Green Ishikawa
No.150

グリーンいしかわ

5
2022.May

Green Ishikawa Contents

News & Topics

- 令和４年度のスタートにあたってのキックオフ大会
- 第55回たけのこ感謝祭
  ～令和４年産たけのこの豊作と有利販売を祈願～
- 今年もうまい！ 石川の春野菜♪
- 新入職員紹介
- 能登北部ＪＡ広域農家戸配送出発式
- 能登金沢フェア開催

お知らせ ほか

- 米心石川
  夏カレー対決キャンペーン
- ＪＡホーム
- ひゃくまんぞく亭

全農いしかわ公式Facebookページ

全農いしかわの公式Facebookページ
「石川うまれがだいすきさ」

県産農畜産物やＪＡ加工品、イベント情報などを掲載中！ぜひご覧ください！

URL：www.facebook.com/ishikawaumare.daisukisa.

令和４年度のスタートにあたってのキックオフ大会

県本部では、協同会社も含めたグループ全体の４年度計画の周知と目標必達に向け、全職員・社員の力を結集することを目的に「令和４年度のスタートにあたってのキックオフ大会」を４月４日、５日の両日に開催しました。

はじめに、末政県本部長より、「農業情勢は厳しい環境の中にあるが、悲観せず危機感を持ち、３ヵ年計画の初年度として「生産振興と生産基盤の強化」、「需要開拓と販売力の強化」、「大規模経営体への総合的対応と事業競争力の強化」、「ＪＡへの支援拡充と最適な事業体制の構築」、「新たな事業領域への拡大」の５つの重点施策にスピード感をもって、その目標達成に向け取り組んでほしい。ＪＡ・農家組合員からなくてはならない存在になりましょう。」との挨拶がありました。

続いて、全農本所森部長から全農全体の令和４年度最重点施策について、南副本部長より県本部の重点施策の概要説明とコンプライアンス遵守の取組の徹底指示がありました。その後、各部長、ＪＡグループ石川営農戦略室長、協同会社代表役員による４年度事業計画と重点実施策等の説明がありました。

最後に、職員代表（１日目：小松自動車センター北、２日目：園芸課　竹原）より「５つの重点施策の実践を加速化するとともに、ＪＡの「持続可能な経営基盤の確立・強化」を後押しすべく、ＪＡ・全農・協同会社が一体となり、「ＪＡ支援策」をより明確に、着実に実行していきます。」との力強い決意表明を行い、大会を締めくくりました。

園芸課

第55回たけのこ感謝祭 ～令和４年産たけのこの豊作と有利販売を祈願～

４月15日(金)、「第55回たけのこ感謝祭」（主催：石川県野菜園芸協会、後援：本会）が金沢市寺町の妙福寺で行われ、生産者を始め、ＪＡ、行政、流通関係者ら約20名が出席しました。

この感謝祭は約250年前に江戸から県内に初めて「孟宗竹」を持ち帰り、今日のたけのこ産地の礎を築いた加賀藩割場足軽「岡本右太夫　翁」の墓がある同寺で毎年開催しており、関係者らは翁の遺徳を偲ぶとともに、本年産のたけのこと併せて県産青果物の豊作と有利販売を祈願しました。

県産たけのこはＪＡ小松市、ＪＡ金沢市、ＪＡ白山、ＪＡ石川かほくより出荷され、表年の今年は約500ｔの出荷を見込んでいます。

今年もうまい！石川の春野菜♪

きゅうり

４月４日(月)、ＪＡ金沢市砂丘地集出荷場で春野菜を代表する県内産春きゅうりの初出荷が行われました。

天候に恵まれたことから昨年並みの初出荷となり、シャキシャキとしたみずみずしい春きゅうりが市場を通じて県内の量販店へ届けられました。

ＪＡ金沢市では、５月中下旬には最盛期を迎えるとともに、７月上旬までに約430ｔ（９万ケース）の出荷量を見込んでいます。

ＪＡ金沢市胡瓜部会　荒川部会長

加賀太きゅうり

ＪＡ金沢市加賀太きゅうり部会　中林部会長

４月６日(水)、ＪＡ金沢市砂丘地集出荷場で加賀野菜の一つである「加賀太きゅうり」の出荷が始まりました。本年は、３月以降の好天により生育状況が良く、品質のよいきゅうりとなりました。

「加賀太きゅうり」の出荷最盛期は５月中旬から６月上旬で、関西・関東・中京市場へも出荷を予定しており、11月上旬頃までの出荷で、約450ｔ（９万ケース）の出荷量を見込んでいます。

たけのこ

４月６日(水)、春の味覚である「たけのこ」が県内でトップを切ってＪＡ小松市東山たけのこ集出荷場から出荷されました。

本年は表年にあたるため、昨年より出荷量は多く、出来も上々です。

以降、ＪＡ金沢市、ＪＡ白山、ＪＡ石川かほくなどで順次出荷が始まり、４月下旬～５月上旬に出荷最盛期を迎えました。

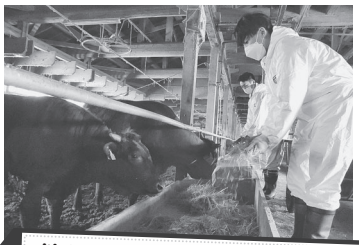
ＪＡ小松市たけのこ部会　橋本部会長

新採職員研修

新採職員研修を実施し、
会全体の事業について理解を深めました。
今後も職員の資質向上のため研修を実施していきます。

食肉センター

能登牛肥育実験農場(ひも結び)



能登牛肥育実験農場(餌やり)

精肉パックセンター

農機施設課

JAアグリライン石川(肥料工場)

金沢自動車整備工場

穴水事務所(しいたけ原木)

田植研修

田植研修

肥　料
農薬課

能登北部ＪＡ広域農家戸配送出発式

４月４日(月)、ＪＡおおぞら・ＪＡすずし管内において、生産・生活資材での能登北部ＪＡ広域農家戸配送業務を開始するにあたり、出発式が行われ、ＪＡ及び全農・ＪＡアグリライン石川の関係者が出席しました。

この農家戸配送の取組は、全農の物流拠点から農家組合員へ生産資材・生活資材を直接配送するもので、ＪＡにおける物流コストの削減を図り、ＪＡ物流業務を外部委託することにより人材を効果的に配置し、より高い農家組合員サービスを提供できる営農経済体制の構築を目指すものです。

また、２ＪＡのＪＡ域を越えた「広域農家戸配送」は、本県では初めてのケースであり、従来の個別ＪＡごとの農家戸配送と比べ、さらなる配送業務の効率化が図られることから、全農では持続可能な経営基盤の確立に向けたＪＡ支援策として、今後、県内全域での広域農家戸配送への移行を進めていきます。

米穀課

能登金沢フェア　開催

４月13日(水)～４月15日(金)、東京都内でスーパーマーケット事業を展開している京王ストアの聖蹟桜ヶ丘店において、「能登金沢フェア」が開催されました。

今回は２年ぶりに本会職員が店頭に立って石川県産米の魅力をＰＲしました。

石川県産能登コシヒカリやひゃくまん穀を販売し、たくさんのお客様に購入していただけました。

お客様からは、「いつも石川のお米を購入しているよ」「石川フェアは久しぶりの開催だよね？今後も定期的に開催してほしい」といった嬉しい声をいただき、売場はとても賑わいました。

今回のフェアでは、コロナ禍を踏まえて、従来行っていた試食や、ご当地キャラクター（ひゃくまんさん）によるＰＲが実施できませんでした。また、売り場も従来より縮小した中での開催となりましたが、今回のフェアを通して、東京のお客様に石川県の食の魅力を可能な限り発信することができました。

今後も、このような活動を継続し石川県のおいしい農産物を広くＰＲすることで、新たな石川県のファンを増やしていきます。

※写真はイメージです。
あなたはどっち派!?
ひゃくまん穀おにぎり
夏季限定
夏カレー対決
キャンペーン
キャンペーン期間
6月1日(水)
8月31日(水)
抽選で100名様に
ひゃくまん穀オリジナルQUOカード1,000円分 プレゼント!
応募・詳細はこちらから
米心のインスタグラムアカウント
@beishinishikawaを
フォローしてくれたら
当選確率が2倍に!
小松とまと使用 夏野菜カレー
【夏季限定】小松とまとケチャップを使用した自家製野菜カレー。
旬の夏野菜、揚げナスが旨味を引き立てます。お子様もおいしく頂けます。
石川県産牛乳使用 バターチキンカレー
【夏季限定】アイミルク「のとそだち」牛乳を使用した自家製バターチキンカレー。ごろっと入った鶏肉、
バターのコク、牛乳のまろやかさが生み出す絶妙な味がめちゃうまお子様もおいしく頂けます。
能登塩まぶし 紅鮭
No.1
珠洲産の能登塩を紅鮭のほぐし身に混ぜました。色鮮やかな紅鮭と旨みのある能登塩がひゃくまん穀に良く合います。
福井梅
肉厚でマイルドな酸味の福井県産梅の「紅映(べにさし)」を使用。バランスの良い定番の味です。
源助大根 たくあんマヨ
加賀野菜「源助大根」のたくあんをマヨネーズで和えました。マヨネーズの酸味とたくあんのシャキシャキ感が相性抜群。
能登牛 そぼろマヨ
能登牛をしっとりとしたそぼろに仕立て、マヨネーズと和えました。意外な組み合わせがひゃくまん穀によく合います。
金沢のお出汁 昆布
大野醤油を使用したお出汁で煮込んだ自家製昆布です。ほんのり香るだしがやさしい味付けになっています。
能登豚 生姜焼き
「能登豚」を使用した自家製生姜焼きをおにぎりに包み込みました。ほのかな生姜の味が食欲をそそります。
大野たまり醤油 和風 ツナ・マヨ
大豆のうまみ成分が多く、トロリとした濃厚感のある大野たまり醤油をツナマヨに混ぜ、和風ツナ・マヨに仕上げました。マヨネーズ感たっぷりでおいしさUP!
能登塩まぶし 焼たらこ
定番の焼たらこに珠洲産の能登塩を混ぜました。一番釜の上質な塩が焼たらこの味を引き立てます。
マイハート 株式会社 米心石川
「つくる」と「たべる」のあいだに。
㈱米心石川は食品安全の国際規格FSSC22000認証を取得しております。
金沢市松島1丁目1番地 Tel.076-240-5788
米心石川
検索

JAホーム 新しいショールームのご紹介
SNSで
情報配信中!
@ja_home_ishikawa
Welcome to our showroom!
1
3Dパースを映して
イメージの共有!
Favorits space
2
3
JA KENSETSU
ENERGY
住まいの要素を取り入れた
「JA ホームならでは」のショールーム
1. ダイニングスペース :食卓を囲むような空間で 3D パースを使いイメージ共有
キッチンカウンター :対面式になっており、キッチン高さを実際に体感できる
2. リビングスペース :リビング高さを体感でき、くつろぎながら対話をつむぐ
3. エントランス :親しみのある JA イメージのグリーンがお客様をお出迎え
LDKのような空間とすることで、家にいるかのような安心感の中で対話が弾むよう計画しました。住まいを実際に体感できるだけでなく「JA ホーム」に対する親しみとコミュニケーションが生まれる空間となっています。
新築・リフォームのご相談はJAホームまで
(株)JA建設エナジー 住宅課
TEL 076-240-5441 HP http://www.jahome.jp/

令和4年5月号　No.150（隔月発行）

能登牛

石川県のブランド和牛『**能登牛**』と
大粒で冷めても美味しい『**ひゃくまん穀**』を
使用しており、会議や研修会、
自分用のご褒美など、ちょっと贅沢な
食事にぴったりのお弁当です。

ひゃくまん穀

《焼きたて弁当》

注文を受けてからお作り致します

- **Y-1** 能登牛焼きたてサーロイン重　3,280円
- **Y-2** 能登牛焼きたて「極み」弁当　2,480円
- **Y-3** 能登牛焼きたて弁当　1,980円
- **Y-4** 能登豚αのめぐみ焼きたて弁当　1,580円
- **Y-5** 能登牛串焼き　1,080円

《お弁当》

B-1
能登牛サイコロと
能登豚食べくらべ弁当
1,780円

B-2
能登牛サイコロと
そぼろ弁当
1,780円

B-3
能登牛と能登豚
相盛り弁当
1,580円

B-4
能登牛焼肉と
牛そぼろ弁当
1,580円

B-5
能登牛焼肉と
2色そぼろ弁当
1,580円

B-6
能登牛焼肉と
生姜焼き弁当
1,380円

B-7
能登牛しぐれ煮と
玉子そぼろ弁当
1,280円

能登牛
押し寿司
※写真は「3貫入」です
O-1（6貫入）1,580円　O-2（3貫入）980円

※表示価格はすべて税込みです

《電話での注文はこちら》
TEL.076-254-0129

金沢百番街あんと内
ひゃくまんぞく亭　全農

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。

発行所／全国農業協同組合連合会　石川県本部
管理部　開発広報課
〒920-0383　金沢市古府1丁目220番地
TEL（076）240-5371　FAX（076）240-5319
http://www.is.zennoh.or.jp