



掛け流しの水槽でアク抜きされるゴボウ

# 「菊池水田ごぼう」香りも増して品質良好

菊池水田ごぼうの冬ゴボウの出荷が進んでいます。日量4000~5000ケース(1ケース2kg)を関東、関西、九州一円に出荷。冬ゴボウ生産者は74戸で、86haを栽培。天候にも恵まれ生育順調、品質良好で香りも良く、甘みと旨味が増して市場でも高評価です。冬ゴボウ出荷は3月下旬まで続き、春ゴボウの管理作業も始まっています。

※1月下旬にはNHK福岡の旬を伝える番組の取材もありました。今村幸弘さん、友則さん、八重子さんご家族に収録の協力をいただきました。

冬ゴボウの収穫作業、春ゴボウの草取り作業をリポーターが体験。美味しさの秘密と栽培の大変さなどを紹介。水田ごぼうを使った料理も堪能してもらいアピールしてもらいました。



取材クルーと今村さん家族



春ゴボウ管理(草取り)作業体験



冬ゴボウ収穫体験



集荷

# 秀品率を維持し出荷中

栽培管理や現地検討会などの定期的な講習会で、秀品率を維持し、日量300ケース(1ケース1kg)を熊本、名古屋方面に出荷しています。出荷は5月中旬まで続きます。部会員戸数16戸、栽培面積125a。10a当り2t取りを目標に、管理作業、収穫作業に力を入れ、温度、水分管理の徹底で3~4月の出荷最盛期に備えています。秀品率、甘みとおいしさは市場でも好評です。現場巡回も行いながら、出荷量を伸ばしていきます。



1ケース1kg



収穫



# 「ひのしずく」「ゆうべに」「恋みのり」出荷中

日量5000~6000パックを関東、関西方面へ出荷しています。部会員が一丸となって大きさと味を追求した「きくちいちご」です。収穫したイチゴは、エチレンガス除去装置を設置した予冷庫で予冷後選別。集荷されたイチゴは検査後、保冷庫で保管し出荷します。品質良好のイチゴがフレッシュさを保ち消費地へ届きます。また、市場到着時の状態を想定しながら厳しい検査を行っています。輸出強化や特別販売品などで有利販売にも努めています。

# 厳しい栽培環境の中 高品質を維持

総会と令和7年産出荷報告会を菊池市で開きました。47戸が9.6haで栽培。出荷量約112.8t、販売高1億3571万円。高単価で推移しました。山田浩晶部会長は「春芽は低温、夏芽は高温などで栽培管理に苦労したが、生産者一人ひとりの努力により高品質を維持することができた。県内外での試食宣伝会の取り組みで、菊池産アスパラガスの認知度は向上している。更なる生産力向上に努めよう」とあいさつしました。

◆次年度は6つの基本方針を示し「新たな販売方法の提案」「情報の迅速な伝達と共有化」などに力を入れ、『菊池アスパラガス』のファンを増やすために、部会員一丸となって日々精進していきます。



山田部会長あいさつ

## 〈表彰〉

特別賞 緒方元樹・佑梨子



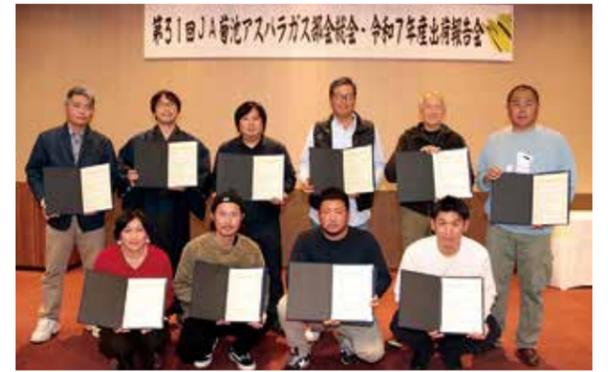
緒方さん

新人賞 上田俊博

※優秀賞、反収賞も受賞し三冠を獲得!



上田さん



受賞者のみなさん

優秀賞

山下譲二、上田俊博、松川啓介、池田英明  
宮本俊郎・征子、渡辺真、中島慎介

躍進賞

緒方健介、池田祥、伊波哲郎、大村美子  
宮川素子、緒方元樹・祐梨子

反収賞

上田俊博、山下譲二、坂本貴志



©よい食P

# 猛暑影響も病害虫対策徹底で品質良好

総会と令和7年産出荷反省会を西宮農経済センターで開きました。16戸が3haで栽培。高温期における病害虫対策を徹底し、良質なキュウリ生産に取り組みました。抑制キュウリの栽培は高温期から始まり、微小害虫や退緑黄化病、黄化えそ病が発生・拡大しやすいため、病害虫防除に向けた試験や観察に力を注ぎました。7月から11月までの出荷量は123t。出荷は12月末まで続き、販売高は約5000万円。大倉雄太郎部会長は「猛暑の影響で栽培が厳しい年だったが、部会一丸となって安定出荷に努めた。今後はさらなる品質向上を図り、収量の増加につなげたい」と意欲的です。次年度は、高温期の対策として新品種や高温対策資材などの導入も検討しています。



大倉部会長

胡瓜部会総会 協議



©よい食P