

営農企画部

平成29年度担い手支援研修会を開催しました

―あつみ農地保全組合は利益率の高い品目の選定・加工により生産基盤の維持を図っている―

本年度第5回目の担い手支援研修会が12月4・5日に行われ、県内JAのTAC担当者15名が山形県のJA出資型法人の取組みについて視察研修を行いました。

研修先である温海地区は山形県鶴岡市の南部に位置し、総面積の約9割が山林という環境で、近年では集落周辺や主要道周辺でも休耕地が増加しつつある地域です。このようなか、JA出資型法人「株式会社あつみ農地保全組合」は耕作放棄地を田畑として復活させるために、2014年に設立されました。事業の基本的な考え方は、耕作放棄地を保全組合で借り、農家や地域住民が所有する機械・労力・技術を結集し農業を行う「地域循環モデルビジネス」です。



JA庄内たがわ会議室での研修風景



熱く語る佐藤昌幸統括管理部長

なる農家や組織を育てる。という組合の理念や、「そばの面積拡大」や「わらびのポット苗の販売」等収入が安定的に見込まれる品目による事業運営について説明をいただきました。

「営農指導員が栽培方法の指導ばかりしている間に、地域の農家が減ってきてしまつては本末転倒で、営農指導以前に農地が荒れているという、根本的な問題にこそ向き合うべきだ。」と、JA庄内たがわの営農指導員でもある佐藤部長の熱い思いが印象的でした。

今回の視察で学んだ事例を参考に、我々TACは今後とも担い手支援活動を充実させて参ります。

管理部

おいしい農畜産物をPR 福島ユナイテッドFC最終戦



福島県産りんごをたくさん食べて下さい！

「2017明治安田生命J3リーグ」で活躍する、福島ユナイテッドFC最終戦(対グルージャ盛岡)が、12月3日(日)福島市のとうほうみんなのスタジアムで開催されました。



販路拡大抽選会会場

ました。雲一つない晴天のなか、大勢のサポーターのみなさんが最終戦ホームゲーム勝利を信じて、続々と会場に集まり、家族連れなどで抽選会場も大いに賑わいました。

また、ハーフタイム抽選会では、福島の冬の名産品「あんぼ柿」を10名様にプレゼントしました。相手チームのグルージャ盛岡のサポーターのみなさんにも、福島のおいしいあんぼ柿をPRしました。

試合は3-1で見事、逆転勝利となり、有終の美を飾りました。マン・オブ・ザ・マッチ(最優秀選手賞)には、猪股原本部長から、2得点をあげた星広太選手(MF 14番)へ「麓山高原豚ロース10kg」が贈られました。2017シーズンをJ3リーグ10位で締めくくった福島ユナイテッドFC。2018シーズンでも更なる活躍を期待します。

JA全農北日本くみあい飼料株

平成30年度配合飼料安定基金加入について

日本の畜産経営をみんなで支える配合飼料安定基金制度 配合飼料安定基金への継続加入をよろしくお願ひします。

畜産生産費に占める飼料費の比重は高く、しかも飼料原料の大部分は輸入に依存しており、その価格は大きく変動します。安定基金制度は、この飼料価格の高騰による畜産経営への影響を緩和するための制度です。

①安定基金は急激な価格変動を緩和します。

飼料価格の急激な上昇に対し、補てん金が支出されます。過去の大幅な上昇にもしっかりと対応しました。

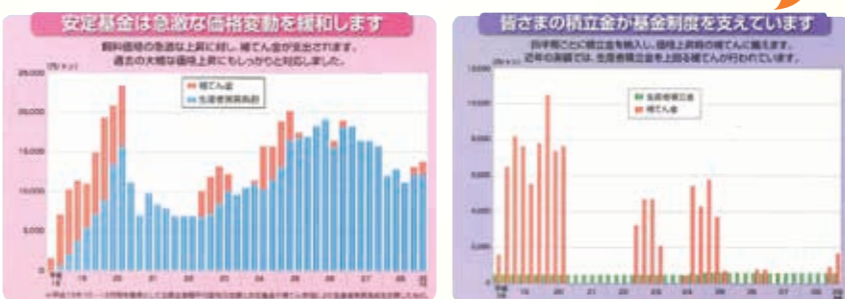
②皆様の積立金が基金制度を支えています。

四半期ごとに積立金を納入し、価格上昇時の補てんに備えます。近年の実績では、生産者積立金を上回る補てんが行われています。安定的な制度運営のためには皆様の継続加入が必要になります。

配合飼料安定基金はこれからも畜産経営の強い味方です。

JA全農北日本くみあい飼料株は鳥インフルエンザ発生による防疫体制強化に取り組んでいます。

配合飼料安定基金は畜産経営の強い味方です



お問い合わせはお近くのJAグループ窓口へ JA/JA全農/JA全農北日本くみあい飼料

園芸部

鍋奉行も納得 福鍋・満腹絶倒計画 県産秋冬野菜を自慢の鍋で召し上がれ

JA全農福島は今年、寒い季節の定番料理「鍋」を通して本県産秋冬野菜の魅力を広くPRし、消費拡大や風評被害払拭を図る事を目的とし、福島民友新聞社と共に各家庭自慢の鍋レシピを県内で広く募集を行いました。

一次審査としてレシピを募集したところ事務局の予想を超える53組の応募があり、11月20日(月)JA福島ビルにて書類審査を実施しました。審査員長には「ゴジてれ」でおなじみの佐藤文男先生にご協力をいただき、長時間にわたる審査を行い、二次審査へ進む上位入賞者3作品、福鍋賞7作品を選びました。

二次審査は12月2日(土)、福島ガスショールーム「PROME」にて、上位入賞者に選ばれた3組による調理審査を行いました。各参加者は工夫を凝らした鍋を心を込めて調理し、審査員も真剣なまなざしで、味・アイディア・見た目などを採点していきました。

その結果、最優秀賞に「さつぱりすつから鍋」が輝きました。佐藤審査員長からは「鍋料理は単



どの鍋も素晴らしい出来でした

に具材を切つて入れるだけではなく、ひと手間をかけるとより一層鍋の味が美味しくなる。細かい部分の手間を惜しまない事が重要であり、最優秀賞に輝いた鍋はこの手間をおしまず、素材を活かしており、通常の鍋とは一味違う素晴らしい鍋であった。また優秀賞に輝いた二つの鍋ともに工夫を凝らした美味しい鍋だった」と講評をいただき、レベルの高さがうかがえました。

最優秀賞に輝いた鍋は、今後県内飲食店等で提供される予定です。JA全農福島は、協力飲食店に本県産秋冬野菜を提供するなど、継続した消費宣伝活動を行います。