

古賀市

農業委員会 だより

2025.9.20

古賀市農業委員会だより

秋号

vol.44



薦野清瀧地区の基盤整備事業。施工前(写真上)と施工中(写真下)。

おもな内容

- お米ができるまで
- 古賀の食材こだわりのお店〈お好み焼 やじ馬〉
- 古賀の農の匠たち
- レポート(薦野清瀧地区で基盤整備進む) ほか

茄子と青シソの 豚肉巻き照り焼き



【材料】(約4人分)

長茄子…2本(1本につき約12切れ)

青シソ(大葉)…24枚

豚薄切り肉…24枚(茄子の切れ数分)

醤油…大さじ3

砂糖…大さじ1

みりん…大さじ2

サラダ油…適量

※お好みでスライスチーズを加えても美味しいです。

【作り方】

①茄子の下準備…茄子は短冊切りにして水に軽くさらし、水気を拭き取る。

②巻く…茄子に青シソを1枚巻き、その上から豚薄切り肉を巻く。

③焼く…フライパンに油をひき、中火にして並べ入れ、全体が少しきつね色になるまで焼く。

④照り焼きにする…中まで火が通ったら、醤油・砂糖・みりんを加えて煮からめる。

⑤仕上げ…照りが出たら火を止め、器に盛りつける。

このままお弁当にも入れやすいし、冷めても美味しいおかずになります。チーズを入れる場合は、青シソの上にスライスチーズをのせてから豚肉を巻くと、まるやかさアップです。

● レポート ●

薦野清瀧地区で基盤整備進む

薦野清瀧地区で農地をより使いやすくし、収穫量を増やすための農業基盤整備事業が進行中です。令和6年度に着工し、令和9年度の完成をめざしています。基盤整備を行うことにより、小さく不整形な農地が大きな一つの農地になったり、トラクター等の農業機械が通行しやすい道路ができたりします。



古賀産農産物

プレゼント クイズ44



今回は「梨」についてのクイズです。次の①～③のうち、店頭で選ぶ際、より甘いものの特徴として正しいものはどれでしょうか？

- ①表面がザラザラしている
- ②お尻の部分が深くくぼんでいる
- ③軸が曲がっている

ハガキにクイズの答え・氏名・住所・電話番号・“だより”の感想(いちばんよかった記事など)をご記入のうえご応募ください。正解者の中から抽選で3名に「古賀産農産物」をプレゼント。正解は次号でお知らせします。

【締切】 令和7年11月30日必着

【応募先】 〒811-3192 古賀市駅東1-1-1

古賀市役所 農林振興課内 農業委員会事務局



中島さん



緒方さん



酒井さん

前号の
正解
①

穂先が締まっているもの

古賀市 農業委員会 だより

令和7年9月20日発行

編集/古賀市農業委員会だより編集委員会

編・集・後・記

最後まで読んでいただきありがとうございます。日中は暑い日が続いていますが、体

調の管理は大丈夫ですか？今年も早くから熱中症の注意喚起がされていましたが、まだまだ暑さが残っていますので、十分に注意してください。さて、農業委員会だよりに携

わってもう1年になります。毎号、市職員、編集委員会で話し合いを重ねて作り上げた冊子です。次号もぜひ、手に取っていただければ幸いです。(常岡編集委員)

●古賀市産の食材を楽しめるお店を紹介します。

古賀の食材
こだわりのお店⑫



お好み焼 やじ馬



古賀市役所前に佇む「やじ馬」は、古賀駅東口から歩いて数分という立地ながら、どこか懐かしい昭和の風情を色濃く残すお好み焼き店だ。カウンターと小上がりのある店内は、まるで時間が止まったかのよう。常連客と店主の会話が心地よく響き、アットホームな雰囲気漂っている。

この店の名物は、何ととってもボリューム満点のお好み焼き。特に「テラックス」は、イカや豚肉、チーズ、コーンなど具材が豊富で、ふつくとした生地が特徴だ。一口頬張れば、口の中とろけるようなフワフワの食感に驚かされる。また、たつぷりのキャベツやましの食感とどこか懐かしさを感じる味わいの焼きそばも人気。

古賀市民の胃袋を満たし続けてきた「やじ馬」は、友人や家族と気軽に立ち寄れる町の憩いの場。近くを訪れた際は、この温かい空間で、心ゆくまで「やじ馬」の味を堪能してみたいはいかがだろうか。

【お好み焼 やじ馬】

☎092194319845

住所：古賀市駅東1丁目1-17

営業時間：月～日曜日 11時30分～21時

(オーダーストップ 20時30分)

定休日：不定休 駐車場：若干

古賀市産の食材を使用している飲食店様の情報を募集しています。自薦他薦を問いません。情報を農業委員会事務局にお寄せください。
☎09219421140 FAX092194213758

トピック

農家直売！軽トラ市が開催されました

7月13日(日)、古賀グリーンパーク出会の広場で農家直売！軽トラ市が開催されました。最高気温が35℃を超える暑さの中でしたが、多くのお客さんが農産物を求めて来場し、賑わいを見せていました。今回の軽トラ市では、かき氷や冷やしキュウリなど暑さを意識した商品の販売もあり、多くの人にひと時の涼を提供していました。

次回の軽トラ市は冬に開催する予定です。ぜひ、お立ち寄りください。



●高い技術力を持ち、古賀市で高品質な農産物の生産に取り組む「農の匠」を紹介します。

「第12回」古賀の農の匠たち



高原尚広さん

農業経験・14年
生産物・水稻、イチゴ



◆農業をはじめたきっかけ

水稻やイチゴ、露地野菜など多種多様な作物の栽培を父に教わりながら農業に取り組み始めました。

皆さんにお届けしたいと思っています。

◆これから取り組んでいきたいこと

私たちの仕事は家庭とのかかわりが深く、忙しいときには家族総出で連日働くこともしばしばですが、これからの農業は仕事とそれ以外のバランスも考えていかなければいけないと感じています。

◆若い農業者に伝えたいこと

若いうちは思い付いたことを何でも全力でやってみるのが良いと思います。失敗しても肥やしになるのが農業だと思っ

◆農業へのこだわり

できるだけ質の良いものを出荷できるように心がけています。そのために思い付いたことはどんどん試してみ、よりおいしいものを消費者の



お米ができるまで



苗づくり

・芽出し

種もみに水を含ませ発芽させます

・種まき



播種機で均一に種をまいて土をかぶせます

・育苗



育苗箱を並べて1日に数回水やりをします

土づくり

・耕起



トラクターで田んぼを鋤いて水を引き込む準備をします

・畔塗

土の壁を作って水漏れを防ぎます

・代かき



トラクターで水と泥をかき混ぜて水田内の高さを均一にします

田植え



田植え機で植え付けます

稲刈り

・稲刈り、脱穀



コンバインで同時に刈取りと脱穀をします

・乾燥

脱穀した籾を乾燥機で乾燥させます

精米

玄米の表面を削って食べやすくします

籾摺り

脱穀した籾を籾がらと玄米に分けます

田んぼの管理

・畔の草刈り

畔の雑草は稲の害虫や病気の原因になるため、定期的に草刈りをして管理する必要があります。

・水の管理

稲は生育段階によって必要な水の量や温度が異なります。適切な水の状態を維持するため、毎日水の管理を行う農業者も多くいます。



米という字は「八十八」を組み合わせたように読めることから、古くから米づくりには88の手間がかかると言われていました。

また、一粒のお米には7柱の神様が宿るとも言われています。機械化が進んだ現代の農業でも、皆さんの食卓にお米が並ぶまでには多くの手間暇がかかっています。今も昔も大切な私たちの主食、大事に食べていきたいですね。