生姜部会



菊池の新たな特産品へ！　ショウガ栽培を始めてみませんか。

JA菊池生姜部会では、地域農業のさらなる発展とショウガ産地の拡大を目指しています。新しいことに挑戦したい方、農業経営に変化をつけたい方などショウガ栽培に興味がある方は、ぜひご連絡ください。
小面積からでも始めることができます。複合経営での栽培も可能です。

お問い合わせ先：JA菊池　営農部　北営農センター　担当：橋口



収穫までもう少し（試し掘り）10月19日撮影











優良種子の確保と減農薬で安全・安心な生産・販売

■生姜部会は減農薬栽培で、安全・安心な生産に取り組んでいます。優良種子の確保、優良種ショウガの供給体制の確立、他園芸品目との複合経営で生産性向上を目指しています。

■ショウガは水分や温度管理がデリケートで、近年の気候変動による猛暑と干ばつの影響を受けやすく、高温障害や病気の発生につながり、栽培環境は大変厳しくなっています。そんな中、令和8年産は部会員26戸、作付面積は3.2ヘクタールで、ベテランから若手まで幅広い生産者が知恵を分かち合い、品質向上、収量アップを目指しています。

※部会生産のショウガは、全て契約販売を行い加工用、青果、種ショウガとして出荷しています。契約先の定着で、価格も安定。出荷量は約60トン。収穫時期は10月下旬から11月下旬。



異常気象などにより、栽培が難しい状況にありますが、部会員が知恵を出し合い、より良いショウガ作りに励んでいます。

部会長　森 慎一郎

ショウガ豆知識

ショウガには血行促進、免疫力アップ、殺菌効果などがあるといわれています。

- ショウガは生と加熱では効果が異なるといわれていますので、自分に合った摂取方法を選択しましょう。（参考：風邪には生で、冷え性には加熱して食すると効果的）。
- さまざまな効能のあるショウガですが、胃腸への刺激が強いので、食べすぎには注意が必要です。生のおろしショウガは、1日10gが摂取目安とされています。
- ショウガの皮は薄く、皮の近くには、香りや風味が豊富に含まれています。きれいに洗って皮ごとすりおろして使うのがおすすめです。