO.14:30)  
 ※夜の宴会予約はお電話にて承ります。  
 休 毎月第3火曜日

## みんなで応援! 日本の食卓を守る 国産消費国産

監修: 東京大学大学院教授 鈴木重弘 / イラスト: ゆきたけし



皆さんが毎日食べているご飯やおかずが **半分以上になってしまったら** どうでしょう?



### そうならないために

日本の中で食料を生み出す農家と、それを食べる皆さんが力を合わせて目指すのが「国産国産」です。日本の食卓を守るため、みんなで「国産国産」に挑戦しましょう。

### 「食料自給率」って知ってる?

今日、皆さんは何を食べましたか? ご飯? パン? お肉? お魚? どんな野菜や果物がありましたか? こうした食べ物の中に、日本で作られた(穫れた)物がどれくらいあるかを数字で示したのが「食料自給率」です。これを食品が持つエネルギー(カロリー)という物差しで測ると、日本はたった38%。例えば100m走るとすると、日本産の食べ物だけでは38mしか走れず、残り62mは外国の食べ物に頼ることになるのです。しかも、このままずっと外国の食べ物を安定して買えるとは限りません。



国の面積が広大なカナダやオーストラリアでは国民が食べる以上の食料を作っています。それに比べて日本は必要な食料の38%しか作ることができていません。

異常気象で気温がどんどん上がり、世界中で農作物に被害が出ています。これからは、海外から食料を買えなくなるかもしれません。



### 「国産国産」ってなあに?

新型コロナウイルスの大流行で世界中の人々がマスクを買い求め、日本でマスクが足りなくなったことがありました。その理由は、マスクのほとんどを外国に頼っていたからです。もしこれが食料だったら、私たちの生活はどうなっていたでしょう。

例えば、日本で育てられている牛や豚が食べている餌は、ほとんどが外国から買っています。私たちが食べる小麦や大豆もほとんど外国の農家を作っています。そこで考えられたのが、国内で食べる食料はできるだけ国内で

生産しようという「国産国産」です。これは、日本の食料自給率を引き上げることにつながる大切な取り組みです。

### なぜ「国産国産」が必要な? ポイントは3つ

- ①日本では農業で生活している人が毎年5万人以上減っています。しかも、農家の約70%が65歳以上のお年寄りです。また、この60年間で約173万haの田んぼや畑が減っています。
- ②世界的な異常気象で台風や大雨、地震、津波などによる被害が増えています。日本が多くの食料を買っている米国、中国、豪州、タイ、カナダなどでも、自然が引き起こすさまざまな問題によって農業にたくさんの被害が出ています。そのため、外国で作られた食べ物にばかり頼ることはできなくなっています。
- ③現在の世界の人口は約80億人(2023年)ですが、2030年までに約85億人になると予想されています。でも今のところ、その人たちが食べるのに十分な農作物を作るのは難しいとされています。日本がこのまま外国で作られた食料に頼り続けていると、世界中の人たちが食べる分を奪うことになってしまうかもしれません。こうした理由から、私たち日本人が必要とする食料は、できるだけ国内で作ろうとする「国産国産」の必要が高まっているのです。

### 今、私たちにできることは?

日本は2030年度までに食料自給率を45%まで引き上げようとしています。その中で私たちにできるのは、国内で作った(穫れた)米や肉、魚、野菜、果物などをみんなで美味しく食べて、応援して、日本の農業や農村を元気にしていくことです。

「国産国産」の考え方は、世界の問題を話し合う国連(国際連合)が発表した「持続可能な開発目標SDGs(エスディーゼーズ)」を成功させることにもつながります。これからも、この日本という国がもたらす豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食事とその食卓を囲む笑顔がいつまでも続くように、国内で消費する食料はできるだけその国で生産する「国産国産」について、ぜひ皆さんも家族や友達と話し合ってみてください。





# プロがオススメする農畜産物

旬の食材を、生産者(プロフアーマー)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♪

## ソテツ & 盆栽 編

プロフアーマー 造園業

【菊池市旭志】有田 秀樹さん(46)

渡米の経験を活かし、ヤシやソテツを育てています!  
日本だけでなく海外への輸出も行うベテラン農家さん

プロフアーマー 盆栽・植木農家

【菊池市酒水町】松岡 誠和さん(85)

好きじゃないと続けられない。今でも農業を楽しみ続けている。就農約55年の仙人レベルの現役農家さん!



冬に葉っぱが落ちる針葉樹  
備をしておきます。有田さんは、  
現在、JA菊池の樹芸部会  
には20人弱の農家さんが所属  
しており、みなさん1月末か  
ら始まるJA植木まつりの準  
備をしています。

先を見越して  
先を越えて  
お父さんの代から造園業を  
営んでいた有田さん。小さい  
頃から、家業を継いでほしい  
と言われていた有田さんは、  
大津産業高校(現在の翔陽高  
校)の造園科に入学。卒業後、  
進路を考えていた有田さんに、  
担当の先生がアメリカの花農  
家の就職先を提案してくれた  
そうです。世界を見てみたい  
と思った有田さんは、先生に  
勧められるままカリフォルニア  
に渡米し、農業の経験を積み  
ました。その後、熊本へ帰省  
し地元の造園会社に就職。30  
歳になる前に実家の造園業を  
父親と始めたのです。

先生のススメ  
をメインに出荷していますが、  
最近ではヤシの木やソテツ、ラ  
カンキなどのアメリカンな樹  
木も出荷しているそうです。  
樹木や庭木にも流行があり、  
先を見越して栽培や仕入れを  
行っているそう。「先を見て選  
んだ樹木が良く売れたときは、  
すごく嬉しい」と有田さんは  
言います。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

日本の寒さにも  
耐えられるヤシの木を  
育てています!



「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

「まっぼっくり」から種を取り、  
植えて育てたら、育った  
松の先を切り、その先を伸ば  
していきます。そして丈夫な  
黒松の幹に切り込みを入れ、  
育ってきた松を差し込み、1本  
の松を育てていきます。そこ  
から、剪定や針金を掛けて曲げ  
たり、施肥、水やりといった  
作業を行います。出荷できる  
のはなんと20〜30年後! 松の  
成長を先読みしながら手をか  
けて作られる盆栽、ひとつひ  
とつに大変な手間がかかっ  
ているんですね。

根と葉は  
別々の松  
なんだよ!



### 旬の野菜を使って楽しくクッキング 親子で料理レシピ!



#### 牛乳消費レシピ

## まるやかミルクたんたん鍋

- 材料 3人分
- 豚ひき肉 230g
  - 木綿豆腐 1丁(300g)
  - もやし 1袋
  - ニラ 1袋
  - ごま油 大2
  - 豆板醤 小1
  - ニンニク 1片
  - 生姜 1片
  - 長ネギ 1/2本
  - 水 150ml
  - 鶏ガラスープの素 大1
  - 牛乳 450ml
  - 塩 ひとつまみ
  - 醤油 大2
  - すりごま(白) 適量
  - 味噌 15g

- 作り方
- 木綿豆腐は食べやすい大きさに、ニラは4cmの長さに切ります。ニンニク、生姜、長ネギはみじん切りに。
  - フライパンにごま油を弱火で熱し、Aを入れて香りが立つまで炒めます。端に寄せて中火にし、豚ひき肉を入れ、肉の色が変わったら炒めたAと合わせ全体がなじむまで炒めます。
  - 鍋に、水・鶏ガラスープの素を入れて沸騰させ、もやしを入れて蓋をし、1分30秒ほど蒸します。
  - 蓋を取り、Bを加え、味噌を少しずつ溶かしながら入れます。木綿豆腐、ニラを彩りよく並べて中火にかけ、豆腐が温まり、牛乳が沸騰する直前に火を止めます。
  - 最後にCの肉みそを乗せて完成!

野菜などの  
材料は  
JA直売所へ

- |   |  |
|---|--|
| <p>きくちのまんま菊池店<br/>☎ 0968-26-5877<br/>📍 菊池市野間口903-1</p> <p>きくちのまんま合志店<br/>☎ 096-348-6556<br/>📍 合志市栄3766-30</p> | <p>きくちのまんま菊陽店<br/>☎ 096-213-5088<br/>📍 菊池郡菊陽町曲手546-4</p> <p>大津とれたて市場<br/>☎ 096-293-3294<br/>📍 菊池郡大津町大津1271-1</p> |
|---|--|

## 春の伊吹と大地の香り 第48回 JA植木まつり

日時 令和6年1月27日(土)～2月26日(月)  
時間 午前9時～午後4時  
※開会式 1/27(土) 8:30 / 閉会式 2/26(月) 15:00

会場 熊本県農業公園(カントリーパーク)  
熊本県合志市栄3802-4



展示内容  
庭木(松・モミジ・果樹苗など)、花鉢物  
庭園(和庭園・洋風ガーデン・石材など)  
特産物(お茶、果物、農産加工品など)  
園芸資材の展示販売  
(剪定ばさみ、ノコなど)

●ご来場の際は、マスクの着用・手指消毒のご協力をお願いいたします。●体調が悪い方のご来場はご遠慮ください。  
●天候などの影響によりイベントの内容が変更になる場合がございます。

開催期間中のお問い合わせ先 JA植木まつり事務局 TEL:096-242-8871  
主催:JA熊本経済連・県内JA:菊池、熊本市、たまな、鹿本、阿蘇、かみましき、熊本うき、やつしろ、あしきた、くま