

共励会で肉質と生産性の向上図る

肉牛枝肉共励会を7月24日、(株)熊本畜産流通センターで開きました。共励会は肉質と生産性の向上、「きぐちのまんま」ブランドの確立を目的に開いています。菊池全体の共励会は毎年1回、畜種別研究会では勉強会としての共励会を行っています。

第37回JA菊池肉牛枝肉共励会表彰式

(株)やすたけ
安武さん(株)TAIJU
佐藤さん(株)SAITOHFARM
斎藤さん

畜産専門委員長賞(株)TAIJU

今回は交雑種15頭、褐毛和種4頭、黒毛和種33頭で、計52頭の出品があり、最高賞の委員長賞に(株)TAIJU出品の枝肉が選ばれました。受賞者は次の通りです。

◇交雑種の部

- 金賞 (株)やすたけ
- 銀賞 大塚 祐次
- 銅賞 大塚 晃生

◇黒毛和種の部

- 金賞 (株)TAIJU
- 銀賞1 (同)清水畜産
- 銀賞2 (株)安武ファーム
- 銅賞 東 謙一
- 岩根 昭徳
- 東 恵

◇褐毛和種の部

- 金賞 (株)SAITOHFARM

JA菊池産
お肉は
まんまキッチンへ



©笑味ちゃん



委員長賞に輝いた枝肉と佐藤さん

牛肉の部位を知っておいしく食べよう

参考資料:「お肉が食卓にとどくまで 牛肉編」全国食肉事業協同組合連合会

ネック 脂肪が少なく、赤身が多い硬めの肉質。煮込み料理に適しています。

肩 やや硬く、脂肪の少ない赤身肉。エキスやコラーゲンが多く含まれるので、スープなどに。

肩ロース 筋がやや多く、脂肪が適度にある部位。風味を生かしてすき焼きやしゃぶしゃぶなどに。

リブロース きめが細かく、肉の素材そのものを味わうステーキなどに適しています。

サーロイン きめが細かく、柔らかな食感が楽しめる最上部位。ローストビーフやステーキなどに。

ヒレ 脂肪が少なく、きめの細かい柔らかな部位。お薦めはビーフカツやステーキなど。

ランプ 味に深みがある柔らかい赤身肉。ステーキやローストビーフなどに。

肩バラ 赤身と脂肪が層になった、きめが粗く硬めの部位。煮込み料理などに適しています。

トモバラ 濃厚な味わいが楽しめる、霜降りの部位。カルビ焼きやシチューなどにぴったりです。

シンタマ(モモ) きめが細かく脂肪が少ない、柔らかな部位。シチューやビーフカツなどに。

ウチモモ 牛肉の中で、最も脂肪が少ない部位。さまざまな料理に適しています。

ソトモモ きめがやや粗く、脂肪が少ない硬めの部位。煮込み料理や炒めものなどに。

スネ 筋が多く、硬めの部位。長時間煮込むシチューやカレーなどに適しています。

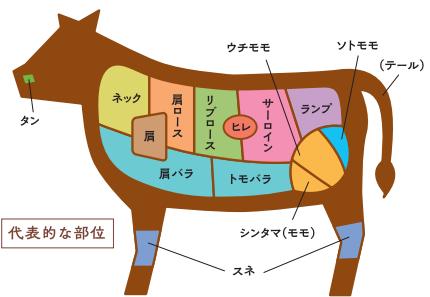


イラスト:服部新一郎

「畜産副生物」にも注目

牛の内臓肉は「畜産副生物」と呼ばれ、ホルモン料理として親しまれています。

〈タン〉

牛の舌の部分。あっさりとした味わいで、タン塩の他、ブロックはシチューにも。

〈ハラミ〉

牛の横隔膜のおなか側の部分。肉厚で脂が多く、かむほどにうま味を楽しめます。

〈ミノ〉

牛の第1胃の部分。コリコリとした食感で、焼き肉や煮込み料理などに。

〈レバー〉

牛の肝臓部分。濃厚な味わいで料理のアクセントにも適しています。

選別の徹底で高品質な出荷 青果平均単価375円(1kg)! 過去最高値を記録!!

7年連続1戸当たりの平均販売高1000万円 2年ぶり販売高4億円を突破

令和6年産は一年を通じて安定単価で販売でき、7年連続1戸当たりの平均販売高1000万円と、2年ぶりに販売高4億円を突破しました。猛暑による生育の停滞等の影響もあり、やや小玉傾向での収穫開始となりましたが、徐々に肥大し2L～Mサイズの単価が取れる階級が中心で収穫することができました。心配された病害虫対策では、行政や関係機関との連携を密にして「持ち込まない・増やさない・残さない」対策を徹底。出荷においては部会員の意識を統一し、選別の徹底に力を入れ高品質なカンショの出荷を継続しました。
※部会員戸数29戸、作付面積6470a。品種は「高系14号の『ほりだし君』」と「べにはるか」の2種。

先人から引き継ぐ「高品質なカンショ」

先人が築いてきた「高品質なカンショ」というイメージをうまく引き継ぎ、年々引き合いが強くなっています。先輩農家の栽培技術・出荷選別を継承しつつ、新たな取り組みも行いながら更なるPRと有利販売に努めています。
※日本郵便(株)が企画・監修する「ふるさと小包チラシ」販売やJA直売所での販売も継続して取り組み、JA熊本経済連を介して行う香港への輸出も数量を伸ばしました。



新役員紹介

新部会長に大田黒さん

総会では、役員改選があり新部会長に大田黒裕樹さん、副部会長に豊岡隆行さんが就任しました。令和7年産は8月末から収穫が始まり、本格化する前に役員で各取引市場を訪問し、売り込んでいきます。大田黒新部会長は「異常気象や病害虫に負けないよう、行政や関係機関としっかりと連携し、高品質なカンショの生産を維持していく」と話しました。

〈優秀農家表彰〉

◇品評会最優秀賞

▽「ほりだし君」の部=迫本文人さん

▽「べにはるか」の部=坂本学さん

◇品質・選別優秀賞=古庄裕生さん



大田黒部会長

永田前部会長

部会員と関係者

高品質大玉イチゴ高評価

販売高5年連続4億円突破

西山副部会長
あいさつ

令和6年度は「良質な苗作り」「適期定植」「管理作業の徹底」で、部会員が一丸となり高品質なイチゴ栽培に努め、消費地に選ばれる産地を目指しました。JA菊池のイチゴは、品質も味も市場での評価も高く、消費者にも喜ばれています。大玉に限定した特別販売品や輸出も好調でした。天候不順で一番果の出揃いが遅れましたが、栽培管理の徹底を図り乗り越えました。令和6年度は新たに4人が入会しています。

令和7年度も若手からベテラン農家が一つになり、高品質なイチゴ栽培に努めます。西山裕次郎副部会長が「気候変動により、年々高温多湿で栽培環境が難しい状況にありますが、部会一丸となり品質の良いイチゴ作りに一層努力しよう」とあいさつ。市場側からは大玉生産や秀品率の高さ、食味で好評を受けました。

※部会員41戸。品種は「ひのしづく」「ゆうべに」「恋みのり」の3種。



代表者が登壇

〈優績農家表彰〉

山下幸一・孝代、矢島靖雄・きぬよ、堤拡憲、西山裕次郎
宮川忠幸・いづみ、有田博行・桂子、永田清信・美津代
永田正一郎・京子、高山浩・富恵、古閑信一・順子
渡辺義一・沙織、辻善宗、村上雄哉・由香梨
(株)寿ファーム、木村克幸・美由紀、井村裕次郎・智美
林誠二・泰司
新人賞=田崎慎治・あや子、青山裕哉

「菊池水田ごぼう」の魅力発信強化

上野部会長
あいさつ

令和6年産は夏場の高温や少雨により、高温障害と害虫被害の影響が大きく収量の減少となりました。そんな中にも、部会員が一丸となって出荷前の目均し会や選別の徹底で、高品質のゴボウを出荷することができました。令和5年度から始めた京都での料理教室を継続し、新メニューでおいしさをアピール。「菊池水田ごぼう」のファン獲得に取り組みました。市場との取引会議や市場担当者の視察や作業体験なども増やし、市場との信頼も深めました。メディア対応も積極的に取り組み、県内外へ菊池ゴボウの魅力を発信することができました。

令和7年度は「土づくり」「栽培技術の構築」「一貫体制の確立」で更なる品質向上を目指します。販売面では相対取引、規格外商品の販路拡大で、菊池ゴボウの魅力発信を更に強化します。

※部会員77戸。栽培面積は春ゴボウ59ha、冬ゴボウ86ha。



代表者が登壇

〈優秀農家表彰〉

池田実、(株)オクダファーム、川口晃範、桑原嘉博・春美
小林昭・和子、(合)ノムラファーム、城弘光・敦子
松田義照・美津代、松原博文・まゆみ、大矢野由美子
川上悦史、菊川賢一、後藤堅二・優子、小林秀樹・資美
(合)村上農園、立花富浩・正子、村上公治
八並章一・昭子、今村幸弘・八重子、有働敏徳・直美
上野洋一、坂梨祐太
躍進賞=城弘光・敦子

未来に向けた変化成長

新企画・ワークショップ R7.7.19

総務部企画広報課

JJAを感じて!

女性部と地域住民が「家の光手芸」で交流

JJAへの理解促進と利用拡大を図ろうと、まんまキッチンで地域住民向けの「ワークショップ」を初めて開きました。家の光6月号(2024年)掲載の「オニヤンマのお守りづくり」を女性部七城支部の協力で行いました。SNS等で募集し、10人の参加がありました。参加者は「とても難しいと思ったけど、作り方を優しく教えてくれて上手にできて嬉しかった」「オニヤンマのお守りを帽子に付けて夏休みに出かけたい」と感想を述べ、笑顔での交流ができました。JA事業の紹介を行い、JAを感じてもらうことができました。

この取り組みを継続し、農業者以外の方でもJAが利用できることを知っていただき、地域の拠りどころとなるJAを目指してまいります。



宮農部営農企画課直販係

インショップ総会 R7.7.24

新会長に山川さん

県内12店舗に「きくちのまんま」

令和6年度総会をパシオンで開き、事業報告や事業計画、役員改選など3議案を可決・承認。新会長に山川光明さん、副会長に渡邊建一さんが就任しました。令和7年度は県内12店舗に「きくちのまんま」インショップを設置し、更なるJA菊池の農畜産物をアピールし、地産地消・国消国産を提唱していきます。

<令和7年度 インショップ店舗> 12店舗

イオン大津店/ゆめタウン光の森店/ゆめマート東山鹿店
ゆめマート新外店/ゆめマート水前寺店/ゆめマート菊陽店
ゆめマート合志/ザ・ビッグ菊陽店/マックスバリュ光の森店
HIヒロセ菊陽店/You+You農産物市場/コーパ合志店

☆随時、出荷者を募集しています。

◆お問い合わせは、宮農部営農企画課直販係
TEL:0968-41-5550 担当 松岡まで



新役員紹介



3議案を可決承認

ニューファーマー研修 R7.8.1

県北広域本部・菊池地方4HC

新規就農者交流(青年農業者クラブ)

菊池市生涯学習センターKiCROSS(キクロス)で開かれ、新規就農者や行政担当者ら35人が参加しました。菊池地方青年農業者クラブ員の坂本悠三さんと阿蘇地方青年農業者クラブ員の下城亮輔さんが、自らの就農体験から学んだ農業経営について講演。参加者は「就農したばかりで不安だったが、実体験に基づいた話を聞くことができ有益な研修となった。今後の経営の参考にしたい」と話しました。菊池と阿蘇の「アスパラガス」「牛乳」の食べ飲み比べも行い交流を深めました。



菊池地方と阿蘇地方の青年農業者が交流