

玉ねぎ収穫作業の軽労化・省力化を目指して農機具実演機説明会を開催

JA横浜とJA全農かながわは4月25日、「玉ねぎ収穫にかかる農機具の実演機説明会」を東部農機センターで開催した。4JA18人が参加した。

玉ねぎ収穫作業は、手作業で行われており、重労働および作業時間の軽減が課題となっている。本実演会は玉ねぎ収穫作業の軽労化・省力化に向け、今後の栽培・収穫方法などの参考材料となるよう、管内の生産者の協力を得て実現した。

当日は、ヤンマーアグリジャパン株式会社による莖葉処理機HT40K、根切り機YT225A・H3XU+PA040、歩行型ピッカーHP101Tの実演が行われた。当初は圃場での実演を予定していたが、悪天候のため倉庫内での実演となった。参加した生産者からは「収穫作業を見ることはできなかったが、実際に機械に触れることや、直接メーカーの方に質問ができて良かった」と好評であった。

事務局を務めた全農東部農機センターの佐久間勝徳所長は「生産振興の一助となるよう、生産者が直接農業機械に触れる機会を多く作っていききたい」と話した。



玉ねぎ収穫機械の説明に注目が集まる

国産食材で子どもたちを応援！ JA全農チビリンピック2024

5月5日、日刊スポーツ新聞社・横浜市スポーツ協会主催の「JA全農チビリンピック2024」が横浜市の日産スタジアムで開催された。JA全農は、「スポーツを通じて子どもたちの健やかな心身の成長と夢を応援」するため特別協賛しており、今年で46回目を迎える。



約8,500人が来場した。スペシャルゲストとして、全農所属で卓球の石川佳純さんやマラソンの高橋尚子さんら多数のスポーツ選手が来場し、親子マラソンなどの競技や餅つき大会などのイベントで子どもたちと交流した。餅つき大会に参加し

た高橋尚子さんは、「試合前や練習前などに餅を食べると力が出る」と国産餅をPRした。



ゲストの高橋尚子さん(中)と石川佳純さん(右)

同スタジアム西口に開設された「全農お楽しみ広場」では、国産農畜産物の認知度向上を目的に、JA全農と関連会社が出店し、石川佳純(かすみん)カレーや豚汁などの販売、お餅の試食配布を行った。

JA全農かながわは、農協牛乳のプレゼントと「みかん畑」「足柄茶」など県産原材料を使用した飲料やグミを販売した。当日は晴天で気温も高く、終了時間前に完売するほど盛況であった。

規格外の梨を活用した「氷結」を発売 キリンビール 浜なしを活用

キリンビールは、規格外の果実を使った新シリーズ「氷結mottainai」の第1弾として、「浜なし」を使った「氷結mottainai浜なし」を、5月7日から期間限定で全国販売した。

同社は、規格外で廃棄される果実を「モッタイナイ果実」と位置付け、商品に使用することでフードロス削減することを目指し、農家支援として売り上げ1本につき1円を生産者に寄付する。この取り組みに賛同し、JA横浜は原料供給、JA全農かながわは原料の一次加工(果汁)で協力する。

「氷結mottainai浜なし」は、みずみずしく甘みのある浜なしのおいしさと、爽やかな味わいが特徴だ。JA直売所などで販売され、なくなり次第販売終了となる。

「浜なし」は、横浜市内で生産されるブランド梨として広く知られている。完熟させた梨を、収穫してすぐの新鮮なうちに味わってもらうため、大半は生産者やJAの直売所で販売されている。旬の時期は、浜なしを求めて朝から直売所に列ができるほどの人気で、手に入れることが難しいことから「幻の浜なし」とも言われている。令和元年には「かながわブランド」に登録された。

高い評価の一方で生産者を悩ますのが、異常気象による変形や、果肉が半透明な状態になるみつ症である。食用には問題ないが、食感や日持ちに影響が出ることから、毎年一定数の廃棄が課題となっている。

JA全農かながわでは、SDGsの取り組みとして果汁以外に、浜なしを皮ごとピューレ化し、ゼリーや焼き菓子などへの商品化にも取り組んでいる。同生活課担当者は、「今後もJAと一体となって規格外果実の活用に取り組んでいきたい」と抱負を語った。



建築のお申し込みでカタログギフトを進呈中 JAマイホーム・アパート建築キャンペーン

施設部は、5月20日から7月31日まで「JAマイホーム・アパート建築キャンペーン」を実施しています。

期間中に建築確認申請依頼書をいただき、かつ依頼日から1年以内に施設建設契約を締結していただいた方に、カタログギフトを進呈しています。キャンペーン詳細は全農かながわホームページをご覧ください。



詳細はこちらから

