

JA全農北日本
くみあい飼料㈱

第13回和牛枝肉共励会

～(株)湯浅ファーム(丁A会津よつば)が最優秀賞を受賞～

JA全農北日本くみあい飼料(株)福島営業所は、9月1日(土)に福島県食肉流通センターで、第13回和牛枝肉共励会を開催しました。共励会には、当社の配合飼料をご利用いただいている和牛60頭(去勢47頭、雌13頭)が出品され、最優秀賞に(株)湯浅ファームの枝肉が選ばれました。出品された枝肉は、同日せりで販売し、枝肉の平均単価は1キロ2,408円、平均販売額1,340,751円と好成績となりました。また、最優秀賞に輝いた(株)湯浅ファームの枝肉は最高額の4,004円で落札されました。表彰式は県農業総合センター(郡山市)で行われ、入賞者に賞状や副賞が手渡されました。



最優秀賞枝肉



最優秀賞：(株)湯浅ファーム
枝肉重量 629.0kg
枝肉単価 4,004 円

た。また、続いて行われた記念講演では、ソニーエンジニアリング(株)宇佐美克宣部長より「起立困難状態検知システム『うしらせ』」について講演をいただきました。

成績は次の通り。(かつこ内は丁A名)

最優秀賞
(株)湯浅ファーム(会津よつば)

優秀賞
中川 幸谷(会津よつば)
(株)五十嵐ファーム(会津よつば)

奨励賞
池田 剛(株)美土里耕産
橋本 博之(ふくしま未来)
野内 和幸(ふくしま未来)
和田 孝明(ふくしま未来)
伊東 博道(ふくしま未来)

審査講評では、どの枝肉も脂や肉質などすべてバランスがよく、加えて枝肉重量は昨年対比で+19kgと、非常にレベルの高い共励会だったとの講評をいただきました。

Farming Information

今月の営農情報

営農企画部

おいしいお米(ごはん)とは

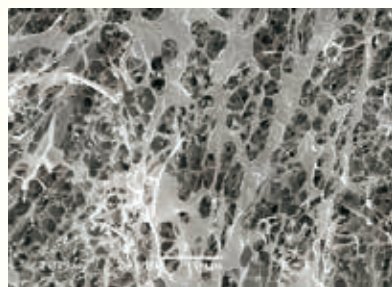
農業技術センター 技術常任参与 荒川市郎

《食味の判断基準》
ごはんの食味は「硬さ」「粘り」「香り」「旨み」などの物理的・化学的性質および「アミロース」「タンパク質」「水分」などの組成が関与していると言われています。

食味官能試験は、人間が実際にごはんを食べて、五感で判断するもので、炊飯したごはんの外観・香り・味・粘り・硬さ・総合の6項目で判断されています。一般に粘りがあり適当な硬さのごはんが好まれることから、この2項目が主な要因となります。

《食味と関連が深い成分》
食味官能検査では、タンパク質が多いと、外観・味・粘りが下がり、食味評価が下がると言われています。玄米のタンパク質の量は、登熟期の高温または低温、栽培中の窒素の多用、晩期追肥で上昇します。

アミロースは、デンプンを構成する要素であり、これが多いと粘りが少なくなり、タンパク質が多い場合と同様の項目で食味を低下させます。アミロースは、品種特性のほか、登熟温度が低いと増加し、食味を低下させることから、好適な気象条件で登熟するよう、品種や田植えの時期を決定する必要があります。



おいしい飯の表面の構造のようす(走査電子顕微鏡写真)。
図中の白い横棒は10マイクロメートル(1ミリメートルの100分の1)。
福島大学 新田 洋司 教授 提供

玄米の水分が下がると胴割米が発生しやすく、精米時に碎米が発生し食味が低下します。適期刈取りと火力乾燥の速度、適正な仕上げ水分の管理が必要です。

このほか、食味の評価は多数の成分や特性が関与しており、単純ではありません。近年、食味関連成分を玄米のまま非破壊測定したり、ごはんの粘りを評価したり、さらには、炊いたごはんの表面を直接電子顕微鏡で観察し、ごはんのおいしさを解析すること(写真・白く光る膜や糸)も出来るようになりました。

お米の食味関連要因を分析し、低下させている要因を改善することにより、おいしいお米(ごはん)作りに取り組みましょう。

10月にお届けする材料を使用したレシピです

JA ぐれあい食材
おすすめ
レシピ

なすのミートグラタン



- 材料は2人分が基準になっております。
- 盛付例はイメージです。
- ※材料の野菜がない場合は家庭にある好きな野菜をお使い下さい。

材料

- ・国産豚挽肉.....150g
- ・玉ねぎ.....1/2個
- ・人参.....50g
- ・なす.....2本
- ・じゃがいも.....1個
- ・ブロッコリー.....1/2株
- ・ピザ用チーズ.....60g
- ・オリーブ油.....大さじ1
- ・ケチャップ.....大さじ1
- ・A ウスターソース.....大さじ1
- ・コンソメ(顆粒).....小さじ1

作り方

- ①豚挽肉はあらかじめ解凍しておく。
- ②玉ねぎと人参はみじん切り、なすとじゃがいもは横5mm幅、ブロッコリーは小房に分ける。
- ③じゃがいもとブロッコリーは塩茹でにする。
- ④フライパンにオリーブ油を入れて熱し、玉ねぎと人参を炒めたら①を入れ、中火で色が変わるまで炒める。なすとAを加え、弱火で2～3分炒め合わせる。
- ⑤耐熱皿に③と④を盛り、ピザ用チーズをのせ、トースターで3～4分焼く。

今月の主な行事予定

10月7日	管理部	福島ユナイテッドF C ホームゲーム
10月11日	畜産部	第51回JAグループ福島肉牛枝肉 共励会
10月20日	畜産部	福島県ホルスタイン共進会
10月30日	畜産部	JAグループ和牛育成管理共進会
10月31日	園芸部	しいたけイノベーションセンター 竣工式

ラジオ福島

「農家の皆さんへ」

午前5時15分～25分
放・送・予・定

10月1日	燃料部	JA-S-S愛LOVEサキュー フェア 冬の陣について
10月2日	米穀部	営農相談室
10月8日	園芸部	直販事業について
10月9日	畜産部	営農相談室
10月15日	営農企画部	農業技術センター業務
10月22日	園芸部	秋冬青果物の取組について
10月29日	米穀部	ふくしま米 販売情勢

東北地方の長期予報

<予想される向こう1か月の天候>

向こう1か月の出現の可能性が最も大きい天候と、特徴のある気温、降水量等の確率は以下のとおりです。
天気は数日の周期で変わりますが、平年に比べ晴れの日が少ないでしょう。

向こう1か月の平均気温は、高い確率50%です。降水量は、平年並または多い確率ともに40%です。日照時間は、平年並または少ない確率ともに40%です。

週別の気温は、1週目は、高い確率50%です。2週目は、平年並または高い確率ともに40%です。3～4週目は、平年並または高い確率ともに40%です。

<気温、降水量、日照時間の各階級の確率(%)>

9月22日～10月21日

【気温】

【降水量】

【日照時間】

<気温経過の各階級の確率(%)>

9月22日～9月28日

9月29日～10月5日

10月6日～10月19日

凡例： 低い(少ない) 平年並 高い(多い)
(仙台管区气象台 発表)

編集後記

昨年度から職場内交流の一貫として「JA全農福島 大運動会」を開催しています。部門を越えて4チームに分かれ、職員同士が一致団結して様々な競技に取り組みます。

定番の「玉入れ」「二人三脚」はもちろん、若手が考えたユニークな種目も加え、全9種目を競いました。怪我に注意してほどほどにと言いつつも、張り切る職員が大多数。「一体どこにそんな力が!？」と、どの競技も白熱し、翌日は筋肉痛に苦しむ職員が続出したとか・・・。

秋といえば、スポーツの秋。「今どき運動会なんて・・・」という考えもありますが、案外、楽しめてしまうから不思議です。たまには皆でそろって体を動かすのも気持ちの良いものです。