



広島県産

恋の予感

好評発売中♥

「恋の予感」の名前は一般公募の中から選ばれたんですよ!

広島生まれのお米で暑さに強い品種です!

食べてみんさい 想いに届く

お米ひやげん
広島生まれ
26年産
精米年月日
14.10.12
JA ハーブライズ
広島県産 恋の予感 5kg

一度、食べると恋する気分に!? ほんとかな♥

私たちが届けします!

JAお米のアンバサダー

店頭での試食販売も行っています。
ぜひご試食ください!

ぜひお試しください!!

ひろしま米キャラクター
い～ね君

JA JA全農ひろしま

底力
ごはんの



新しい精米ラインが
できました！

〈新精米ライン〉5つの特徴

2.品質管理の徹底

品質管理室を設け〔玄米・精米・炊飯〕の検査を行います。

4.衛生的な設備・管理

工場内をゾーニングし、管理体制を強化。衛生エリア別履物の管理をするなど徹底しています。

1.多品種・小ロット対応

従来より少ない量でも製造が可能になりました。バラエティに富む商品開発が進みそうです。

3.多階層・ショートフロー構造

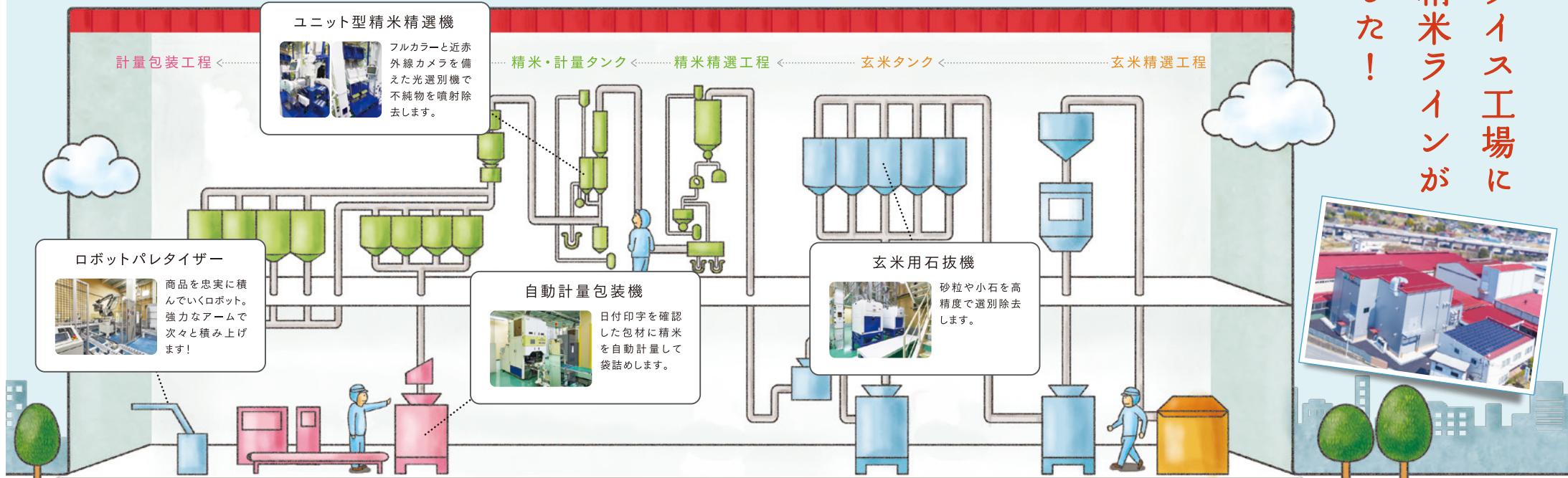
製造ラインを短縮することで、温度の上昇を抑え、お米に優しい精米が可能に！

5.先進のFAシステム

荷受けから出荷までを総合的に効率よく管理するシステムを導入しました。

より安全・安心な
お米をお届けするための
設備と精米技術を整え
徹底した品質管理が
可能になりました。

この春から稼働をスタートした、パールライス工場の「新精米ライン」。先進のFAシステムを導入し、徹底した品質管理のもと、生産者のこだわりや地域の特徴を活かした高附加值商品の開発ニーズにもお応えできる体制が整いました。荷受けから出荷までの間に徹底した異物除去を8工程に渡って行うことに加え、品質管理体制として、荷受け検査・玄米検査・精米検査・炊飯検査の4つを通して安定した品質保持を行っています。



最後は自動計量包装機で袋詰めされ
たお米が登場！直後に金属検出機で
最終チェックです。



品質管理室では精米のサンプルを外観や臭い、成分の分析機器や官能で出荷基準を守っています。



巨大なユニット型精米精選機は玄米を3段階で優しく精米します。光選別機で小さなゴミも見逃しません。



集中管理を行う部屋では、工場内の動きが全てモニタリングされています。



工場内の衛生管理は、履物を替え、手洗いをしてエアカーテンを通るなど各ゾーンごとに徹底されています。



JAお米のアンバサダーが
行ってみました♪

わたしの夏の食卓!



夏野菜のちらし寿司と
野菜漬物のにぎり

<主な食材>

(夏野菜のちらし寿司)酢飯、ごま、ちりめんじゃこ、スマーカーモン、パブリカ、枝豆、オクラ、スイートコーン、大葉、みょうが
(野菜のにぎり)酢飯、きゅうりの浅漬け、ナスの漬物、カブの漬物、海苔、ちりめんじゃこ



爽やかな
色どりが
涼を運んで
くれますね

ヘルシーでスパイシーなお弁当と
酸味が嬉しい簡単お寿司を

そんな暑さを乗り切るための
秋口までは残暑も続くことでしょう。
1年で最も暑い時期です。

酢飯 & 好みの具で

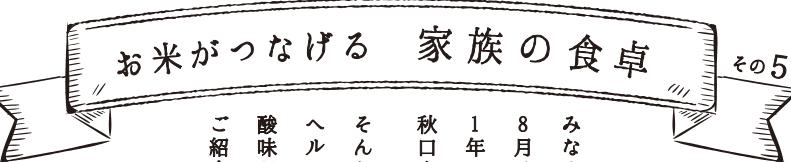
オーケー♡
あなたの風の
お寿司料理を

教えてくれたのは/
佐々木 有紀子さん
ささき ゆきこ

それにしても暑い…そのせいで
しょうね、私の周りにも食欲が落
ちている人が目立ってきました。外
気の暑さとエアコンのきいた室内
の温度差で、気をつけていても体調
を崩しがちです。そんなときにびつ
たりなのがお寿司です。「お寿司を
作る」と聞くとそれだけで大変そ
うに感じるかもしませんが、実
は必要な材料はお米、酢、砂糖、塩
だけ。

簡単な手順をご紹介します。ま
ず、2合のお米を固めに炊きます。
炊き上がったら、熱いうちに酢(大
さじ3と2分の1)、砂糖(大さじ
2と2分の1)、塩(小さじ1強)
を混ぜ込む。これだけなんです。

教えてくれたのは/
morehome saasa代表。11
年間の県立高校の家庭科教
諭を経て2011年に独立。基本
を丁寧に学べる『手軽に
手に入るものでおいしく』をモットーとした教室を開催。広島6次産業化プランナーとして地域の農産物を加工品に海田町の郷土料理である「さつま」を継承していくとする研究会を立ち上げ、地域の伝統の味を残す活動をしている。



みなさんご存知のとおり
8月は暦の上では「大暑」といい
1年で最も暑い時期です。

スパイシーな
味つけで
暑い夏を
乗りきろう



あっこさんのダナ弁
夏のスタミナ!
エスニックスペシャル

<主な食材>

(おかず)ガイヤーン(タイの焼鳥)、切干し大根とひじきのアジアンマル、ズッキニーニトルコ風お焼き、枝豆とじゅがいものカレー風味の春巻き、タイ風オムレツ、パクチー^{（ごはん）お米、フライドオニオン}

減塩 & 野菜 中心の
アツコさんのダナ弁
真心こもってます。

を入れると食感良し。タイ風オムレツはも挽き肉とネギをいれてナシブルーと卵を合わせて揚げ焼き風にカリカリッと食感よく仕上げます。おかげでの具材が多くて大変見えますが、私の場合、常備菜や乾物、冷凍保存してあるものを使

弁というものは、旦那さん用のお弁当:おわかりいただけたでしょか(笑)、これは旦那さんが腎臓を悪くしたのがきっかけで作り始めましたのがきっかけで作り始めました。私も10年続いています。私自身も野菜は大好きで、広島県産の新鮮な野菜を選んでいます。もちろんお米も然りです。

新鮮な野菜は美味しい!でもそれだけだと、実はお肉が好きな旦那さん:満足しません。夏ってこともありますし食欲がわくよう、スペイスやハーブを使ってパンチのあるエスニックな夏スペシャルの「ダナ弁」作ってみました。切り干し大根とひじきのアジアンマルは戻すだけ、ポン酢とナンブラー、キュウリ

アレンジして楽しんでいます。減塩で野菜中心な料理は、健康観光客や留学生に料理を教えた観察を日々でも病気を予防するという意味で取り入れてもいいと思います。塩分を使わずにいかに美味しいと言わせるか:腕の振るい甲斐がありますね(笑)これからも愛するミックスしてごはんに合うようにアレンジして楽しんでいます。旦那とダナ弁でいざ勝負!楽しんでまいります!



大貫 明子さん
おおぬき あきこ

教えてくれたのは/
調理師を10年経営後、主婦に。現在は外国人観光客向け広島の食の体験サイト Casa SORA 代表。自宅での食体験、料理教室、古民家でのフードトリップなどを通して主に外国人に日本の家庭料理を教えている。また、夫の腎不全をきっかけに10年以上作っている減塩野菜中心のお弁当「あっこさんのダナ弁」もHPで公開中。広島県内の農家とのコラボなど、活動の幅を広げている。

この基本の酢飯にお好みの具材を合わせれば、あなたの風のお寿司を作ることができます。それはお酢に含まれる酢酸が体内に入るとクエン酸に変化し、乳酸やビルビン酸などの疲労物質を分解する性質があり、お漬物を乗せて握ってもさっぱりとしておいしいですよ。

栄養面では、夏にお酢を取るといふとわれます。それはお酢に酢飯を盛つて夏野菜を散らしたり、お漬物を乗せて握ってもさっぱりとしておいしくですよ。

これから旬のミョウガや大葉など、和風ハーブも少し添えるだけで食欲増進になりますよね。

今夏、お盆にあなたならではのオリジナルお寿司でおもてなし。これ、ぜひお試しくださいね。

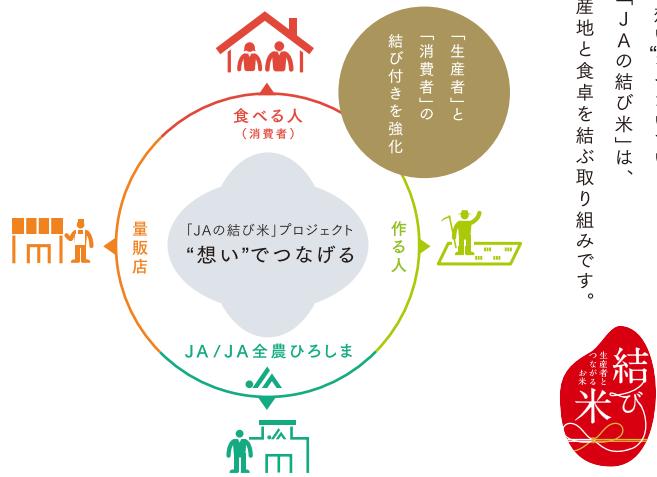
お味は
いかが
ですか ❤

vol. 05

お米売り場に会いにきました。

JAお米のアンバサダーになって
3ヶ月がたちました。
お米の研修や産地交流会に参加したり
新しいパールライス工場にも行きました。
そして売り場で試食販売に立ったとき
私の中へ全部がつながった気がします。

♥JAお米のアンバサダー 坂根さん



JAの結び米とは

未編

「食べてもらう」「作ってもらう」

かつては、やり取りの中に”想い“がありました。作る人は食べる人を想い、食べる人も作る人を想う。それにより安全・安心が守られ、産地が支えられ、

「JAの結び米」は、
産地と食卓を結ぶ取り組みです。



広島県産のお米・肉・卵・野菜が一同に集まる
「いい農♥ひろしま」を各地で開催中！

J A 全農ひろしまの取り扱い
品を一同に集めた「いい農

当日は試食販売や詰め放題、抽選会などお客様に楽しんでもらえるイベントを多数用意しています。



ある日の「いい農♥ひろしま」会場。
まるで市場のような賑わいです！

JIA全農ひろしまでは、お米の品質管理を徹底しています。品質管理室では独自の評価基準を設け、品種ごとの分析や炊飯官能評価を行ない、各品種の食味チャートや、メニュー適性などをまとめ、ホームページで公開しています。ぜひご覧ください。

こ存知ですか？

めぐり旅



暑い中の農作業
頑張ってください。



田んぼは今
美しいみどり色。

秋の収穫を
楽しみにしています。



美味しいお米を
つくるのは
豊かな自然と
人の力。
生産者のみなさんに
会いにいき、
お米のふるさとを
巡ります。



JA/JA全農ひろしまでは、
県内各地で
農業体験産地交流会を
開催しています。

三次市

三和町

ここで

育つお米と
子どもたちとの
つながりが生まれ
広がることをこれからも

期待したいですね



私たちの圃場があるところ
は、標高320メートルぐらい
です。三次といえば霧深いこと
で知られていますが、ここは霧
も少なく、日照も良くて寒暖
差もあります。大力谷に沿って
圃場が並んでおり、その奥が水
源です。水の清らかなことも私
たちの自慢です。昔から酒米の
産地と知られ、米を育てるに
は好条件が揃っている土地で
したから、昭和32年、県内で
も早いうちから圃場整備が行
われました。

元は3つの生産組合があり、
それぞれ共通の悩みは組合員
の高齢化です。徐々に農作業
が厳しくなっていく中で、この



真心を込めて作っていますので、
ぜひ私たちのお米を食べてみてください。
と瀬川さん。



稲穂と一緒に成長したかな?
この中から後継者が生まれるかもしれません。



田植体験した子どもたちが
稲刈り体験にも参加!



一部の耕作放棄地をなくすため、
牛の放牧、繁殖を行っているそうです。

まだ先祖代々の水田が守
れなくなってしまう。どうにか
しなければと3つの生産組合
の有志5人が発起人となって、
平成20年5月に農事組合
法人大力を設立しました。今
年度で設立9年目を迎え、農家
48戸・組合員52名でおよそ
20haのコシヒカリやひとめ
ぼれを育てています。圃場には
堆肥をしっかりと入れ、柵を作
り害獣対策もしっかりと行つて
います。

一昨年から田植え体験や稻
刈り体験を開催しています。最
初は親戚に声をかけてのス
タートでしたが、今年は子ども
やその親を含めて100名余
りにご参加いただき、その広が
りに驚いているところです。都
会に住む子どもたちや親御さ
んに、大力の良さや農業の良
さを伝えられることは嬉しい
ことです。これからもこのよう
な結びつきを大切にし、取り
組んでいきたいと思います。



圃場に溢れる子どもたちの笑顔♪

○ 農業組合法人 大力
三次市三和町大力谷
(お詫び／農業組合法人 大力
代表理事 瀬川 則秋さん)



広い倉庫に収穫された「大朝米」が積まれ出荷を待っています。

ことでコスト削減と効率化を図っています。この頃、「大朝米」ブランドも確立しました。さらなる効率化と強固な組織体制を進めるため、平成19年に現在の株式会社大朝農産となりました。現在は全体でおよそ280haの農地を扱い、7つの農業法人と6つの大型農家がそれぞれエコファーマー資格を取得し、栽培方法や使用する農薬・肥料の統一化などに取り組んでいます。その結果、「大朝米」のロットは大き

○株式会社大朝農産
北広島町岩戸

(お話／株式会社大朝農産
代表取締役 佐古 春雄さん
取締役 鈴木 栄治さん)

くなると同時に、ますます美味しくなったと自負しています。自信を持って作った「大朝コシヒカリ」をぜひ召し上がってみてください。



北広島町 大朝

お米づくりの

効率化とコスト削減
栽培方法の統一で
大朝米のブランドを
さらなる高みに

株式会社大朝農産の鈴木取締役(左)と
佐古代表取締役(右)。

私たちは大朝農産は2003年



3月に、北広島町・大朝地区の集落法人や大規模農家などの出資で、大朝町の集落法人ネットワークとして誕生しました。高価な農機や資材、飼料などを共同で購入し管理する



収穫で使用するコンバインはかなりの大型機種!迫力あります。



取材／平成29年6月



収穫された「大朝米」は共通の袋に入れられます。

大朝は江の川やその支流沿い

に標高400m前後の平地部や、寒曳山などの山々やそれから伸びる丘陵地など、高原状

の地形です。江の川水系の豊かな水源に加え、寒暖差もあり

お米を育てるのに適した昔からの米どころです。大朝で育つ

コシヒカリは「西の魚沼」と評判をいただいたこともあります。

東広島市

西条町

西田口の豊かな自然が育む田園風景を守り、つなぎながら安全・安心なお米をお届けします



小池代表理事の豊富な社会経験が法人の経営に活きています。

ここ、西田口は黒瀬川水系の古河川沿い、標高200メートルほどに位置し、緑豊かな自然に囲まれた、南向きで日照の良い米どころです。元々ここにあった2法人が「西田口」を愛し、緑豊かで効率的な農業を築き、希少植物の保護と環境保全の向上を目指す」を合言葉に、このエリアの農業生産基盤の整備をきっかけに平成20年4月に「農事組合法人ファーム西田口」設立となりました。整備区内の地権者63名(現在は65名)が全員参加し、現在も一丸となって稻作とアスパラガス栽培を頑張つ



各圃場のは隣り合っていて、世話がしやすそうです。



圃場整備も効率的に行われます。



取材時には、緑一面の美しい圃場を見ることができました。



広島大学の学生や留学生たちと田植や稲刈りの体験を通して交流をしています。

合言葉にもあるように、圃場やその周辺の環境保全も行います。農道の草刈りや水路・分水溝の清掃を行うほか、圃場に生息する希少植物や動物は、整備区域内に設けた500mほどの移植地に移植保護するなどしています。組合員も自然環境の保護と保全に地域住民と一緒に取り組んでいます。お米はコシヒカリとヒノヒカリなどを合わせて、およそ28haほどを育てています。各圃場はほぼ隣り合わせなので、効率的な手入れが可能です。害獣

ています。

も比較的少ないのも助かっています。

近隣の広島大学とも交流があります。収穫したお米が学食で使われていたり、広大生や留学生が昔ながらの田植えや稲刈りの体験をしたり、農作業の後はバーベキューを楽しんだりして交流を深めています。これからも消費者の皆さんのために、減農薬・減化学肥料で安全・安心なお米を作ります。ぜひ私たちの作ったおいしいお米を召し上がつください。

(お問い合わせ法人
ファーム西田口
代表理事 小池 智慧登さん)

○ 農事組合法人
ファーム西田口
東広島市西条町田口