

ごはんあれ！
ごはんの底力！

お米がつける
イロイロを紹介する
フリーペーパー

ムスボア

vol. 07

ごはんあれ！ごはんの底力

JA全農ひろしまパールライス工場が
精米HACCP認定取得！

結び米ニュース

結び米めぐり旅 庄原市高野町／三原市沼田西／廿日市市吉和

二〇一八年八月発行・発行人／JA全農ひろしま 東広島市西条百行東二二四 TEL 082-431-3000

大好評！発売中！

店頭で試食販売も
行なっています！

召し上がれ！



ひろしま米
キャラクター
い〜ねくん



私たちがお届けします♥



JAお米のアンバサダー

JA / JA全農ひろしま

精米 HACCP とは

食品の安全確保の国際標準であるHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)手法に基づき、食品安全・品質管理・衛生管理・食品防御等に精米工場が取り組む際、必要とされる要求事項を定めたのが、日本精米工業会の「精米HACCP規格」で、これを工程管理するシステムが「精米HACCP」です。

近年、「農場から食卓まで」のフードチェーン全体を通じた食品の安全に対する動きが急速に早まっており、これに関係する全ての事業者がお互いに食品安全のための対応を行わなければならない必要性が高まっています。「精米HACCP」の導入は生産から消費までのフードチェーンを繋ぐ役目を果たし、消費者からの信頼が高まる取組みになると考えられます。

より一層、安全・安心な
質の高いお米を
お届けいたします！

JAお米の
アンバサダー

おいしいお米の基準って？

JA全農ひろしまでは、品質管理室の米飯食味評価士などによる評価基準を設け、お米の品種ごとの分析や炊飯官能評価を行っています。こちらから是非ご覧になってみてください。

JA全農ひろしまホームページ 産地・品種紹介
<http://www.jazhr.jp/iine/hinsyu/index.html>



"HACCP認定マーク"は、食品として安全が確保され、品質も確かな精米であることを表しています。精米HACCP認定を取得すると、製造された精米の包装容器に左の"HACCP認定マーク"の表示ができます。

ひろしま米キャラクター
い〜ねくん

精米 HACCP 導入で

品質向上・衛生管理を徹底。

お客様へより安全・安心な

製品をお届けして参ります！

JA全農ひろしまの「パールライス工場」は、2017年4月から新ラインを増築し順調に稼働しています。ますます競争が激しくなる食品業界において、実需者や消費者に選ばれる食品工場となるためのレベルアップを果たす有効な手段として、2018年3月28日、消費者に安全な製品を提供することを目的に、一般社団法人日本精米工業会が定める「精米HACCP認定」を取得し導入いたしました。

本工場ではまず、この精米HACCP導入にあたり、清潔区・準清潔区などのエリア区分を明確に分け、品質管理強化の対応を行いました。既存工場・新工場とも、最終異物選別機や包装後の金属検出機などをCCP(重要管理点)に認定し、これを継続的に監視しています。

さらに、工場全体でこれまでも行ってきた一般衛生管理プログラムや5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)活動を強化。認定取得に向けて取り組んできたことで、職員一人ひとりの衛生管理に対する意識も向上しています。今後は、工程別ミートニング等を通して、職員への教育をさらに強化し「精米HACCP」を実行して参ります。



JA全農ひろしま
パールライス工場が
精米HACCP認定取得！



お米がつける 家族の食卓

その6



恋の予感 de ライスバーガー

協力/エディオンクラブ

- 1 グリーンリーフを洗い、ペーパーで水気をしっかり拭きとる。
- 2 普通に炊いた「恋の予感」に片栗粉を振り入れ、切るようによく混ぜたら60gずつに分ける。
- 3 2を直径8cmのセルクル(型)に入れて、軽く押さえて圧縮し成形しライスプレートにする。
- 4 フライパンにごま油をひき、ライスプレートを平らな面を上にして1分焼く。
- 5 平らな面に醤油を塗り、ひっくり返し90秒ほど香ばしく焼く。
- 6 簡単ブルコギの調味料を混ぜます。
- 7 豚肉に6の調味料を揉み込み、強火で炒めます。全体に火が通ったら野菜を加え、さらに炒めます。仕上げにごまを指で潰しながらふりかけたらブルコギは完成です。

教えてくれたのは、



吉田 有紀子さん
よしだ ゆきこ

studioY*tyky 代表。大手手作り教室でパン・ケーキ・チョコレート・パスタのディプロマを取得。同教室で講師を務める。エディオンclubでの料理講座を担当する他、公民館などでkidsお菓子教室や出張教室、自宅にてパン教室も開催するなど活躍中。

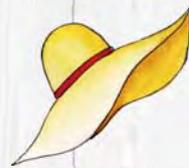
暑い時期はスタミナがつくお米料理がいいですよ！
それに、できれば簡単な方が…
今回は忙しい毎日の中でもチャチャッとできて元気な色あいの丼ふりと土日のランチが似合う♪
ライスバーガーをご紹介します！



材料(2~3人前)

- グリーンリーフ…適量
 <ライスプレート>
 ■炊いた「恋の予感」…360g
 ■片栗粉…大さじ1
 ■ごま油…少々
 ■醤油…少々
 <簡単ブルコギ>(2~3人分)
 ■豚薄切り肉…250g
 ■玉ねぎ…1/2個
 ■ピーマン…1個
 ■パプリカ(赤・黄)…各1/6個
 ■にんにく…1/3本
 ■大もやし…1/2袋
 ■ごま…適量
 (調味料)
 ■焼肉のタレ…大さじ3
 ■コチュジャン…小さじ1~小さじ3(お好みで調整)
 ■ごま油…大さじ1

焼き上がったライスプレートの上にグリーンリーフ、たっぷりのブルコギを順にのせ、グリーンリーフを折りたたみ、その上にライスプレートに乗せたら出来上がり。バーガーペーパーに包んでいただきます！



教えてくれたのは、



西村 祐紀さん
にしむら ゆき



豚バラの彩りスタミナ丼

- 1 パプリカは食べやすいサイズに切る。
- 2 豚バラは食べやすいサイズに切る。
- 3 油でパプリカを炒め、一旦取り出す。次に豚バラを炒める。
- 4 仕上げに「万能みそダレ」をからめます。あつさり仕上げたいときは、仕上げにお酢をお好みでかける。

材料(4人前)

- パプリカ…3コ(色違い3色)
 豚バラ…400g
 油…適量
 お酢…お好みで適量
 炊いたごはん…850g
 <万能みそダレ>
 ■砂糖…大さじ1
 ■みそ…大さじ2
 ■酒…大さじ1
 ■醤油…大さじ1
 ■生姜…1片
 ■ニンニク…1片

※生姜、ニンニクは粗みじんにして混ぜ合わせます。

「ママ楽サポート」代表。三重県出身。23歳で結婚し、24歳で出産、退職したのち、専業主婦として家事・育児に専念。10年前より広島在住。家事代行・ベビーシッター等で働きながら独学で保育士の資格を取得し、2016年に広島市内を中心に忙しいママ達の家事のサポート業務を行う「ママ楽サポート」を起業。家庭でも食と健康にこだわり、旬の野菜をしっかりと摂り健腸を心がける毎日。現在、高2、中3の2児のママ。



お味は
いかが
ですか♡

vol.06

農業体験産地交流会に
参加しました！

JAお米のアンバサダーになって、初めて
農業体験産地交流会に参加しました。
最初は苗を植えるのもおっかなびっくり。
でもすぐに慣れましたよ♡

田植えを始めて水を張った田んぼ…きれいだっとな。
こんな場所で育ったお米なら
店頭でも自信满满でおすすめできるはず！
収穫の頃を楽しみにしています。

♡JAお米のアンバサダー 平野さん



「JAの結び米」は、
産地と食卓を結び取り組みです。

「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、
未来に向けて豊かな食を育んでいきます。
経済効率だけで“モノ”を動かすのではなく、
“想い”をつないでいく。



musubimai news

結び米ニュース

僕も一緒に田植えを
楽しめました！

サンフレッチェ広島
アンバサダー
森崎浩司さん



さあ、
田植えだ！
キックオフ！

5月12日(土)安芸高田市、農事組合法人えーのーの水田で
開催された、農業体験・産地交流会の様子です。
爽やかな好天に恵まれた中、小さな子どもさんから大人まで、
幅広い世代の皆さままで一緒に田植えを楽しみました！

農業体験・産地交流会レポート



小さな子どもも泥んこになりながら
頑張っていました！



ピッチ(田んぼ)コンディションは上々！
足が気持ちいい♪



おーっと！ゴゴア
JAお米のアンバサダー
の投入だ♡

初めての田植え、
楽しかったよ〜



私も参加
しました♡



収穫が
楽しみたね



上手にゴール(田植え)
できました…よね？



JAお米のアンバサダー
平野さん



庄原市

高野町



おおびさま
大鬼山の麓で作った
自慢のお米を
多くの人に
知ってもらいたいです。



水、土、気温差の好条件がそろう土地です。と代表理事の長瀬さん。

高野町は中国山地に抱かれた備北地区の北東部にある地域で、りんご栽培で有名な町として知られています。私たちの組合がある新市は標高570メートルでオオサンショウウオもいる手付かずの自然が残る大鬼山の麓にあります。平成21年の結成から丸8年が経過した現在、組合員は9名で南地区の活動と一体になった営農活動を行っています。耕作面積は約22ヘクタールあり、地域水田の耕作を行っています。トラクター、田植え機、コンバインなど大型農機を導入しており、農作業の負担が大幅に軽減されて助かっています。



ドローンを使った作業も。



組合のメンバーと家族のみなさん。



収穫の様子。お米はモミの状態でお荷。



地域の子ども達の田植体験。



大型農機が大活躍。



毎年2月～3月に水神様へ薫で作った龍を奉納。江戸時代から続く伝統行事。

「おいしい米づくり」をめざし、余分な肥料を投与しない土作りに力を入れました。大鬼山を源流とする大鬼谷川を水源にし、良質な土と水+地域の特徴でもある気温差でコシヒカリを生産しています。一部は農地を貸してもらっている土地の所有者へ「ふるさと米」として送っています。遠方に住む所有者にお米を通じてふるさとを思い出し、地域との結びつきも深めています。

今年秋には、出荷するお米の一部をJA全農ひろしまさんからブランド米として発売する予定になっており、大変楽しみにしています。

(お話) 農事組合法人ファーム南
代表理事 長瀬 廣司さん

○農事組合法人ファーム南
庄原市高野町新市



大鬼山の麓、山々に囲まれた圃場。

取材/平成30年6月



以前は棚田だったので区画整理されて作業が効率化されました。
と話す代表理事の谷口さんと理事の保元さん。



ホタルもいるし、エヒメアヤメもある自慢の町。



少し高い場所から見た耕作地。

三原市

沼田西



全国的にも珍しい
エヒメアヤメの
自生地区の近くで
真心を込めて
お米を作っています。



真心込めて作ったお米を
多くの人に食べてもらいたいです。
と代表理事の谷口さん。

沼田西は、4月中旬〜下旬にかけて紫色の花を咲かせるエヒメアヤメの自生南限地です。エヒメアヤメは中国大陸に咲く花で氷河期に日本列島が朝鮮半島と陸続きだったことを植物学的に示す貴重な植物です。昭和10年に国の天然記念物に指定され、地元の保存会と市教育委員会が協力して保存に努めています。また、沼田地区は三原城を築いた毛利元就の三男・小早川隆景ゆかりの地で沼田東の米山寺には小早川一家のお墓もあります。そんな自然と歴史が残るこの地区に私たちの組合はあります。

平成25年の組合発足時、組合名は組合員から公募し、沼田西が誇るエヒメアヤメを大切に思う気持ちから「農事組合法人 エヒメアヤメの郷」という名前に決まりました。
傾斜地に広がる棚田ですが、昔は耕作単位がとて狭く、大型農機の導入が困難でしたが、2、3枚の棚田を、高さを均一にして1区画に整理したので作業効率が上がりました。32ヘクタールある棚田は現在99名の組合員で耕作しています。

近くのため池や川にはたくさんのホテルが生息しています。昔から水が良いと言われてきた地域です。
私たちは「地域活性化と農業経営」を念頭にお米作りをしてきました。野菜にも着手し、アスパラやナスの栽培も行っています。お米と並行して行うことで売上アップをめざしています。これからも地域活性化に一翼を担えるように頑張っていきたいです。

(お話) 農事組合法人
エヒメアヤメの郷
代表理事 谷口 隆三さん

○農事組合法人
エヒメアヤメの郷
三原市沼田西惣定



エヒメアヤメを目当てに毎年多くの観光客が訪れる。



地域活性化のために農業体験も実施している。



以前はこのような棚田ばかりだったが、区画整理で整えられた。



大型農機導入で作業効率アップ。



秋になると黄金色に輝く稲穂。

取材/平成30年6月

吉和 廿日市市



豊かな自然と
美しい水で
美味しいお米を
育てています。



きれいな水がお米の美味しさにつながっていると思います。
と、笑顔で語る代表理事の中田さん。

廿日市市吉和は標高およそ600メートルのところであり、ご覧の通り、豊かな自然に囲まれたのどかな場所です。昼間は気温が30度を超える時もある夏場でも、朝晩は20度以下に下がりますから寒暖差も激しいですね。日照も降水量も比較的安定しています。圃場に入る水は太田川上流域でとてもきれいな水で、十分な水量もあります。この水が私たちの作る吉和のお米を美味しくしてくれているのだと思います。

農事組合法人よしわは平成14年12月18日に設立、現在は代表理事などを含み組合員は



親子ほどの年の差がありますが信頼感で結ばれているお二人。



人手不足解消にひと役買ってくれる大きなドローン。



車刈りの合間、汗びっしょりで駆けつけていただきました。



取材／平成30年7月

一反ごとに整備された圃場は緑のじゅうたんのよう。

176名です。約50haの圃場のうち「ひとめぼれ」を7〜8割ほど、その他「コシヒカリ」や「ヒメノモチ」、米粉用米を作っています。近頃はキャベツやルバーブも少ないですが手がけています。組合員の高齢化に伴って人手不足な面もありますが、最新のドローンや機器も導入しており、お米作りを続けていく環境は整っています。これからは私たちがやがて継ぐ、若い人たちが現われてくれれば嬉しいですね。吉和ならではの働き方を思案して行きたいと思っています。



次の世代の働き方についても思案中と語る、事務局の増田泰和さん。

ここで収穫されたお米は、JA全農ひろしまの「パールライス工場」で精米しています。多くのお米はJA佐伯中央管内の、病院やスキー場、学校などへ出荷されますが、他にもJA佐伯中央の産直市で玄米の量り売りをしています。吉和のお米を知る人がもっと増えていくと嬉しいですね。

(お話／農事組合法人よしわ 代表理事 中田 安義さん)

○農事組合法人よしわ 廿日市市吉和



圃場のすぐそばを清流が流れます。



美しい川のせせらぎに魚影を求めて釣り人が訪れます。