

キラキラした農のミライ

ひなた



安心のネットワーク

NOSAI

宮崎県農業共済組合

2022年5月 [vol.19]

【特集】

P2 ふくよか、まるやか、みやざき茶

P8 地元愛が止まらない 第12回
「ご近所ぶらぶら」



いつまでも味わいたい
ふくよか、まるやか、みやさぎ茶

こくがあり香り高いお茶として、全国にその名を轟かせるみやさぎ茶。
丁寧に作り込まれた自慢のお茶を、ゆっくり楽しんでみませんか。



宮崎はお茶の名産地

温暖で雨の多い宮崎県は、お茶の栽培環境として恵まれた条件が揃っています。令和2年度の荒茶生産量は3060トに上り、全国でもトップクラスです（表）。

一口にお茶と言っても、煎茶や玉露などの発酵させない緑茶、発酵を途中で止める烏龍茶、発酵させる紅茶と3種類に分かれます。それぞれ製造方法は違いますが、どれも同じ茶の生葉を用い、緑茶の場合は下図の通りです。

県内生産では、緑茶が大半を占めています。種別では煎茶が80%以上、次いで釜炒り茶、蒸し製玉緑茶と続きます。

価格については、ペットボトル緑茶飲料の需要の伸びに呼応する形で平成16年までは上昇。その後、需要の停滞により低下傾向が見られます。

また、茶種や茶期による価格差等が大きく、これに品質に応じた価格差も加わるため農家ごとの収入の格差が大きくなっています。

■表 お茶の主産県と生産量（令和2年度）

府県名	販売農家数（戸）	栽培面積（ha）	荒茶生産量（t）
静岡県	5,712	15,200	25,200
鹿児島	1,081	8,360	23,900
三重	569	2,710	5,080
京都	473	1,560	2,360
福岡	631	1,540	1,600
宮崎	297	1,330	3,060

「茶をめぐる情勢」（農林水産省）より抜粋

お茶ができあがるまで

1 茶園

一番茶の収穫は、4月中旬から5月中旬まで行われます。



2 生葉

摘採した茶葉は、次第に発酵が進むため速やかに製茶する必要があります。



3 荒茶

農家が生産する茶を荒茶といい、大きさが不揃いで茎も混ざっている状態です。



4 仕上茶

荒茶を選別した後に、火入れ（焙煎）して、消費者が飲用する香味となります。



県内で生産される茶の種類

煎茶

全国で最も生産されている緑茶です。生葉を蒸して乾燥させた茶葉です。県内では、主に中部、南那珂、北西諸県、児湯、県北平野部で生産されています。針状の形をしており、やや緑色がかった水色が特徴です。

釜炒り茶

県内を主産地とする緑茶です。生葉を釜で炒って乾燥させた茶葉です。西臼杵、東臼杵、延岡市、都農町で生産されています。勾玉状の形をしており、渋味が少なく釜香と呼ばれる香ばしい香りと、透明感のある水色が特徴です。

烏龍茶

日本での生産量は非常に少なく、県内では釜炒り茶の生産地帯において、十数年前から生産を開始しました。全国でも有数の産地で、品種で香味が異なり、花のような香りが特徴です。

紅茶

県内各地で生産が行われています。国産紅茶グランプリなどのコンテストが毎年開催されており、国産紅茶の位置づけが高まっています。外国産の紅茶と比べて渋みが少なく、まるやかな味わいが特徴です。



みやざき茶の未来を明るく！

品質を守り、ブランドを向上させる

「宮崎のお茶は、香りがよく清涼感があり、味わい深いことが特徴です」と話す、株式会社新緑園代表取締役の黒木信吾さん（57）。「やぶきた」という品種を2鈔栽培しながら、6次産業化にも取り組んでいます。

栽培や茶葉の生成について黒木さんは「奇をてらったこだわりは不要と考えています。茶の肥料設計や茶摘み、火入れ（焙煎）などの工程に特殊な作業は入れず、基本に忠実にしています。作業を簡素化することで社員が丸となったお茶づくりに取り組むことができ、品質と生産量の維持につながっています」と話します。

同社では日本茶専門店も経営しています。煎茶や蒸し製玉緑茶（ぐり茶）をはじめ、お茶とお菓子のセット、4月から10月には抹茶ソフトクリームを販売し、さまざまなお茶の魅力を発信しています。「コロナ禍で自社店舗や葬儀関係のお茶の販売は減りましたが、

通信販売やスーパーマーケットでの販売量は増えました。ほつと心が和む時間を味わえるお茶をこれからも提供していきたいです。商品開発を進め、みやざき茶のブランドを高めていき、県内のお茶事業をけん引していける業者になりたいと思っています」と力強く話します。



茶葉からティーバッグまで幅広く取り扱う



代表取締役の黒木信吾さん



お茶の6次化に取り組む直営店

日本茶専門店 新緑園

住 児湯郡新富町大字新田15530番地2
☎ 0983-35-1057
休 第1・3・5日曜日(4、5、8、12月は除く)
営 平日9:00～17:30
土日祝 9:00～17:00
オンラインショップ
<https://shinryokuen.co.jp/>



「完全有機栽培と釜炒り茶の製造に取り組んでいます。園地内の除草や病害虫防除など、苦勞は絶えませんが、より良いものを生産しようと努力しています」と話す、高千穂町の甲斐雅也さん（47）。お茶5鈔と水稲60㌔を栽培し、お茶の品種は、「やぶきた」や「やまなみ」「みなみさやか」など全12種類を栽培しています。

釜炒り茶の魅力について甲斐さんは「釜で炒ることによる独特の香りと、すっきりとした味が特徴で、油っこい食べ物との相性が良いです。全国的には希少な釜炒り茶ですが県北には生産者も多く、品種や製造方法によって味や香りが変わるので、選ぶ楽しさがあるのも魅力です」と話します。

甲斐製茶園では釜炒り茶だけでなく、紅茶や烏龍茶の製造販売も行っており、ネット販売や直売所での販売を増やしています。

「産地を維持していくためにも、九州はもとより全国に情報を発



収穫前の茶葉を確認する甲斐さん

甲斐製茶園

住 西臼杵郡高千穂町大字上野5163番地
☎ 0982-77-1537
オンラインショップ
<https://kaiseichaen.theshop.jp/>



収穫前に機械の点検を行う



棚田栽培に力を入れる甲斐夫妻

信し、生産者が減らないようにお茶の振興に力を入れていきたい」と前を見据えます。

※釜炒り茶の独特の香りのことを釜香（かまか）といい、製造工程において直火で加熱することで生まれる特有の香りです。

釜炒り茶の商品力と販売力を強化

有機茶で新しい日本茶の未来を開拓する

「有機JAS認証を取得することで安全安心というブランディングができ、海外への販路拡大にもつながりました」と話すのは、都城市都原町にある大石製茶園の大石朝寛さん（34）。父である大石朝治さん（68）夫妻と兄の春樹さん（39）とともにお茶を6鈔栽培しています。平成28年に有機JAS認証を取得し、安全安心なお茶づくりに取り組んでいます。化学肥料や農薬、除草剤を使用しない栽培方法のため、害虫や雑草の被害には注意を払っています。「除草剤を使用する茶畑よりも労力が必要となりますが、消費者が口にするもので安全を第一に考えています」と話します。

当園は、令和3年8月～12月に開催された日本茶AWARD2021において、全国から出品されたお茶503点の中から19点しか選ばれないプラチナ賞を有機茶で受賞しました。「生産者が普通煎茶部門で選ばれるのは、県内初ということもあり、喜びもひとしおでした」とニコリ。

直売やインターネットでの販売



（左）朝寛さん、（右）朝治さん

大石製茶園

住 都城市都原町7638番地3
☎ 0986-24-4795
オンラインショップ
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/ooishi-seicha-en/>



生葉のチェックをする



を行いながら、県内の茶農家や静岡県との茶商と協力しヨーロッパ諸国への海外輸出も始めました。「日本茶の良さを少しでも知ってもらえる機会をこれからも作っていきたいです」と前を見据えます。

収入保険制度に令和3年産から加入しています。朝治さんは霜などの自然災害による収入減少を補償できるので加入しました」と経営安定にも余念がありません。

都城センターからのお知らせ

都城西部家畜診療所の事務所が移転します

これまで都城西部家畜診療所は、都城市庄内町において診療業務を行っていましたが、令和4年6月1日（水曜日）から下記のとおり、JA都城北部支所内の南側に移転することとなりましたのでお知らせいたします。

なお、新住所、新電話番号・新FAX番号は下記のとおりとなります。往診等ご依頼の際は、お間違えの無いようご注意ください。



■移転先住所

〒885-0114 都城市山田町中霧島 3356 番地1
（JA都城北部支所内の南側です）

■新電話番号 0986-64-0220

■新FAX番号 0986-64-0222

■業務開始日 令和4年6月1日（水曜日）

「収入保険課より」 収入保険は 農業経営安定を支援します

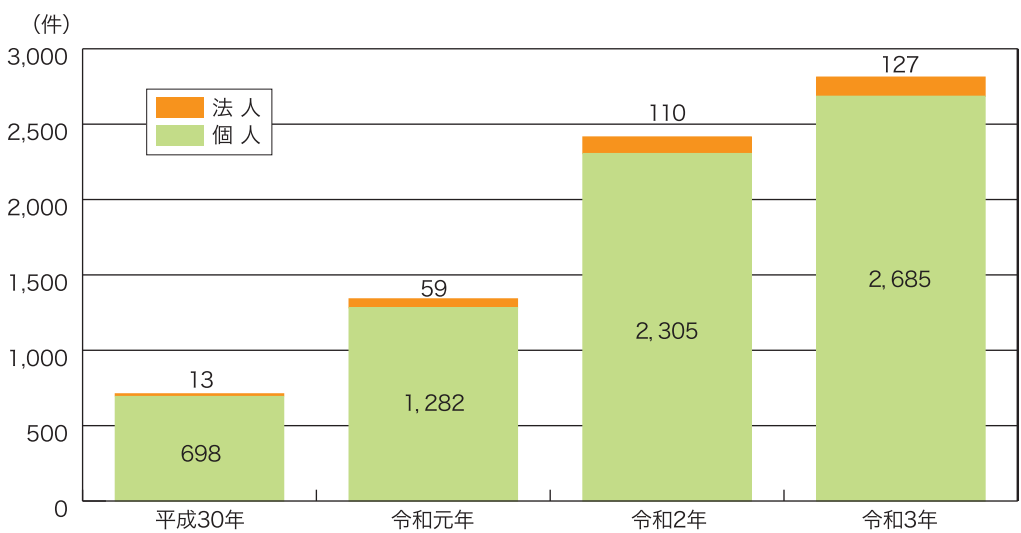
年々、加入者が増加しています

令和3年度の収入保険は、個人経営体、法人経営体を合わせて2812件の加入があり、前年度に比べ加入者増となりました(図)。豪雨災害などの自然災害はもちろん、新型コロナウイルス感染症のまん延など経営リスクが高まる中、その対策として収入保険の必要性が高まっています。

自動継続特約の新設や野菜価格安定制度の同時利用期間が最大2年に延長されるなど、制度改革により年々加入がしやすくなっています。以前説明を聞いて魅力を感じなかった方も、再度加入をご検討してみてはいかがでしょうか。

収入保険のお問い合わせは、もよりのNOSAIまでご連絡ください。

図 令和3年度 農業経営収入保険加入実績

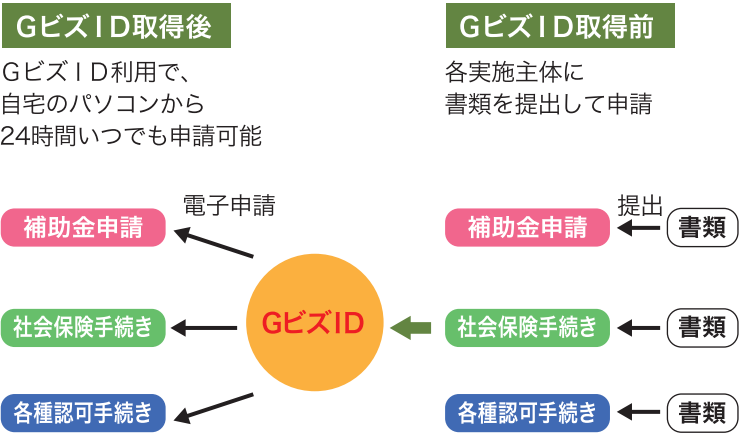


行政手続きのオンラインサービスについて

GビズID

GビズIDは、法人・個人事業主向け共通認証システムです。GビズIDを取得すると、一つのID・パスワードで、さまざまな行政サービスにログインできます。農業保険メニューでは、GビズIDを使って農林水産省の申請サービスを利用することで、収入保険の手続きがご自宅のパソコンからいつでも申請可能になります。

利用できる手続きは各省庁や地方自治体等で順次拡大しておりますので、新しい手続きのスタイルとしてGビズIDの取得を検討してみてはいかがでしょうか。



収入保険加入者の声

収入保険で雇用の安定を図ることができます！

基腐病で甚大な被害を受ける

「串間市では令和2年から市が掛金を助成してくれるようになり、加入が促進されました。他の地域でも関係機関が一体となった保険推進が必要だと思います」と訴えるのは、JA串間市大東のかんしょ部会の部会長を務める川崎博樹さん(54)。甘藷17畝と葉タバコ4畝を従業員10人と栽培していて、令和3年産より収入保険に加入しています。

同地区では平成30年ごろから、甘藷が腐敗する基腐病がまん延。収入が半分になる農家が続出しています。川崎さんのほ場でも発症し、収入が6割減になる年もありました。「ツルの残さを分解させるために耕運回数を増やしています。しかし、原因が解明されていない病気のため発症を完全に防ぐことができませんでした」と話します。JA串間市大東の営農課に務める島田慎也さん

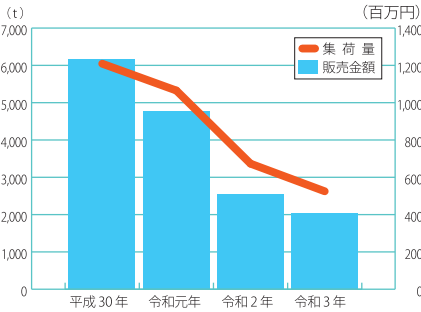


写真 基腐病を発病した甘藷

表 JA串間市大東の甘藷生産の推移

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年
生産者数(名)	174	159	142	125
作付面積(ha)	458	398	341	280

図 JA串間市大東の甘藷の集荷量と販売金額



串間市大東
かわさき ひろき
川崎 博樹さん

(39)は「土壌消毒などしてきましたが抜本的な解決にはならず、年を追うごとに生産者や作付面積が減っていききました(表)。今年は、品種試験で耐病性に優れた『紅まさり』などへの品種転換を検討してもらい、安定した経営につながればと思っています」と期待を込めます。

今後について川崎さんは「収入保険は過去5年間の収入の平均で基準を決めます。基腐病に対して画期的な対策が見つからない限り、甘藷農家の収入は減少し、補償金額も下がり続けます。基腐病を激甚災害に認定してもらい補償の充実を図ってもらいたいです」と期待を込めます。

アイデンティティ 世界のチョコレート 愛伝呈々



約30カ国のお菓子が揃うチョコレート専門店。レトロな雰囲気の中で、約400種類のチョコレート菓子を始め、カラフルなグミやクッキーが並んでいます。

代表の松山慶彦さん(50)は「以前旅行会社に勤めていた時に欧米の贈り物文化に感銘を受けました。非日常の旅行気分を多くの方に味わってもらいたい」と平成15年3月にお店をオープン。店名の「アイデンティティ」は、哲学の学術用語で「自己同一性」や「自分らしさ」を意味し、

漢字を当てた「愛伝呈々」には「チョコレートでさまざまな愛を大事な方へ伝え、進呈してほしい」という願いが込められています。

ちよつとしたお札やあいさつなどの気持ちを気軽に贈れるように、予算に合わせて100円からプチギフトを作ることができます。

松山さんが丁寧に商品の説明やオススメを教えてくださいるので、ご希望に沿ったお菓子を選ぶことができます。お世話になった方や大切な人への贈り物にいかがでしょうか。



お祝いから冠婚葬祭まで様々なシーンに合わせたギフトを用意。メッセージカードやリボンなども数多く取り揃えています。

住 北諸県郡三股町大字 宮村2855番地63
営 10:00~18:00
☎ 0986-51-2508
休 水曜日
駐 あり(10台)



居酒屋 だご亭



「だご亭のモットーは『思い出になるおいしさ』です」と話す伊藤藤孝さん(36)。以前はホテルの従業員をしていましたが、地元である西都市三納を盛り上げたいという思いからお店を開きました。

おすすめはテイクアウトできる唐揚げです。特徴はその大きさで、唐揚げを見たお客さんから「キャッチボールができそう」

と驚かれたこともあり。地域での評判もよく、部活の試合から帰ってきた子どもの夕飯のおかずや、ハウスのビニール張りを手伝った農家さんへのお礼など様々な場面で購入されています。

だご亭主催のイベントも行っており、夏にはそうめん流し、冬には子どもたちを集めて相撲大会を開くなど地元を盛り上げています。

「イベントや唐揚げを通して子どもたちにいい思い出を作ってほしいです。そして大人になって私と同じように『三納を盛り上げたい』と思ってくれたらうれしいですね」と優しい笑顔で話してくれました。

「三納といえど唐揚げが目標です。」



住 西都市大字平郡562番地3
営 唐揚げ販売 15:00~18:00
居酒屋 予約のみ(予約客に合わせる)
☎ 0983-44-4858
料 唐揚げ 5個入り500円(税込)、10個入り800円(税込)
休 なし

バラ園と四季の花咲く いこいの広場 秋山



「四季折々の花が見られます」と話すのは、広場を造った野邊保雄さん(71)。

南九州マツダに勤めながら、平成27年から荒地だった土地を開拓し、バラ園に造り変えました。開拓費用や維持費はすべて自己資金でまかなっています。

「バラが好きな妻の闘病中に始めたのがきっかけです」と話します。奥さんが亡くなってからは、

野邊さんと妹の武田修子さん(65)、スタッフの福添八重子さんの3人で管理しています。「広場にあるものはすべて手作りで、バラの棚やベンチ、池も造りました」と誇らしげです。

広場には80種類のバラが植えられ、満開になる5月には一面が真っ赤に染まります。最盛期には1日に100人が訪れます。訪れた介護施設や闘病中の方は



住 串間市大字秋山上ノ原
(秋山のバラ園でWEB検索)
営 なし
休 なし
料 無料

展望台から、バラ園全体を見渡せます。



えびのベーカリー yumepan ゆめぱん



えびの市飯野地区に令和2年8月にオープンした、えびのベーカリー yumepan。

パンのいい香りが漂う温かみのある店内では、木製のガラスショーケースに焼き立てのパンが並べられ、注文を受けて店員が丁寧に取ってくれます。店長の宮崎善子さんは「どれも無添加で国産小麦を使用しています」とこだわりを話してくれました。

甘じよつぱさがクセになる「塩あんバターパン」や角切り牛肉の入った「焼きカレーパン」など30

種類以上。特に人気なのは、大葉ベーコン、トマト、チーズを挟んだ「パニーニ」で、バジルソースとの相性が抜群です。旬の食材を使用したオリジナルパンや、体にやさしいベーグルにも力を入れています。

オープン当初から通う30代女性には「週末の朝食に食べたり、子どもたちのおやつにしたりと、いつもおいしくいただいています」と笑顔で話してくれました。



小麦のおいしさを存分に味わってください。

住 えびの市大字大明司924番地 時 10:00~15:00
☎ 0984-48-9298 休 月曜・日曜・祝日
[パンの焼き上がり]
塩バター・塩あんバター・焼きカレーパン10:00~11:00・12:00
パニーニ10:30~11:30(土のみ12:30) ※時間は多少前後する場合があります。

哺乳瓶に慣れさせる「奥の手」



都城中央家畜診療所
第二診療課
なかむら たかし
中村 貴志

母子同居期間が長いほど子牛は丈夫に

近年、和牛繁殖農家のなかでも早期母子分離や人工哺乳をされる方が増えてきました。母子分離は生後0〜5日が多いかと思いますが、母子同居期間が1日でも長いほど、子牛は母牛からたくさん栄養と免疫、お腹の微生物をもらうことができます、丈夫に成長します。

しかし、それに伴い人工哺乳に慣れさせるのが難しくなっています。ホルスタインやF1は、人工哺乳で育てられた先祖の記憶が遺伝しているためか簡単に人間の手に落ちますが、和牛はそうはいきません。サムライ魂があるのか、敵（人間）の手には簡単に落ちず、乳首を嫌がってハンガー（絶食）ストライキを敢行し畜主を困らせる子たちがいます。

目隠しをして人工哺乳

そこで、僕が農家の方から教わった、哺乳瓶を吸わない子牛への対応策を紹介します。まず、ネックウォーマーなどで子牛に目隠しをします。

ネックウォーマーに親牛の匂いを擦りつけておくと、なおります。恐怖心が取り除かれ、親牛の匂いもして安心するか、優しく近づいて乳首を口に持つていくと、不思議なくらい乳首を吸ってくれます。

コツをつかめば生後14日目で慣れる

分娩室数や子牛ハッチ数を考慮して母子分離日数を決定されているかと思いますが、慣れさせるのが大変だからと希望より短くされている方もいます。人工哺乳のコツは他にもたくさんあり、技術のある方は生後14日目でも苦労せず慣れさせることができます。

サムライ魂を持った子牛に出くわした、もしくは母子同居期間を延ばしたいという方がいましたら、この方法をぜひ試してみてください。うか。



紐で絞れるネックウォーマーなど、固定できるものがベストです。

COLUMN コラム



聴診記 [第12回]

現場で起こる
様々な出来事を
ご紹介します。

皆さんは車の運転中どんなことを考えていますか？ 僕の場合は往診のことで頭がいっぱいになっています。

先日、往診中に緊急の往診の連絡が入ってきました。内容は子牛が脱水症状になったのですぐに診てほしいということでした。その農家は距離が少し遠く、行く途中にある農家の往診を一軒済ませてから行くという連絡をして、車を走らせました。頭の中では脱水した子牛のことについて、気が付くと車は脱水子牛がいる牛舎の前でした。頭の中でそのことを考えるあまり往診の順番を一つとばしてしまつたのです。

考え事に集中しすぎると周りも見えなくなってしまうという教訓になりました。

西諸西部家畜診療所診療係
ながい やすひろ
永井 泰洋

第4回

のうさい

こどもNOSAI

やさい くだもの だいす にく ぎゅうにゅう
おいしい野菜や果物、大好きなお肉や牛乳って
どうやって作っているのかな？

ピーマン



Q どんな野菜？

ピーマンはトウガラシの仲間だよ。パプリカとよくまちがえてしまうけど、ピーマンは細長い形をしていて、パプリカはリンゴのような丸い形をしているよ。

Q どうやって作られているの？

ビニールハウスの中で作られているよ。冬から春にかけて収穫される県内のピーマンは、全国1位の出荷量だよ。

Q どんな栄養があるの？

β-カロテンやビタミンCのような健康を守る栄養がたくさん入っていて、風邪の予防によいとされているよ。県内産ピーマンには、ビタミンCがたくさん入っていて、「みやぎきびビタミンピーマン」というブランドとして出荷しているよ。

Q いつごろから食べられるの？

ビニールハウスで育てられるピーマンは10月下旬から次の年の6月まで。外の畑で育てられるピーマンは、6月から9月まで収穫されるから、1年中食べることができるよ。



ひゅうが なつ 日向夏



Q どんな果物？

見た目は薄い黄色で、ミカンよりも大きいよ。果肉が、ふわふわの白いわたに包まれていて、いっしょに食べるのさわやかになるんだよ。

Q どうやって作られているの？

宮崎県の特産の果物で、ビニールハウスの中や外の畑で作られているよ。

Q どんな栄養があるの？

ビタミンC（皮ふを強くする栄養）やクエン酸（栄養が吸収されるのを助ける）がたくさんふくまれているよ。

Q いつごろから食べられるの？

ビニールハウスで育てられるものは12月中旬から次の年の3月下旬まで、外の畑で育てたものは3月上旬から5月下旬まで食べられるんだよ。お店に並んでいるのが一番おいしいよ。

Q おいしい食べ方？

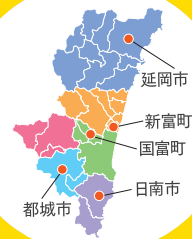
そのまま食べてもいいけれど、すっぱいのが苦手な人は、砂糖をかけて食べるとあまみが増すよ。



あなたの周りにいる
輝くひなた人を紹介して下さい。



連絡は、P19のあて先まで



発見!!

輝くひなた人

Kagayaku Hinatabito

新富町新町



さいとう かな
齋藤 佳奈さん(19)

スポーツトレーナーになりたい

「スポーツが好きで、将来はスポーツトレーナーになりたいです」と目を輝かせる佳奈さん。現在、宮崎市のスポーツ専門学校に通っています。

特に好きなスポーツはバレーボールで、小学4年生から始め、現在も続けています。「スポーツをすることで、健康で楽しく生活することが出来ます。特にバレーボールはみんなでボールをつなぎ、コミュニケーションを深めることができるので大好きです」と笑顔で話してくれました。

延岡市舞野町



みやた かずよし みずほ
宮田 壽好さん(64) 瑞穂さん(62)

花が好きで始めました

「消」費者に自分たちの育てた花をほめられる時が一番うれしいです」と笑顔の宮田さん。高校を卒業後、1年間県外へ農業研修に行き就農しました。施設キキを10ヶ月から始めました。現在、夫婦でランタナキュラスやホウズキなどを約30坪栽培しています。「これまでに、忙しく大変な時期も多々ありましたが、互いに支え合ってきました」と当時を振り返ります。

都城市下長飯町



くらみつ よしき ゆい
倉満 良吉さん(24) 由衣さん(24) の
長女 かのんちゃん(3) 次女 まりんちゃん(1)

ケンカするほど仲がいい

「楽」しそうに頬を寄せる、姉のかのんちゃん。明るくひょうきんな一面を持ち「好きな色はパープル」と英語で答えます。一方、妹のまりんちゃんは食べることが大好き。人懐っこい性格で、周りを笑顔にしてくれます。性格や好きなものが異なる2人は、たまにケンカすることもあります。

「ケンカするほど仲がいい。心優しく思いやりがある子に育ってほしいです」と両親の良吉さんと由衣さんはわが子の成長を温かく見守っています。

国富町旭



とくなが きょういちろう
徳永 京一郎さん(19)

夢にむけて

「頑」張った分だけ結果に表れるので、やりがいがある。楽しいです」と話す徳永さん。令和3年4月に就農し、両親と祖母の4人で水稲10畝、WCS稲2畝、ハウスピーマン20坪、露地カボチャ70坪を栽培しています。趣味は釣りりとドライブで、休みの日には大物を狙って門川町や大分県まで足を延ばします。「将来は、大型機械を導入して規模を拡大し、法人化を目指します」と意気込みを笑顔で話してくれました。

日南市南郷町



ながと こうた ゆり
長渡 孝太さん(40) 友莉さん(36)

新たな挑戦

「結」婚して11年目を迎える長渡さん夫婦は、水稲2畝、ハウスキンカン35坪、温州ミカン1・3畝を栽培しています。令和3年度からは、宮崎県農協青年組織協議会の委員長を務め、全国の会議や農政活動に力を注いでいます。今後について孝太さんは「施設（キンカン）の規模拡大やハウスレモンにも挑戦したいですね。全国的にお米が余っている状態なので、ぜひ消費をお願いしたいです」と話してくれました。

読者の投稿写真大募集!
コロナ禍の世界を元気にする

お宅の変顔KIDS
キッズ

お子さんやお孫さんがふとした瞬間に見せる変な顔。家族だけしか知らないのはもったいない! 写真を撮ってどしどしご応募ください。

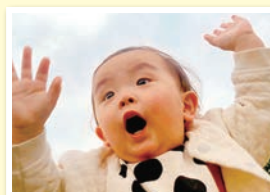
採用された方には、QUOカードを進呈いたします。

●応募方法

- ・住所
- ・氏名
- ・年齢
- ・タイトル
- ・作品への一言

を明記の上、広報係までメールください。

●広報係メールアドレス
koho@nosai-miyazakiken.jp





KOMAKI
FAMILY



おひさま家族
NO.12

小牧さん一家

小林市須木奈佐木地区から

みやぎきの元気をお届け

後列左から／ 愛子さん (40)・早苗さん (70)・達美さん (72)・美彦さん (42) 前列左から／ 湊くん (12)・美奈さん (40)・勝利さん (16)

手塩にかけ
育てた自慢の
出来栄



小牧農園の
HPは
こちらから

美彦さんは、妻の愛子さんと両親の4人で小牧農園を営んでいます。愛子さんは「寒い日も暑い日も仕事熱心で、いつも家族のために働いてくれます」と美彦さんへの感謝を口にします。「これからはSNSを通じて、たくさんの方に栗の魅力を発信していきたいです」と意気込みます。

子どもたちの様子について美彦さんは「本人たちには自由にやりたいことをさせています。手をかけ過ぎないように一歩引いて優しく見守っています」と話してくれました。勉強熱心な長男の勝利さんは、ゲームプログラマーになるため猛勉強中です。小さな子たちの面倒を見るのが好きな次男の湊くんは保育士になりたいと明確な夢があります。

「直売所に訪れる方々の笑顔を見ると、一生懸命、管理栽培をして良かったなと思います」と微笑んで話す美彦さん。小林市須木で栗3・2畝とユズ42畝を栽培しています。

8月下旬の栗の最盛期には、自宅横にある直売所に大きく新鮮な栗が並びます。収穫後選別前から待っているお客さんもあるほど人気があります。

美彦さんは高校卒業後、会社員として働いていましたが、実家の栗園地拡大を機に就農を決めました。「就農から10年目となった昨年は長雨の影響などで収量が上がりませんでした」と自然相手の苦労を話してくれました。

栗の成長に最も必要な太陽の恵みを与えるための剪定やEMボカシ栽培(微生物有機栽培)、環境整備の事前対応などを継続して行うことで、大きく甘みのある栗に成長します。

小牧家のモットー
夫婦円満

退職者のご紹介

長い間お世話になりました



本所

かわの ひろひと
河野 博人
(在職36年)



中部家畜診療所

かめしま まさのり
亀島 政範
(在職32年)



児湯家畜診療所

ふるかわ ひでゆき
古川 英幸
(在職36年)



都城中央家畜診療所

つだ しげひろ
津田 茂浩
(在職35年)



都城西部家畜診療所

こだま さとる
児玉 暁
(在職34年)



都城東部家畜診療所

きした おさむ
木下 修
(在職35年)



西諸西部家畜診療所

やまのくち きみひろ
山之口 公浩
(在職35年)



北部家畜診療所

おがた よしひこ
緒方 良彦
(在職33年)



西諸西部家畜診療所

うすくぼ いくろう
薄窪 郁郎
(依願退職)

本所
まつやま たけひこ
松山 健彦

中部センター
さかい くみこ
酒井 久美子

ありがとうございました

BANG!

くどう なおき
工藤 真幹(28)
児湯家畜診療所
獣医職
[宮崎市出身]

NEW!

いっしき たいし
一色 大志(32)
児湯家畜診療所
獣医職
[兵庫県丹波市出身]

**令和4年度
新採用職員のご紹介**

**フレッツ、フレッツ、
フレッツシャーズ!**

のじ まゆみ
野地 真由美(22)
生産獣医療センター
一般職
[神奈川県川崎市出身]

まき
牧 さつき(30)
中部家畜診療所
獣医職
[富山県高岡市出身]

もち前の
ガッツと

くろかわ ゆうと
黒岩 勇登(25)
南那珂家畜診療所
獣医職
[日南市出身]

YEAH!

えかわ たかし
江川 尚志(30)
児湯家畜診療所
獣医職
[和歌山県有田市出身]

GO!

さとう りん
佐藤 凜(19)
都城センター
一般職
[都城市出身]

どんどん
挑戦します!

うど みき
鵜戸 未希(41)
西諸西部家畜診療所
獣医職
[都城市出身]

GO!

まるやま みちろう
丸山 迪郎(31)
都城西部家畜診療所
獣医職
[高原町出身]

**これからよろしく
お願いします**

※年齢は令和4年5月現在です。

YEAH!

むらた まさちか
村田 真悠(18)
北部センター
一般職
[延岡市出身]

9 田植機 イセキ (PZ50HVRLF)



①11年
②7万円
③串間市大字崎田
本庄 健次(ほんしょう けんじ)
④080-6434-5189

11 芋掘り機 ニプロ (D-65A(H))



①3年使用
②価格相談に応じます
③延岡市舞野町
米田 敏(よねだ さとし)
④090-4345-7666

10 シイタケ乾燥機 藤本製作所



①4年(中古購入)
②価格相談に応じます
③美郷町北郷
尾川 富士男(おがわ ふじお)
④080-5607-6622
奥さんのキヨ子さん

12 農用さい断機 文明農機 山本 (D-140)



①30年以上
②5万円(価格相談に応じます)
③諸塚村大字七ツ山
菊池 忠治(きくち ただはる)
④090-3798-5161
午後4時以降
⑤モーターは取り外すため、
付属しません

ひなたフリマ

【購入を希望される方へ】

ご希望の農機具については、掲載情報をご確認のうえ、**直接所有者にご連絡をお願いします。**特に連絡の際、電話番号と希望の連絡時間にはご注意ください。
なお、既に売買が成立している場合がありますので、あらかじめご了承ください。

【出品を希望される方へ】

最寄りのNOSA Iにお問い合わせください。その際、機種、メーカーなど右記**①～⑤**についてお伝えください。ただし使用可能な農機具に限ります。
農機具の写真撮影は、職員が伺います。

機種、メーカー(型式)

- ① 使用年数
- ② 希望価格
- ③ 所有者の住所、氏名
- ④ 電話番号、連絡時間帯
- ⑤ 特記事項など

1 トラクター用牽引トレーラー メーカー・型式不明 初コンテナ 石井製作所 LCON YOUNG (BVS-3)



①不明/7年
②3万5千円/8万円
③西都市三納
押川 長敏(おしかわ ながとし)
④090-5746-7172
お昼(12～13時)か18時以降
⑤初コンテナは稼働確認済

2 フロントローダー クボタ (KLH34R)



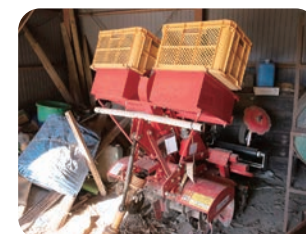
①1年
②価格相談に応じます
③西都市三財
日高 好昭(ひだか よしあき)
④0983-44-3963
⑤バケットもあります

3 揉捻機 寺田製作所 (J-60-4)



①20年
②価格相談に応じます
③西都市三納
矢野 哲雄(やの てつお)
④090-8834-5314
⑤他に中揉機、葉打機、ボイラーあり

4 エイブルプランタ 鋤柄 (TAP-110M)



①4年
②40万円
③えびの市大字大河平
成田 実治(なりた さねはる)
④090-9792-9009
⑤整備済

5 トラクター クボタ (SL28CMAN)



①4年
②価格相談に応じます
③えびの市大字大河平
成田 登(なりた のぼる)
④080-1532-5354

6 畝立て機(形成機) メーカー・型式不明 マニアスプレッド デリカ 型式不明



①6年/15年以上
②価格相談に応じます
③宮崎市清武町
谷口 重一(たにくち しげかず)
④090-2965-5002

7 ジェットシーダ2条用 タカキタ ロールグラブ (90～110) 日立 (GM2)



①18年/15年
②15万円(価格相談に応じます)/
価格相談に応じます
③都城市山之口町
倉山 洋一(くらやま よういち)
④090-1517-9797
⑤毎年整備しています。
取りに来られる方

8 ロータリー ニプロ (SX1610)



①10年
②価格相談に応じます
③都城市高崎町
森山 信晃(もりやま のぶあき)
④090-1511-1072
日中であれば連絡OK
⑤引取り希望。3点リングなし

※広報紙掲載後の売買に関して組合は一切関与しません。万が一、トラブルなどが生じても組合は対応できません。
また、苦情なども受け付けませんので、ご了承ください。

ふるさと産品が当たる!

PRESENT

読者プレゼント

Q. NOSAIクイズ

3月号で紹介した由良さんのほ場で生まれた品種は?

〇〇

【ヒント】
2022年3月号4ページ

10
名様

クイズ
正解者
の方から
抽選で

おひさま家族で紹介した瀬口さん
(ECOマッシュ)が手がける
「加工品セット」プレゼント!



ハガキにて下記の要領でご応募ください。
皆様のご応募をお待ちしています。

〒880-0877
宮崎市宮脇町1-18番
「NOSA I 宮崎」
「NOSA I クイズ」係

(オモテ)

- クイズの答え
- 住所
- 氏名
- 年齢
- 電話番号
- ご意見・ご感想

(ウラ)

【結果発表】
次号 ひなたvol.20

前回の【答え】 笑顔と感謝

応募締切
7/8(金)
必着

編集後記



ご愛読いただきありがとうございます。また取材にご協力いただいた皆さま誠にありがとうございました。前号に続き宮崎の魅力をお届けするため「お茶」の特集とさせていただきます。私も茶葉の種類までは分かりませんでした。これからは興味を持って味わいたいと思います。みなさんも興味を持ってもらえたら幸いです。(楠本 毅)

表紙の紹介



新富町日置の有機野菜農家
みやもと たかのり
宮本 貴倫さん(25)
かのん
楓音さん(22)

新富町で有機米を使用した
「おにぎり宮本」も
展開しています。



男の子の成長を願う郷土料理 あくまき



おすすめレシピを紹介



国富町木脇
わたなべ せいこ
渡邊 征子さん(80)

長時間炊くことで、味にコクが出ます。きな粉をまぶして食べるのが一般的ですが、だし醤油やわさび醤油につけて食べるのもおすすめです。

材料10本分

もち米 …………… 一升(1,500g)
あく汁 …………… 一升(1,800cc)
※もち米とあく汁は、
本数に応じて調整してください。
竹の皮 …………… 10枚

作り方

- ① もち米を洗って水をしっかり切る。
- ② ①をあく汁に一晩浸ける。
- ③ 竹の皮も一晩水に浸けて戻す。
- ④ ②をあく汁からざるにあげ、汁気を切る。
- ⑤ 竹の皮に包み、3か所縛る。
- ⑥ 鍋に⑤がしっかり浸るようにつぶりの水を入れて落とし蓋をし、3時間炊く。
- ⑦ 米の粒がなくなり、ツヤのあるあめ色になっていればできあがり。

ワンポイント

長時間炊くので、さし水をしながら炊いてください。
材料は直売所等で揃えられますよ。