

米穀部

「おいしい」福島酒の酒を目指して  
酒米の田植えを実施

末廣酒造株は、6月6日、会津若松市河東地区で、日本酒の原料となる酒造好適米の田植えを実施しました。  
出荷生産者・末廣酒造・JAあいづ・JA全農福島他関係者約60名が参加しました。当日、参加者の中には、苗を手にもち、初めて手植えをする方、おいしいお酒を飲んで

もらいたいと考えている方など、その姿は皆真剣でした。同圃場は、今後アイガモによる有機栽培で育てられ、秋には、参加者による、稲刈りも実施予定です。  
なお、来年純米酒として出荷されます。おいしい「福島酒」をぜひご賞味下さい。



熱心に田植えの説明を受ける参加者



今年の秋が楽しみです



みんなで頑張っています

JAパールライン  
福島株

光選別機

『ピカ選GRAND』のご紹介

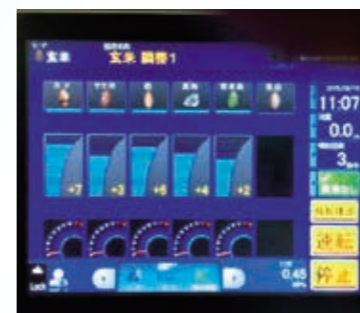
日頃、パールライスをご愛顧いただきありがとうございます。  
今回は、当社精米工場日々活躍している設備のご紹介をいたします。

今回ご紹介する光選別機『ピカ選GRAND』は、高性能フルカラーLCDカメラ、近赤外線カメラとメーカー独自のデジタル画像処理により、良質米を精選しています。当社では、玄米タンクに入る前の工程で使用され、きれいに精

選された玄米のみが精米され、お客様のもとに『安全・安心』な精米をお届けしております。当社の品質方針として、『確かな品質管理を徹底』するため、このような設備が活躍しているのです。平成28年3月に須賀川市に完成予定のJA全農福島取得の新精米工場には、最新鋭の『ピカ選GRAND』が導入されることになっております。ご期待ください。



光選別機「ピカ選 GRAND」



「ピカ選 GRAND」分析画像

パールライスは、お客様の信頼と満足を得る品質をご提供するため、全力で取り組んでまいります。



園芸部

福島PRレディ  
研修会の開催

5月26日に「平成27年福島PRレディ研修会」が大井町「きゅりあん」にて、開催されました。福島県、取引市場、派遣会社、PRレディなど約50名を参集し、福島農産物知識向上に向けての研修会を行いました。福島県からは「安全安心の取組」として放射能に対するの県の対応、当会からは今年度の「JA全農福島の消費宣伝活動方針」及び「当県の青果物の特徴」について報告及び説明を行いました。

ウリの中華風和え物、「まるごとキュウリドレッシング」、「丸ごとトマトドレッシング」の4品を調理しました。  
今年の新たな取り組みとしてグループ討議を行い、PRレディの方々の「家庭の味」や「野菜・果実の購入ポイント」、「今後のPR活動でやってみたいこと」等話し合い、今後のPR活動への活用に向けての充実した討議が行われました。

試食の際の調理の実習として、今回は「キュウリ」と「トマト」を生食で調理する簡便なメニューとして「スライスキュウリとトマトのサラダ」、「トマトとたたきキュウリ」

消費地販売部として、福島県の農産物について今年、「味と品質」にこだわって消費者の皆様にお届けし、福島県産ブランド確立のために米穀・畜産・園芸と連携してまいります。



勉強会の様子



調理実習の様子

畜産部

乳搾りをしました



搾乳の様子

6月21日、郡山市朝日のJA農産物直売所「愛情館」敷地内で乳牛の搾乳体験を実施しました。会場には、子牛も登場し、子牛に触れ合うコーナーも設置しました。  
乳牛にふれる機会はもちろん乳牛を間近で見る機会も少ないため、みなさん楽しみにしていたようです。初めは恐る恐る近づいていた子供たちも「温かい」「かわいい」と最後にはニコニコ笑顔でした。それを見ていた大人たちもニコニコ。搾乳を体験した50名には、オレンジのパッケージでお馴染みの農協牛乳等をプレゼント。

牛乳には体に必要な栄養がたくさん含まれています。牛乳月間の6月だけでなく、年中ゴクゴク飲んでいただきたいと思えます。  
最後にチョット宣伝。JA全農福島では県内の生乳を使用し「ジェラート」を作っています。愛情館と同じ敷地にジェラート「カザロ」の工場があり、ミルクなどの定番品を始め季節の果物や野菜を使用しジェラートを作っている様子は大きなガラス越しに見ることが出来ます。ジェラートは、愛情館内の「ジェラートショップカザロ」で販売されており、また「牛豊」のデザートメニューとしても味わうことが出来ます。ぜひご賞味下さい。



子牛とのふれあいの様子