

JA全農 WCBF少年野球教室

県産ブランド肉「やまゆりポーク」「やまゆり牛」を野球講師へ贈呈

王貞治氏が理事長を務める一般社団法人世界少年野球推進財団（WCBF）が主催し、JA全農が特別協賛する「JA全農 WCBF少年野球教室」が11月14日、相模原市のサーティフォー相模原球場で開催された。今年で28年目を迎える同教室は、元プロ野球選手などが講師を務め、毎年全国各地で開催。

今年3回目となった相模原教室には、同市の19の少年野球チーム、小学生、指導者、保護者ら合計111人が参加し、ソフトバンクOBで、現・栃木ゴールデンブレーブス所属の川崎宗則氏、川口和久氏（巨人OB）、里崎智也氏（ロッテOB）、真中満氏（ヤクルトOB）



左から石川慎二氏（トレーナー）、里崎氏、川口氏、中和副本部長、真中氏、川崎氏



開校式であいさつする中和副本部長

の4人が野球指導を行った。また指導者や保護者を対象とした、子どもたちのトレーニング方法の講習や、JA全農の管理栄養士による栄養学教室も実施された。

開校式では、JA全農かながわ中和輝彦副本部長から神奈川県産ブランド豚「やまゆりポーク」とブランド牛「やまゆり牛」のセットを各講師へ贈呈。また、参加者へ「湘南ゴールドグミ」や「炒め玉ねぎ」ほか、協賛各社から国産農畜産物などが贈られた。

JA全農は社会貢献活動として、同教室を通じて健康で元気な野球少年を育て、子どもたちの夢や成長を応援していく。

横浜ハンマーヘッド1周年イベントで県産食材をPR 地産地消を呼びかけ

横浜市中区の複合施設「横浜ハンマーヘッド」で10月31日と11月1日、開業から1周年を記念したイベント「1stアニバーサリーマルシェ」が開催された。「地産地消」をテーマにしたイベントで、JA全農かながわを含む県内生産者やJAなど約20店舗が出店し、「かながわブランド」登録品を中心に地元産の新鮮な農畜産物や加工品をPRした。多くの家族連れや近隣市民らが秋晴れの下、買い物や生産者との交流を楽しんだ。

全農かながわは県産ミカンやらっきょう、湘南ゴールドを使った菓子などを販売し、ミカンは開店1時間足らずで売り切れるほどの反響だった。この他、来店客には産地直送通販「JAタウン」のチラシや県内JA直売所マップを配布し、県産品の購入ツールも案内した。来店客は、「コロナ禍の中、自宅で県産食材を購入でき



全農かながわのブースで買い物する来店客

る通販を探していた。早速試してみたい」と笑顔で話した。

県産ブランド米「はるみ」のパックごはんを発売 レンジで手軽に

全農パールライス株式会社は11月16日、神奈川県産ブランド米「はるみ」を使った無菌包装米飯を新発売した。コロナ禍における内食需要の増加から需要拡大が見込まれるパックご飯で、「はるみ」の認知度向上を目指す。

「はるみ」は2015年にデビューした湘南生まれの品種で、つやと甘みがあり、冷めてもおいしいのが特徴。日本穀物検定協会が実施する食味ランキングでは、県産米として初となる最高位の「特A」を2年連続で獲得するなど、優れた食味が自慢のブランド米となっている。

今回のパックご飯は、消費期限8カ月と保存性が高く、レンジで温めるだけで「はるみ」の本格的な味わいが楽しめることから、非常時の備えにはもちろん、調理の時短に便利な日常食としても幅広く活用できる。

パッケージは、名前の由来である「湘南の晴れた海」のイラストが背景に描かれ、大きくあしらったロゴで



発売した「神奈川県産はるみごはん」

「はるみ」をPRする。

3パック（1パック150g）で参考売価432円（税込み）。県内JA直売所や量販店を中心に販売する。

注文に関する問い合わせは、全農かながわ生活課（0463-20-2879）まで。

JA直売所サービス力の向上にラッピング研修会 美しい包装で商品+喜びの付加価値を

JA全農かながわ農産総合課は10月13日、JA農産物直売所におけるラッピングサービスの充実とともにお客さま満足度の向上を図るため、ラッピング技術研修会を平塚プレジールで開催した。

当日は店舗職員およびパート職員ら19人が参加し、外部講師によるデモンストレーションのもと、基本技術である合わせ包みや斜め包み、風呂敷包みを実践した他、りぼんかけやシーン別のラッピングマナーを習得した。

参加者からは、「今まで見よう見まねで対応していたので、正しい包み方が分かって勉強になった」「お客さまに喜んでもらえるよう、シーン別で異なるラッピングを提案してみたい」などと好評だった。



講師の説明に耳を傾ける参加者