

Green Ishikawa
No.153

グリーン いしがわ

11
2022.November



全国のローソンで「ひやくまん穀のおにぎり」が好評発売中です!



石川県産ブランド
「百万石の極み」に
認定されました。



百万石の極み



ひやくまん穀



▲ひやくまん穀HP

Green Ishikawa Contents

News
&
Topics

- 第12回全国和牛能力共進会
～「和牛新時代 地域かがやく和牛力」～
- 東京での県産米PRイベントで
馳知事と西沢会長がトップセールス!
- ツエーゲン金沢ホーム戦で県産農畜産物PR!
(ツエーゲン×FC琉球)
- 土づくり青空講習会の開催
- 本会米穀連合倉庫への稚松小学生の社会科見学について
- 石川県産コシヒカリがドバイへ
- 石川県産「打木源助だいこん」の初出荷
- かほく市特産「高松紋平柿」初出荷
- LPG配送車乗務員研修会

お知らせ
ほか

- JAホーム
- 米心石川
- 能登牛焼肉弁当店 ひやくまんぞく亭
- JA配送灯油 冬のわくわくキャンペーン2022

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



畜産
生産課

第12回全国和牛能力共進会 ～「和牛新時代 地域かがやく和牛力」～

5年に1度開催される和牛の日本一を決める大会、「全国和牛能力共進会」(全共)が10月6日(木)～10日(祝・月)に鹿児島県にて開催され、石川県からは、肉質の良さを競う「肉牛の部」に2頭、雌牛の体型の良さを競う「種牛の部」に1頭が出場しました。

全共では、各道府県から選ばれた代表牛が一堂に会し、5日間かけて審査等が行われ、和牛日本一が決定します。



審査の結果、「肉牛の部」に出場した2頭は優等賞と二等賞、「種牛の部」に出場した1頭は一等賞に選ばれました。

第12回を迎えた全共ですが、今大会では41道府県から和牛438頭が出場し、来場者は5日間で約30万8千人を数え、各地方の和牛ブランドをPRする絶好の機会となりました。石川県としては、次回の全共でより良い成績を収める事を目標とし、各関係機関と協力して繁殖技術・肥育技術の向上を目指してまいります。

米穀課

東京での県産米PRイベントで 馳知事と西沢会長がトップセールス！

10月28日、29日に「知って・食べて！石川のお米」PRイベントをJR有楽町駅前の交通会館にて、開催しました。

会場で馳石川県知事、西沢会長、ミス百万石による県産米トップセールスが行われ、県産米の魅力を熱く語っていただくとともに、来場者へひやくまん穀おにぎりを配布するなど、積極的にPRいただきました。

また期間中は2kg精米(コシヒカリ、ゆめみづほ、ひやくまん穀)、2合精米(ひやくまん穀)、パックごはん(コシヒカリ、ひやくまん穀)も販売し、首都圏での石川米の認知度向上に努めました。



いしかわ県人祭 in東京

28日、ホテル椿山荘東京にて、3年ぶりに「いしかわ県人祭」が開催されました。石川県ゆかりの約770名の方が集まり、ふるさと石川に思いをはせました。

乾杯は日本酒の百万石乃白、ひやくまん穀を含め、県産食材を使用した料理をご提供し、ふるさととの味を楽しんでいただきました。

米穀課
園芸課
畜産販売課
開発広報課

ツエーゲン金沢ホーム戦で県産農畜産物PR！ (ツエーゲン×FC琉球)

10月9日(日)にツエーゲン金沢のホーム戦「ツエーゲン」×「FC琉球」にて、ひやくまん穀おにぎりとおはぎの物販とガラポン抽選会を行いました。新米ひやくまん穀とおにぎり新商品の「五郎島金時のトマト煮」「とり野菜みそ」をPRしました。また、ガラポンの参加賞でご提供しためった汁は能登豚、加賀れんこん、五郎島金時、金沢だいこん、ひやくまん穀味噌などすべて石川県産の食材を使ったもので、「美味しい！」と非常に喜ばれました。JAグループのブースは大盛況で、2時間も経たず全て完売しました。



なお、試合開始前には、ピッチ内においてひやくまん穀および県産農畜産物のPRを実施しました。

ハーフタイム抽選会では、ひやくまん穀、五郎島金時を賞品として提供し、また、勝利者チーム「FC琉球」に対してはひやくまん穀30kgを贈呈しました。観客の注目を集めたPRを実施することで、広く県内外の方々に県産農畜産物を知っていただくことができました。

TAC
営農推進課

土づくり青空講習会の開催

10月5日(水)と12日(水)の2日間、JA白山管内とJAはくい管内の圃場で、「土づくり青空講習会」を開催しました。

令和元年度から始めた本講習会は、生産者、JA営農担当者、県普及指導担当者を集め、土づくりの重要性について現場の土壌や作物の診方とともに現場で講習し、その圃場の土壌改良方針を参加者同士で討議するものです。本年度は内山知二氏(全農西日本営農資材事業所技術主管)を講師にお招きし、「土の土台は物理性」をテーマに講習を実施しました。

2日間とも、肌寒いものの日差しは見られ、2会場合計で100名余の参加をいただきました。参加者は内山先生の熱弁に応え、土づくりに関する長年の課題や栽培管理の悩みについて、熱い討議を戦わせました。

参加者は、講習を通じて自らの圃場管理について再考し、「新たに土づくり資材を投入する」「排水対策を実践する」など、この秋からの土づくり方針について具体的なステップを検討していました。

本会では、総合的な土づくりの推進を通じて、生産者の所得増大と持続可能な営農基盤の確保、JA肥料取扱分量の維持拡大を確実に実行してまいります。



米穀課

本会米穀連合倉庫への 稚松小学生の社会科見学について

11月7日(月)、小松市稚松小学校の5年生の皆さんが本会の米穀連合倉庫（小松市蓮代寺）に社会科の授業の一環として訪れました。

米穀課職員より連合倉庫の役割やお米の流通について説明した後、実際にお米が保管されている様子や、お米の運搬作業を見学しました。

生徒からは、「（積まれたお米を見て）床が割れちゃわないの?」「どうやってあんなにも高く積んだの?」などたくさんの質問が飛び交いました。



1tフレコンを押してみる皆さん



また1tフレコンを「せーの!」の掛け声で押して、びくともしない様子に「すごい!」と感嘆の声が上がっていました。

見学の最後にお土産として新米のひやくまん穀おにぎりをお渡ししました。後日、稚松小学校よりご連絡いただき、皆さんのお米への関心が高まったようで、給食時におかわりをする姿が見られたり、「ひやくまん穀のおにぎりおいしかった〜」との声も聞かれたとのことでした。

米穀課

石川県産コシヒカリがドバイへ

10月14日(金)に石川県産米を初めてドバイ（UAE）へ向けて輸出しました。本取組はかねてより金沢まいもん寿司を展開する株式会社エムアンドケイと協議を進め実現したものです。輸出にあたっては、株式会社米心石川にて精米を行い、金沢港より石川県産コシヒカリ9.6トンが出港されました。また温度調整が可能な専用コンテナを使用することで、鮮度を保ったまま現地へ運ぶ工夫も行っています。

現地では、テイクアウト・デリバリー向けのお寿司として使用される予定です。

本会では平成23年より米の輸出に取り組んでおり、4年産は輸出用として約126トンの集荷を見込んでいます。近年は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、輸出用米の取扱数量は減少傾向でしたが、今後は県内関係者とも連携を強化し、需要の開拓に取り組んでいきます。



園芸課

石川県産「打木源助だいこん」の初出荷



百万石の極み

10月24日(月)に加賀野菜のひとつである「打木源助だいこん」の出荷が始まりました。打木源助だいこんは県産ブランド農林水産物「百万石の極み」に認定されており、ずんぐりとした円筒形で、肉質が柔らかく肌が白いのが特徴でおでんに最適です。



J A金沢市では生産農家20戸がハウス栽培も含め4haを栽培しており、総出荷数量は約236トンを見込んでおります。出荷は2月上旬頃まで続き、県内市場を始め京阪神・京浜市場へも出荷されます。

園芸課

かほく市特産「高松紋平柿」初出荷



百万石の極み

10月28日(金)、かほく市特産の「高松紋平柿」が初出荷を迎えました。高松紋平柿は県産ブランド農林水産物「百万石の極み」に認定されております。



今年の品質は夏期の日照時間も多く順調に生育し、9月の台風では大きな被害もなく、高品質な仕上がりとなりました。29日(土)には初競りが行われ、高松紋平柿のプレミアム1箱6個入りに10万円の値がつきました。

また今年初めて東京・大田市場へ出荷を開始し、初販売に併せて、かほく市長が卸や仲卸へPRを行いました。首都圏でも知名度向上のため、今後も情報発信に取り組んでいきます。





お知らせほか



ひやくまん穀

12月中旬販売予定!

新発売

自家製甘辛タレ

とり天

自家製の甘辛タレをたっぷり絡ませた大きなとり天で食べ応え抜群となっています。タレがご飯に染みてひやくまん穀に良く合います。

点を取りにくいぞ!

受・カ・ラ・ボ・ナ・ー・ラ

厚切りベーコン

カルボナーラソース

クリーミーでチーズの香り豊かなカルボナーラソースとブラックペッパーが相性抜群!! 厚切りベーコンが入って食欲をそそります。

石川県産

能登塩まぶし **紅鮭**

珠洲産の能登塩を紅鮭のほくし身に混ぜました。色鮮やかな紅鮭と旨みのある能登塩がひや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

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

能登牛をしっかりとしとろに仕立て、マヨネーズと和えました。意外な組み合わせがひや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

「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。一番差の上質な塩が焼たらこの味を引き立てます。

「つくる」と「たべる」のあいだに

株式会社 米心石川

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。

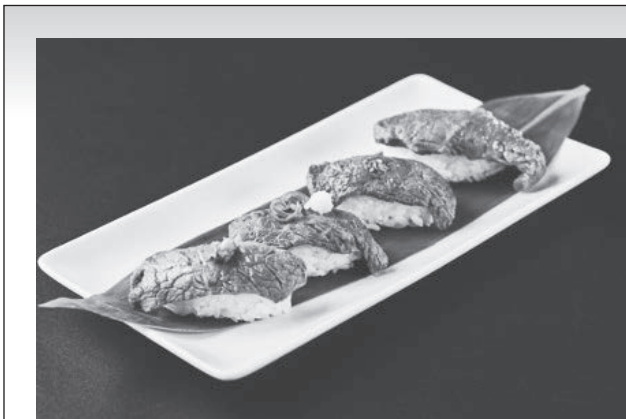
金沢市松島1丁目1番地 TEL.076-240-5788 米心石川 検索

米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会

ひやくまん穀

100.kome.ishikawa

ひやくまん穀 検索



◆ 能登牛「肉寿司」
(4貫入) 890円、(2貫入) 490円 ※税込価格



◆ 【平日限定】能登牛しぐれ煮と肉寿司弁当
1,090円 ※税込価格

能登牛焼肉弁当店

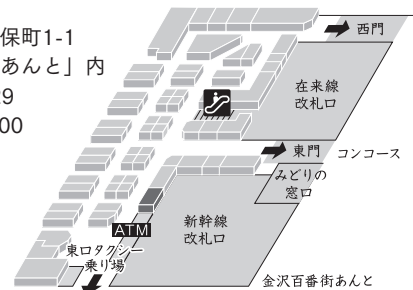


ひやくまんぞく亭 全農

能登牛と県産米ひやくまん穀を使用したお弁当を中心としたメニューを展開しています。手軽に能登牛を楽しめる『能登牛「肉寿司」』が仲間入りしました。また、平日限定の『能登牛しぐれ煮と肉寿司弁当』もお手頃価格でご提供しております!

その場で焼いてご提供する「焼きたて弁当」も好評販売中です。ぜひお召し上がりください。

住所/金沢市木ノ新保町1-1
金沢百番街「あん」と内
電話/076-254-0129
営業時間/8:30~20:00
定休日/元旦



くわしくはコチラまで

J全農いしかわHP内「ひやくまんぞく亭」ページ
<https://www.zennoh.or.jp/is/hyakumanzokutei/>



JA 配送灯油

冬のわくわく キャンペーン2022

応募ハガキ配布期間 2022年11月1日(火)～2022年12月31日(土)

応募受付期間 2022年11月1日(火)～2023年1月6日(金)【当日消印有効】

応募フォームの場合は同日の23時59分まで



配送灯油40ℓ以上を1口として

能登牛すき焼き肉を 抽選で100名様にプレゼント!

さらに 180g×3個 12セット

新規規定配をご利用の方にはひやくまん穀パックご飯セットをプレゼント!



応募条件 対象期間中に配送灯油40ℓ以上を1口としてご応募いただけます。
ご応募には配送灯油40ℓ以上を購入した際のレシート・伝票が必要になります。レシート・伝票の破棄、紛失にご注意ください。複数レシートの合算でもご応募いただけます。

応募方法 **A** 応募ハガキか、あるいは **B** 応募フォームからご応募いただけます。詳しくは下記をご覧ください。

A 応募ハガキの場合

応募ハガキに、配送灯油40ℓ以上を購入した際のレシート・伝票を貼り付け、必要事項を記入のうえ郵送もしくは配送員へお渡しください。

※応募ハガキは配達員からお渡します。

配送灯油40ℓ以上を購入した際のレシート・伝票複数レシートの合算でもOK



B 応募フォームの場合

右記のQRコードからアクセスし、配送灯油40ℓ以上を購入した際のレシート・伝票を撮影した画像の他、必要事項を入力の上ご応募ください。



応募フォームのご利用で **当選確率が2倍!**

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