

県本部通信

Monthly
Zen-noh
Gunma

9
2021 September
No.232



Contents

事業のうごき

インフォメーション

がんばってます！

JAピックアップ！

アートクッキング

花木流通センター便り

< トマト >

群馬県内各地区広範囲にて栽培出荷されています。出荷の最盛期は4～9月。

トマトにはリコピン、βカロテンなどの栄養素が含まれています。

おすすめの食べ方・・・丸かじり、
トマトのチーズ焼き



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みます。

事業のうごき

畜産農産部

▶酪農畜産課

- 生乳計画生産の推進
- 初妊牛導入推進
- 素牛導入推進
- 種豚導入推進
- 渋川家畜市場の和牛及び乳用牛の集荷・販売推進

▶米麦特産課

- こんにゃく生玉取扱推進
- こんにゃく荒粉・精粉販売推進（入札の実施）
- 群馬県産トマトジュース推進（9月～10月）
- 令和2年産民間流通麦引取推進
- 令和3年産民間流通麦集荷推進
- 令和4年産民間流通麦播種前契約推進
- 麦とろ麺特別推進（7月～9月）

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）
- 共計にがうり販売（9月末日迄）
- 共計オクラ販売（9月末日迄）
- 県統一規格共計露地なす販売（11月末日迄）
- 県統一規格共計きゅうり抑制販売（12月末日迄）

▶販売促進課

- 夏秋野菜販売促進
- もやし類・加工野菜販売促進

▶生産振興課

- JA野菜振興計画の目標達成に向けた取組支援
- TAC活動等JAの出向く体制強化支援
- 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

▶園芸資材課

- ネポン暖房機第2期推進（第2期・7～9月）
- 秋冬用野菜出荷資材予約・当用推進（段ボール・パック・フィルム・果樹用資材他）

- 温床資材予約推進（農ポリ・トンネル資材・こんにゃくマルチ他）
- 秋冬用野菜種子推進（ほうれん草・ねぎ・きゅうり他）

生産資材部

▶肥料農薬課

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

▶花木流通センター

- 秋彼岸園芸セール 9月17日（金）～20日（月）

▶担い手推進課

- 大規模・未利用生産者への推進
- リスト化に基づく推進支援

▶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）

生活燃料部

▶生活課

- 蓄電池推進（周年）
- シロアリ防除事業推進（周年）
- JAタウン取扱品目拡大

▶葬祭総合課

- 会員獲得募集の推進

▶石油課

- 秋期オイルキャンペーン（9月～11月）

▶ガス課

- ガス・でんき新規獲得推進（4月～3月）
- 給湯器燃料転換推進（4月～2月）
- ガス器具推進（4月～12月）

JAあがつま 名久田セルフ給油所竣工式



7月15日 JAあがつま名久田セルフ給油所の竣工式が執り行われ、JA役職員や工事関係者、県本部職員等が出席しました。給油所の老朽化などに伴い場所を移転し、セルフ給油所へ新設となりました。山崎理事長は「あがつま農協の事業施設だけでなく地域の農業と生活を根本から支える重要な要となります。」と話しました。当日は関係者によるテープカットが行われました。また7月22(木)にグランドオープンし、イベント期間中は特別値引きなどが実施されました。

売り場づくりで 群馬県産野菜をPR



7月16日(金) 販売促進課は都内を中心としたMEGAドン・キホーテ12店舗で、「グッドぐんま!んまい群馬!フェア」と題した群馬県産青果物の応援フェアを実施しました。6月から毎月定期的に実施しています。今回も新型コロナウイルス対策のため試食制限がある状況ではありますが、店内に群馬県産野菜の売り場を広く設置してもらい、ポスターやポップなどの販促資材を活用した売り場作りやマネキンによるPR活動を行いました。家庭内消費需要が増えている現状もあり、売れ行きは好調でした。

遺族のための遺体処置基礎研修会



7月30日(金) アシストホールたかさきで「遺族のための遺体処置基礎研修会」が行われ、葬祭担当者7人が参加しました。研修会では株式会社ジーエスアイ代表取締役の橋爪氏を講師に招き、グリーフケア(身近な人を亡くし、大きな悲しみに暮れている人をサポートする、遺族ケアの一環)からみたご遺体処置の意義についての話を聴き、意見を出し合い共有しました。また新型コロナウイルス感染症を含む葬祭業における感染予防策やご遺体の状態変化に応じた処置などを研修しました。参加者は今後の業務に活かすため熱心に取り組んでいました。

コンプライアンス推進者研修会 開催



8月3日(火)、コンプライアンス推進者研修会が開催され、コンプライアンス責任者(西目副本部長)、同管理者(管理部長)、および同推進者(各課長)17人が出席しました。研修会では(株)ストーリーズ・オン取締役の岩谷氏を講師に迎え、「withコロナ時代のメディアリテラシー」と題して講演を行いました。コロナ禍での情報に関するリスクやデマをなぜ信じてしまうかなど話を聞き、話し合うこと、ディスカッションしていくことの大切さを再確認しました。また、リスク事案の傾向と課題や下請法調査概況、一斉事業点検の実施状況、事業部支援の事例経過報告などを共有しました。



群馬県で育った良質な豚肉、上州麦豚を西京味噌で味付けしました。徹底した飼料と衛生管理のもとで飼育されたとても健康的な豚肉です。きめ細かく・なめらかで自然なしまりのある優れた肉質をもっています。麦をたっぷり食べて育った豚肉のおいしさをお楽しみください。



カゴメと共同企画



園芸販売課・販売促進課はJA佐波伊勢崎協力のもと、カゴメ株式会社が推進する「野菜をとろうキャンペーン」の共同企画として、共同制作したコラボパッケージ入りの県産夏秋なす100万袋を、首都圏を中心に拡販しました。今回の企画では県産夏秋なすとカゴメが販売するパスタソース「アンナマンマ“トマト＆ガーリック”を使った”なすとベーコンのトマトスパゲティ”のレシピやメニュー画像、「野菜をとろうキャンペーン」のロゴをパッケージに掲載して旬野菜の魅力を伝えとともに、野菜摂取の喚起を図りました。



【お問合せ先】

JA全農ぐんま 米麦特産課
TEL:027-220-2251
FAX:027-265-1415

ぐんまの旬をご紹介します

ぐんまクッキングアンバサダー第3期

JA全農ぐんま × レシピブログ [PR]



栄養満点の野菜&果物がいっぱい!
ぐんまの旬レシピ

質や安全性にこだわり、季節ごとに新鮮で味の良い農産物が豊富にとれる群馬県。「ぐんまクッキングアンバサダー」の料理ブロガーさん20名が旬の野菜&果物で作った栄養満点レシピをご紹介します!



10月はきのこと類・にら

チンゲンサイなど順次掲載予定!

～ぐんまの旬レシピはこちらから～

<https://www.recipe-blog.jp/sp/r210506gu3>



低塩
タイプ
※1

限定
製造

群馬県産オリジナル
トマトジュース
tomato juice

群馬県産 完熟トマトを
旬にしばったストレートの
トマトジュースです。

パスタやスープ、リゾットなどの
お料理の材料としても便利!

1ケース・30缶入
(190g×6本×5)



重点取扱期間

9月1日から10月31日

限定製造

限定製造の為、数に限り
があります。期間内でも
品切れの場合がありま
すのでお早めの注文を
お願いします。

※1.「低塩」は、厚生労働省・栄養表示基準によ
り、ナトリウムが120mg/100ml以下と定義さ
れています。(本品は83mg/100ml)

※この夏に収穫された、完熟トマトを使用して
います。トマトの生育・収穫状況によっては納
品時期が遅れる可能性がございますので、なに
とぞご理解のほどお願い致します。

お問合せ・ご注文先

ご注文は、お近くのJA またはJA全農ぐんまへ
JA全農ぐんま 米麦特産課

Tel 027-220-2251

がんばってます!

JA邑楽館林

あぐりコントロールセンター

長谷部 優生さん

\ Profile /

はせべ・ゆうき (19歳)

趣味・特技……………映画鑑賞、音楽鑑賞 (J-POP)

好きな食べ物……………お寿司、肉

▼職場の皆さんから見て…

対応力があり、若いのに頼りがいがあります!

▶
配達する商品の積み込み作業
をする長谷部さん



「入組2年目 組合員さんの 役に立てるように知識を学ぶ」

—入組して何年目ですか?

JAに就職して2年目です。

—JAに就職したきっかけは?

高校でJAの求人を見て、色々な資格を取れるので農業系高校だったということもあり、JAに就職を決めました。

—実際に働いてみていかがですか?

年上の人と接することが多く、コミュニケーションの大切さを身に染みて感じました。

2年目ということもあり、まだまだ覚えることが沢山あります。

—お仕事内容を教えて下さい。

肥料農薬などの資材を組合員さん

の家へ配達や窓口対応などをしています。

—一心掛けていることはありますか?

経験が浅いので、すぐに答えられなかったりすることがありますが、率先して挨拶して笑顔で対応することを心がけています。また、人の話をよく聞き、すぐメモを取るようにしています。

—やりがいを感じる時は?

組合員さんに「ありがとう」と感謝された時はやりがいを感じます。

—休日はどのように過ごされていますか?

コロナ禍になる前はカラオケや旅

行に行っていましたが最近は家でオンラインゲームをしています。

—今後の意気込みをお聞かせください。

組合員さんの役に立てるように、肥料農薬などの知識を上司や先輩などから学び、使用方法やどんな病気に効くかなど農業に関することを全般的に覚えたいです。対応についてもただ答えるだけでなく、ちょっとした会話から色々な話(雑談)ができるように積極的にコミュニケーションをとりたいです。

—長谷部さん、これからも組合員の方のために頑張ってください! ありがとうございます。

JAピックアップ!

～JAの活動をご紹介します～

JA孺恋村



県知事表敬訪問

6月25日(金)にJA孺恋村・JA全農群馬県本部合同で群馬県庁を訪問し、群馬県山本一太知事へ、本年も特産の「孺恋高原キャベツ」が出荷時期を迎えた報告と、新鮮なキャベツを贈らせていただき、「孺恋高原キャベツ」のPRを行いました。

本年は公務多忙の中、孺恋村熊川村長にも同席していただき、関組合長からは「今年も品質、味ともに出来の良いキャベツが採れました。全国の消費者に味わってもらいたい」とあいさつ、山本知事からは、群馬県の重要なコンテンツとしてPRしていくと力強いお言葉も頂戴いたしました。

“はるなの梨” 出荷始まる、味よく高品質

北関東有数の果樹産地の高崎市榛名地域で、8月上旬から梨の収穫が始まりました。JAはぐくみ久留馬総合選果場では3日、早生種の「幸水」が共選初日を迎え、光センサー選果機で約300kgを選果。併設の直売コーナーで販売し、多くの来店者が新鮮な果実を買い求めました。

共選は週5日、午前8時から2、3時間かけて行います。担当者が外傷や病虫害被害を目視で確認した後、光センサーで大きさや糖度、内部障害を測定。最盛期には1日約20tを出荷します。

同部の清水久義部長によると、今年は温暖な気候が続き、平年より1週間ほど生育が前進。天候に恵まれ、良質でおいしい梨が実っているといいます。

8月中旬には直売所をリニューアルオープンし、連日、多くの来店者でにぎわっています。営業は午前9時～午後5時(売り切れ次第終了)で、シーズン中は無休。品種は「豊水」「二十世紀」「あきづき」「新高」などが順次、10月末まで続きます。清水部長は「産地に足を運び、新鮮な果物を味わってもらいたい」と話しました。

JAはぐくみ



みどりの風 放映予定

※タイトル・放送内容等は
変更になることがあります。

GTV 3ch 放映のお知らせ

番組名／提供	放送日 ※再放送日	時 間
お野菜キングダムⅡ〈9月号〉／JA群馬中央会	9月6日(月)	PM 9:00～ 9:30
	※9月12日(日)	AM 8:00～ 8:30
楽しく学ぼう！なかつちの農業体験／JA利根沼田	9月13日(月)	PM 9:00～ 9:30
	※9月19日(日)	AM 8:00～ 8:30
魅力が「ぎゅっと！」上野村／JA上野村	9月20日(月)	PM 9:00～ 9:30
	※9月26日(日)	AM 8:00～ 8:30



中村 柚貴子アナ

トマトの錦玉羹



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。

材 料

14×11cm 流し缶 (1個分 97kcal)

トマト	中1個	水	350cc
ハチミツ	大さじ1	寒天パウダー	8g
レモン汁	大さじ1	グラニュー糖	250g
ドライラズベリー	大さじ1	水あめ	大さじ1

作り方

- 1 トマトは湯むきし鍋に入れ、ハンドブレンダーで攪拌しハチミツ、レモン汁を入れて火にかけ木べらで半量ぐらいになるまで煮詰める。(焦がさないように)
- 2 ドライラズベリーは熱湯をかけて戻し、粗みじん切りにする。
- 3 別鍋に分量の水と寒天パウダーを入れて、火にかけ煮溶かしグラニュー糖、水あめを加えさらに2～3分煮詰める。
- 4 流し缶に2の寒天液を半量流し、ラズベリーを散らす。
- 5 3の残りの寒天液に1のトマト液を流し、弱火で煮詰める。
- 6 4の上が固まらないうちにトマト液を流し冷やし固める。
- 7 12個に切る。

花木流通センター便り

開催日

内 容

9月17日(金)～9月20日(月) 秋彼岸園芸セール

●定 休 日▶毎週火曜日

※店内では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策にご協力ください。



6月～3月 営業時間 9:00～16:00
毎週火曜日定休



前橋市亀里町1307-1
TEL027-220-2427 FAX027-220-2424

／始まっています／みんながトクする



JAグループだから
簡単! 安心! 安い!



JAでんきとは

組合員のみなさまが日々ご利用されている電気

料金をお安くするために、JAグループが取り扱う電気メニューです。

切り替え簡単、JA口座をそのままご利用できます。

お手続きも
担当者が
直接
ご訪問

お申し込み・ご相談は電話、またはお近くのJAでんき代理事業者へ。
おトクな料金メニューをご紹介します。

切替は簡単!

step 1	step 2	step 3
所定の申込書と 検針票の準備 ※現在のご契約内容が分かるもの	JAでんき代理事業者 または JAでんき担当者へ提出 ※お郵送には電力会社への契約変更などを 含め切替手続きは一切発生いたしません。	指定メールアドレスへ 切替日程等 ご案内送付 ※送付メールの到着などでドメイン設定を 行っていない場合は、メールの受信設定がない場 合がございます。 (※ic-jp)を常設設定してください。

詳しくはこちらから!

<https://zennoh-energy.co.jp/ja-denki/>



【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。