

米穀部

「令和元年産米集荷対策会議」を開催

8月9日(金)、JA福島ビルにおいて「令和元年産米集荷対策会議」を開催しました。毎年8月に開催されるこの会議は、福島県産米の流通にかかる、複雑な事務手続きを円滑に進めることを目的としており、JA・関係機関を含め76名が出席しておこなわれました。

説明がなされました。質疑応答では、JAから「平成30年産米から制度の変更等により、事務手続きが変わった部分を各担当者と連携して進めてほしい。」「販売面でも生産者の最大手取りの確保を。」といった意見が出されました。今後もJA全農福島は県内JAと協力し、令和元年産米の円滑な集荷及び販売に取り組んでいきます。

議題に先立ち、JA全農福島・猪股県本部長、東北農政局・後藤総括農政業務管理官が挨拶をおこない、JA全農・藤井暁課長より米穀情勢を報告しました。議題の中でJA全農福島・米穀部から「各品目の取扱いの留意点」「安全・安心確保対策の進め方」について、JA福島中央会・川崎史郎常任参事より「米のモニタリング検査」以降に係る今後の取組みの進め方」について説明をおこないました。特に、令和元年産の水田活用米穀に関しては、「生産者との結び付き」が見直された備蓄米の取扱いについて、担当者より入念に



猪股県本部長あいさつの様子



令和元年産米の取扱い説明の様子



後藤総括農政業務管理官あいさつの様子



令和元年産米集荷対策会議の様子②



令和元年産米集荷対策会議の様子①

9月にお届けする材料を使用したレシピです

JA くれあい食材
おすすめ
レシピ

鶏トロ塩こうじ唐揚げ



材料

- ・奥入瀬鶏トロ(背肉) 200g
- ・かぼちゃ 60g
- ・なす 1本
- ・サニーレタス 2枚
- ・塩麹 大さじ2
- ・揚げ油 適量
- A 小麦粉 大さじ2
- 片栗粉 大さじ2

作り方

- ①商品は解凍後、水気を拭き取る。
- ②①をビニール袋に入れ、塩麹を加えて揉み込み、30分程置き、再度水気を拭き取り、Aをまぶす。
- ③かぼちゃは2~3mm幅の薄切り、なすは乱切り、サニーレタスは食べやすい大きさにちぎって水にさらす。
- ④フライパンに揚げ油を入れて熱し、かぼちゃとなすを中火で約3分揚げます。
- ⑤④のフライパンで②を中火で約5分揚げます。
- ⑥器に④と⑤を盛り、サニーレタスを添える。

●材料は1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。

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、平年に比べ曇りや雨の日が多いでしょう。
向こう1か月の平均気温は、平年並または高い確率ともに40%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、平年並の確率50%です。2週目は、平年並の確率50%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(%)>

8月24日~9月23日	【気温】東北地方		
	20	40	40
	【降水量】東北地方		
	20	40	40
	【日照時間】東北地方		
	40	40	20

<気温経過の各階級の確率(%)>

8月24日~8月30日	20	50	30
8月31日~9月6日	20	50	30
9月7日~9月20日	20	40	40

凡例： 低い(少ない) 平年並 高い(多い)
(仙台管区气象台 発表)

今月の主な行事予定

9月6日	燃料部	JA-SS夏のキャンペーン抽選会
9月10日	管理部	ふくしまのGAP農産物 見て!知って!食べて!
9月11日	畜産部	第55回記念JAふくしま未来「福島牛」肉牛枝肉共励会
9月12日	生産部	第18回福島県産業用無人ヘリ飛行技術競技大会
9月13・14日	管理部	東京メトロ産直市
9月21・22日	米穀部	富士シティオ稲刈り体験ツアー

ラジオ福島 「農家の皆さんへ」

午前5時15分~25分 放・送・予・定

9月2日	燃料部	LPGガス光合成促進機について
9月3日	米穀部	米穀用紙袋の取扱いについて
9月9日	畜産部	家畜市場価格について
9月10日	園芸部	ハウス栽培資機材の紹介
9月16日	生産資材部	稲わら腐熟促進剤について
9月23日	米穀部	平成31年産の集荷・販売方針について(仮)
9月30日	燃料部	JA-SSキャンペーンについて

編集後記

お盆が過ぎてから、朝・晩の気温も下がり、少しずつ秋の気配が感じられる今日この頃です。猛暑だった夏の疲れが出るのもこの頃と言われております。疲れをとるにはビタミンB1(豚肉等)を多く含む食材をとるのも良いとされております。また、梅などのクエン酸を多く含む食材も疲労回復効果があるとされております。私のお勧めの疲労予防食品は「にんにく」です。臭いが気になる場所ですが、無臭タイプも販売されていますので、安心して食べられます。猛暑だったこの夏もこのにんにくパワーで乗り切ることができました!!