



まつ お 松尾 清法さん（29歳）
和水町山十町在住

平成28年度から認定農業者となる。
主に冬春なすを栽培

経歴
22歳の時に就農し、現在8年目
今年度新しいハウスを導入し、安定した経営を目指している。



さか き 坂木 賢一さん（26歳）
和水町長小田在住

平成27年度に認定新規就農者となる。
主に夏秋なす、水稻を栽培

経歴
民間企業を経て就農
4年目となる今年、冬春なすの導入に向け施設を整備中。

Q 農業を始めたきっかけは？

A 祖父の勧めで農業を始めました。

Q 農業の良いところ・大変なところは？

A 良いところは、自分のペースでやれること。
大変なところは、手抜きができないこと。

Q 農業は儲かるの？

A 儲かるかどうかは分かりませんが、ぶっちゃけ余裕はあります。
農業を始めて後悔はしていません。今年度、ハウスを導入し、どのようにして稼いでいくか模索しながらできるので、不安よりも期待が大きいです。

Q 最後に、農業の魅力を教えてください！

A 自分で作ったなすを出荷し、収入を得た時の達成感は何ものにも代えられないくらい感動します。
毎年同じように作っても品質が異なり、栽培に苦労しますが、新たな発見や楽しみがあるので、飽きがこない農業はオススメです。

Q 農業を始めたきっかけは？

A 親戚がなす農家であったことを受け就農を決めました。

Q 農業の良いところ・大変なところは？

A 良いところは、時間に制約がないこと。飲み過ぎて寝坊しても誰にも怒られないこと。
大変なところは、自然相手のため気が抜けないこと。

Q 農業の道を選んで良かった？

A 良かったと思っています。経営はまだ不安定ですが、勉強しながら安定した経営を目指しています。
お金がかかるとも言われますが、自分の足で探してリユースすれば低コストで経営することも可能です。

Q 最後に、農業の魅力を教えてください！

A 給付金制度など新規就農者には手厚い制度があります。
そして、何よりも面白い！自分のやり方しだい
で成果が上がるので、やりがいのある農業をみなさんにも知ってもらいたいです。

和水町には、米、なす、みかん、ぶどう、たけのこ、などさまざまな農産物が盛んに作られています。その中で、今回で紹介するのは、熊本県が全国第2位の生産量を誇る「なす」です。

なすといえば、夏野菜のイメージが強いですが、冬場でもハウス内で栽培されているため、年間を通して食べることができます。

なすには、夏から秋にかけて収穫期を迎える「夏秋なす」と、冬から春にかけて収穫期を迎える「冬春なす」があります。

和水町では、その両方が野菜の指定産地（※）として国から指定を受けており、町の特産品として関係団体と連携しブランド化を推進しています。

（※）指定産地とは、野菜生産出荷安定法に定める作付面積および共販率を満たす産地について、農林水産大臣が指定する産地のこと。

和水町における平成28年産なすの出荷量および作付面積

	出荷量	作付面積
夏秋なす	966トン	190,000㎡ ※東京ドーム約4個分
冬春なす	375トン	40,000㎡ ※東京ドーム約1個分

（資料：農林水産省 作物統計調査より）

簡単

なすレシピ！



なすの一口ピザ（4人分） （JAたまな きらめきレシピBookより）

材料
なす…2本、マヨネーズ…大さじ4、ツナフレーク…80g
とろけるチーズ…4枚、パセリ（みじん切り）…適量

作り方
① なすをトラむきにし、5mm厚さの輪切りにする。
② 輪切りにしたなすを水にさらし、水気をふき取っておく。
③ ツナフレークとマヨネーズを混ぜ合わせ、②にのせる。
④ チーズを上のにせ、オーブントースターでチーズが溶けるくらいまで焼く。
⑤ 器に盛り付け、お好みでパセリを振りかければ完成。



ひとくち
メモ

なすには、ポリフェノールの一種であるナスニンという成分が含まれており、活性酸素の発生を抑制する抗酸化作用があることから、癌を抑制するのに効果的な野菜と言われています。なすの豚肉巻き、ひこずり、みそ汁の具材など幅広く活用できますので、いろいろななす料理にチャレンジしてみてください。



なすのコンポート

材料
なす…2本、ココナッツアイス・ミント…お好みで
きび砂糖…160g、皮付きネーブル・レモン…各2～3
切れ、クローブ…5粒、赤ワイン…350ml

作り方
① なすは皮に縦4～5本切れ目を入れ、170℃の油で2分揚げ皮をむき、一口サイズに切っておく。
② Aを小鍋に入れ沸騰しない程度に温める。
③ ②に①を入れ20～30分弱火で煮て荒熱を取り、一晚冷蔵庫で冷ます。
④ ③の煮汁を小鍋に入れ板ゼラチンを加え加熱し、冷ましてジュレにする。
⑤ ③のなすとココナッツアイスを器に盛り付け、ジュレをかけ、ミントを添えれば完成。

なごみの
農産物を
紹介します！

