

2022農機展示予約会 感染症対策を講じ、3年ぶりに開催

8月5～6日、JA全農かながわと農機指導員協議会の共催で、「農業機械展示予約会」が3年ぶりに開催された。平塚市内の全農事務所で行われ、農機・資材メーカーを中心に約30社が出展、2日間で1,167人が来場した。

昨年と一昨年は新型コロナウイルスの影響により開催中止となっていたが、「農業機械は実物を見てから買いたい」という組合員からの声が多く、コロナ禍での開催を模索してきた。マスクの着用、受付時の手指消毒、密集を避けるため分散しての来場を呼びかけるなど感染症対策を講じた上での開催となった。

会場入口隣のブースには、全国1万人以上の声を反映させて開発した「共同購入中型トラクター」や令和4年5月より取り扱いを開始した「関東6県JAグループスペシャルトラクター」が並び、来場者は試乗したりメーカー担当者の話を聞いたりすることで、性能について確認した。その他、神奈川の農業に見合った機種の一括購入による低価格を実現した「JAグループ神奈川推奨型式」にも注目が集まった。

また、特設会場では、耕運機の使い方を解説しながら、近くの圃場で実演する様子をリアルタイムでリモート配信し



た。足を止めてその様子に見入っていた参加者からは「本当に農機を買うならじかに見たいが、配信は興味を持つきっかけになる」「会場に来ることができない人のために、いつでも見られるようにしてほしい」などさまざまな意見があがった。

農機・自動車課は「コロナ禍での開催で制限も多かったが、例年に近い出品数を展示している。一度に異なるメーカーで比較ができるこの機会を生かし、組合員のニーズに合わせた農機の推進をしていきたい」と話した。



第24回全農肉牛枝肉共励会開催 株式会社小野ファームが2度目の優良賞

7月1日、東京食肉市場にて開催された「第24回全農肉牛枝肉共励会」にて、株式会社小野ファーム（JA横浜）の「横濱ビーフ」が優良賞を受賞した。

同共励会には全国17都県から黒毛和種289頭、交雑種32頭の合計321頭が出品。このような全国トップクラスの同共励会で県内農家が入賞するのは今回で3回目であり、うち2回の受賞が株式会社小野ファームである。

同社は県内では珍しい乳肉複合経営を行っており、また、肥育する和牛の約6割が自家産。今回出品した和牛は自家産ではないものの、小野さんの肥育技術により生後26カ月で生体重977kg、枝肉重量689kgに仕上がった。

今回の受賞について、小野浩二さんは「今回の共励会には重量においては当牧場で最高クラスの出来の牛を出荷できたが、まさか自分がまた入賞するとは思わなかった。次はもっと上の賞を狙いたい。その時は導入の牛でなく、自家産の牛で受賞したい」と語った。



強みを生かし、行きたくなる店舗を目指して 「お客さまの目を引く！売り場の作り方研修」を実施

農産総合課は7月25日、JA農産物直売所での販促支援の一環として、「お客さまの目を引く！売り場の作り方研修」をJAビルかながわで開催し、県内6JAから店舗職員およびパート職員ら23人が参加した。

研修では外部講師を迎え、スーパーマーケット等の競合他社と比較しながら、POPを作成する際のポイントや商品の効果的な陳列方法について学んだ。講師はPOPを作成する意義として、「旬の野菜を使った調理例やタメになる豆知識を記載し、情報を提供することが付加価値となる。また、POPを手作りすることで店舗職員も農産物の知識をつけることができ、お客さまの信頼につながる」と説明した。また陳列方法については、直売所の強みである農産物を目当てに来店した

お客さまに加工品も併せて購入いただくために、購買心理と購買行動に沿った売り場作りの提案があった。

参加者は「より分かりやすい価格の表示の仕方など、普段働いていても気付かない点を教えられ他の職員と共有したい」と話した。

同課は「商品の陳列方法やPOPでお客さまの視覚的要素を刺激し、また来たいと思ってもらえるような、売り場作りを目指してほしい」と期待を寄せる。



効果的な陳列方法について説明をする講師

老舗駅弁屋が「やまゆりポーク味噌焼弁当」を発売 地産地消に神奈川の風景を込めて

7月16日、県産銘柄豚「やまゆりポーク」を使用した駅弁、「やまゆりポーク味噌焼弁当」が発売された。

全農かながわが生産者協議会の事務局を務める、県産銘柄豚やまゆりポークは県の花「やまゆり」のように白く、甘みのある脂身が特徴である。みそに付け込んで焼くことで、シンプルながらもボリューム満点で、肉のおいしさを打ち出したお弁当となった。ゆずしょうを付けるとみそダレとは異なる味の変化があり、1つで2度楽しむことができる。

商品化した株式会社東華軒は明治21年創業、竹皮に包んだ握り飯から始まった東海道線最初の駅弁屋として知られる。開発メンバーである同社遠藤みゆき氏は「『神奈川県産の食材を使用した駅弁を作りたい』という想いから、『やまゆりポーク』に目がとまり、それが

30年以上研究を重ねたこだわりの品種・こだわりの飼料で生産されたお肉ということを知ってすぐに取り寄せた。実際に調理すると、柔らかく、脂身もしつこくなく、甘みのあるジューシーなお肉で、冷めてもこの特徴が失われない『やまゆりポーク』をぜひ商品化したいと思った。今後も地産地消にこだわり、神奈川の風景を感じられるお弁当作りを目指していきたい」とコメントした。

本商品はJR東海道線などの一部駅売店（小田原駅、熱海駅、国府津駅、東京駅、新宿駅他）にて販売中。販売価格は1,280円（税込）。



昭和女子大学産学連携「JA☆ベジラボ」試食会を実施！

5月にスタートしたJA全農かながわ、三浦市農協、JAよこすか葉山、昭和女子大学、玉川高島屋S・Cの5者が産学連携して取り組むプロジェクト「JA☆ベジラボ」。その試食会が8月5日に昭和女子大学で行われた。

当日は学生が考案したレシピ36点のうち、32点が実際に調理室で作られた。学生らは生き生きとした表情を見せつつも、手際よく調理を進めた。

学生らは試食会について「いつも家で作る時と異なり、作業に少し時間がかかってしまった」「アドバイスの通り、お客様だけでなくお店側の視点にも立ったメニューを発表できるよう頑張りたい」と振り返る。

自ら考案したレシピの採用、そして年明けの玉川高島屋S・Cでの販売に向けた取り組みの様子について、今後も本誌『月刊JAグループ神奈川』、当県本部SNSで紹介していく。

