

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン

喜楽

2015. August VOL. 15

特集

お米の季節が やってきた



あおぞら田んぼスイーツ

町内の農産物をつかった、
簡単につくれるおやつの紹介

野井倉の吉川さんの田んぼへ
取材に行ってきました





お米の季節が やってきました

今月登場いただいくのは、有明地区の 株式会社 吉川農産。稻作や加工用ばれいしょ、にんじん、カンショウ、キャベツ、さといもなどの生産と受託作業を請け負っています。

米作り31年目の寿己さん。「毎年が勉強。まだ31回しか作っていないですよ。毎回、天気や温度が違ういつも勉強。特に除草は田んぼで違うし排水路との関係もある。ずっと草との戦い(笑)」 近年米の値が下がってきてることについて、それに立ち向かう何かをしなければいけないと案じており「海外への輸出や稻作をあまりしない島方面への出荷など、すでに手を打っている他県の話は聞いている。そういうことはJAに率先して対策をとってもらいたい」とも。

仕事上、機械を使うことが多いので作業中は特に農作業事故に気をつけています。また、機械のメンテナンスをしっかりと作業中のトラブル防止や機械の長持ち使用に繋げています。



早期米の収穫作業でコンバインがフル稼働です



農業機械がずらり!

有明地区で米を生産している株吉川農産の寿己さん(53)拓弥さん(28)龍海さん(25)。

おじいさんの代は「(米は)自分たちが食べる分を作つて余りを売っていた」そうですが、寿己さんの代に規模を拡大し、法人化して3年目。現在寿己さんは就農31年目で主食用米12俵、飼料用米18俵、WCS(稻発酵粗飼料)5俵を栽培しています。

拓弥さんと龍海さんは、小さいときから稻刈りやじがいものの収穫など、家の農業を手伝っていたそうで、進路は自然と農業系の学校へ。拓弥さんは農大でおもに野菜について、龍海さんは農業高校で米や露地栽培について学びました。卒業後2人同時に就農し、今年で8年目になります。寿己さんに、2人の仕事ぶりを訊ねると「真面目に一生懸命してくれますよ。助かってます」とのこと。

有明町の
名産品をつかった



JJAあおぞらの田んぼスイーツ

炊いたご飯が少しあまつたら

お米の甘みがほんのり優しい
お米アイス



材料

ご飯 150g
牛乳 450ml
砂糖 20g
バニラエッセンス 少々
好みでいろいろ 適量

[写真左ココアパウダー右みかん缶]

作り方

- ①ご飯を水で洗ってぬめりをとる。(省略しても大丈夫です)
- ②鍋にご飯、牛乳、砂糖を入れ中火にかけふつふつしてから弱火に

③焦げつかないようかき混ぜながら20~25分煮詰める。

- ④とろーりしたら火を止めバニラエッセンスと好みの具材を加え、容器に入れて冷凍庫で冷やす。



POINT

②でフードプロセッサー やミキサーにかけると煮詰める時間が短縮されます。玄米や雑穀入りご飯にしたりとアレンジを楽しめます。

ぱりぱり おやつにもおつまみにも
ごはんせんべい



材料

温かいご飯 100g
片栗粉 大さじ1
白だし 大さじ1
好みでいろいろ 適量

[写真手前からアーモンドダイス、チョコ、白ごま、黒ごま、パンプキンシード]

作り方

- ①ボウルに材料をすべて入れ水にぬらしめたん棒でねばりが出るまでつき、ひとまとめにする。(ビニール袋に入れて揉みこんでもいいです)
- ②適当な大きさに丸める。

③クッキングシートにはさんで薄くのばす。

- ④テフロンのフライパンなら油をひかずり両面をしっかりとパリッと焼いて完成。

桜えびや青のり、ちりめん、ごま、カレーパウダー、黒コショウ、粉チーズ、ふりかけなどいろいろ楽しんで。

POINT

④でレンジなら600Wで3分、裏返して2分(裏返すとき、かなり熱いので要注意)。ご飯の厚みやレンジで変わるので、ようすを見ながら加熱してください。



作物の実りを感じられる収穫作業が楽しい(拓弥さん⑤)受託のお客さんに、上手いねとかありがとうなど言われたときが嬉しい(龍海さん⑥)

今後の目標は?

「コストを下げ収量アップを目指します」と2人、力強く話してくださいました。

米粉をつかって 新食感!



とろへりなめらか
米粉プリン

作り方

- ①米粉を牛乳で溶き鍋にこし入れる。砂糖を加え中火にかける。
- ②混ぜながら加熱し、沸騰したら弱火に。もったりしてから火から下ろし、バニラエッセンスを加える。
- ③あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。フルーツやソースを添えて。黒蜜やきな粉も合いますし、そのままで。

材料

米粉 35g
牛乳 400ml
砂糖 30g
バニラエッセンス 少々
トッピング 好みで

あおぞら一丁目

リニューアルオープン

8月2日から営業開始しました。
おそばとグリーンティー、
パンケーキでおもてなししています。
是非ご利用ください。



パンケーキ
(甘くて美味しい)



十割蕎麦処あおぞら店内



グリーンティーカフェ店内



グリーンティー
(爽やかな味)



十割そば (つけ麺)

営業時間 (そば) 11:00～ラストオーダー14:30

(カフェ) 11:00～ラストオーダー15:30

電話番号 099-471-4664

パート・アルバイト募集

- ◆十割蕎麦処あおぞら(夜 焼肉)
- ◆グリーンティーカフェ

〈職種〉厨房／フロアスタッフ
〈時給〉800円～ 平日8:00～17:00
土日祝(夜)16:00～23:00

詳細は面談にて

TEL 099-471-4664
(担当:中本・矢野)

- ◆6次化加工センター
(干し芋加工施設)

最盛期に向けて
募集を行います

詳細は6次化加工センターまで
TEL 099-474-1521
(担当:萩迫・命苦)

お気軽にお問い合わせ下さい



つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン

喜楽

VOL.15

●2015年8月11日発行 ●発行/JAあおぞら ●企画・編集/企画管理課 ●〒899-7402志布志市有明町野井倉1373-1
●099-474-1211 ●info_aozora@ks-ja.or.jp ●ホームページ <http://www.ja-aozora.or.jp/>

棚卸休業のお知らせ

8/31(月)は棚卸実査のため、購買業務は終日休業致します。

■金融窓口などは通常通り営業しております。

ご迷惑をおかけしますが
ご理解ご協力よろしくお願ひ致します。

