

農業用施設からの油流出事故をなくそう! 安全点検周知の徹底を・営農用貯油施設流出事故防止研修会開催

7月5日、JA全農関東エネルギー事業所神奈川推進課は、ネボン株式会社南関東営業所で、営農用貯油施設流出事故防止研修会を開催した。県内JAと中央会の営農・経済担当者をはじめ、県農業振興課職員など24人が参加した。

営農用貯油施設の老朽化による油流出事故は毎年発生している。油の流出は環境汚染ばかりでなく、周辺の生態系や農地の汚染など、深刻な影響を与えることになる。こうした事故を未然に防ぐことを目的として、本研修会が行われた。昨年度に引き続き、2回目の開催となる。

研修会では、営農用貯油施設漏洩事故の実態と日常点検の重要性の説明、オイルタンクを用いた点検の実演、JA湘南の事例報告が行われた。

JA湘南では、令和3年度から安全点検の重要性の周知を目的に、営農用貯油施設点検活動を実施している

が、防油堤の改修など多少の改善は見られるものの、支店により調査実施状況に大きな差異があること、修繕費が高額になる場合が多く、すぐに改修に着手できないと現状が報告された。同JAでは、今後も点検活動を継続して取り組んでいくとしている。

主催者は、「油流出事故の処理には多額の費用がかかり、費用は農業経営者の自己負担になる。農家を守るために、重油が危険物であることを今一度認識した上で、今回の研修会で得た知識を活用し、農家組合員に定期的な点検を行うよう周知してもらいたい」と呼びかけた。



オイルタンクの点検ポイントを学ぶ参加者

参加者の感想



本研修会を通して、組合員が施設点検の必要性を理解して、メンテナンスを行う重要さが理解できました。事故防止のため点検活動を連携して広げていくことが大切だと感じました。事故が起きてからでは遅く、未然に防止する重要さを学びました。本研修を受けたことにより、職員が事故防止への意識を持てたとともに、組合員に周知を呼びかけるきっかけにもなったと思います。日々の業務に生かしていきたいです。

(JA湘南 営農経済部 営農販売課 深山藍さん)

神奈川県産果汁使用4種フレーバーで「飲むゼリー」新発売 寒天・ナタデココ入りで新食感！

生活課は、ゼリー飲料「飲むゼリー」シリーズを開発、6月6日より販売を開始した。フレーバーは、レモン、湘南ゴールド、梨、いちごの4種類で、原材料の果汁は全て神奈川県産のものを使用している。県産果汁を使用した飲むタイプのゼリーがラインナップにないことや、近年の気温の高さから即食できる商品が消費者ニーズに応えられると判断し、開発に至った。本商品は規格外の果実や、果肉が半透明になる「みつ症」になった梨など、販売しづらくなった品物を使用している。

寒天を使用しているため歯触りが良く、ナタデココを加えたことで弾力も生まれた。また、キャップつきで手を汚さないパッケージとなっており、買ってすぐ

に食べることができる。

生活課の担当者は「原料に寒天を使用したことで、普段食べるゼリーとは少し違う食感に仕上がった。お年寄りから子供まで幅広い年代に味わってもらいたい。これからの暑い時期、ぜひ凍らせて食べてほしい」と話している。

1袋130g入り、全農参考価格は各税込み236円より。県内JA農産物直売所にて販売中。



左からレモン・湘南ゴールド・梨・いちご

農家を支え、生き物のすみかを守るために 県内産学校給食米への理解促す「田んぼの生き物調査」

6月30日農産販売課は、JAかながわ西湘協力のもと、恒例の食農イベントである田んぼの生き物調査を、JAかながわ西湘管内の圃場にて開催した。本イベントは、水田の多面的機能や県内産学校給食米への理解を深める目的で行っている。

小雨が降る中、37人の親子は泥だらけになりながら田んぼの生き物を採取した。その後採取した生き物を図鑑で調べ、ニホンアマガエル、ハシリグモ、ヤゴなど約30種類を観察した。「これは何？」と、生き物を手に取って熱心に観察する子供の姿が印象的だった。

講師が採取した生き物を解説する場面では、子供たちは前のめりになり、夢中で話を聞いていた。大人も「初めて知った」と、親子で田んぼの生き物への理解を



親子で協力して生き物採取。大人も夢中に！



採取した生き物を見せてくれました

採取した生き物を観察する親子

深めた。講師の大竹さんは「田んぼはお米を生産するだけではなく、さまざまな生き物が生活する場所になっている。本イベントを通じて、お米を作る場所がどんなところか分かってもらえるとうれしい。農家の育てたもので私たちが生きていること、そして私たちがお米を食べることで生産者を支えていることを忘れないでほしい」と話した。

県産米は、神奈川県学校給食会による地産地消の取り組みの中、ほとんどが学校給食に使用されている。本イベントは、県産米の集荷を担うJAグループが、給食で食べるお米がどこから来るかについて発信し、子供たちと相互理解を深める機会としている。

同課職員は「本イベントを通じて、学校で給食を食べる際に地元のお米が使われていることを意識してほしい。生き物のすみかを守る意味でも、お米をたくさん食べてほしい」と話した。

全農かながわが湘南ゴールド加工品を提供 アグリセレクトフェア開催

東京都は6月18日～20日の3日間、新宿西口広場イベントコーナーで「関東地方知事会10都県産 アグリセレクトフェア」を開催した。各都県が、農産物の消費拡大に向けたPR・特産品即売会を実施し、賑わいを見せた。

アグリセレクトフェアは、イベントを通じて消費と生産の好循環を生み出し、国民の食生活を支えていくことを目的としている。神奈川県ブースでは県の農政課と畜産課が、湘南ゴールド加工品、平飼い有精卵「さがみっこ」を使用したバームクーヘンや、「やまゆりポーク」「葉山牛」のレトルトカレーなどを出品した。全農かながわは「湘南ゴールド」を使用した加工品などを提供し、3日間でほぼ完売した。特に湘南ゴール

ド加工品は、2日目で完売する人気ぶりだった。

県の担当者は、「来場者に、かながわブランド品や県産品の魅力を積極的に伝えた結果が出たと思う。これからもより多くの人にながわブランドや県産品を知ってほしい」と話した。



県職員の方とカナミルくん