



営農経済トピックNo.431

平成28年6月13日

J A群馬担い手サポートセンター

(今週のメニュー)

1. H28年度病害虫発生予察情報 第3号(6月予報)について
(J A群馬担い手サポートセンター)
2. 「ザスパ草津群馬対愛媛FC戦」にて群馬県産白加賀梅ジュースを贈呈について
(管理部 企画開発課)
3. 園芸販売課情報 青果物の市場概況について(園芸部 園芸販売課)
4. 園芸資材課情報 オーラパック「すぐ食べレンジ」シリーズについて
(園芸部 園芸資材課)(別添)
5. 肥料農業課情報 群馬県オリジナル土づくり肥料『源農力アップ』について
(生産資材部 肥料農業課)(別添)
6. 気象情報(J A群馬担い手サポートセンター)

1

H28年度病害虫発生予察情報 第3号(6月予報)

(発信部署: J A群馬担い手サポートセンター)

内 容:

群馬県農業技術センターより、表題の件について連絡がありましたのでお知らせします。
以下 URL よりご確認ください。

○群馬県 HP「病害虫発生予察一覧」

<http://www.pref.gunma.jp/07/p14210015.html>

2

企画開発課情報

「ザスパ草津群馬対愛媛 FC 戦」にて群馬県産白加賀梅ジュースを贈呈

(発信部署：管理部 企画開発課)

5月31日(日)群馬県と群馬県共計生梅運営委員会は、正田醤油スタジアム群馬において開催されたサッカーJ2リーグ「ザスパ草津群馬対愛媛 FC」戦で、両チームへ群馬県産白加賀梅ジュースを贈呈しました。会場では梅ジュースの試飲会も行われ、集まったサポーターを中心とする1000人に群馬の「白加賀梅」をPRしました。



3

園芸販売課情報 青果物の市場概況について

(発信部署：園芸部 園芸販売課)

内 容：

品 名	5月30日 ～ 6月4日		6月6日 ～ 6月11日	
	高値	安値	高値	安値
ごぼう (10kg) DB	4,368	2,080	4,368	1,080
キャベツ (10kg) DB	864	648	1,620	648
ほうれん草 (200g) 袋	130	76	140	76
レタス (10kg) DB	1,296	756	1,404	648
チンゲンサイ (300g) 袋	59	22	76	22
きゅうり (5kg) DB	1,944	540	2,160	540
なす (400g) 袋	216	130	270	130
トマト (4kg) DB	1,188	432	1,296	432
ミニトマト (200g) パック	108	54	140	54
生梅 (10kg) DB	5,400	2,160	5,400	2,160

4

園芸資材課情報

オーラパック「すぐ食べレンジ」シリーズについて（別添）

（発信部署：園芸部 園芸資材課）

内 容：

共働き世帯の増加や高齢化、核家族化などの生活背景の変化により、簡単・便利といったニーズが高まっています。そのため、スーパー、コンビニなどではレンジ商品を強化しております。今回の商品は、生鮮野菜に対応したレンジ商品なので、加工商品に出来ない、新鮮そのままの野菜の美味しさを伝えるという点で、消費者の手軽に効率的に美味しい野菜を摂取したいという健康志向のニーズに対応できます。

※詳細は別添資料をご覧ください。

お問い合わせ先

全農群馬県本部 園芸部 園芸資材課まで

TEL：027-220-2291

5

肥料農薬課情報

群馬県オリジナル土づくり肥料『源農力アップ』について（別添）

（発信部署：生産資材部 肥料農薬課）

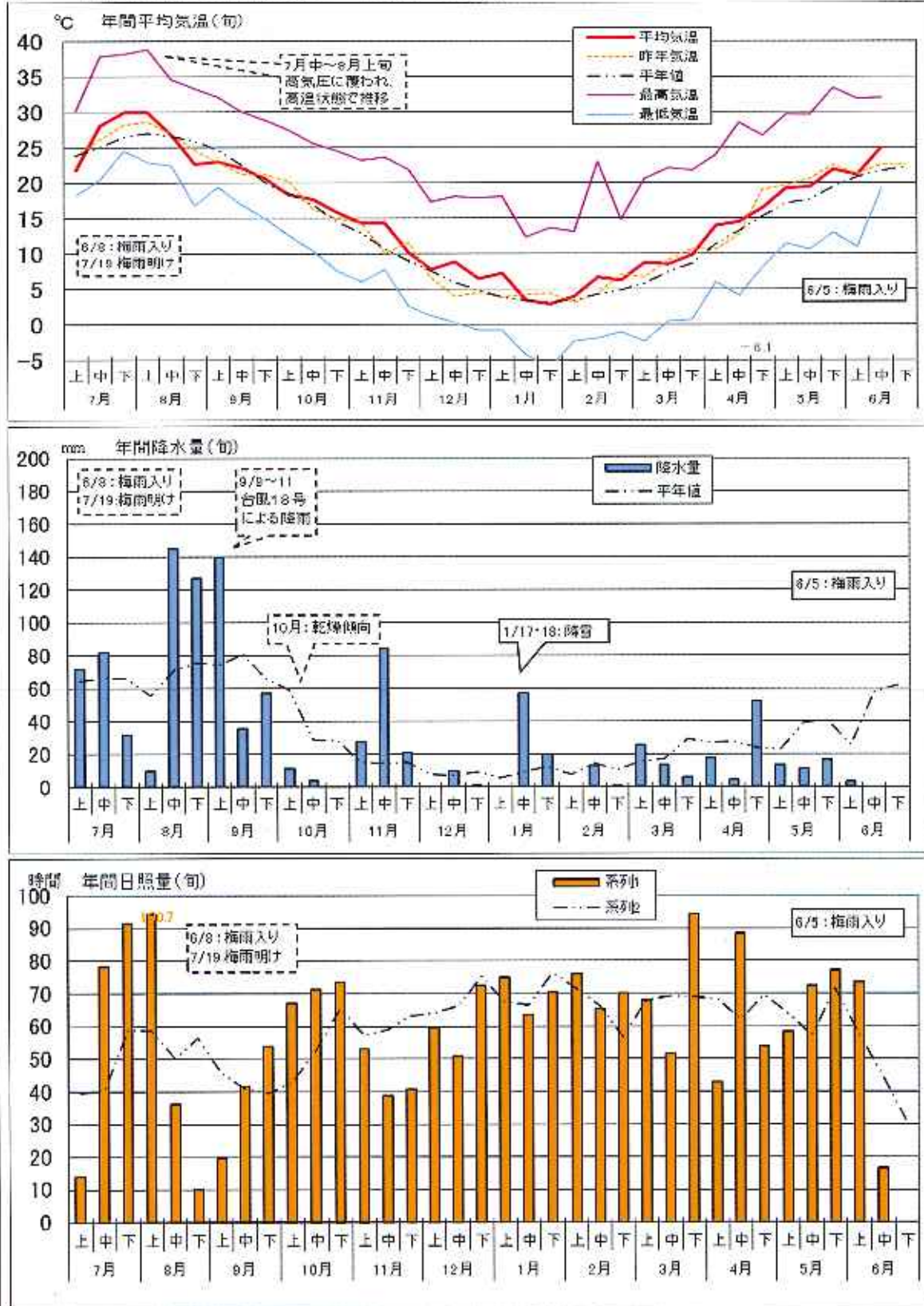
内 容：

群馬県オリジナル土づくり肥料『源農力アップ』についてご紹介します。

※詳細は別添資料をご覧ください。

(発信部署：JA群馬担い手サポートセンター)

内 容：気象経過（前橋気象台 標高112m）



JAみどりの風

放送予定

本放送：月曜日 21時00分～21時30分

再放送：日曜日 8時00分～ 8時30分



<今週の放送予定>

(第1211回) 「みさとの梅」

放送日：6月13日(再放送日：6月19日)
内容：JAはぐくみより、東日本一の生産量を誇る梅の生産の様子やおすすめ料理をご紹介します。

<次週の放送予定>

(第1212回) 「農業の未来に向かって！青年部」

放送日：6月20日(再放送日：6月26日)
内容：JA群馬中央会より、群馬県内で活躍する青年部のみなさんの活動の様子をご紹介します。

JA群馬担い手サポートセンター 生産対策課

(TEL：027-220-2046 FAX：027-220-2024)

AURA PACK series

オーラパック

すぐ食べレンジシリーズ



レンジ機能付き野菜用鮮度保持袋

生鮮野菜を電子レンジで簡単調理



オーラパックすぐ食べレンジとは

共働き世帯の増加や高齢化、核家族化などの生活背景の変化により、カンタン・便利といったニーズが高まっています。そのため、スーパーやコンビニなどでは、レンジ商品を強化しています。この商品は、生鮮野菜に対応したレンジ商品なので、加工食品には出来ない、**新鮮そのままの野菜の美味しさ**を伝えるという点で、消費者の手軽に効率的においしい野菜を摂取したいという健康志向のニーズに対応出来ます。

使い方 洗ってからレンジでチン！

中身を洗ってレンジに入れるだけ



① 封を開ける



② 中身を水洗い



③ 袋に戻ししっかり閉め



④ レンジに入れ数分！



⑤ 盛り付け完成！

特徴 新鮮、おいしい、簡単調理！

ポイント1

新鮮長持ち！

見た目の変色抑制に加え、味の面でも本来のおいしさでもある「糖含量」を長く保ちます。

オーラパック



一般OP



※ テスト日数：9日 テスト環境【冷蔵】：平均温度18℃ 平均湿度30%

ポイント2

栄養とおいしさを確保！ 袋のまま調理するので、お湯で茹でる場合より栄養とおいしさを確保できます。



じゃがいも



ブロッコリー



ほうれん草



にんじん



枝豆

※ 当社調べ(お湯で茹でる調理方法との比較)

ポイント3

調理時間を大幅短縮！ 節電により電気代低減にもつながります。

じゃがいも

にんじん

ブロッコリー

小松菜



茹でる

レンジ

茹でる

レンジ

茹でる

レンジ

茹でる

レンジ

調理時間

12分30秒 > 2分40秒

4分30秒 > 2分40秒

4分 > 2分

3分30秒 > 1分

電気代

7.1円 > 1.0円

4.6円 > 0.8円

4.3円 > 0.7円

3.9円 > 0.3円

※ 2010年8月 東京電力調べ

商品ラインナップ オーラパックすぐ食べレンジシリーズ

オーラパック すぐ食べレンジ

3色のカラーバリエーションで陳列時に鮮やかに彩ります。

オススメ内容物

- ・さつまいも
- ・じゃがいも
- ・かぼちゃ など



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
8528	APすぐ食べレンジ(オレンジ)	40# 150X220 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.41g
1367	APすぐ食べレンジ(黄色)			
1368	APすぐ食べレンジ(緑色)			

オーラパック スタンドレンジ

マチ付きで自立するから店頭での陳列が際立ちます。

オススメ内容物

- Mサイズ・スナックえんどう
・ベビーコーン など
Lサイズ・枝豆・じゃがいも
・しいたけ など



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1359	AP スタンドレンジ袋 M	40# 120X160 G720 蒸気穴・チャック付き	3,000	1.59g
1360	AP スタンドレンジ袋 L	40# 150X140 G230 蒸気穴・チャック付き	3,000	1.86g

オーラパック 枝豆レンジ規格品

枝豆の変色と糖度の低下を抑える鮮度保持機能付き。

オススメ内容量

枝豆150g~200g



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1368	AP 枝豆レンジ 規格品	40# 150X220 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.41g

オーラパック すぐ食べレンジさつまいも

さつまいも専用のパッケージ。さつまいもの鮮度も守ります。

オススメ内容物

さつまいも1~2本用



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1755	AP すぐ食べレンジ さつまいも	40# 130X270 蒸気穴・チャック付き	1,500	2.56g

オーラパック すぐ食べレンジとうもろこし

とうもろこし専用のパッケージ。とうもろこしの鮮度も守ります。

オススメ内容物

とうもろこし1本用



商品コード	品名	厚み・サイズ	数量(枚)	重量(g/枚)
1845	AP すぐ食べレンジ とうもろこし	40# 130X320 蒸気穴・チャック付き	1,500	3.04g

採用事例(別注商品)

生活協同組合ユーコープさま



『簡便性』を今年のテーマとして、時短商品などの品ぞろえを強化しています。そういった取り組みの中で、こちらの安納芋は、そのままレンジ調理ができる袋にはいつていることから調理時間の短縮という面で、非常に簡便性が高い商品です。



販促資料も充実!

庄内たがわ農業協同組合さま



コンセプトは『ピールのおつまみ』です。おつまみとして気軽に手に取っていただけるように食べきりサイズに設定しています。鮮度保持機能は必要ですし、レンジ調理ができるということもおもしろいと思いました。手軽さが消費者に受け入れられ、小売店のパイヤーからも非常に好評です。



株式会社

ベルグリーンワイズ

WEB <http://bellegreenwise.co.jp>

MAIL info@bellegreenwise.co.jp

本社

愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

TEL. 052-238-1413 FAX. 052-238-1418

東京
オフィス

東京都千代田区鍛冶町2-4-5 オオタニビル3F

TEL. 03-3258-0030 FAX. 03-3258-0033

群馬県オリジナル土づくり肥料！

イチオシ

みなもと のうりよくあつぷ

源 農力アップ

収量
アップ！

品質
アップ！

食味
アップ！

根腐れ
軽減！

水稻に！

麦類に！

野菜に！

倒伏に
強くなる！

病害虫に
強くなる！

高温障害
軽減！

葉や茎が
丈夫に！

特徴

- ケイ酸の溶出率が高く、効きやすい！省力型ケイ酸質肥料！
- 水稻では、鉄・マンガンの効果で有害ガスの発生を抑制して根を守る！
- 各種ミネラル分、微量元素がバランスよく含まれているオールインワンな土づくり肥料です！

成分値	可溶性 ケイ酸	アルカリ分	可溶性 石灰	＜溶性 苦土	＜溶性 マンガン	＜溶性 リン酸	鉄分
含有成分（％）	23.0	47.7	43.5	2.6	2.6	2.6	12.9
保証成分（％）	20.0	40.0	-	1.0	2.0	-	-

成分値	＜溶性 ホウ素	モリブデン	銅	亜鉛	硫黄
含有成分（ppm）	440.0	7.0	7.0	13.0	5,500

供給：JAグループ、 取扱：JA東日本くみあい飼料株式会社、 製造：産業振興株式会社

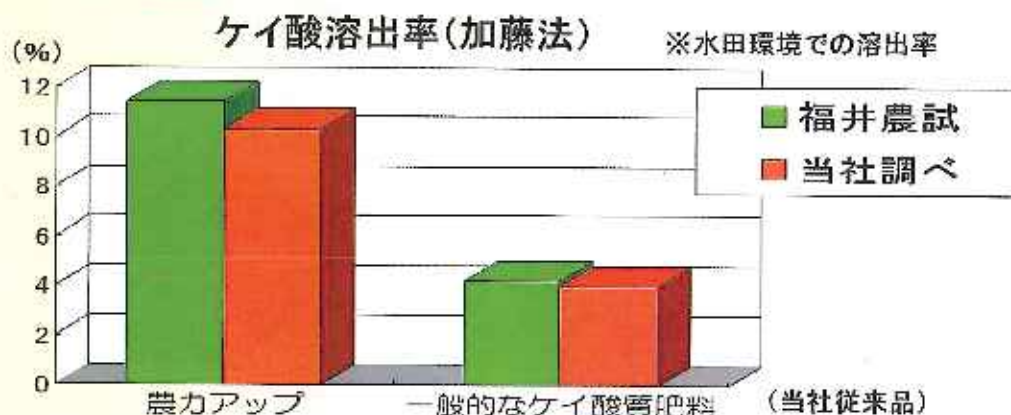


源農力アップとは…

1. 水稲では…

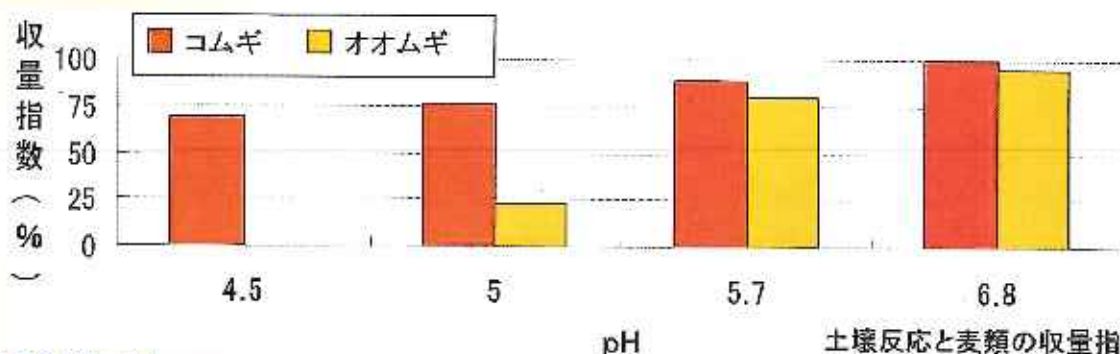
- ① 水田環境に近いpH6前後でもケイ酸の溶出率が高く、早く溶出します。根、葉、茎が丈夫になることに加え受光体勢が良くなり、光合成が促進され食味・品質向上につながります。
- ② 鉄・マンガンの効果で、有害ガスによる被害を軽減し、根が健全になります。

源流から
土を考える！



2. 麦類では…

- ① 酸性改良とケイ酸その他ミネラル分により増収効果と品質の向上、病害の軽減等が期待できます。



3. 野菜では…

- ① 健康な野菜作りに酸性改良が重要ですが、ケイ酸やミネラル、微量元素が生育を促進し、病害を軽減します。

源農力アップで
根張りも促進！

標準施用量

1. 水稲

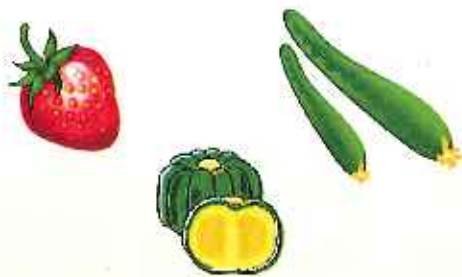
3～5袋/反

2. 麦

米麦: 5～6袋/反、麦追肥: 3～4袋/反

3. 野菜

5～6袋/反



農力アップ区

慣行区

撮影: 新潟県魚沼地区