

変革・創造・実践

MONTHLY ZEN-NOH GUNMA

県本部通信

2015
January

No. 154

1



特集

新年のご挨拶



JA全農ぐんま



私たち全農グループは、生産者と消費者を
安心で結ぶ懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組めます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組めます。

事業のうごき 1

営農総合支援センター

営農総合支援センター

- 豪雪被害に係る野菜の生産支援
- JA営農経済渉外活動の導入・実践にともなう総合的な支援
- 担い手支援のための取り組み
- 食の安全・安心対策への取り組み

畜産農産部

酪農畜産課

- 生乳の計画生産の推進
- 初妊牛導入推進
- 素牛導入推進
- 種豚導入推進
- 渋川家畜市場若齢子牛の集荷推進
(優良ET卵産子の活用促進)

米麦特産課

- こんにゃく荒粉・製粉販売推進(入札の実施)
- 菌茸類種駒・種菌予約推進

園芸部

園芸販売課

- 共計ほうれん草販売 (周年)
- 共計チンゲンサイ販売 (周年)
- 共計味にら販売 (周年)
- 共計下仁田ねぎ販売 (1月末日迄)
- 共計上州ねぎ販売 (2月末日迄)
- 共計白ねぎ販売 (3月末日迄)
- 共計泥ねぎ販売 (3月末日迄)
- 共計春菊販売 (3月上旬迄)

販売促進課

- 秋冬野菜販売促進
- もやし類・加工野菜販売促進
- 花き類販売促進

園芸資材課

- 雪害によるハウス建替資材の手配及び納入
- 雪害による出荷資材対応
- 春用出荷資材予約推進(ほうれん草・きゅうり・ふぎ他)
- 平成27年産青果物段ボール予約推進
- 温床資材予約推進(農ビ・ポリ・マルチ他)
- 春用野菜種子推進
(ほうれん草・枝豆・とうもろこし他)
- 種馬铃薯納品

生産資材部

花木流通センター

- 売出し・フェアの実施
☆花木流通センター
1月24日(土)～25(日)
グッドぐんまの農畜産物フェア
1月24日(土) 午前市
1月31日(土)～2月1日(日) 特選 洋蘭フェア
☆愛菜館
1月8日(木)・18日(日)・28日(水)
8の日 お米特売
1月24日(土)～25(日)
グッドぐんまの農畜産物フェア
1月24日(土) 午前市
○造園工事推進

肥料農薬課

- セルフブレンド推進
- 施設園芸肥料推進
- コンニャク農薬推進
- 果樹農薬推進

農業機械課

- 丸山サンクスキャンペーン (周年)

生活部

生活課

- 太陽光発電推進 (周年)
- 生花利用拡大推進運動 (周年)
- エコープペットボトル茶 (周年)
- 仕込み味噌推進 (平成26年10月～平成27年3月)
- 蔵出しいよかん・せとか推進 (1～2月)

施設住宅課

- 賃貸アパート・個人住宅推進 (周年)
- カクイチ物置・広スペースハウス推進 (周年)
- 住友不動産「新築そっくりさん」推進 (周年)

自動車燃料部

ガス課

- 新生活応援キャンペーン

新年のご挨拶

新春のお慶びを 申し上げます



新年、明けましておめでとうございます。

J A全農ぐんまを代表いたしまして、新年のご挨拶を申し上げます。

日頃は、系統経済事業に対しまして、ご理解とご協力をいただいておりますことに、厚くお礼を申し上げます。

昨年は、「富岡製糸場と絹産業遺産群」が世界文化遺産に登録されたほか、ゆるキャラグランプリで県のマスコットである「ぐんまちゃん」が1位を獲得するなど、本県にとって非常に明るい話題がありました。

その一方で、農業を取り巻く環境は、農業者の高齢化と農業後継者不足、米価下落問題、TPP交渉問題、昨年2月に発生した豪雪被害からの復旧など多くの課題を抱えております。

さらに、J A改革では、規制改革会議より厳しい意見が出されています。J Aグループは行政の組織ではなく、自主・自立を基本とした民間の協同組合組織であるため、今後も、農家組合員の意見を尊重し、それをはばむような関連法案の改正を行わないよう主張してまいります。

群馬県は首都圏に近く、長い日照時間と標高差を生かし、平成24年の群馬の農畜産物は生産

量で全国5位以内のものが20品目もございます。年間の農業産出額は約2,220億円で推移しておりまして、うち園芸と畜産で全体の8割を占める農業県でございます。

このような中、J Aグループ群馬では、「食と農を基軸として地域に根ざした協同組合」として、農業者と地域住民が一体となって「持続可能な農業」と「豊かで暮らしやすい地域社会」を実現していくため、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」を基本目標とした自己改革に取り組んでまいります。

今年は、3年に一度のJ A群馬県大会を開催する年でもあり、この考えを大会議案にしっかりと反映させ、具体的に実践してまいります。

また、J A全農ぐんまといたしましては、J Aと共同して生産と豪雪被害からの1日でも早い復興を最重要課題として支援するとともに、県産農畜産物の安定供給と生産コストの削減を目指して、販売力の強化や生産資材コストの低減対策など、さまざまな工夫と取り組みを行ってまいります。

さらに、安心して食べられる群馬県産農畜産物を安定的に皆さまへお届けし、「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋」として本年も努力してまいりますので、県産農畜産物を取り巻く状況と消費拡大へのご理解・ご協力をお願い申し上げます。



全国農業協同組合連合会 群馬県本部
運営委員会会長 **大澤 憲一**



手作りこんにゃく講習会
(12.13 花木流通センター)



白菜漬け講習会
(12.14 花木流通センター)

■ 手作りの味を楽しもう

12月13日(土)、花木流通センターで「手作りこんにゃく講習会」が開催され、約20名が参加しました。初心者だけでなく、「一度やってみたがうまく作れない」という経験者の参加も多く、メモを取り講師に質問するなど熱心に受講していました。この講習会では、実際に生芋を洗って切るところから始め、参加者は失敗しないコツを学びながら調理を楽しみました。

■ 昔ながらの漬け方を伝授

12月14日(日)、花木流通センターで「白菜漬け講習会」が開催され、約10名が参加しました。当日は、(有)須田商店の社員を講師に迎え、樽を使用した漬け方の講習が行われました。花木流通センターでは、他にもたくあんやキムチ漬けの講習会も行っており、家族や友達同士で参加する方も多く、地域交流の場ともなっています。



J A アシストホールたかさき寄せ植え講習会
(12.14 J A アシストホールたかさき)



ちびっこもちつき大会
(12.21 花木流通センター)

■ 華やかな冬の寄せ植えに挑戦

12月14日(日)、「J A アシストホールたかさき寄せ植え講習会」が開催され、J A たかさき女性会やねんりん倶楽部の会員約130名が参加しました。当日は、花木流通センターの職員を講師に迎え、アリッサム・パンジー・ガーデンシクラメン・ハボタンなどの花を用いたお正月の寄せ植えをつくりました。参加者は、互いの作品を見せ合いながら寄せ植えを楽しみ、交流を深めました。

■ 初めてのもちつきに大興奮

12月21日(日)、花木流通センターにて「ちびっこもちつき大会」が開催され、約30名が参加しました。この催しは、日頃から店舗を利用してくださっているお客様へ感謝の気持ちを込めて、毎年開催されています。臼と杵を初めて見たという子供も多く、家族の声援をうけてもちつきを体験しました。つき終わったモチは、きなこ・からみ・醤油モチとして参加者に振る舞われました。



新年祝賀会
(1.5 JAビル)



渋川家畜市場初市式
(1.9 渋川家畜市場)

■気持ちも新たに決意表明

1月5日(月)、平成27年の仕事始めにあたり「新年祝賀会」が執り行われ、JA群馬中央会・各連合会の役職員等が多数出席しました。挨拶に立った大澤会長は、「厳しい状況ではあるが、JAグループに誇りをもって業務にあたって欲しい。」と述べました。式典には、来賓として県選出の国会議員の方々も出席され、農業が抱える諸問題に対し、一致団結して取り組む決意を新たにしました。

■高品質の子牛生産へ向けて

1月9日(金)、平成27年の初せりにあたり「渋川家畜市場初市式」が開催されました。式典では、当県本部畜産農産部の掛川部長、県農政部畜産課の野呂課長が代表して新年の挨拶を述べました。式典の最後には、群馬県JA繁殖和牛部連絡協議会の小川会長による景気づけが行われ、生産者・関連機関が一体となって畜産振興に取り組むべく、思いを一つにしました。

優秀な肉牛枝肉が競い合う

牛肉消費の最需要期となる12月、安全性と品質の高い牛肉を展示・PRすることにより、県産牛肉の知名度を高め、畜産経営の活性化を図ることを目的に、各団体の共進会が(株)群馬県食肉卸売市場を会場に開催されました。それぞれの共進会で最優秀賞を受賞した方々をご紹介します。



表彰式の様子

●第22回群馬ふれあいミートフェスタ 群馬県枝肉共励会 (肉牛の部) (12月1日(月))

(主催：群馬県食肉品質向上対策協議会)

「和牛の部」 加藤 克弥 (太田市)
「交雑種の部」 大谷 勝 (千代田町)

●第53回上州牛枝肉展示会 (12月8日(月))

(主催：(株)群馬県食肉卸売市場)

「黒毛和種の部」 (株)加藤牧場 (JAにったみどり)
「交雑種の部」 中村 行男 (JA邑楽館林)

●第20回肉牛枝肉共進会 (12月15日(月))

(主催：群馬県JA肉牛肥育部連絡協議会)

「黒毛和種の部」 (株)加藤牧場 (JAにったみどり)
「交雑種の部」 嶋方 広文 (JAはぐくみ)

みどりの風 放映予定

GTV 48ch 放映のお知らせ

番組名／提供	放送日 ※再放送日	時間
冬限定！国府白菜と国分にんじん／JAはぐくみ	※2月1日(日)	AM8:00～8:30
	2月2日(月)	PM9:00～9:30
邑楽館林の旬を食べよう／JA邑楽館林	※2月8日(日)	AM8:00～8:30



三隅 有里子 アナ

雪害復興を支援 JAまるしえで消費拡大イベントを開催

JAグループ群馬は、雪害に負けない群馬の農業をPRすべく、JAビルの農業・農村ギャラリー（愛称：ミノーレ）で行われているJAまるしえに「グッドぐんまの農畜産物フェア」として参加しました。

イベントは12月4日（木）・5日（金）の2日間行われ、「すき焼き応援県」として下仁田ねぎ・生芋こんにゃく・生しいたけ・上州和牛などの鍋物食材を中心に、旬の野菜・果物・加工品・新商品の群馬県産ブレンド米「鶴の舞」を販売しました。蜜がたっぷり詰まったりんご「ぐんま名月」は1日

目で完売するほどの大人気で、県産トマトジュースやチーズケーキなどの加工品を買い求める人も多く見られました。

また、上州和牛・上州麦豚・鶴の舞などの県産農畜産物を使用したお弁当の販売も行ったほか、ゆるきゃらグランプリで優勝した県のマスコットキャラクターの「ぐんまちゃん」も登場し、会場を盛り上げました。

雪害復興支援として、今後も知名度向上と消費拡大を図るべく、県内外でのPR活動に積極的に取り組んでいきます。



▲ 賑わう会場の様子



▲ 新鮮な野菜がずらり



▲ 旬の鍋物食材



▲ 精肉コーナーも大好評



▲ ぐんまちゃんと笑味ちゃんが鶴の舞をPR



▲ 加工品も充実



▲ 上州和牛弁当



▲ 上州麦豚弁当



▲ 雪害に関するパネル展示

がんばってまーす!

INTERVIEW

JA北群渋川 営農部
園芸特産課 野菜センター

生方 竜矢さん

Profile

うぶかた・たつや (35歳)

趣味..... ゴルフ・旅行

好きな食べ物..... 海鮮

好きなスポーツ..... サッカー

●職場の皆さんからみた生方さん

「野菜センターにきて2年目ですが、一生懸命頑張っており、周りからも頼りにされています。職員一同、今後一層の活躍を期待しています！」

「地域農業を元気にしたい」

——どうしてJAで働こうと思ったのですか？

実家は非農家ですが、親戚が農業を営んでいたためJAは身近な存在でした。地域に密着した仕事に就きたいと思っていたこともあり、就職を決めました。

——現在の仕事内容を教えてください。

ここ野菜センターで、青果物の荷受業務を行っています。今の時期(1月)は、下仁田ネギとキャベツがメインですね。また、二ラ部会の事務局も担当しており、定期的に講習会や研修会などを開催しています。

——以前はどのような仕事をしていたのですか？

2年前まで、共済業務を行っていました。ここに異動してきた時は、野菜の知識がほとんどなく、一からのスタートでした。本から知識を得ることも必要ですが、農業を学ぶ上では現場に出ることが一番勉強になります。まだまだ未熟者ですが、周囲の皆さんに支えてもらいながら頑張っています。

——仕事をするにあたり、気をつけていることがあれば教えてください。

食べ物を扱う仕事なので、消費者目線で検査・検品を行っています。現在の業務に就いてからは、スーパーなどに買い物に行っても野菜や果物をチェックするようになりました。

——趣味は、ゴルフと旅行だそうですね。

はい。ゴルフは、自然の中で伸び伸びとプレイすることで、いい気分転換になっています。

旅行は、戦国時代が大好きなので、お城やゆかりの地を巡ると共に、温泉も楽しんでいます。

——1番好きな戦国武将は誰ですか？

たくさんいすぎて決められません！笑

——今後、行ってみたい場所はどこですか？

大阪ですね。大阪城を見学したり、美味しいものを食べたり、ユニバーサルスタジオジャパンに

行ってみたいです。

——最後に、今後の意気込みを聞かせてください。

昨年2月に発生した大雪によりハウスが倒壊し、当JA管内でも露地野菜への転換を図っており、昨年からキャベツの生産に取り組んでいます。新たな特産品となるよう、組合員の皆さんと協力して広めていきたいですね。地域農業の更なる活性化に貢献できるよう、これからも頑張ります！

——生方さん、お忙しい中ありがとうございました。

▼生方さんが撮影したお城の写真をらせていただきました♪



国宝 彦根城



国宝 犬山城

畜産ダイジェスト

酪農情勢

■生乳生産量

農林水産省は12月25日に11月の牛乳乳製品統計を公表した。11月生乳生産量は58万3,790tで前年同月比0.7%の減となった。北海道は30万4,610t(前年同月比0.4%増)で生産量の全国シェアは52.2%となった。

都府県の生産量は27万9,180tとなり、前年同月比で1.9%減少した。

■販売及び乳製品情勢

11月の用途別処理量は、牛乳等向けが32万4,568t(前年同月比0.3%減)、乳製品向けが25万4,239t(〃1.3%減)となった。

飲用牛乳等生産量は28万8,018ℓ(〃0.8%減)で前月から1.4ポイント増加し、内牛乳が25万1,154ℓ(〃100.0%)、さらに乳飲料は10万2,831ℓ(〃2.5%減)で前月より1.3ポイント増加した。

生乳生産量と用途別処理量

(単位：t、%)

区分	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月
生乳生産量	全 国	626,346	572,501	643,041	626,764	650,316	618,861
	群馬(委託実績)	18,314	15,987	19,066	18,815	19,236	17,948
	本会(委託実績)	5,901	5,294	6,256	6,193	6,293	5,833
用途別処理量	飲用牛乳等向け	313,870	302,630	315,910	318,995	342,141	345,154
	乳製品向け	307,918	265,027	322,423	302,703	303,151	268,658
	その他向け	4,558	4,844	4,708	5,066	5,024	5,049
前年対比	生乳生産量(全国)	97.2	96.3	96.8	96.4	96.9	97.0
	〃(群馬)	97.7	91.7	95.8	96.0	96.4	96.3
	〃(本会)	103.1	98.9	102.1	94.4	94.8	94.7
	飲用牛乳等向け	97.9	100.5	98.5	98.4	98.8	99.6
	乳製品向け	96.6	91.8	95.1	94.2	94.7	93.6
	7月	8月	9月	10月	11月	計	
	618,018	600,000	583,464	598,138	583,790	6,721,239	
	17,609	16,953	16,478	16,997	16,740	194,143	
	5,646	5,411	5,264	5,468	5,364	62,923	
	337,099	316,617	342,273	345,738	324,568	3,604,995	
	275,983	278,484	236,281	247,492	254,239	3,062,359	
	4,936	4,899	4,910	4,908	4,983	53,885	
	97.8	98.8	98.4	98.3	99.3	97.6	
	96.3	96.5	96.6	96.6	98.1	96.2	
	94.2	95.5	94.0	94.8	96.4	96.6	
	96.4	96.2	96.8	98.7	99.7	98.3	
	99.4	101.6	100.6	97.7	98.7	96.7	

肉牛情勢

肉牛枝肉相場(1月予想)

牛肉は弱い。年末の需要期を抜け、反動安が広がる。国産、輸入ともに品薄高が続いており、市場関係者は消費減退を懸念する。

肉牛枝肉相場(予想)

和牛去勢A5 2,300円中心
和牛去勢A4 2,050円中心

和牛去勢A3 1,900円中心
和牛去勢A2 1,580円中心
交雑去勢B5 1,840円中心
交雑去勢B4 1,540円中心

交雑去勢B3 1,350円中心
交雑去勢B2 1,300円中心
乳牛去勢B2 850円中心

枝肉価格の推移(群馬県食肉卸売市場)

(単位：円/kg、税込み)

年・月		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	平均・計
和牛 去勢 A4	25年	1,695	1,750	1,785	1,749	1,829	1,901	1,829	1,832	1,896	1,929	1,999	2,076	1,856
	26年	1,900	1,904	1,902	1,899	1,914	1,893	1,862	1,959	2,006	2,129	2,166	2,163	1,975
	前年格差	205	154	117	150	85	▲ 8	33	127	110	200	167	87	119
和牛 去勢 A3	25年	1,585	1,615	1,633	1,627	1,717	1,710	1,664	1,649	1,710	1,780	1,852	1,813	1,696
	26年	1,658	1,693	1,718	1,669	1,664	1,658	1,662	1,726	1,797	1,988	2,019	1,933	1,765
	前年格差	73	78	85	42	▲ 53	▲ 52	▲ 2	77	87	208	167	120	69
和牛 去勢 A2	25年	1,180	1,419	1,479	1,508	1,472	1,522	1,441	1,405	1,521	1,662	1,579	1,583	1,481
	26年	1,371	1,516	1,478	1,516	1,492	1,486	1,455	1,532	1,663	1,757	1,863	1,648	1,565
	前年格差	191	97	▲ 1	8	20	▲ 36	14	127	142	95	284	65	84

群馬県食肉卸売市場上場頭数

(単位：頭)

年・月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	平均・計
25年	1,000	1,123	1,025	1,236	929	898	1,126	1,098	1,090	1,162	1,584	1,385	13,656
26年	1,132	1,186	1,139	1,291	1,098	1,104	1,262	1,068	1,216	1,232	1,465	1,385	14,578
前年増減	132	63	114	55	169	206	136	▲30	126	70	▲119	0	922

■素牛動向

- ①全農・取引基準価格(乳去) 260~300kg 539円/kg平均(前月比104.3%)
 ②F1価格(去勢) 250~300kg 1,274円/kg平均(雌) 250~300kg 1,193円/kg平均
 ③和牛子牛(去勢) 635千円平均(前月比101%) (雌) 553千円平均(前月比101%)

養豚情勢

枝肉相場関係

豚群馬県食肉卸売市場（上物加重・円/kg）

（単位：円税込）

区分	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間平均
24年(A)		390	393	388	397	420	479	443	468	425	365	358	418	412
25年(B)		363	390	404	450	499	485	498	507	499	466	477	521	463
26年(C)		458	467	496	553	582	621	580	548	548	517	569	609	546
(B-A)		▲27	▲3	16	53	79	6	55	39	74	101	119	103	51
(C-B)		95	77	92	103	83	136	82	41	49	51	92	8	82

豚肉価格形成要因

豚群馬県食肉卸売市場と畜頭数（自家用と畜は除く）

（単位：頭）

区分	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間頭数
と畜頭数	25年	45,435	40,085	41,826	42,393	40,315	34,599	40,317	37,843	39,480	47,010	43,823	45,029	498,155
	26年	43,425	39,985	39,852	44,690	39,069	36,628	39,821	35,032	40,542	44,979	36,865	41,060	481,948
前年比(%)		95.6	99.8	95.3	105.4	96.9	105.9	98.8	92.6	102.7	95.7	84.1	91.2	96.7

肉豚生産出荷予測（全国） *10月まで実績／12月以降の出荷予測は

12月12日付けで農水省畜産部食肉鶏卵課が発表

（単位：千頭、前年同月比%）

区分	月	8月	9月	7～9月	10月	11月	12月	10～12月	1月	2月	3月	1～3月	4月	5月
全国出荷予測頭数(千頭)		1,222	1,336	3,894	1,429	1,288	1,433	4,150	1,400	1,315	1,365	4,080	1,367	1,282
前年同月比(%)		93	98	96	93	86	92	90	96	98	100	98	98	98

■生産動向：農水省食肉鶏卵課の肉豚生産出荷予測によると、1月の出荷見込頭数は1,400千頭（前年同月比96%）となっている。その後は2月1,315千頭（〃98%）、3月1,365千頭（〃100%）と予想されている。豚肉相場は平年と同様に下げる。消費が12月に比べて落ち込む影響が大きい。市場関係者が注目するのは、どの程度の下げ相場になるかだが、九州の出荷者団体は「前年比で見れば高値基調は依然として続く」と睨む。PEDの影響は来月以降に薄れる模様。

鶏卵情勢

鶏卵相場関係

■Mサイズ基準値

15年1月190円（見込み）85%（前年比）

（単位：円）

価格の推移

区分	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間平均
25年(A)		171	190	175	172	164	155	157	175	211	220	260	280	194
26年(B)		224	240	230	223	204	199	190	192	231	240	242	248	222
(B-A)		53	50	55	51	40	44	33	17	20	20	▲18	▲32	28
全国基金	25年	18,999	0	9,774	15,714	21,645	24.3	24.3	9,306	0	0	0	0	
補填	26年	0	0	0	0	0	0	2,088	0	0	0	0	0	

※平成24年度鶏卵価格差補填事業については、9月以降補填財源はありません。

■価格動向：12月の平均単価は248円（前年同月▲32円）と前年同月を下回り、平成26年1月～平成26年12月期平均は222円（前年同期比+28円）であった。

■出荷動向：強制換羽などの影響で、全体的には生産量が例年より少ないが、年末年始の休市中にたまっていた分が出回るため、荷余り感が出る。

■需要動向：寒さが続き、おでんなどの業務需要が動く。2月上旬の節分向けの恵方巻きの加工需要もある。ただ大半を占める家庭消費が減る見込み。

卵価要因

区分	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
加工卵輸入	25年	1,838	1,961	1,997	2,283	2,151	1,776	2,084	2,488	1,867	2,201	2,451	2,631	25,728
実績(t)	26年	3,060	2,845	2,688	2,286	2,314	2,393	2,427	2,137	1,974	2,273			24,397
前年比(%)		166.5	145.1	134.6	100.2	107.6	134.8	116.5	85.9	105.7	103.3			94.8
餌付羽数	25年	7,215	7,317	7,520	7,742	7,767	7,895	7,200	6,896	8,170	7,346	7,464	7,636	90,168
(千羽)	26年	7,251	7,569	7,734	7,715	8,291	8,405	8,408	7,048	8,622	8,071	7,369		86,483
前年比(%)		100.5	103.4	102.8	99.7	106.7	106.5	116.8	102.2	105.5	109.9	98.7		95.9

■餌付見込

※農水省は餌付け羽数見込みを公表しないことになったため、今後、餌付け羽数実績のみ掲載することになります。

■価格の推移

(7) 22年:194円
(1) 16年:173円 (4) 19年:169円 (8) 23年:188円
(2) 17年:204円 (5) 20年:193円 (9) 24年:181円
(3) 18年:184円 (6) 21年:175円 (10) 25年:207円

■原料情勢

①とうもろこし（シカゴ定期）

12月10日の米国農務省需給見通しによると、米国とうもろこしの新穀2014/15年度産の単収は173.4ブッシェル/エーカーで前回発表より据置となった。作付面積についても90.9百万エーカーと変更はなく、生産量も同様に14,407百万ブッシェルと前回発表から据置となった。需要量については、異性化糖向けの需要が増加し、前月発表から10百万ブッシェル上方修正され、期末在庫は前回発表より10百万ブッシェル減の1,998百万ブッシェル（在庫率14.62%）に下方修正されている。

シカゴ定期は、直近の輸出成約状況が旺盛なこと、およびエタノール生産量が好調なことから相場は堅調に推移しており、3月限のシカゴ相場は、400セント/ブッシェル前後で推移している。

FOBプレミアムは、景気回復に伴う生活・生産資材を輸送する船（はしけ）への強い引き合いにより堅調に推移していたが直近は若干落ち着きを取り戻している。しかしながら、今後は河川の凍結による船運賃の上昇が懸念される為、引き続き注視が必要となる。

②大豆粕

12月10日発表の米国農務省需給見通しによると、米国大豆の2014/15年度産の生産量は、3,958百万ブッシェルであった。需要量は輸出需要の増加により、前回発表から40百万ブッシェル上方修正され、1,760百万ブッシェルとなる見込み。期末在庫は需要量の増加により、前回発表から40百万ブッシェル減の410百万ブッシェル（在庫率11.22%）となった。

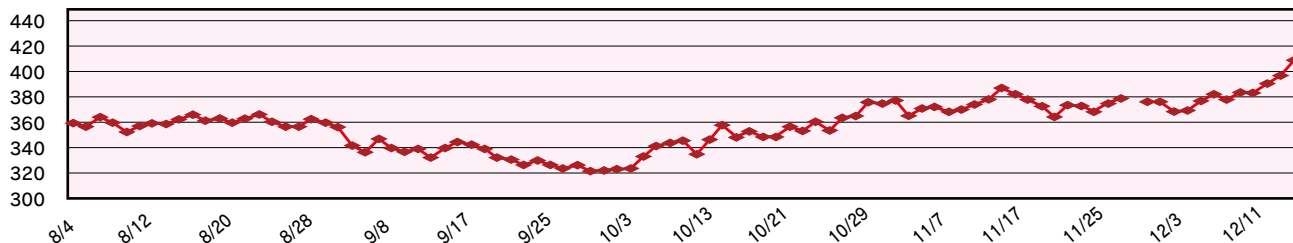
大豆粕のシカゴ定期は、大豆・大豆粕の需要が世界的に旺盛であることから、12月限は350ドル/ショートトン前後で推移している。

■海上運賃

パナマックスのガルフ/日本運賃は、北米新穀の輸送需要の本格化から10月後半から上昇したものの、直近については燃料価格下落を受け軟調に推移している。

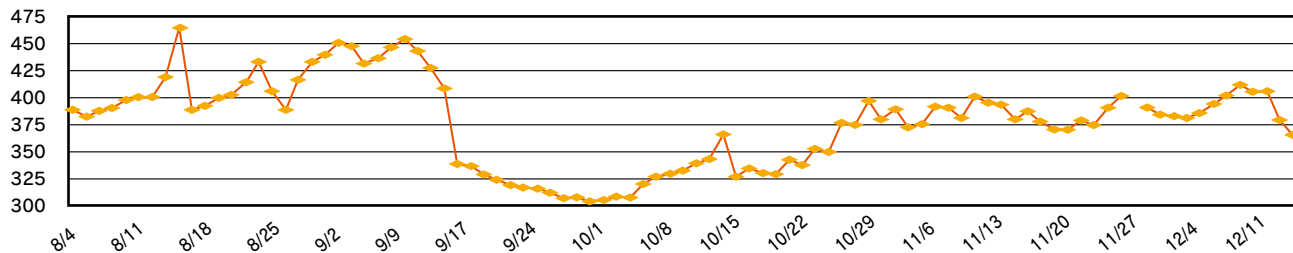
セント/ブッシェル

トウモロコシ 期近限月



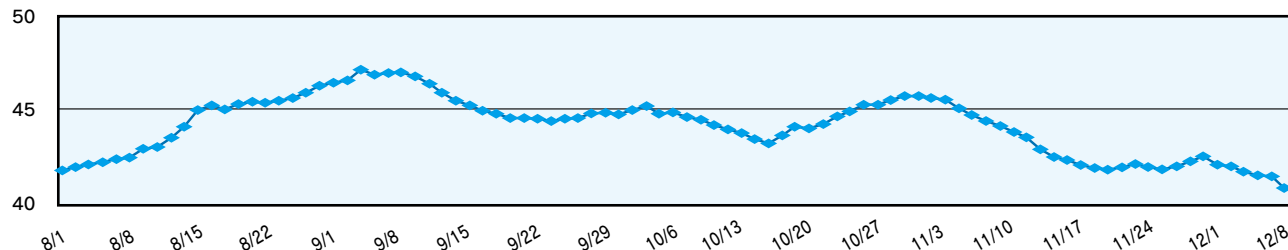
セント/ブッシェル

大豆粕 期近限月



ドル/トン

【海上運賃】



花木流通センター便り

花木流通センターの耳寄りな情報をお届けします！



今年も、種じゃがいもの販売がスタートしました！園芸資材館では、男爵・キタアカリ・メイクイン・とうや・インカのめざめ・インカのひとみなど、約15種類を取り揃えており、規格も豊富です。また、プランターでも栽培できるよう、Sサイズのみを集めた種じゃがいもも2月上旬より販売予定です。今年は、美味しいじゃがいもをご家庭で栽培してみたいかかでしょうか。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

2月の売出し・イベント案内

色々な売出しやイベントが目白押し。ぜひお出かけください！

開催日	内容
1月31日(土) ・2月1日(日)	特選 洋蘭フェア
2月20日(金) ～23日(日)	春一番園芸フェア
2月28日(土) ・3月1日(日)	JA農畜産物フェア

○2月の「花の寄せ植え講習会」はお休みです。
3月より再開いたします。

※売出し・イベントの日程・内容は変更になる場合があります。



花木流通センター

営業時間：年中無休/9:00～18:00

(節電のため7月～9月毎週火曜日定休)

取扱商品

■園芸資材館/営農・園芸資材等 ■ふらわーらんど/鉢花、花苗等 ■JA植木コーナー/緑花木、盆栽等 ■エクステージ/外構・造園工事等 ■ブランド野菜館/産直野菜、農産加工品等 ■外売場/野菜苗、大型肥料・用土、植木鉢等



お問い合わせ先

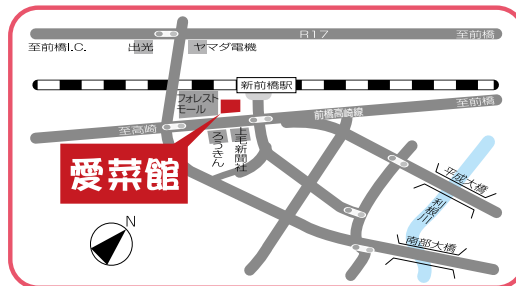
前橋市亀里町1307-1
TEL:027-220-2427
FAX:027-220-2424

愛菜館

営業時間：毎週火曜日定休/9:00～18:00

取扱商品

■産直野菜
農産加工品/店頭精米等



お問い合わせ先

前橋市古市町106-1
TEL:027-210-7788
FAX:027-210-9811

『県本部通信』における個人情報の取扱いについて

『県本部通信』に投稿いただいた方の個人情報は、プレゼントの発送やお返事、紙面での紹介に使用させていただきますのでご了承ください。また、これらの個人情報は前記の目的以外には使用せず、ご本人より事前に同意をいただいた場合以外には一切開示いたしません。

自由なご意見・ご感想をお寄せください。

《あて先》

〒379-2147 群馬県前橋市亀里町1310番
「県本部通信」係まで

E-mail : info-gunma@gm.zennoh.or.jp

※JAメール等でも結構です。

プレート
キャンバスに
見立てて

Art Cooking

Food adviser - 石垣 恵美

1979年から群馬県家の光講師。
FM局等でも活躍中。



ほうれん草のジャーサラダ

材 料

1ビン 324cal ※ドレッシング大さじ2 (プラス97cal)

ほうれん草……………1束	レッドキドニービーンズ (水煮缶)……………60g
A (塩……………少々)	スイートコーン(缶詰) ……50g
コショウ……………少々	ブラックオリーブ……………25g
オリーブオイル…小さじ1	塩……………少々
赤パプリカ……………1/4個	B (コショウ……………少々)
オレンジパプリカ…1/4個	オリーブオイル… 小さじ1/2
オリーブオイル…小さじ1	レモンスライス……………2枚
塩……………少々	市販のドレッシング…………適量
コショウ……………少々	

コメント

ジャーサラダとは、ドレッシングとさまざまな野菜を層状に重ね入れ、密封できる瓶に詰めたサラダのこと。広口のガラス瓶のことを英語でジャーという。持ち運べるサラダとしてニューヨークを中心に人気となっている。

作り方

- 1 ほうれん草は、塩を加えたお湯でサツと固茹でにし、水けを絞り、1 cm程の長さに切る。これにAの材料を混ぜ合わせる。
- 2 赤とオレンジのパプリカは粗いみじんに切りにし、オリーブオイルを熱したフライパンで軽く炒め、塩・コショウをふる。
- 3 レッドキドニービーンズの水煮缶は、汁けをきる。
- 4 スイートコーンも汁けをきる。
- 5 ブラックオリーブはスライスし、Bの材料と混ぜ合わせる。
- 6 レモンスライスはいちょう切りにする。
- 7 ジャー(写真は7.5 cm×13.5 cmのガラスのビン)に2→3→4→5→6→1の順に詰める。
- 8 蓋をして冷蔵庫で冷やす。
- 9 食べる時に器に中身を出し、好みのドレッシングをかける。(冷蔵庫で冷やす前にドレッシングをかけてもよい。)