グリーンいしかわ

Green Ishikawa No.176
2026.Sep
9





Green Ishikawa Contents

News & Topics

- 令和８年産石川県産米「ゆめみづほ」初出荷式
- いしかわ百万石マルシェ2026「ルビーロマン・加賀れんこん・のと115」をPR
- ルビーロマンイベント
- 「アグリフードEXPO東京2026」に出展し石川県産農産物をＰＲ
- 旬の味覚盛りだくさん！！！
  加賀れんこん
  五郎島金時
  金沢・小松トマト
  出荷10年目！加賀しずく
- 北陸三県和牛子牛市場を開催

お知らせ ほか

- Choice！ いしかわ産キャンペーン
- 私のおすすめ！エーコープマーク品
- 米心石川
- ＪＡホーム新築住宅のご紹介
- 石川県産新米キャンペーン





全農石川県本部公式 Instagram
ja_zennoh_ishikawa
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：https://www.instagram.com/ja_zennoh_ishikawa/?hl=ja

米穀課
令和８年産 石川県産米「ゆめみづほ」初出荷式



早生品種「ゆめみづほ」の令和８年産米初出荷式が、８月21日(金)、ＪＡ全農いしかわ小松米穀連合倉庫にて行われ、関係者らおよそ50人が参加しました。ＪＡ小松市では８月16日から収穫が始まり、石川県産米のトップを切って県オリジナル品種「ゆめみづほ」26トンが初出荷されました。

今年は猛暑の影響により、刈り取り時期が例年より約４日早まりましたが、生産者による適切な栽培管理により、品質や収量への大きな影響はなく、初出荷分は全量が１等に格付けされました。

初出荷式では、西川会長が「酷暑の中、生産者の皆さまのご努力と関係者の支援により、無事に初出荷を迎えることができたことに感謝したい。高品質で良食味なお米を安定的に出荷できるよう、生産者と一体となって取り組んでまいります」とあいさつし、令和８年産米の早期販売と有利販売を祈念して鏡開きを行いました。



鏡開きの様子


検査の様子

園芸課 開発広報課
いしかわ百万石マルシェ2026「ルビーロマン・加賀れんこん・のと115」をＰＲ

７月30日(木)、ザ・リッツ・カールトン東京（東京都港区）において、石川県産農林水産物の販路拡大と首都圏の需要者とのマッチングを目的とした「いしかわ百万石マルシェ2026」が開催されました。県内の農業法人やＪＡなど23事業者が出展し、首都圏のホテル・飲食業者、食品・流通業者など103事業者が来場しました。

本会は旬を迎えるルビーロマンや、加賀れんこんチップス、通年取扱い可能なのと115乾しいたけを中心にＰＲしました。当日はミス加賀友禅がルビーロマンを来場者へ配布し、多くの方々へ石川県を代表するブランドぶどうの魅力を発信しました。また、のとてまりのレプリカ展示を行ったことで、来場者からは「この大きさが特長の“のとてまり”について教えてほしい」などの声が寄せられました。乾しいたけについても「取り扱いたい」との声を複数いただくなど、需要の高さを感じる機会となりました。今後もこのような機会を活用し、県産農畜産物のさらなる認知度向上と販路拡大に取り組んでまいります。



ミス加賀友禅によるＰＲ


イベントの様子

園芸課

ルビーロマンイベント

Ruby Roman®　百万石の極み

金沢駅

8月6日(木)、金沢駅にて石川県産の高級ぶどう「ルビーロマン」の試食イベントが開催され、山野知事や生産者らが参加し、その魅力をＰＲしました。

このイベントは、ルビーロマンのさらなる認知度向上と消費拡大を目的に実施されたもので、多くの来場者でにぎわいました。



一粒ずつ配布

山野知事は、「ルビーロマン、そして石川県をともに盛り上げていきましょう。ぜひ多くの方に味わっていただきたい」と呼びかけました。試食した来場者からは、「とてもジューシーで甘くておいしい」「果汁がたっぷりで食べ応えがある」などの声が聞かれ、ルビーロマンのおいしさを実感していただく機会となりました。



また、会場ではルビーロマンの販売も行われ、地元の方や観光客が自宅用や贈答用として購入する姿が多く見られました。さらに、石川県観光ＰＲマスコットキャラクター「ひゃくまんさん」も駆け付け、来場者との記念撮影などを通じてイベントを盛り上げました。

園芸課
開発広報課

「アグリフードEXPO東京2026」に出展し石川県産農産物をＰＲ

8月19日(水)・20日(木)の２日間、東京ビッグサイト（東京都江東区）で開催された国内最大級の農林水産物・食品の展示商談会「アグリフードEXPO東京2026」に、石川県復興支援コーナーとして出展しました。



今回は、県・㈱米心石川と連携しながら「ひゃくまん穀」「ブランド野菜・果物」「能登復興・トキ米ＰＲ」の３つのコーナーを設け、石川県を一体的な産地としてＰＲしました。「ひゃくまん穀」に加え、加賀野菜やブランド果物、能登復興への取り組みなどを組み合わせることで、石川県の食と地域の魅力を総合的に発信しました。

会場では、ひゃくまん穀を使用したおにぎりの配布や、ルビーロマン、五郎島金時、加賀れんこんなどの試食・展示を実施しました。なかでもルビーロマンは、「初競りで１房100万円」という話題性もあり、多くの来場者の関心を集めました。実物を見た来場者からは、その大きさや美しさに驚く声が聞かれ、ブランド力の高さを改めてＰＲする機会となりました。



イベントブースの様子

また、五郎島金時を使用した大学芋「蜜に金棒」や加賀れんこんチップスも好評で、試食をきっかけに来場者との会話が生まれ、石川県産農産物の魅力や特長を効果的に伝えることができました。

展示会には明確な目的を持った食品関連事業者が多く来場しており、石川県産農産物への関心の高さを実感しました。今後もこうした機会を活用し、石川県産農産物の認知度向上と販路拡大に取り組んでまいります。

園芸課

旬の味覚 盛りだくさん!!!



加賀れんこん


加賀れんこん収穫の様子

８月５日(水)に令和８年産「加賀れんこん」がＪＡ金沢市加賀れんこん集出荷場より初出荷されました。加賀野菜の一つである「加賀れんこん」は、江戸時代から約300年にわたり受け継がれてきた伝統野菜で、肉厚で粘りが強く、季節によって異なる味や食感を楽しめるのが特長です。特に夏の新物はシャキシャキとした歯触りが魅力です。また、令和８年７月には県内４例目となる国の地理的表示（ＧＩ）保護制度に登録され、その品質や伝統が高く評価されました。

今年は好天に恵まれ気温も高く、生産者による適切な栽培管理により、平年並みの出荷開始となりました。今年度の出荷量は約600トンが見込まれています。

ＪＡ金沢市加賀れんこん部会の石寺部会長は、「ＧＩ登録は国から認められた逸品ということ。これまで産地を築き上げてきた先輩方に感謝するとともに、生産者の日頃の努力が評価されたものと感じています。今後も加賀れんこんの魅力を発信し、高品質な商品を届けていきたい」と話しました。

出荷は来年５月末頃まで続き、地元市場をはじめ北陸三県、関東、関西、中京地区へ出荷される予定です。今後も加賀れんこんのさらなるブランド力向上が期待されます。

五郎島金時


五郎島金時収穫の様子

８月21日(金)、加賀野菜を代表する「五郎島金時」が初出荷を迎えました。

本年は33戸の生産者が約82haで栽培し、来年５月中旬までに約2,000トンの出荷を見込んでいます。

今年は定植後の根張りが良く、猛暑の中でも生産者が水管理を徹底したことで、生育はおおむね順調に推移し、品質も良好です。収穫された五郎島金時は次々と集荷場へ持ち込まれました。

ＪＡ金沢市五郎島さつまいも部会の藤村部会長は、「五郎島金時は昔ながらのホクホクとした食感が特長です。焼き芋はもちろん、少しつぶしてペースト状にし、春巻きの皮で巻いて食べるのもおすすめ。料理の幅が広いのも魅力です」と話しました。

出荷期間中は金沢市場を中心に、富山県、関西、中京、関東方面へ出荷される予定です。また、８月22日には金沢中央卸売市場で初競りが行われ、今後は地元市場をはじめ県内外へ広く出荷され、多くの消費者へ届けられる予定です。

金沢・小松トマト

金沢・小松の産地から旬の味覚をお届け。トマト 初出荷スタート！


初出荷を迎えたトマト

ＪＡ金沢市では８月16日、金沢産「トマト」の今シーズン初出荷を行いました。

金沢トマトは、「金沢そだち」ブランドの一つで、甘みと酸味のバランスが良く、みずみずしい味わいが特長です。今年は24軒の生産者が栽培しています。

今夏も厳しい暑さが続きましたが、生産者による適切な栽培管理や暑さに強い品種の導入により、大玉で品質の良いトマトに仕上がりました。

北川部会長は、「金沢トマトは生で食べるのが一番おいしいと思います。ぜひそのまま味わってほしいです」と話していました。


選果の様子

ＪＡ小松市では８月17日、「夏秋トマト」の今シーズン初出荷を行いました。

小松市は北陸最大のトマト産地として知られ、今年は50名の生産者が栽培しています。生産者による適切な栽培管理に加え、昼夜の寒暖差と安定した気温の影響により、例年よりも大玉で品質の良いトマトに仕上がっています。

飴山部会長は、「そのまま生でおいしく食べていただくのはもちろん、加熱調理でも違ったおいしさを楽しんでいただきたい」と話しました。県内市場に加え京阪神市場へも出荷されています。

生産者が丹精込めて育てた石川県産トマトを、ぜひご賞味ください。

出荷10年目！ 加賀しずく

初出荷・初競り

8月21日(金)、石川県オリジナル品種のナシ「加賀しずく」が初出荷を迎えました。今年で出荷10年目を迎える「加賀しずく」は、酸味が少なく上品な甘さとなめらかな口当たり、みずみずしい果肉が特長のブランドナシです。

加賀地区・金沢地区の選果場では、収穫された加賀しずくが品質や大きさごとに選別され、次々と箱詰めされました。加賀しずくは１玉約600グラムにもなる大玉品種で、生産者は果実の日焼けを防ぐため、一玉ずつ小さな笠をかぶせるなど工夫を重ねながら、高品質な果実づくりに取り組んでいます。





20万円で競り落とされた「加賀しずく」プレミアム

翌日には金沢市中央卸売市場で初競りが行われ、最上級品のプレミアム（６玉入り）が１箱20万円で競り落とされました。

本年産は生育も順調で、過去最高となる70トンの出荷を見込んでいます。出荷は９月上旬頃まで続き、県内をはじめ県外市場へも出荷されます。石川県を代表するブランドナシとして、今後もその魅力を発信していきます。

畜産生産課

北陸三県和牛子牛市場を開催

８月27日(木)、金沢家畜市場において、全農石川県本部・全農富山県本部・福井県経済連による今年度第３回目の「北陸三県和牛子牛市場」を開催しました。

大雨特別警報が発令される中での開催となりましたが、市場周辺における被害は比較的少なく、ＪＡグループおよび関係団体の協力のもと、通常どおり市場を開催することができました。

市場には雌牛41頭、去勢牛78頭の計119頭が上場され、このうち石川県からは雌牛29頭、去勢牛41頭の計70頭（うち本会農場からは雌牛７頭、去勢牛11頭）が出品されました。発育良好な子牛が数多く出品され、購買者による活発な取引が行われました。





平均取引価格（税別）は、雌牛が660千円（前年比122%）、去勢牛が716千円（前年比130%）となり、いずれも前年を上回る結果となりました。

和牛生産を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続いているものの、子牛価格は回復傾向にあり、生産者は日々の飼養管理に努めながら、高品質な和牛の生産に取り組んでいます。

ＪＡグループ石川営農戦略室



ＪＡグループ石川では、消費者の「国消国産」「地産地消」への理解度をさらに深めるため、ＪＡグループの直売所ならびにＡコープ店舗を起点に「新鮮で安全・安心な地元農産物の提供」、「旬の食材の提供」などを通じ、より「地元の農畜産物」を選んでいただけるよう、標記キャンペーンを実施しています。

お近くのＪＡ直売所もしくはＡコープ店舗にて産直品等をご購入いただき、奮ってご応募ください。

(1) 期　　間　令和８年８月14日(金)～９月30日(水)

(2) 内　　容　ＪＡ直売所もしくはＡコープ店舗で購入した際のレシート（Ａ賞：10,000円以上、Ｂ賞：5,000円以上、Ｃ賞：1,000円以上）を専用ハガキか官製ハガキに貼付し、Ａ～Ｃ賞の中からいずれか１点を選んで応募。
※レシート合算可能

(3) 当選賞品　Ａ賞：「能登牛」（500g）
Ｂ賞：ひゃくまん穀（５kg）
Ｃ賞：ＪＡ商品券（1,000円分）

(4) 当選人数　合計350名（Ａ賞：10名、Ｂ賞：100名、Ｃ賞：240名）

(5) 賞品発送　当選者には当選通知と賞品を発送

(6) 対象店舗　県内 38箇所（直売所：22店舗、Ａコープ：16店舗）

(7) 応 募 先　〒921-8799　新金沢郵便局留㈱　アクセス金沢内
ＪＡグループ石川「Choice! いしかわ産 直売所キャンペーン」

詳細はこちら▼

【お問い合わせ先】ＪＡグループ石川営農戦略室　政策推進担当　TEL：076-240-5052

私のおすすめ！エーコープマーク品

A·COOP　安心と信頼のくらしの良品

こんにちは！ジャコム石川です。
いつもＡコープ店舗や共同購入をご利用いただきありがとうございます。
たくさんの「エーコープマーク品」からおすすめ品をご紹介していきますので毎回チェックしてみてくださいね。

「エーコープマーク品」ってなに？
ＪＡグループのプライベートブランド商品です。国産農畜産物を優先的に利用し、国内製造・国内加工、環境へも配慮し、食品添加物の摂取低減を基本とした安全・安心な商品です。



今回は
「塩こうじパウダー（だし入り）」です。
おすすめレシピはＪＡ小松市の沖谷さんから「塩こうじパウダーを使ったえびの春巻き」です。

米こうじ由来の成分が特徴で、食材の旨味を引き出す効果があります。
このパウダーは、食材に振りかけることで、特に魚や肉料理に深い味わいと香ばしさを加えることができます。



JA小松市 女性部副部長
沖谷 寿江様

えびの棒春巻き



材　料
- 春巻きの皮…10枚
- むきえび……150g
- ねぎ……1/2本
- しいたけ……2個
- 塩こうじパウダー……1袋
- 水溶き小麦粉……適宜
- エーコープこめ油……適宜

作り方
1. ねぎ（青、白）、しいたけをみじん切りにする。
2. むきえびは背ワタを取り、みじん切りにする。
3. ①・②と塩こうじパウダーを混ぜて、20等分に分ける。
4. 春巻きの皮を半分に切る。
5. 皮を一枚はがして、③を細長く伸ばしてくるくると巻き、巻き終わりに水溶き小麦粉ののりで閉じる。
6. こめ油で揚げる。

ポイント
＊細長くすることで生揚げになることがない
＊持ちやすく食べやすい

お米1年分 なんと60kg! が当たるお得なチャンス!

大好評の まつや コラボ 今年も登場!

ひゃくまん穀 石川県産

新米キャンペーン2026

NEW 期間限定の新味も登場!





応募期間 2026年 9月下旬▶12月31日(木)

抽選で当たる!
A賞 | 抽選で1名様 お米1年分 60kg
B賞 | 抽選で15名様 まつや×マイハートセット ひゃくまん穀精米2kgを含むまつや商品セット

絶対に当たる!
ひゃくまん穀精米 2kg

キャンペーンの詳細はこちら

対象商品 点数シールの付いているひゃくまん穀おにぎり全種類・ひゃくまん穀おはぎが対象

JA ホーム | 新築住宅のご紹介

「やわらかな光に包まれる陽だまりの家」









カフェのような内装が魅力の、明るく開放的な 2 階建ての住まいです。吹抜けから降り注ぐ光が白い内装に優しく広がり、自然と家族が集まる心地よい空間に。リビングやキッチンカウンターでは、それぞれの時間を楽しみながらも、つながりを感じられる暮らしが実現しました。

― 住まいの特徴とこだわり ―
- 南向きで明るく開放的なリビングは、家族が自然と集まる快適な空間。
- 家事や育児がしやすい間取りで、日々の暮らしをスムーズにサポート。
- アーチ壁や三角屋根のニッチが可愛らしい、カフェのような内装。

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 https://www.jahome.jp/
Instagram @ja_home_ishikawa

＼SNSで情報配信中!／



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