

あぐいーと

エーコープ
熊本情報誌

夏号
vol.12
2019.6



おとうさんと
おかあさん
に会いに行こう。

甘くて美味しいマンゴ어의香りに誘われて

今回訪ねたお父さんは、清田 勇（きよた いさむ）さん（66）玉東町にてマンゴーなどを栽培されています。おじいさんの代から農家を営み、ご本人が三代目。現在なんと就農四十三年の大ベテラン！

生産を始めて二十一年目、美味しいマンゴー作りの名人である清田さんでも生産は本当に難しいとおっしゃいます。

そんな大変なマンゴーの生産についてさらに詳しくお話を聞き、その勉強熱心なこと！豊富な知識にびっくりしました。詳しい方がいらつしやればすぐにお話を聞きに行き、周りには沢山の先生達がいらつしやるとのこと。もちろん自分の経験やノウハウも色んな方々とシェアしてより良いものづくりを目指し日々熱心に研究を続けていらつしやるとのことでした。

ハウスの中は宝の山

お邪魔したビニールハウスには沢山のマンゴーの木が立ち並び、見るだけで美味しそうなおマンゴー達が宝物のようにつりついています。

ハウスの中を見学させて頂き、温度の管理や手間暇をかけて美味しいマンゴーが作られるのだなとしみじみ感じる事ができました。

取材後、美味しい清田さんのマンゴーを一つ頂きましたが、その甘いこと。ほつべたが落ちそうになるほどの美味しさ！とても幸せな気持ちが溢れました。

保存の方法は冷蔵庫のパーシマル（日本工業規格「JIS」で「約マイナス三度」と規定。「半凍結微凍結状態」まで冷却し保存が可能）に入れて下さいとの事でした。

最後に清田さんより本誌をご覧の方々にメッセージを頂きました。

「一個一個手間暇をかけて大事に作ったマンゴーです。たべてみれば美味しさがわかると思いますのでぜひ一度お試し下さい！そして気に入って頂けたら農場に遊びに来て下さい！」

「甘くて美味しいマンゴーを是非一度ご賞味下さい！」





野菜そして健康への強い思い、こだわりの有機野菜たち



生産者 **森田良光さん** **小川町**



今回訪ねたのは、森田良光（もりたよしみ）さん（67）。

宇城市小川町の北海道という地域にてこだわりのつまった有機野菜を数多く生産されるお父さんです。

取材は五月の中旬、熊本市内は春も終わり夏が顔を出したような暑さを感じる陽気でしたが、畑は少し標高の高い地域にあり心地よい風が吹いていました。

ご本人はご自身をこういふ風に紹介をされています。

「森は田んぼに良い光をと書きます！」

取材当日は、ちよつとじゃがいもやにんにくの収穫中！年間三十種類もの野菜を生産されています。栽培が難しいとされる有機野菜のみを作られているということで一体どのような経緯で始められたのかという所からインタビューは始まりました。

〈農家は自分の使命〉

農家に生まれた森田さんは、昭和四十五年熊本農業高校を卒業した後、当時はバブル真っ只中でみず農業離れをしていく中、迷うことなく農家の道へと入られました。

人には使命があり自分の使命は農家だと思っています。人が生きること、命の源に必要な衣食住の食を自分は農家として担うという素晴らしい想いをもち就農された森田さん、ただはじめから有機を始めたいわけではなかったそうです。きっかけは就農から七年

後、青年海外派遣にてヨーロッパ九カ国に研修に行かれた時だったそうです。海外の福祉施設などを訪問し現代病などに悩む人々を見て健康そして食の重要性を目の当たりにしたそうです。

そして帰国後、有機農業研究会の発足に尽力したことから有機農業に着手されるようになったそうです。

〈良いものを良い価格でみなさんに〉

とにかく手間がかかる有機栽培。農菜をつかわないので草の手入れなどがとても大変だそうです。ですが森田さんには一つのポリシーがあるそうです。

「手間がかかるからと言って特別な人しか食べられないような価格の付け方はしません。みなさんが良いものを買いやすい値段で提供しています」とニコリとした笑顔で話してくれました。もつと多くの方たちの食卓に森田さんの野菜たちが並ぶ姿を見てみたい森田さんの笑顔を見て心からそう思いました。

ぜひ店頭で森田さんの野菜たちを御覧頂き、食卓の仲間に入れてみて下さい！



旬の青果物 カレンダー

品目	6月		7月		8月		9月		10月		11月	
	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬
葉菜類												
アスパラガス												
キャベツ												
とうもろこし												
果												
トマト												
きゅうり												
なす												
菜												
ピーマン												
にがうり												
おくら												
かぼちゃ												
土												
かんしょ												
さといも												
物												
じゃがいも												
しょうが												
果												
すいか												
みかん												
物												
梨												
ぶどう												

旬まっさかり

充分おいしい

時期ではないけど美味

旬の野菜を使ったレシピ



味の
無限に食べられる
ピーマン
1人分 212kcal 食塩0.7g

材料 2人分
ピーマン(縦に千切り)…5コ
①(エ)オリーブオイル…大さじ3~4
②和風つゆ…大さじ1/2
銀聖鮭あらほぐし…30g
お好みで こしょう

豆知識
ピーマンを縦に切ると苦味が少なく食べられるそうです。さらに加熱でも苦味がやわらぎます。

作り方
1.ピーマンを耐熱皿に入れ、①を回しかけラップをかけてレンジで約3分加熱する。
2.鮭あらほぐしを加えて和える。
3.お好みでこしょうをふってどうぞ。



トマトの納豆ソースかけ
1人分 213kcal 食塩1.5g

材料 2人分
トマト(スライス)…1コ
①納豆…40g、添付のタレ…1パック
②(エ)ほめられ酢…大さじ2、(エ)オリーブオイル…大さじ2
③(エ)焼肉のタレ…大さじ1、たまねぎ(みじん切り)…1/4コ

作り方
1.②をボウルで混ぜ合わせておく。
2.器にトマトを盛り付け、1をかける。

※(エ)は、エコープマーク品です。

祝! 令和
日本中が沸いた
「改元」フィーバー
in you+you

ありがとう『平成』!



新元号発表当日、「新元号当てクイズ」の当選者が決まる風景をテレビ局が取材。



平成最後までやっぱりイチゴ詰め放題は大人気!

ようこそ『令和』!



5/1は 野菜、果物がてんこ盛りの「野菜宝船」が登場!



翌2日の「野菜宝船」の振る舞いには朝から大行列!



「令和」のワークショップで子供たちも大満足!(和菓子教室)

you+you 生産者部会総会

令和元年5月21日(火)に熊本市食品交流会館(フードパル大ホール)にて「第18回you+you生産者部会総会」が開催されました。

総会には100人を超える生産者が参加し、平成30年度の活動報告・収支決算・令和元年度活動計画(案)及び収支予算(案)・店舗の事業方針の説明などが行われました。

最後に欠員になっていた役員に新たに若手生産者の牛島由紀さんが就任致しました。

また今年の研修会では熊本県を拠点とし活躍中のローカルタレント大田黒浩一氏を招き、自身の両親が農家出身という事もあり、農業に密接した生い立ち等の爆笑トークで大いに盛り上がりました。



真剣に聞き入る生産者の皆さん。



研修会の講師はあの大田黒浩一氏!



軽妙な語り口に、皆さん大爆笑!

令和元年度 総会スローガン
 新たな時代に新たな希望、
 変わらぬ安心・安全・こだわり

生産者部会 視察研修会



宮崎県JA都城の直売所ATOM(アトム)での研修、また近隣商業施設等の視察に行ってきました!

P.W(プラチナウィーク)も絶好調! ワークショップ!

令和改元をまたいで開催した「ワークショップ」! 新時代も大好評のワクワクイベントです。



本わらび餅の作り方を教えます!

4.28(日)開催



きなこーや

「わらび餅、プルンプルンで美味しさに感動!」「とても楽しかった、幸せな気持ちになりました!」など「きなこーや」初!は大成功!!



できたてのわらび餅。もちもちのひで美味!

いちごジャムを作ってみませんか!

5.3(祝・水)、4(祝・木)開催



下村婦人会

「自作すると作る過程も楽しいし、美味しい「Happy」だと思いました!」「くわしく作り方を教えてくださいましたのでよくわかりました」など評判も上々!



できたてをパンにつけて、召し上げ!

季節の和菓子とキャラクター菓子作り体験教室

5.6(振・月)開催



菓舗 梅園

「むずかしかったけど、ていねいに教えてもらって嬉しかった!」「子供が体験を通し、楽しむことができて良かったです!」「指先手のひら使って楽しかった」など親子で楽しんだ連休最終日でした!



イケメン!?講師 菓舗梅園5代目 片岡翔之助さん。お菓子の腕もババワン!

今後の開催予定

11/エトにお応えして! 7.27(土)午前11時より

「本わらび餅の作り方教えます」

参加費 500円(きなこーや)

定員30名(但し定員になり次第、締め切らせていただきます。)



秋を先取り!

8.4(日)午前11時~午後2時~

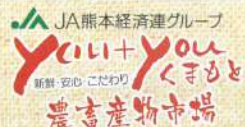
「和菓子づくり体験教室」

参加費 1,000円(菓舗 梅園)

定員 各回30名ずつ(但し定員になり次第、締め切らせていただきます。前回作成した和菓子)



参加申し込みはお電話で! Tel.096-341-7070 (you+youくまもと事務所) 受付時間 10:00~17:00まで



熊本から全国各地へお届けします

「お中元ギフト」

ただ今、ご予約承り中!

カタログ・注文書はyou+you店内にもご用意しております。

JAの逸品

熊本県産
新鮮な
フルーツ

天草からの
海の幸

おすすめ
スイーツ

代表産地
お米・お茶

おいしい
お肉

その他、熊本の美味しい
ギフト揃ってます!

厳選した熊本の逸品を贈答に!自宅に!



ギフト担当者のピックアップ商品



グリーンハウスみかん

見た目は青くてすっぱそうですが、
と一つても甘いハウスみかん!

JAあしきた くまもとのゼリー メロン&デコポン

熊本を代表する果実2種類の
果肉たっぷりのゼリーセット
が新登場!!



ワフータイ五葉 平成・透明6本詰合せ

話題の「透明醤油」が入った詰合せ。
ちよつと不思議なおしよ油です。



ぶらっときよとつ ハニーローサの贈りもの バラエティセット

「幻のすもも」ハニーローサが持つ独特の甘さと
酸味の絶妙なアイスとシャーベットセット。



you+you店舗内に「ギフトコーナー」開設!

you+youお中元ギフト 承り期間 8月20日(火)まで

自然素材に包まれた愛着の持てる家になる



※写真はイメージです。

完成見学会

6/15 (Sat)・16 (Sun)

am10:00~pm4:00

※店舗内出入口にも掲示致します。

- ◆ 家計に優しい「W断熱」
- ◆ 優れた調湿効果「オール漆喰」



現地までの
◀ Google map
はこちら

会場/熊本市南区城南町今吉野付近

健康とデザインを考えた漆喰住宅

JA HOUSE

お問い合わせ先: TEL:096-344-6340

<http://www.ja-house.jp/>

㈱エコープ熊本 メモリアル事業部

JA葬祭くまもと メモリアルホール高平

24時間無料
相談ダイヤル **0120-344-299**

JA葬祭くまもと・メモリアルホール高平は、YOU+YOUくまもとの地階敷地内にある総合葬祭会館です



メモリー倶楽部のご案内

メモリー倶楽部とは **メモリアルホール高平** の会員制度です。

入会金は3000円 年会費や月々の支払は一切必要ございません

御入会金と引き換えにエコープ熊本の商品券
3000円分をご進呈いたします
YOU+YOUくまもと
農家れすとらん しのじの
でもご利用いただけます。



会員特典はいろいろ!

もちろん提携斎壇での御葬儀もお安くなります。

御入会希望、または詳細についてのお尋ねは
フリーダイヤル **0120-344-299** までお電話を。

事前相談のすすめ

弊社のご葬儀の約半数近くが、事前
に何らかのご相談を頂いている方々
です。思い通りのご葬儀を執り行う
ためには事前の心積もりが大切です。

- 家族葬はできますか?
- いくらかかりますか?
- 事前に準備可能なものは?
- 斎場は高平以外にもあるの?
- 少人数の葬儀はいくら?
- お寺を紹介できますか?
- お墓がないんだけど!
- 家で葬儀をしたいんだけど!
- 「直葬」って何?
- 「終活」って何?



すべての疑問にお答えいたします。
匿名でも構いませんので、まずは
お電話を!

～やわらかな光が灯る～

2019新作

盆提灯

3階特設会場にて
展示販売中

家紋入れをご希望の場合は、
製作に日数がかかりますので、
お早めにご注文下さい。

8月9日金まで開催中



絹張行灯黒塗
二十絵山水大河12号
(紋入家紋台付)
高さ/90cm、提灯寸法/36φ



エーコープ熊本
オリジナル
絹張行灯ケヤキ
三重絵五重の塔
あやの12号
高さ/90cm、提灯寸法/36φ



エーコープ熊本
オリジナル
雅灯2段和紙
ゴールド
高さ/108cm、提灯寸法/36φ

しのじの御膳	
「稲穂」	1,580円
「田園」	2,100円
「山里」	2,400円
「実り」	2,900円

※画像は「実り」です。※写真はイメージです。

ランチメニュー

「和玉」ひつまぶし 3,100円	しのじのハンバーグ 1,540円	りんどうポークの「ロースカツ」 1,400円

「あぐりーと」を見た! で
ソフトドリンク 無料!
※詳しくはスタッフまでお尋ねください。
6月30日(日)迄。

全品
サラダバー
サービス



熊家社まじらん
KUMA MOTO しのじの
水の恵みと大地の香り
JA熊本経済連グループ

住所/熊本市中央区下通1丁目10番3号
銀座プレイス KUMAMOTO8階
営業時間/[昼]11:30~14:00(LO/13:30) (日・祝日は14:30まで)
[夜]17:30~22:30(LO/21:30) (日・祝日は22:00まで)
(LO/21:00)
席数/102席(個室7室) 定休日/年末年始
TEL 096-356-1029
FAX 096-356-4831



しのじの 検索
http://shinoino.jp/



プレゼントコーナー



熊本県産
アールスメロン
1玉
を3名様に!

野菜セット
を5名様に!

抽選にもれた方の中から、you+youオリジナルエコバッグを10名様に進呈。

ハガキがFAX、メールに

- ①クイズの答え ②住所 ③氏名(フリガナ) ④電話番号
 - ⑤年齢 ⑥お持ちの方はポイントカード会員番号
 - ⑦店舗やサービス、広報誌へのご意見ご感想など
- 以上をご記入のうえご応募ください。

前回の答えは「④ ゆうべに」でした!
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。ご了承ください。

問題

夏といえばメロンが美味しいシーズン! 果汁いっぱいメロンをほおぼると、幸せな気分になりますよね。
you+youでは、アールスメロンを一年間通して販売しています。
さて、アールスメロンなどの「マスクメロン」は、表面の網目模様が特長的ですが、その模様はどのようにしてできるのでしょうか?

- 答えを次の中からお選びいただき、番号で答えてください。
- ①苗を買う際に生産者が模様をカタログで選んでいる
 - ②職人が一本一本匠の技で彫っている
 - ③栽培する中で、水や栄養を与えたり絞ったりしていく過程でできたひび割れが、かさぶたのようになったもの

締切 令和元年7月31日(水) ※当日消印有効



携帯電話のバーコード読み取り機能で、メールアドレスを自動入力!

TEL 096-341-7070
FAX 096-341-7071
E-mail: youyou@acoopkumamoto.co.jp

応募先 問い合わせ先
〒860-0085 熊本市北区高平2丁目25-57
(株)エコープ熊本
直販店舗事業部 「読者プレゼント」係

今後のイベント予定

- 6/8~ [you+you] お中元ギフト展示
- 6/21~23 [you+you] 「和王」入賞牛フェア
- 8/24 [you+you] 第7回 夏フェスタ
- 9/21~23 [you+you] 秋の収穫祭
- 10/12~14 [you+you] 秋の味覚祭
- 10/25~27 [you+you] おかげさまで10周年リニューアル祭
- 11/22~24 [you+you] you+you店舗19周年「大創業祭」

日程は変更になる場合がございます。(R1.5月24日現在)

編集後記 「令和」という新時代の幕開け。人生のうちで2度も改元の時を経験できるとは思ってもいなかった。ただ今回の改元の時は前回とは明らかに違っており、改元カウントダウンの深夜には1年のうちに2回も年越しが来たような騒ぎになった。消費スタイルも多様に変化し続ける中で、いかに顧客に満足していただけるサービス、商品の提供ができていくか、新時代を駆け抜ける事ができるポイントはそこにあると思う。

you+youくまもと

あぐニュース 第5回いちご狩り開催しました!

you+youいちご狩りツアー
4月14日に毎年恒例のいちご狩りツアーを開催しました。植木町にある、観光農園吉次園のハウスにて、真っ赤に実った「紅ほっぺ」を、50分間の食べ放題で楽しんでいただきました。参加特典のソフトクリームも喜んでいただきました。自分で収穫して食べる喜びを感じる事ができる貴重な時間となりました。

あぐニュース 第3回 「お母さんの絵」展覧会開催しました!

今年で3回目となる「お母さんの絵」展覧会。82名の方より応募がありました。審査の結果「入選」した作品の方には「母の日」当日開催した「表彰式」に参加していただきました。表彰につづいて日頃のお母さんへの感謝の気持ちをカーネーションの贈呈で表していただきました。

- (株)エコープ熊本連絡帳
- you+youくまもと 農畜産物市場 TEL: 096-341-7070
 - JA HOUSE TEL: 096-344-6340
 - メモリアルホール高平 ☎: 0120-344-299
 - 生活事業部 TEL: 096-344-6345
 - 農家れすとらん しのじの TEL: 096-356-1029

発行責任者 坂野裕文 発行所 株式会社エコープ熊本 熊本市北区高平2丁目25番五七号 TEL: 096-344-16337