

より近く より深く より前へ

MONTHLY ZEN-NOH GUNMA

県本部通信

5

2018 May
No.193



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みます。
- 安全で新鮮な国産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みます。

事業のうごき 5

JA群馬担い手サポートセンター

- JA生産販売計画の実践と目標達成に向けた取組支援
- 担い手の経営強化のための経営管理支援
- JA営農経済部門の人材育成支援
- TAC活動等JAの出向く体制強化支援
- 大規模経営農家・法人等の経営安定化支援
- JA野菜振興計画の目標達成に向けた取組支援
- 農産物の安全・安心確保対策
- 園芸作物生産実証農場の運営

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

- 米・麦・大豆出荷契約推進
- こんにゃく荒粉・製粉出荷販売推進(入札の実施)
- きのこ種菌当用推進

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)
- 共計味なら販売 (周年)
- 共計ふき販売 (5月末日迄)
- 共計ブリックスナイン販売 (6月末日迄)
- 共計県統一規格きゅうり販売 (7月末日迄)

販売促進課

- 春野菜販売促進
- もやし類・加工野菜販売促進
- 花き類販売促進

園芸資材課

- 夏用出荷資材予約推進・当用推進
(枝豆・みょうが・おくら・なす・ほうれん草他)
- 春夏用青果物段ボール予約・当用推進
- 果樹袋当用推進(りんご・ぶどう・なし・もも他)
- 農ビ・農ポリマルチ予約・当用推進

- 夏用野菜種子推進
(ほうれん草・枝豆・とうもろこし他)
- セル苗の予約推進(トマト・ナス他)

生産資材部

花木流通センター

- 花木流通センターの売出し・フェア
- 4月28日(土)～5月6日(日) GW菜園フェア
- 5月11日(金)～13日(日) 母の日・菜園フェア
- 5月19日(土)・20日(日) JA加工品フェア
- 5月25日(金)～28日(月) 農作業応援フェア
- 愛菜館の売出し・フェア
- 5月2日(水)～6日(日) GW菜園フェア
- 5月9日(水)・18日(金)・28日(月)
- 8の日お米フェア
- 5月2日・9日・16日・23日・30日(水)
- 毎週水曜日 精肉全品2割引き

肥料農薬課

- セルフブレンド推進
- 水稻肥料農薬推進
- 茎葉処理除草剤大型規格推進
- バンカーシート推進

生活部

生活課

- 太陽光発電推進 (周年)
- 平成30年度新茶推進 (4月～6月)

葬祭総合課

- 会員獲得募集の推進

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(株)「新築そっくりさん」推進 (周年)

自動車燃料部

石油課

- 春期タイヤキャンペーン (3月～5月)
- オイルキャンペーン (2月～5月)

ガス課

- オールブランドガス器具推進 (4月～12月)
- 第1回クミアイガス器具推進 (4月～6月)



JA赤城たちばな 集出荷貯蔵施設竣工式



▲挨拶をする角田組合長

3月16日(金)、「JA赤城たちばな『集出荷貯蔵施設』新築工事竣工式」が執り行われ、設計及び施主代行業を務める当県本部関係者も出席しました。新施設では、キャベツ・レタス・ネギ・ホウレンソウ・ブロッコリーなどを真空冷却装置で予冷し、保冷库にて出荷時間まで保管します。JA赤城たちばな角田組合長は挨拶で「JAと農家が一体となってこの施設を有効利用し、農家所得の増大、生産規模の拡大に寄与できるように頑張りたい」と意気込みを話しました。



◀通電式

野菜生産拡大研修会

JA群馬担い手サポートセンターは、3月26日(月)、JA群馬研修センターにおいて「野菜生産拡大研修会」を開催し、県内各JA担当者、県農業事務所等、約60名が参加しました。

研修会では、各JAの野菜振興計画の取り組み状況の確認と、平成30年度に向けて、同センターが実施する担い手対策要領や群馬県が実施する「野菜王国・ぐんま」について説明を行いました。続いて、千葉大学の環境健康フィールド科学センター准教授の塚越寛氏による「施設栽培における環境制御の基礎」と題した講演や園芸作物生産実証農場の取り組みを発表しました。



◀研修会の様子

平成30年産米の生産・集荷・販売方針並びに出荷契約及び大豆出荷契約、平成31年産麦の出荷契約推進会議



▲会議の様子

米麦特産課は、3月27日(火)に「平成30年産米の生産・集荷・販売方針並びに出荷契約及び大豆出荷契約、平成31年産麦の出荷契約推進会議」を開催し、各JA担当者をはじめ、県、米麦大豆振興協議会他関係者約60名が出席しました。会議では、来年度の米麦、大豆の生産に関する事務的な流れを中心に、米の集荷・販売方針やそれぞれの出荷契約書等に係わるスケジュールや提出書類の具体的な事務手続きについての説明が行われました。



退職者を送る集い



全体管理職会議

■系統経済事業への尽力に感謝

3月30日(金)、JAビルにおいて、7名の定年退職者を「送る集い」が開催されました。県本部を代表して須藤本部長から、長年にわたり系統経済事業発展のために尽力されたことへの感謝の言葉が述べられました。退職者に花束が贈られ、ひとりひとりから勤続30有余年の思い出や後輩への激励の言葉をいただき、参列者から盛大な拍手で見送られました。

■平成30年度キックオフ大会の開催

4月2日(月)、平成30年度のキックオフ大会にあたる「全体管理職会議」が開催されました。冒頭、須藤本部長から、3か年計画の最終年度に臨む管理職としての心構えについて訓示したあと、30年度事業計画の必達と『農林水産業・地域の活力創造プラン』に係る本会の対応の事業別年次計画の周知徹底と実践に向けた意思統一をはかりました。

JA邑楽館林

収穫体験ツアー

4月7日(土)、JA邑楽館林・JA全農青果センター(株)東京センター・コープぐんま・当県本部と共催で、組合員を対象とした「コープぐんま収穫体験ツアー」を開催しました。農産物への理解を深めるとともに、消費拡大と有利販売につなげるため、邑楽館林産農産物の生産現場の見学と収穫体験が実施されました。当日は15組39名の親子が参加し、食と農にふれあい、楽しいひと時を過ごしました。



いちごの収穫体験

おかげさまで43周年 花木流通センター大創業祭

おかげさまで花木流通センターは、43周年を迎えることができました。日頃の感謝の気持ちを込めて、大創業祭を開催いたしました。

「新鮮ぐんまみのり館」オープン後、初の創業祭となる今回は、3月17日(土)から25日(日)と期間を長くし、さらにイベントを多数実施いたしました。みのり館では、日替わりで手作りパン工房のベルギーワッフルやコロツケバーガーなどの特価品を売り出したほか、各JA協賛のもと、以下のとおり各地の特産物を販売しました。

●JA前橋市	前橋うどん	●JAはぐくみ	梅干し・梅ジュース
●JA利根沼田	花豆・なめこ汁	●JA太田市	つぼ焼き芋
●JAにったみどり	やまと芋・小玉スイカ		

また、群馬県産トマトジュースのスープやリゾットの試食販売や味付玉こんにゃくの無料配布、お買い上げのお客様に牛乳200mlパックをプレゼントするなどし、トマトリゾットを試食され

たお客様は「トマトジュースで作ったのですか？すごくおいしいです！」と話すお客様もいて、連日のイベントは大好評でした。



▲群馬県きのご振興協議会による
きのこ汁の無料配布



▲群馬県産トマトジュースを使用した
スープやリゾットの試食販売



▲お買い上げのお客様に牛乳200mlを無料配布



▲寄せ植え講習会の様子

高品質な野菜苗続々入荷!

花木流通センターでは、4月13日(金)から野菜苗の入荷がスタートし、主力商品のJAはぐくみ国府果菜苗組合の高品質な苗を始め、80種類以上の厳選され



た野菜苗を取り揃えています。ナスやキュウリ、ピーマン、トマト、ネギ苗のほか、プランターで育てられる手のひらサイズのメロン「ころたん」などの珍しい苗も所狭しと並べられ、毎年これらの苗を目当てにたくさんのお客様が訪れます。

また、JAはぐくみ国府果菜苗組合は、群馬県の野菜生産をその苗供給で支える集団として、さらに充実・発展していくことが期待されることから、第47回日本農業賞(集団組織の部)の群馬県代表に推薦されました。同組合の後閑岩男組合長は、「後継者も入り総勢15人で150万本の苗を生産している。皆さんに喜ばれる苗を作るため、これからも精進したい」と意気込みを語りました。



組合員のみなさまへ

新茶

Green tea





玉翠 1kg(167g×6本)

※お茶の味・香り・色は、
お茶の産地・産地により異なります。



白楽 1kg(167g×6本)



紫鳳 1kg(167g×6本)

※お茶の味・香り・色は、
お茶の産地・産地により異なります。

この包装は、光・水・空気を通しません。しかも真空後、窒素ガスを充填していますので、開封されるまでお茶の風味を保てます。

一戸も
開封後の
保管

開封後は、茶葉にとって大敵の高温多湿を避けるため、冷暗所に保存の上、早めにお召し上がり下さい。また、夏場に1ヶ月以上保管する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ冷蔵庫に保管することをおすすめします。

※リトリブ

『エコーブ銘茶』ってどんなお茶？

JAグループが半世紀にわたって育んできた「美味・安心・お買い得」自慢の銘茶ブランドです。

おいしい
理由

成分充実した生葉
八十八夜前後に摘んだ若く軟らかい新芽を使っています。

伝統と熟練の技術

まろやかな旨味を引き出す
深蒸製法のお茶と、さわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を熟練した技でブレンドします。

お買い得の
理由

結集メリット発揮
組合員・利用者の皆さんのJAへの結集によって大量に取扱われているブランドです。

製造コストの削減

最先端のコンピューター・システムや高性能ロボットを採用し、大幅な省力化によるコスト削減を実現しました。

安心の
理由

国際品質保証モデル
ISO9001の認証を取得し、全工場より定型的な品質管理を日課としています。

GAPへの取組

自社農場・契約農場においてGAP認証取得し、食品安全や環境に配慮した農場で育った茶を原料として使用する取組みを進めています。

夏は冷茶が
おすすめ!!

- 1 約1Lの冷茶ポットに10g(大さじ2杯)の茶葉を入れる
- 2 水1Lを入れかき回す
- 3 冷蔵庫で冷やす(約1時間)
- 4 茶こしを使ってコップに注ぐ(茶こし付きの冷茶ポットが便利)
- 5 2日目まで美味しく飲めます
10gの茶葉で2Lの冷茶が作れます

ポイント

冷水で入れる場合、茶葉は入れっぱなしで大丈夫。香くなりません。3日間程度はそのまま利用できます。

全 国 JA・JA全農グループ

【お問い合わせ先】 JA全農ぐんま 生活課 TEL 027-220-2351 FAX 027-220-2324

●▲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
甘さがギュッ！ 藪塚こだま西瓜 ／ JA 太田市	5月14日(月)	PM 9:00～ 9:30
	※ 5月20日(日)	AM 8:00～ 8:30
高崎初！ 国産生パスタブランド誕生 ／ JA たかさき	5月21日(月)	PM10:00～10:30
	※ 5月27日(日)	AM 8:00～ 8:30

※タイトル・放送内容等は変更となることがあります。



矢田 優季アナ

農業チャレンジャー

農業の数値化と新規作物で地域を盛り上げたい！

JA 邑楽館林板倉西支所管内 永田 亮 さん

就農のきっかけ

今回の農業チャレンジャーは、JA 邑楽館林板倉西支所管内でキュウリとレタスを生産する永田さんです。

「農業に係る仕事をしたいという想いは、ずっと持っていました。東日本大震災をきっかけに、自分が食べるものを作るということを真剣に考えるようになりました。東京でサラリーマンをしていましたが、義母が生まれ育った板倉町で、農業を営むことを決めました」と話してくれました。2年間の農業研修を経て就農し、施設キュウリを生産して4年目になるそうです。

数値の見える化

永田さんは施設キュウリを年2作体系で生産しています。1作に植えるキュウリ苗は1700本程度で、昨年は約27t出荷したそうです。「就農したばかりで経験がない分、それを補うためにどうしたら良いのか考え、できるだけ数値で判断するようにしています」と話す永田さんは、環境制御システムを取り入れ、温度や湿度、炭酸ガス濃度などの数値を管理しています。「今がこれまでで一番勉強しています。農業は勉強していることが目に見えて反映されて、おもしろいです。失敗することもあります、失敗の方が勉強になります

す」と熱心に取り組んでいます。

新規作物で地域を盛り上げたい

この冬の野菜が高値で消費者が買い控えする状況については「消費者の気持ちも分かりますが、生産者が減ってしまうことが懸念されます。実際に野菜を作ってみて、その大変さを実感し、今あるものをできる限り大切に食べてもらえたら、それが生産者の励みに繋がると思います」と話してくれました。また、今後の展望についてお聞きすると、「農業の数値化と、新規作物で地域を盛り上げていくことです。今までは生産者として精一杯でしたが、今後のことを考えるとそれだけではダメだと思います。現在、ヨーロッパのキュウリの品種『ミニキュウリ』と『ロングキュウリ』を試作しています。新規作物を取り入れて青年部や地域全体がもっと魅力的な組織になるように、いろいろなものを試しながら皆を巻き込んでいきたいです」と今後を見据えた取り組みを語ってくれました。

積極的に新規作物に取り組み、地域に貢献する永田さんに、今後さらなる活躍が期待されます。



Profile

永田 亮 (ながた・りょう) さん

1977年生まれ 40歳

JA 邑楽館林青年部板倉支部副支部長を務める

栽培面積 キュウリ……………18a

レタス……………10a

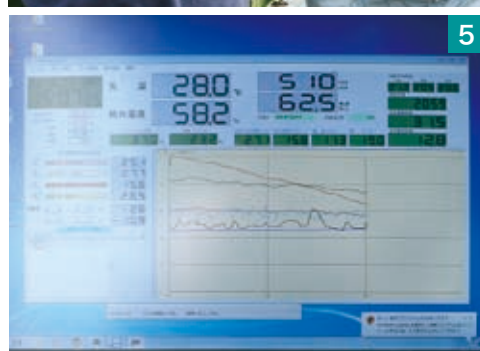
趣味：農業

休日の過ごし方：キュウリ栽培と経営の勉強

好きな食べ物：ミニキュウリ(浅漬け)

ロングキュウリ(お肉と炒める)





1 促成キュウリの収穫をする
永田さん

2 浅漬けに適したミニキュウリ

3 35cm 位まで育つロング
キュウリは、お肉と炒めて
食べるとおいしいです！

4 キュウリの生育について話
す永田さんと J A 邑楽館
林園芸指導課の松島係長

5 環境制御システムで温度・
湿度・炭酸ガス濃度の数
値を管理



「今年度は担当地区・ 担当品目が増え、 ステップアップの年です！」

Profile

佐藤 匠 (28歳)

さとう・たくみ

特技……手の甲の血管が動かせる

好きな食べ物

……なす・ねぎ・白菜・玉ねぎ

●職場の皆さんからみた佐藤さん
「農家の方に頼られて指名で電話が来ます。評判がよく、愛されています。」



▲新人TACの塚越さんと
農家の方のお話を聞く佐藤さん

がんばって
まーす！

JAはぐくみ 東部営農センター TAC
さとう たくみ
佐藤 匠さん

——入組して何年目ですか？

入組して7年目です。最初の4年は本所の経済課で購買業務を行っていました。現在TACになって3年目です。

——JAに就職したきっかけは？

大学の農学部で農業を学び、興味を持ちました。学んだことを地元で活かしたいと思い、JAに就職することを決めました。

——現在のお仕事内容を教えてください。

2年間箕郷地区とナス・ネギを担当していました。今年度から群馬地区・国府地区、作物は、白菜と玉ねぎも担当することになりました。併せて、新人TACの塚越さんに仕事を教えて、いずれ箕郷地区を任せることになります。

——どんなときにやりがいを感じますか？

TACになってから農家さんや新規就農者と話す機会が増えて楽しいです。作付推進をしたものが、しっかり収穫できて出荷し、農家さんの収入になったときにやりがいを感じます。

——今年度は担当地区も作物も増え、忙しくなりますね。

はい、今年度は担当地区が広がり、品目も増えて、ステップアップの年です！

——休日はどのように過ごしていますか？

最近は、子供(4歳と2歳の男の子)と近くの公園に行っています。

——公園ではどんなふうに遊んで

いるのですか？

上の子の幼稚園では逆立ちをするので、公園で教えています。教えているうちに、自分でもできるようになりました。

——今後の意気込みをお聞かせください。

JAはぐくみ西部営農センターには、全国8人のTACに選ばれた下平係長がいます。その姿を見ていて私もTACになりたいと思いました。誠実で農家さんからも慕われ、後輩の面倒見も良いです。そんな下平係長の姿勢を見習い、少しでも近づけるように頑張っていきたいです。

——佐藤さん、これからも地域の方々のために頑張ってください。ありがとうございました！

畜産ダイジェスト

肉牛情勢

肉牛実績

(瑕疵抜き税込) (単位：円)

月		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	平均	
上場頭数 (単位:頭)	平成28年	1,109.0	778.0	745.0	903.0	791.0	973.5	866.5	1,114.0	1,271.5	808.0	670.0	801.0	10,029.5	880.9	
	平成29年	1,051.5	754.0	836.5	800.5	700.0	878.5	839.5	1,161.5	1,270.0	653.0	698.0	725.5	10,368.5	864.0	
黒毛和種 (去)	A5	平成28年	2,937	2,958	2,886	2,896	2,843	2,772	2,836	2,938	3,055	2,906	2,823	2,809		2,904
		平成29年	2,882	2,869	2,867	2,828	2,909	2,783	2,860	2,859	2,920	2,858	2,756	2,840		2,859
	A4	平成28年	2,734	2,733	2,653	2,631	2,587	2,553	2,608	2,675	2,645	2,583	2,568	2,491		2,634
		平成29年	2,632	2,559	2,469	2,511	2,492	2,371	2,422	2,501	2,561	2,457	2,460	2,484		2,501
	A3	平成28年	2,514	2,525	2,393	2,356	2,371	2,322	2,372	2,411	2,261	2,304	2,214	2,119		2,362
		平成29年	2,279	2,263	2,129	2,125	2,034	2,039	1,982	2,133	2,337	2,123	2,094	1,966		2,131
	A2	平成28年	2,332	2,304	2,184	2,154		2,002	2,138	2,047	1,955	2,053	1,791	1,947		2,088
		平成29年	2,002	1,733	1,750	1,823	1,754	1,690	1,744	1,791	1,796	1,721	1,874	1,890		1,773
交雑種 (去)	B5	平成28年	2,126		2,052						2,174			2,100		2,124
		平成29年	1,966			1,943		1,939		2,077	1,979	1,934	1,808	1,944		1,960
	B4	平成28年	1,902	1,892	1,844	1,914	1,916	1,920	1,938	1,942	2,015	1,867	1,836	1,819		1,910
		平成29年	1,760	1,793	1,798	1,813	1,871	1,779	1,824	1,794	1,801	1,672	1,679	1,721		1,772
	B3	平成28年	1,742	1,719	1,710	1,755	1,754	1,742	1,760	1,754	1,760	1,710	1,676	1,637		1,739
		平成29年	1,615	1,589	1,591	1,623	1,663	1,544	1,595	1,580	1,565	1,502	1,441	1,452		1,566
	B2	平成28年	1,602	1,588	1,557	1,582	1,584	1,607	1,583	1,549	1,509	1,504	1,398	1,389		1,556
		平成29年	1,318	1,246	1,237	1,308	1,406	1,247	1,216	1,275	1,261	1,257	1,239	1,219		1,272

4月 渋川家畜市場市況

(株)群馬県食肉卸売市場 肉牛課

区分	性	出場頭数	成立頭数	高値価格	安値価格	平均価格	平均体重	平均日令	平均単価
子牛	雌	108	106	1,297,080	419,040	681,418	294	300	2,310
	雄								
	去	148	146	1,364,040	459,000	816,694	325	297	2,510
	計	256	252	1,364,040	419,040	759,792	312	298	2,431
成牛	雌	5	4	1,306,800	384,480	867,780	515	2,969	1,685
	雄								
	去								
	計	5	4	1,306,800	384,480	867,780	515	2,969	1,685
若齢	雌	4	3	990,360	506,520	776,160	171	137	4,521
	雄	8	7	871,560	541,080	659,262	158	130	4,161
	去								
	計	12	10	990,360	506,520	694,332	162	132	4,275
合計		273	266	1,364,040	384,480	758,955	309	332	2,448

養豚情勢

肉豚実績

(税込) (単位：円)

月			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合計	平均	
総と畜合計 (単位：頭)			平成28年	40,481	35,948	37,630	35,502	37,818	39,656	40,977	43,339	43,106	41,406	37,917	42,446	476,226	39,435
			平成29年	38,054	39,999	39,189	34,496	39,588	39,278	42,642	44,124	42,796	41,252	38,730	42,055	482,203	40,184
群馬県	極上	平成28年	495	565	609	558	501	521	484	514	519	499	549	520		527	
		平成29年	505	532	602	607	612	594	542	549	542	489	587	454		551	
	上	平成28年	492	560	603	557	499	526	483	508	518	501	515	507		522	
		平成29年	504	546	604	620	613	601	537	555	563	499	494	448		549	
	中	平成28年	477	552	601	545	488	512	469	496	506	483	502	492		510	
		平成29年	492	535	603	624	600	585	526	547	548	481	477	426		537	
	並	平成28年	437	520	556	504	465	466	431	450	463	436	460	446		470	
		平成29年	447	496	561	594	556	544	494	508	496	430	428	389		495	
	等外	平成28年	339	377	392	388	362	361	346	339	335	315	306	299		351	
		平成29年	291	297	350	400	370	355	323	331	311	298	272	248		321	
	全体	平成28年	467	534	577	532	480	501	460	482	494	471	489	482		497	
		平成29年	477	515	579	600	583	571	512	529	530	468	462	419		520	

月平均は(総売上÷総重量)

(株)群馬県食肉卸売市場 肉豚課

JA 嬬恋村



キャベツ栽培講習会

テーション防除の重要性(キャベツ育苗期の使用薬剤、系統別薬剤の説明、新規登録薬剤の特性や使用のポイント)についての説明が行われました。次に吾妻農業事務所の剣持氏より、昨年度嬬恋村管内で発症したキャベツの病気を中心に、発生条件や防除対策の説明が行われました。また、近年発症が増加傾向にあるピシウム腐敗病については、まだ未解明な部分もあり今後も対策に取り組んで行くとの事です。次に近年の気候変化による局地的な豪雨等により表土の流失が懸念されていることから、この貴重な財産を守るためにもグリーンベルトの設置や収穫後の圃場にエン麦等を播くことにより、土壌流失の軽減に有効であるとの説明がありました。

最後に、群馬県鳥獣害対策支援センター大久保氏より「キャベツ畑を守る獣害対策」として説明があり講習会が終了しました。

キャベツ栽培講習会

JA 嬬恋村では平成30年度キャベツ栽培講習が2月13日の干俣支所を皮切りに各支所において22日まで行われました。

本年度の産地対応として営農事業では「信頼と競争力のある産地づくり」として4項目、販売事業では「販売体制の強化と共販の拡充」として5項目が報告され、営農担当者からは安心・安全な農産物作りを基本とした、出荷時期別品種構成、殺虫殺菌剤のロー

JAたのふじ



意見を伝える生産者

は昨年2月に続き、今回が2回目です。

早川一光常務理事がJAが作成した資料「JA自己改革通信」をもとに取り組み状況を説明。「SA(スマートアグリ)システムを活用したデータ集積ではイチゴ、トマト、キュウリ農家に協力してもらい、栽培のデータ管理を進める取り組みを続けている。農業融資に関する取り組みでは、TACと支店渉外担当者の連携をさらに深め、相談に応じられる体制を作っている」と伝えました。

説明後は生産者から意見や要望を聞きました。生産者は「JAのイチゴ試験圃場(ほじょう)はどんな活用を考えているか」「営農指導員の強化・教育についてはどのような方針か」など質問。JAは「試験圃場では将来的には生産者にイチゴ苗を供給できる仕組み作りを考えている」「営農指導員についてはTACを中心に、園芸課担当者も現地に出向く体制作りを進めたい」と答えました。

生産者の意見聞き自己改革強化 生産部会代表とJA役職員

3月2日、藤岡市三本木の本店で生産部会組織代表者との意見交換会が開かれました。JAの中期経営計画の現状を生産者に知らせ、意見をもとにJA自己改革をさらに強化させようと実施。野菜、花、養豚など管内11の生産部会代表者とJA役職員合わせて23人が参加しました。生産部会代表者との意見交換

JA太田市



▲「藪塚こだま西瓜」を市長に贈呈

「藪塚こだま西瓜」贈呈でPR

JA太田市の茂木組合長ら役職員8人と西瓜部会の役員4人は3月8日(木)に太田市役所を訪問し、3月1日(木)から出荷の始まった「藪塚こだま西瓜」を清水聖義市長に贈呈しました。

スイカ部会長の藤生さんは「この冬は低温と乾燥で栽培には苦労したが、昼夜の寒暖差があり、例年より糖度も高く、シャリ感も良い」とアピールしました。

今年は贈答用向けに「甘さがギュッ！」と書かれた1玉入り用の化粧箱を作りました。

JAはぐくみ



▲ 参加した梅女性部の皆さん(前列右が柄沢部長)

穫し、冷凍保存しておいた「南高」を、1日に約200kg加工。ホツ取り、アク抜き、種取りした梅をミキサーでペースト状にし、砂糖を加えてじっくり煮込みました。

同部の柄沢美津江部長は「子どもたちの口に入るものなので、安全・安心を第一に、衛生面に注意して加工しています。梅ジャムは梅と砂糖だけで無添加。程よい酸味と爽やかな風味を味わってほしい」と話します。

同部は、同市榛名地区の梅生産農家女性で構成。梅ジャム作りをはじめ、研修旅行や寄せ植え教室など幅広く活動しています。地域のイベントでは、梅ジャム、梅ジュース、甘露梅などを販売し、好評を博しています。

JAはぐくみはるな梅女性部 完熟梅で学給用「梅ジャム」

JAはぐくみはるな梅女性部は、特産の梅を使った梅ジャムを市内の学校給食に提供しています。同部員8人は4月4、5の両日、JA西部営農センター調理室で、完熟「南高」の梅ジャムを製造。衛生面に細心の注意を払い、1万2000食分を作りました。

取り組みは10年以上前から続き、近年は春と秋の年2回行います。部員は梅や梨などの果樹複合経営農家が多く、授粉作業や病虫害防除と調整して加工作業に臨みます。

両日も、午前8時半から夕方まで作業。昨年収



衛生面に注意し、安全安心な梅ジャムを製造

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！



花木流通センターでは、「ゴールデンウィーク菜園フェア」を今年も開催いたします。菜園フェアということで、果菜苗・花・肥料・用土を中心に菜園作りに特化したフェアとなっています。今では約80種類まで増えた国府果菜苗組合による果菜苗は、収量・強さに関して県内では屈指の果菜苗となっています。花も全国的に通用する生産者を複数確保し、品質の良い、彩り鮮やかな花が並んでいます。肥料・用土は他では扱っていないような生産者が使う専門的なものから、初心者でも安心して使える万能なものまで幅広く取り扱っています。

菜園フェアを機に家庭菜園、農作業を始めてみてはいかがでしょうか。

皆様のご来店心よりお待ちしております。

5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
4月28日(土) ～5月6日(日)	GW菜園フェア
5月11日(金) ～13日(日)	母の日・菜園フェア
5月19日(土) ・20日(日)	JA加工品フェア
5月25日(金) ～28日(月)	農作業応援フェア

～講習会等～

開催日	内 容
5月10日(木) ・12日(土)	ボックスフラワー & 野菜アレンジ講習会
5月13日(日)	栽培講習会～さつまいも・ねぎ～
5月19日(土) ・20日(日)	栽培管理講習会 ～なす・きゅうり・トマトの仕立て方～
5月24日(木) ・27日(日)	コンテナ寄せ植え講習会

※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。



暮らしをもっと やかに

KABOKU
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～2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

おさいわいば
JA直販

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
JA全農ぐんま「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。

プレートを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。



スイカのスパークリング グレープジュレ

材 料

2人分 (1人分230kcal)

小玉スイカ…………… 1個

タピオカ…………… 25g

スパークリング
グレープジュース …… 500cc

ゼラチン…………… 7g

青み…………… 適量

作り方

- 1 スイカは8等分に切り、皮を切りとり食べやすく三角に切る。
- 2 タピオカは15分ぐらいゆでて、ザルにあげる。
- 3 鍋にスパークリンググレープジュース300ccとゼラチンを入れて、ゼラチンが溶けるまで火にかける。(沸騰させない)
- 4 3のゼラチン液の粗熱をとり、バットに流し冷蔵庫で冷やし固め、スプーンでかき混ぜる。
- 5 グラスにスイカと4のスパークリンググレープジュレを交互に入れる。タピオカをのせ、残りのスパークリンググレープジュースをそそぎ青みを飾る。(冷やして食べる)