

グリーン いしがわ

7
2022.July



令和4年産 ルビーロマン初競り

7月15日(金)、金沢市中央卸売市場にて本年産ルビーロマンの初競りが行われ、特秀Gクラス800gの房が過去最高値を更新し、150万円で競り落とされました。

本年もルビーロマンをよろしくお願いします!

(※Gクラス…1粒概ね30g以上の大粒ぞろいの房)

Green Ishikawa Contents

News & Topics

- ・令和4年度JAグループ農機事業キックオフ大会
- ・整備作業の安全研修会
- ・農機・自動車展示会
- ・第50回全国豆類経営改善共励会
- ・大麦全量「1等」と格付～JA能美 令和4年産大麦・初検査～
- ・麦とろ麺なるほど調理レシピ
- ・令和4年度 ルビーロマン生産者大会
～ブランドイメージにふさわしい高品質な出荷をめざし団結～

お知らせ ほか

- ・JAホーム
- ・米心石川 ひやくまん穀おにぎり人気選手権結果発表
お米の正しい保管方法
- ・石川県産とまとインスタキャンペーン
- ・食べよう石川すいかレシート応募キャンペーン

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



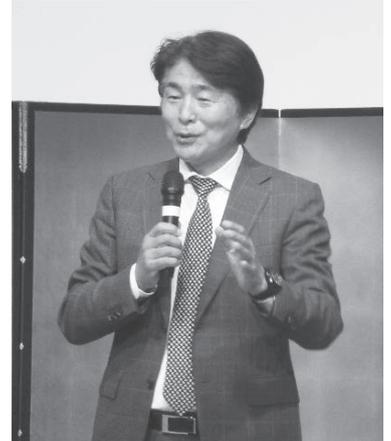
**農機
施設課**

令和4年度JAグループ農機事業キックオフ大会

県内JAグループの結束による農機事業の目標達成と組合員サービスのより一層の向上を目的として、県内14JAと関係者を合わせて約80名を参集し、6月16日(木)にホテル金沢において「JAグループ農機事業キックオフ大会」を開催しました。

末政県本部長による開催挨拶の後、農機情勢及び生産資材価格の引き下げの取り組みの報告、令和4年度重点事業方策の説明を行いました。

引き続き「令和3年度JA農機セールスコンテスト」、「令和3年度JA農機整備コンテスト」の表彰式が行われ、セールスコンテストではJA志賀の河野辰夫さんが2部門で年間最優秀賞を、整備コンテストでは5年以上の部でJA小松市の藤田章平さん、5年未満の部でJAはくいの吉田卓矢さんが年間最優秀賞として表彰されました。



NHKサッカー解説者の山本昌邦さんによる熱のこもった講演

また、サッカー元日本代表で現在は情報番組等で活躍中の山本昌邦さんより、「一流選手から学ぶ目標達成へのプロセス」と題して記念講演が行われました。

自身の選手時代の経験談や多くの一流選手を指導してきた中で、目標達成に向けてのプロセスを考え、実践していくことが重要であるご講話頂きました。

JA志賀の河野辰夫さんによる目標達成に向けた決意表明に続き、参加者全員によるがんばろう三唱を行い、南副本部長による閉会の挨拶で大会を締めくくりました。

本会は今後も農業機械の取扱いの維持・拡大、アフターサービスの充実を図っていくとともに、JA農機事業の基盤強化に向けて取り組んでいきます。



JA志賀 河野氏による決意表明

**農機
施設課**

整備作業の安全研修会（7月5日(火)開催）

JA農機担当職員を対象に、初めての試みとして「整備作業の安全研修会」を開催し、総勢13名の参加がありました。この研修会は農機や整備に使用する機材の正しい取扱方法を学ぶ事で、想定される労働災害・事故を未然に防止する事を目的としています。

研修では、整備作業に必要な資格や、作業中のヒヤリ・ハットの事例を学んだり、危険予知トレーニングとして、イラストから想定される危険や、具体的な回避対策等を



ディスカッション形式で話し合ったり、正しい機械の積み下ろしや荷締めの方法を実際に学習しました。

今後の秋の繁忙期に向けては想定される作業の危険因子を共有する事で労働災害が発生しない様に対策する事が重要となってきます。今後も同様の研修を定期的で開催していきますので、宜しくお願い致します。



農機施設課・
自動車課
合同

農機・自動車展示会（7月1日(金)～2日(土)開催）

今年1月より稼働している能登北部JA農機センターにおいて、JAおおぞら、JA内浦町、JAすずしと合同で農機・自動車展示会を開催しました。農業機械では秋シーズンを控える中でコンバイン・共同購入トラクタ「SL33L」などの大型農機や、草刈機、管理機などと、自動車では今話題の新車・新型車や営農軽トラック、お買得中古車を多数展示しました。



また、農機安全講習会の開催や営農・融資相談も実施し、開催両日ともに30度を超える猛暑にも関わらず300名を超える来客があり、多数の成約を頂きました。



米穀課

第50回全国豆類経営改善共励会

第50回全国豆類経営改善共励会の表彰式が6月29日(水)に開催されました。

大豆・集団の部において、株式会社あぐりー石新田義宣様が全国農業協同組合連合会経営管理委員会会長賞、大豆・家族経営の部において、有限会社くらた農産 倉田久司様が公益財団法人日本豆類協会理事長賞を受賞されました。

株式会社あぐりー石は大豆の狭畦栽培で機械化を拡大しており、散布用ドローンや圃場管理システムのスマート農業で生産コストを低減し、高い収量と品質を確保しています。また地区の中心的経営体で地域農業を支える役割を担っている点が評価されました。

有限会社くらた農産は排水対策において高い精度で実施、また機械を大豆と露地野菜で用いることで機械利用効率を高め、機械コストの低減に繋がっています。地区内では他の経営体とも連携し団地化を積極的に進め、地区全体としての生産性向上に貢献するとともに自社の規模拡大に対応できる体制を構築している点を評価されました。

本会としても石川県全体の大豆生産において、高収量・高品質に向け努めていきます。





米穀課

大麦全量「1等」と格付 ～JA能美 令和4年産大麦・初検査～

県内産大麦の刈取りが5月28日(土)から開始され、6月14日(火)に、県内最大の産地であるJA能美西部ライスセンター横倉庫において、県内トップを切って初検査が行われました。

JA能美 和田組合長のご挨拶の後、JA能美の検査員による検査が行われ、検査された8トン全量が1等と格付されました。

本年は、生育期間を通じて好天に恵まれたため、品質も良好で収量も前年を上回っており、県下で約4,000トンの生産量を見込んでいます。

大麦は食物繊維が豊富で、糖質の吸収を抑えたり、血中コレステロール値の低下に効果があるとされています。



夏の健康管理に、麦茶や麦ごはん等、石川県産の大麦をぜひご賞味ください。

*大麦の品種「ファイバースノウ」は、麦ご飯用の押麦のほか、麦茶の原料として使用されます。



おいしい 茹で方

7分

1. 「麦とろ麺」1袋に対して、水約2ℓを用意し、沸騰したら麺をパラパラとさばき入れます。吹きこぼれそうになりましたら火を弱め、箸で時々かき混ぜながら**7分間**茹でてください。
2. 茹で上がりましたら、ざるに取り、手早く冷水で水洗いしてください。
3. 水洗いした麺を器に盛り、お好みのめんつゆ、薬味でお早めにお召し上がりください。



※あたたかい麺としてもおいしく召し上がれます。その際には茹で時間を1～2分短めにするのがコツです。



調理の際、熱湯を使いますので、やけどには十分ご注意ください。

麦とろ麺なるほど調理レシピ

調理例



ねばねばとろろ麦とろ麺

〈材料／2人分〉

麦とろ麺……………200g オクラ……………4本
長いも……………8cm めんつゆ(3倍濃縮)…50cc
めかぶ……………1パック
なめこ……………1/2袋

〈作り方〉

- 1 なめこモロヘイヤはさっと茹でておきます。
- 2 長いもは皮をむき、すりおろしておきます。
- 3 オクラはまな板にのせ塩(分量外)をふり転がしながら産毛をとっておきます。
- 4 鍋にたっぷりの湯をわかし、麦とろ麺をゆでます。
- 5 オクラはふんわりラップをし、600Wで30秒加熱後、1cm幅に切ります。
- 6 麦とろ麺はざるにあげて流水で洗いしっかり水けをきります。
- 7 麦とろ麺を器に盛り、すりおろした長いも、モロヘイヤ、めかぶ、なめこを上のにせ、つゆをかけていただきます。



冷やし中華風

〈材料／2人分〉

麦とろ麺……………200g トマト……………1個
ささみ……………100g レタス……………1/4個
料理酒……………20g 青じそ……………5枚
すりおろししょうが…20g 麺つゆストレート…100g
きゅうり……………1本 酢……………10g
卵……………1個 ごま油……………6g
ごま……………小さじ1

〈作り方〉

- 1 きゅうり、レタスは千切りに切ります。卵はゆでたまごにします。
- 2 鍋にささみがつかれる量の水、すりおろししょうがを加えて沸騰させます。
- 3 ささみ、料理酒を加えて沸騰したら火を止め、蓋をして8～10分放置します。
- 4 ささみを取り出し、筋を取り除いてほくしておきます。
- 5 麦とろ麺をゆでて、流水でよく洗います。
- 6 茹でた麦とろ麺に、1、4、トマトを盛り付けます。
- 7 麺つゆストレート、酢、ごま油、ごま、細かく切った青じそを混ぜ合わせ、上からかけます。



ジャージャー麺

〈材料／2人分〉

麦とろ麺……………200g コチュジャン…大さじ4
豚挽き肉……………200g しょう油…………大さじ4
しいたけ……………1パック(6個) 砂糖……………小さじ1
たけのこ水煮……………60g 調理酒……………大さじ1
しょうが(みじん切り)…1かけ 水溶き片栗粉…100ml
にんにく(みじん切り)…1片 ごま油、ラー油…適量
きゅうり、長ねぎ…適量

〈作り方〉

- 1 しいたけ、たけのこはみじん切りにします。きゅうりは細切り、長ねぎは白髪ねぎにしておきます。Aの調味料を合わせておきます。
- 2 鍋に湯を沸かし、麦とろ麺をゆで、氷水でしめてザルにあげておきます。
- 3 麦とろ麺をゆでている間にあんを作ります。フライパンにごま油を熱し、しょうが・にんにくを入れます。少し香りが立ったら豚挽き肉を加えてポロポロになるように炒め、しいたけ・たけのこ、Aを加えて炒め合わせます。
- 4 なじんだら水溶き片栗粉でとろみをつけ、ラー油を回しかけます。
- 5 器に麦とろ麺、あん、きゅうり・ねぎを盛り付けて出来上がりです。

園芸課

令和4年度 ルビーロマン生産者大会 ～ブランドイメージにふさわしい高品質な出荷をめざし団結～

6月28日(火)、「令和4年度 ルビーロマン生産者大会」を開催しました。今年度は出荷販売目標30,000房を掲げており、天候に負けない栽培管理、栽培技術の底上げにより、ブランドイメージにふさわしい高品質なルビーロマンの出荷を目指します。



大会では本会より「販売方針・出荷体制について」説明を行ったほか、各市場関係者より「市場でのルビーロマンの評価」について、石川県農林総合研究センターより「今後の栽培管理」についてお話をいただきました。

また、生産者代表としてJA加賀 丸山充雄さん(ルビーロマン研究会副会長)が音頭をとり「ガンバロー三唱」を行いました。

今後は8月18日に東京にて県知事によるトップセールスを開催する予定です。

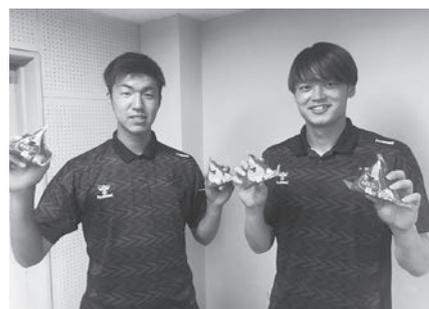
7月15日(金)に初競りが行われ、特秀Gクラス800gの房が150万円の過去最高値で競り落とされました。


 米穀課
開発広報課

キリンビバレッジコラボイベント実施

本会(米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会)とキリンビバレッジはコラボし、6月11日(土)のツエーゲン金沢のホームゲームにて、ひやくまん穀おにぎりの新商品「夏野菜カレー」、「バターチキンカレー」と、リニューアルした午後の紅茶「おいしい無糖」を1,000人の観戦客へ振る舞いました。当日はツエーゲン金沢と横浜FCの試合で、3年ぶりの来場者「1万人チャレンジデー」とあって、約1万2,000人の観戦者が訪れました。配布テント前には長蛇の列が並び約50分で配り終わりました。

本会では今後もプロスポーツチームの支援に取り組むと共にお米の消費拡大に努めます。



▲上田選手、波本選手

◀キャプテンの廣井選手



(令和4年度全国安全週間スローガン)
安全は 急がず焦らず怠らず
 ～(株)JA建設エナジー 令和4年度安全大会～

(株)JA建設エナジーでは、「全国安全週間」を契機に安全第一の意義を再確認するため、6月27日(月)にバリテラスCoCo金沢において、協力会社82社とともに安全大会を開催しました。本大会は新型コロナウイルス感染拡大の影響で令和2年から2年連続で中止しており、今回は3年ぶりの開催となりました。

安全大会では中山社長から「今年度はウッドショックや半導体の入荷の遅れ、円安によって物価が高騰しており、各社としっかりと情報共有をしながら事業運営に努めていく。また安全第一として地域社会に貢献する建設会社となっていきたい」との挨拶がありました。

その後、安全水準向上を目指して優秀な取組みを行った株式会社KBMと株式会社タガタの表彰を行い、株式会社ヤマダ仮設工業の山田祐士代表取締役が安全宣言を行いました。また今後、猛暑の中で作業することが増えることを懸念し、熱中症対策説明のDVDを視聴し、労働災害防止への意識を高めました。



株式会社ヤマダ仮設工業 山田代表取締役による安全宣言

JAホーム 新築完成内見会のご案内

SNSで
情報配信中!



河北郡
津幡町

吹抜けとウッドデッキのある
遊び心が詰まった家

7/23 土・24 日
10:00～17:30

吹抜けやリビングと繋がるウッドデッキでおうちキャンプなどが楽しめます。
のびのびと豊かな生活ができる住まいを内見会にて是非ご体感下さい。



- ☑優しい色味のナチュラルで可愛い外観
- ☑立派な梁が見える大きな吹抜け空間
- ☑リビングから続くウッドデッキスペース
- ☑使い勝手が良い水廻りの導線計画

ご予約はこちら▼



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/>

惣菜・弁当とうグラプリ金賞受賞記念

ひやくまん穀おにぎり 人気選手権

結果発表

集計期間：2022.04.01～2022.5.31

<p>第1位 能登塩まぶし 紅鮭</p> 	<p>第3位 源助大根 たくあんマヨ</p> 
<p>第2位 能登牛 そばろマヨ</p> 	<p>第4位 能登豚 生姜焼き</p> 
<p>第5位 大野たまり醤油 和風ツナ・マヨ</p> 	

お米の正しい保管方法

お米を正しく保管する
5つのポイント

1. 保管期間を守る
2. 高温・直射日光を避ける
3. 水回りでの保管はNG
4. 密閉できる容器で保管する
5. 容器を清潔に保つ

<p>POINT1 保管期間を守る</p> <p>実はお米には「賞味期限」がありません！ しかし、季節によって美味しく食べられる期間は変わります。</p> <p>春・秋→精米後1か月程度 冬→精米後2か月程度 梅雨～夏→精米後2～3週間程度</p> <p>米心のお米には「精米時期」が印字されています。 しっかり記録し、上記の日安までに 食べきるよう心がけましょう。 (未開封の状態でもお米の劣化は進んでいきます。)</p>	<p>POINT2 高温・直射日光を避ける</p> <p>お米の保管温度は 15度以下 が理想です。</p> <p>高温な場所や直射日光が当たる場所での保管では、 お米が乾燥して砕けやすくなったり、 お米の酸化が進み美味しさを損なってしまいます。</p> <p>また、害虫の活動が活発になりお米に虫が付きやすくなります。</p>	<p>POINT3 水回りでの保管はNG</p> <p>お米は水気に弱いので、 湿度の高い場所(約80%以上)や水に濡れた状態での保管は カビの発生 につながります。</p> <p>ついやってしまいがちな 台所のシンク下での保管はなるべく避けましょう。</p> <p>また、ご飯を炊くためにお米を量る際には 計量カップやご自身の手が 濡れていないかも気を付けるようにしましょう。</p>
<p>POINT4 密閉容器で保管する</p> <p>スーパー等で販売されているほとんどのお米の袋には 通気性を保つため、小さな空気穴が開いています。</p> <p>しかし、お米は空気に触れると 酸化が進みます</p> <p>また、お米は非常にニオイを吸収しやすい食材のため、 空気穴から周囲のニオイが移ってしまう可能性もあります。</p> <p>できるだけ袋のままの保管は避け、 米びつやジップロックなど 密閉性の高い容器に移しての保管をおすすめします。</p>	<p>POINT5 容器を清潔に保つ</p> <p>普段から同じ容器を使用し続けていると、 容器の底にお米の欠片や糠が溜まっていくため カビや虫の発生に つながります</p> <p>お米が少なくなってきたら新しいお米を継ぎ足すのではなく、 容器をしっかりと清掃・乾燥させてから新しいお米を入れるなど、 普段から容器を清潔に保つよう心がけてください。</p>	<p>この5つのポイントを踏まえて、お米のおいしさを保つには 「気温15度以下」「直射日光を避ける」 「湿度80%以下」「清潔な密閉容器」での保管が理想です。</p> <p>ご家庭の中でこれらの条件を満たす理想の保管場所は 冷蔵庫の野菜室 です！</p> <p>スペースが限られるため、お米を小分けにするなど 少々手間がかかるかもしれませんが、 お米を保管するには最適な環境といえます。</p> <p>※野菜室内では結露や霜を避けるため、 冷気が直接当たらないようお気を付けてください</p>



Instagram キャンペーン

石川県産とまとを買って
とまとととまと料理の写真を
投稿してもらっちゃおう！

第1弾
7月末まで

ご応募には、アカウント「@ja_zennoh_ishikawa」
のフォローが必要です。

2022石川県産春とまと



第2弾
11月末
まで

2022石川県産秋とまと

詳細はJA全農いしかわ
Instagram・ホームページへ

第1弾 梨 または
ひやくまん穀

第2弾 さつまいも
または ひやくまん穀



Instagram



HP



※写真はイメージです

「上記青果物」または「石川県産ひやくまん穀 5 kg」
各期間抽選で当たる！（各期間5名様ずつ）

 JAグループ石川



JA全農いしかわ

食べよう!!
石川すいか
レシート応募
キャンペーン



石川県産すいかを食べて
能登牛を当てよう!

石川県産すいかをお買い上げのレシートを
ハガキに貼って、必要事項を明記の上ご応募ください。

能登牛を抽選で10名様にプレゼント!
さらに外れた方の中からWチャンスとして
ひやくまん穀2kgを抽選で20名様にプレゼント!



石川県のブランド牛
能登牛
抽選10名様

W
チャンス
ひやくまん穀2kg
抽選20名様



応募締切

(当日消印有効)

令和4年8月31日水

■応募宛先

〒921-8799 新金沢郵便局留 (株)アクセス金沢 内
JA全農いしかわ
「食べよう石川すいかレシート応募キャンペーン」係

■お問い合わせ

JA全農いしかわ 米穀園芸部 園芸課
☎076-240-5345 (土・日・祝を除く平日 8:30~17:00)



詳しくは
こちらから

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>