

あいらいく

"I LIKE" Agricultural Products in Aira!

Vol.
14
Autumn
2025

特集

あいらよかにせ



JA AIRA Farmers Interview



～JAあいら管内の魅力的な生産者たち～



霧島市溝辺町
有村 幸凌さん (30)
【農業歴：8年目】
●経営内容
茶／10ha

霧島市溝辺町にある有村製茶の4代目として、高品質なお茶づくりに励んでいます。現在は「やぶきた」や「さえみどり」など12品種を栽培しながら、時代の移り変わりや消費者の嗜好に合わせた新しいお茶づくりにも挑戦しています。煎茶を中心に紅茶や烏龍茶など様々な種類のお茶づくり、有機栽培などにも取り組み、美味しいお茶を追求しています。おすすめのお茶は「霧島さえみどり」です。

Q1. 就農のきっかけは何ですか？



家業だったので自然な流れでお茶の道に進みました。農業大学へ進学し、お茶について学ぶ中で楽しさを感じ、お茶農家になる決意を固めました。卒業後に静岡県のお茶農家で1年間修業した経験も活かされています。

Q2. 大変なこと、苦労したことは何ですか？

近年は気象条件が厳しくなり、様々なお茶を作ることが大変になってきています。特に紅茶や烏龍茶は、製造工程において茶葉が濡れることは好ましくないため、降灰や豪雨などの天候には苦労しています。

Q3. やりがいを感じたこと、嬉しかったことは何ですか？

自分の作った「かなやみどり烏龍茶」が、2024年の日本茶AWARDで日本茶大賞・農林水産大臣賞を受賞したことが本当に嬉しかったです。

日本一を目指してお茶づくりを行っているため、いいお茶をたくさんの人に届けられたときはとても嬉しいです。



今回の「あいらいく」は農業に情熱を持って挑戦し、農業で輝く、JAあいら管内（霧島市・始良市・湧水町）の「あいらよかにせ」にスポットをあて、ご紹介します。

※「よかにせ」とは鹿児島弁で「よか」＝「良い」・「にせ」＝「男」という意味があります。



Q4. 現在力を入れていることは何ですか？

有機茶園の面積を拡大していくことです。今は5割ほどを有機茶園にしています。身体にスツとなじむような味わい深いお茶を目指します。

また、県内外のイベント等に足を運び、お茶の販路拡大にも力を入れています。

Q5. 消費者へメッセージをお願いします！

鹿児島県が荒茶生産量日本一となり、これからは消費も伸ばしていく必要があります。ぜひ、鹿児島の皆さまには地元のお茶をたくさん飲んで盛り上げていただきたいです！



始良市
澤田 広明さん (52)
【農業歴：15年目】
●経営内容
有機野菜／1.5ha

奥さんとインドネシアからの技能実習生と3人で有機野菜を栽培。夏はオクラ、冬はレタス類を中心に年間20品目を育てています。お気に入りの野菜は「コールラビ」。ドイツ語で「コール（キャベツ）」と「ラビ（カブ）」という意味だそうです。ブロッコリーの茎に似たような食感で、天ぷらやフライで食べるのがオススメです。

Q1. 就農のきっかけは何ですか？

鹿児島市でパン屋に勤めていましたが、忙しさなどから持病のぜんそくがひどくなり退職。奥さんがやりたがっていたこともあり農業を始め、有機野菜を作り始めました。

Q2. 大変なこと、苦労したことは何ですか？

台風や大雨などの天候に左右されることが一番大変です。虫や病気の発生を抑える事にも苦労しています。



Q3. やりがいを感じたこと、嬉しかったことは何ですか？

消費者からの「おいしかった」の言葉が励みになります。

また、農業を始めて以前の仕事より時間に追われることが少なくなりました。ぜんそくも出なくなったので農業を始めて良かったなと思います。



Q4. 現在力を入れていることは何ですか？

土づくりを見直そうと、今年から土壌分析を取り入れています。土壌の肥料バランスが崩れて生育が思わしくないことがあったことがきっかけです。

Q5. 消費者へメッセージをお願いします！

消費者の方に食べていただけることが力になります。地元の野菜は美味しいです。生産者の応援にもなりますので「地産地消」というように、地元の野菜をぜひ食べてもらいたいです。



始良郡湧水町
興邊 雄次さん (38)
【農業歴：16年目】
（牛削蹄師としては18年目）
●経営内容
繁殖肉用牛／38頭

湧水町で肉用牛繁殖経営と牛削蹄師として活躍する興邊さん。令和4年に開催された「第12回全国和牛能力共進会」では、内閣総理大臣賞・農林水産大臣賞を受賞したうちの2頭の削蹄にも携わりました。「日本一の削蹄をありがとう」の言葉を励みに、日本一の削蹄師を目指して技術を磨いています。

Q1. 就農のきっかけは何ですか？

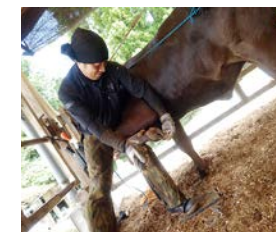
幼い頃から農業をする父の姿を見て後を継ぐ意志があり、農業高校から農業大学へ進学。在学中に人手が不足していた削蹄師の道に進むことを決めました。削蹄修行中には、父の経営で牛飼いのことも学び、3年後に繁殖肉用牛で経営を始めました。

Q2. 大変なこと、苦労したことは何ですか？

肉用牛繁殖経営、削蹄業開業の年に宮崎で口蹄疫が発生し、開業時はとても苦労しました。

Q3. やりがいを感じたこと、嬉しかったことは何ですか？

肉用牛繁殖経営に関して、農大卒業後すぐの春に父の育成牛で挑戦した始良地区春季畜産共進会で1席を頂き、やりがいと面白さを感じました。



削蹄に関しては、令和6年度の鹿児島県牛削蹄競技会で優勝したことです。地元の畜産農家に支えていただきながら、継続的に仕事をして学んできたことの成果が出て嬉しかったです。

Q4. 現在力を入れていることは何ですか？

肉用牛繁殖経営では、購買者の求める血統構成を維持する為に母牛や良好な子牛発育を見据えた管理を続けて行きたいです。

削蹄は、牛の健康を維持・向上させる事が一番の目的です。牛に無理を強いないことを心がけ、全国各地で経験を積み削蹄の技術を磨いています。

Q5. 消費者へメッセージをお願いします！

鹿児島の牛は鹿児島の土を耕し美味しい牧草を食べて、元気に育った牛たちです。お客様の口に入るまで、たくさんの人が関わり、美味しさに繋がっています。その味に隠れる部分を感じてもらえれば、僕たち和牛農家や職人も、もっとやりがいを感じます。

おすすめはロースをすき焼きで食べる事です。とろける口触りと鼻に抜ける香りが良さです。美味しい鹿児島黒牛をみんなで楽しく食べて欲しいです！



～食卓からSDGsを始めよう～

■「国産消費」とは

「国産消費（こくしょうこくさん）」は、「私たちが食べるものは、できるだけ自分たちの国で作ろう」という考え方です。日本では、食料自給率の向上や国内農業の振興、食の安全・安心を守るために推進されています。

■10月は「国産消費月間」

農林水産省は、2022年から毎年10月を「国産消費月間」と定めています。国産の農林水産物を選ぶことの大切さを考え、実際に国産品を選ぶ行動を呼びかける期間です。国産品を選ぶことは、日本の農業や食の安全を守ることに繋がります。



みんなおいで！

農協まつり

2025年11月29日(土) 9:30~14:30
in 始良中央家畜市場 (霧島市隼人町西光寺496)

鹿児島黒牛肉が当たる
お楽しみ抽選会もあります！
皆さん是非お越しください！

JA共済プレゼンツ 観覧無料
それいけ！アンパンマン
ミニショー&握手会

特別ゲスト
香西かおりライブ

※時間等の詳細につきましては、JA あいらホームページ等で随時ご案内いたします。
※内容は予告なく変更・中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

Like it! よかもん・うまいもん！

鹿児島黒牛肉や霧島茶など、JAあいらのネットショッピングでご購入いただけます

霧島黒牛
鹿児島黒牛サーロインステーキ(2枚)・
すきやきセット(300g×2パック)

霧島茶
〈茶葉〉特撰100g
〈ペットボトル〉きりしま茶 500ml

有機野菜
有機野菜おまかせ詰め合わせセット
(季節により内容が変わります)

JADDOカード 会員募集中！

入会金・年会費 無料

AコープなどJAグループ鹿児島
施設・店舗でポイントが貯まる！

LINE@

友だち登録で
お得な情報をGet!

公式
Facebook

シェアやいいね！を
お願いします!

季節の食材を使った、おにぎりをご紹介します。

おにぎり 具っど

O n i g i r i G o o d !

Vol.14 栗ごはんのおにぎり

「栗ごはんのおにぎり」の作り方

《材 料》4〜5個分

米…2合、もち米…1合、栗…500g、塩…大さじ1/2

《作り方》

- ① 栗を熱湯に30分漬ける。
- ② 米を研いで水気を切り、3合の目盛まで水を入れ1時間浸水させる。
- ③ ①の栗の鬼皮を剥き、渋皮の状態ですらに2分煮る。
- ④ ③が冷めてから渋皮を剥き水にさらす。
- ⑤ ②の米に塩を入れ、混ぜる。
- ⑥ ④の栗を⑤の米の上に広げ普通に炊飯で炊く。
- ⑦ 炊きあがったら、底からやさしく混ぜておにぎりに。

POINT もち米を加えると、栗ごはんがもちりとして
コクや甘みが増し、栗の風味がより引き立ちます。

皮むきや保存の工夫で、栗をよりおいしく楽しめます。
栗の皮むきのコツ…熱湯にしばらく浸けてからむくと、鬼皮(外側の硬い皮)がむきやすくなります。
栗の保存方法…生栗は冷蔵庫で保存すると甘みが増します。冷凍保存も可能です。(新鮮な栗に限ります。)



栗は栄養が豊富

疲労回復や美肌、貧血予防、高血圧や
むくみの予防に役立ちます。
加熱してもビタミンCが壊れにくいのも
特徴です。
秋の味覚として、旬の時期にぜひ楽し
んでみてください。
ただし、食べすぎには注意しましょう。

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE
あいらいく
"I LIKE" Agricultural Products in Aira

「あいらいく」とは、「あいら」と「育」、「I Like」をあわせた造語です。
地元で「育」った農畜産物を「好き」になってもらい、農業を通してこれからの
地域のあり方を考えるJAあいらの情報誌です。

2025年9月30日発行 発行/JAあいら
〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央三丁目3番10号 TEL 0995-55-7300 (代表)

あいら
I♡Raちゃん
マスコットキャラクター



防災食

耐熱ポリ袋を使って 作ってみよう！

耐熱ポリ袋はそのまま捨てられるので
後片付けが楽ちんで
洗い物の水も節約できます！



(耐熱ポリ袋は商品によって性質が異なる場合がありますので、注意書きを必ずご確認ください。)※今回は「アイラップ」を使用しました。

JA あいら
ホームページにも
レシピを多数
公開中



防災について考えよう

9月1日は“防災の日”で、8月30日から9月5日は“防災週間”でした。
“防災の日”は、1923年9月1日に発生した『関東大震災』に由来しています。
台風の接近が8月・9月に多いこともあり、防災について考えよう！
という日です。

8月8日には、JAあいら管内でも大雨による大きな水害がありました。
台風だけでなく、豪雨・洪水・津波・地震などの災害について、
みなさんの周りでのどんな災害が起こる可能性があるのか
考えてみましょう。



防災食のごはんを試食しました。
9月6日 ちゃぐりんスクールにて

ごはん



《準備》
ポリ袋(耐熱)、
両手鍋、皿(耐熱)

《材料》2人分
お米…1合(150g)
水…200ml

非常時など水が貴重な場合、普通のお米も洗わずに炊いて大丈夫です。味やにおいが多少気になることはありますが、健康上の問題はほとんどありません。気になる場合は、少量の水でさっとすすぐだけでも効果があります。

《作り方》



1 ポリ袋にお米と水を入れる。



2 空気を抜くようにねじりながらポリ袋の上の方を結び、そのまま30分おく。



3 鍋の中に皿をおく。ポリ袋の結び目を下にして鍋の皿におき、浸かるくらいの水を入れる。
※鍋に入れる水は雨水でもOK



4 鍋にフタをして火にかける。沸騰したら弱めの中火(鍋底に火があたるくらい)で20分加熱する。



5 火をとめたら、フタをしたまま10分間蒸らす。



6 ポリ袋をとりだして、炊けているか確認し完成！
※ポリ袋はとても熱くなっているので気をつけてとりだす。

チョコチップ蒸しパン



《準備》
ポリ袋(耐熱)、
両手鍋、皿(耐熱)

《材料》2人分
ホットケーキミックス…100g
A 卵…1個
牛乳または水…100cc
チョコ…適量
※板チョコの場合は小さく刻んでおく

POINT

チョコチップをベーコンやチーズなどに変えてアレンジしてもおいしく出来上がります♪

《作り方》



1 ポリ袋の中にAの材料を全て入れてしっかり揉んで混ぜ合わせる。よく混ぜたらチョコを入れ混ぜ合わせる。



2 空気を抜くようにねじりながらポリ袋の上の方を結ぶ。



3 鍋の中に皿をおく。ポリ袋の結び目を下にして鍋の皿におき、浸かるくらいの水を入れる。



4 鍋にフタをして火にかける。沸騰したら弱めの中火(鍋底に火があたるくらい)で10分加熱し、ひっくり返してさらに10分加熱する。



5 鍋からポリ袋を取り出す。
※ポリ袋はとても熱くなっているので気をつけてとりだす。



6 ポリ袋から蒸しパンを取り出し食べやすい大きさに切ったら完成！

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



© みんなのよい食プロジェクト

JAあいらは持続可能な開発目標 (SDGs) に取り組んでいます。

未来へ 2030年に全ての人が 豊かな生活を送るために！

国消国産



ゴーヤー テレビ取材



手作り看板 (JAあいら 青壮年部)



鹿児島黒牛肉をPR (始♡LOVE和牛女子)



茶摘み体験



ベジタブル味噌作り (国分中央高校)



バケツ稲 (まいづるこども園)



金山ネギ収穫体験



フレッシュミズクッキングフェスタ



福山町和牛少年隊



ぶどうの収穫体験 (ちゃぐりんスクール)



JAあいら新春朝市



蒲生有機部会

「持続可能な開発目標 (SDGs)」とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。

協同組合の精神「一人は万人のために、万人は一人のために」はSDGsの基本理念に非常に近いものです。JAあいらは農業と地域社会に根ざした組織として、農業はもちろん、食や緑、さらには環境・文化・福祉を通じて地域社会に貢献します。また人と人との結びつきを大切にしながら、地域社会の持続可能な発展に取り組んでいます。

あいらいく 読者プレゼント

※写真はイメージです。



有機野菜
2名様



烏龍茶
2名様



霧島茶
2名様



鹿児島黒牛
(あいら和牛肉)
2名様



ハンバーグ&ソーセージセット
鹿児島黒牛(あいら和牛肉)使用
2名様

※調理イメージ

JAあいら青壮年部員や管内生産者の
自慢の農畜産物 (加工品含む) を

合計10名様にプレゼント！

【応募方法】①氏名②年齢③性別④郵便番号・住所⑤電話番号⑥あいらいくを手にとった店舗名⑦「あいらいくVol.14」のご感想をお書きの上、ハガキまたは二次元バーコード・E-mailにてご応募ください。【締切】2025年12月5日(金)消印有効／二次元バーコード・E-mail …2025年12月5日(金)17:00必着 【宛先】JAあいら 総務部 暮らし広報課／〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央三丁目3番10号／E-mail…air.907@ks-ja.or.jp

※お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に保管管理の上、使用後は速やかに破棄いたします。※プレゼント商品は選べませんのでご了承ください。当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



お申込みはコチラ