

JA全農 とくしま情報

地域の話題や活動のご報告
今後のお知らせなど
JA全農とくしまと、あなたをつなぐ
コミュニケーション情報誌

2022
3月号
No.749



「阿波ふうどフェア」ですだちくんもPR! (奈良県・アビタ大和郡山店)

マンスリーレポート 2

- ・徳島県にんじん振興協議会総会・にんじん出荷協議会
- ・徳島県産地育成功労者等感謝状贈呈式
- ・「阿波ふうどフェア」
- ・水産売り場で「徳島フェア」

旬の野菜でおうちごはん 4

- ・チンゲン菜のクリーム煮

浜ちゃん・ちっちゃんのうまいモノ絵日記 5

- ・その⑭ ～葉・つぼみ・花・若種・油も食べられる～

交通安全お知らせ 5

- ・春の全国交通安全運動の実施について

トピックス 6

- ・営農コラム

マンスリーレポート

～徳島県産「春にんじん」の出荷開始へ向けて～

徳島県にんじん振興協議会総会・にんじん出荷協議会

2月7日、県内産地4JA、主力取引市場4社、徳島県および当県本部関係者出席のもと、「令和4年度徳島県にんじん振興協議会総会」および「令和4年産にんじん出荷協議会」を当県本部会議室においてオンラインで開催し、販売戦略や消費宣伝について協議をおこないました。

総会開会にあたり、長江郁哉徳島県にんじん振興協議会会長(当県本部長)が「本年産は3月から4月にかけて平年を上回る出荷計画を立てているため、市場の皆様には早期に徳島県産の売り場を確保していただき、昨年以上の販売拡大をお願いしたい」とあいさつをおこないました。

続いて産地を代表して橋本浩徳島県にんじん振興協議会副会長(JA板野郡代表理事組合長)からは「年内の播種作業を順調に終え、生育は前進傾向である。産地では栽培管理の徹底とM・L中心の早期出荷に取り組むため、市場の皆様にはM・Lは勿論のこと、Sも含めた販売体制の強化をお願いする」と販売を依頼しました。

同協議会は、本年度の消費拡大キャンペーンとして、消費者や市場関係者に徳島県産春にんじんの特徴や良さを知ってもらえるよう「徳島県にんじんの日(4月12日)」を活用したイベントの開催、マスコミを通じた宣伝広告といった従来の継続的な取り組みの他、インフルエンサーやSNSを活用したメニュー提案、デジタルサイネージを活用した店頭での販売活動を積極的に展開する予定です。

なお、本年の徳島県産春にんじんの播種面積は813ha(前年比99%)となっており、出荷計画は42,723トン(前年比100%)を予定しています。市場担当者からは「新型コロナウイルス感染症の影響で加工業務関係が低迷しているため、量販店主体のM・L中心の出荷と、的確な情報発信をお願いしたい」との要望がありました。市場では、前段産地からのスムーズな切り替えによる本県産の売場の確保と産地における年度末およびGW時の出荷調整等により、有利販売につなげていくことを出席者全員で確認しました。

本会では、今後「にんじん主産県協議会」を開催し、密な情報交換と円滑な産地間リレーの推進を図り、継続的な生産販売体制の構築について検討をおこなうことが報告されました。



あいさつを行う長江郁哉県本部長



オンラインの出席者



会議の様子

～「販売促進功労者」に神果神戸青果株式会社元参事の柳瀬克之氏～

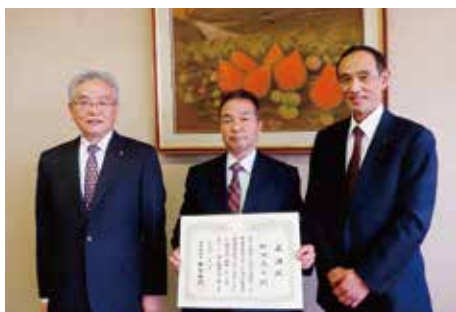
徳島県産地育成成功労者等感謝状贈呈式

2月1日、兵庫県神戸市の神果神戸青果株式会社において、徳島県産農林水産物の産地育成やブランド化、販売戦略の推進に顕著な功績のある指導者などを表彰する「徳島県産地育成成功労者等感謝状贈呈式」がおこなわれ、同社元参事の柳瀬克之氏が「販売促進功労者」として徳島県知事より表彰されました。

贈呈式には、神果神戸青果株式会社の原田俊一代表取締役社長をはじめ、当県本部大阪事務所の佐藤広司所長らが出席し、徳島県関西本部の正木孝一本部長が徳島県知事に代わり柳瀬氏へ感謝状と記念品を贈呈されました。

柳瀬氏は、昭和48年に神果神戸青果株式会社へ入社、平成29年6月に専務取締役役に就任し、その後令和2年11月に参事を退任されるまで、47年にわたり青果物販売業界で活躍され、同社における本県の窓口として徳島県産青果物の流通販売活動や産地指導に尽力していただきました。また、京阪神市場で組織する「徳島県青伸会」に9年間在籍され、令和元年には副会長を務めていただくなど、活動全般に多大な功績を残されました。

この度の表彰をお祝いするとともに、今後のご活躍をお祈りいたします。



神果神戸青果株式会社元参事柳瀬克之氏(中央)

～奈良県で徳島県産農産物をPR～

「阿波ふうどフェア」

2月20日、当県本部園芸部は、東果大阪株式会社、徳島県関西本部の協力のもと、奈良県大和郡山市のショッピングセンターアピタ大和郡山店において「阿波ふうどフェア」を開催し、徳島県産農産物の販売・PRをおこないました。

当日は店舗前の徳島県産青果物の特設販売ブースにおいて、なんと金時、レタス、大根、イチゴ、ブロッコリー、ホウレンソウ、キュウリ、菌床シタケ、スダチなどの県産農産物を販売しました。

大型商業施設に併設したこの店舗には、SNSなどでのフェア開催告知もあり、早朝より家族連れの来店者が多く訪れ、特設販売ブースはリーフレットなどを見ながら献立を考える方や食べ方の質問をされる方などで賑わいました。

また、徳島県のマスコットキャラクターすだちくんも登場し、お客様との写真撮影などでたいへん盛り上がり、多くの来場者に喜ばれました。



すだちくんもPR！



徳島県産青果物の特設販売ブース



多くの来店者に購入いただきました

～大阪府で徳島県産農水産物をPR～

水産売り場で「徳島フェア」

2月25～27日、当県本部園芸部は、大阪南部合同青果株式会社、徳島県関西本部の協力のもと、大阪府堺市の街のみなとまぐろパーク堺本店（大起水産株式会社店舗）において「徳島フェア」を開催し、徳島県産農産物の販売・PRをおこないました。

新型コロナウイルス感染拡大により、徳島県産農産物の業務需要が低迷していることから、家庭内需要の消費喚起をはかることを目的として、期間中、徳島県産水産物（鮮魚、海苔、わかめなど）と県産農産物の販売を実施しました。

店舗内の特設販売ブースでは、なんと金時、ブロッコリー、スダチ、レンコン、徳島すだち微炭酸（飲料）などの徳島県産農産物や加工品を販売しました。天候にも恵まれ、チラシなどを見た多くのお客様が来店しました。

なお昼時には、併設するフードコートでスダチが添えられたうどんが販売され、多くのお客様が注文していました。また、鮮魚のコーナーでも刺身や鍋用の切り身セットにスダチが添えられ販売していました。



スダチが添えられた鍋用セット



徳島県産青果物の特設販売ブース



徳島県産スダチのつかみ取り



チンゲン菜のクリーム煮



▼材料(2人分)

チンゲン菜 2株
ベーコン 40g
サラダ油 大1

A { 鶏ガラスープ 300cc
生クリーム 200cc
かたくり粉、酒、砂糖 各大1
塩、こしょう 各適量

▼作り方



① チンゲン菜は茎を一枚ずつ丁寧に洗い、茎と葉に切り分ける。



② 鍋に油を入れ、①を軽く炒めてひたひたの水を加え、沸騰したらザルに取り出し水気を切る。



③ 鍋にベーコンの短冊切りを炒めてAを注ぎ、沸騰するまで混ぜながらとろみを付け、②にかける。

POINT

一度炒めて茹でた後、ザルにあげることで色艶や歯ごたえを出します。



料理研究家 HITOMI <http://www.hitomi-cook.com>

◎免許：調理師免許、食空間テーブルコーディネーター2級、JA全農とくしま園芸部 クッキングアドバイザー
◎賞：2014年NHK社会貢献賞授与 ◎活動歴：TV=NHK徳島放送局料理コーナーレギュラー出演／ラジオ=TBS「伊集院光とラジオと」に毎月レシピ提供 ◎JA全農とくしまとのコラボイベント：大阪ガスハグミュージアムにて鰻を使った爽やか料理講習会／大阪中央卸市場にて徳島県の食材を使った料理講習会 ◎カルチャー講師：兵庫イオンカルチャー（姫路、加古川、明石の3店舗）講師／神戸市立長田区勤労センター、神戸市立西区民センター講師 ◎店舗用レシピ開発、商工会での商品開発など



その 142

～葉・つぼみ・花・若種・油も食べられる～

◆すべての感覚を刺激する名句◆

「菜の花や 月は東に 日は西に」江戸時代に与謝蕪村が、現在の神戸市灘区にある六甲山地の摩耶山を3月下旬～4月に訪れたときの句と言われている。西の空の夕日の茜色。東の空の白い満月。一面の黄色い菜の花畑。カラフルな風景に、菜の花が揺れる優しい音と香りに包まれて、暖かった日のおだやかで、平和な空気感が心地よい。菜の花を食べた時のおいしさも連想させる。視覚と聴覚と臭覚と味覚と肌の接触を同時に刺激する名句である。

わざわざ少しだけ花を咲かせた状態で料理に利用するのをヒントにした。葉や蕾の優しい春の苦みが体をシャキッとしてくれる。蕾の縁から咲いて順次花になっていくが、縁の花が咲き終わって、一部が若い種と蕾が混ざる時期になる。蕾と若種が混ざると青果としての状態では一般に流通はしていないが、これには隠れたうまさがある。栽培者の特権になるが、若い種を噛みつぶした時の舌に刺すピリッとした小さな刺激は、唐辛子にも勝る上品なアクセントとして、嬉しい刺激である。やっぱり、春は菜の花「なばな」を食べて、背伸びと深呼吸で、体調バッチリ。春の空気が気持ちいいーい。

◆春は菜の花◆

菜の花は、京都の伝統野菜として「なばな」と言われている。弥生時代や奈良時代から葉物野菜として食されていたそうだ。江戸時代以降は、菜種油として、燃料としての利用が多かったが、明治時代になると食用油や、葉物野菜に復活して普及してきた。私も畑で栽培して、葉やつぼみをJA直売所「えがお」に少しだけ出荷している。

◆葉・つぼみ・花・若種も食べられる◆

料理は、天ぷらや、おひたしが有名であるが、焼き飯にドサッと混ぜる。緑の葉とつぼみだけでなく、少し開きかけた黄色の花もすこし混ぜる。香りもあり見た目も華やかである。これは高級なイタリア調理店のスパゲッティが、



交通安全のお知らせ

春の全国交通安全運動の実施について

春の全国交通安全運動は、広く県民に交通安全思想の普及・浸透を図り、交通ルールの遵守と正しい交通マナーの実践を習慣付けるとともに、県民自身による道路交通環境の改善に向けた取組を推進することにより、交通事故防止を図ることを目的としています。一人でも多くの方が交通事故にあわないよう交通ルールを守り、ゆとりを持って安全運転にご協力をお願いします。

1 期間

4月6日(水)から15日(金)までの10日間

【交通事故死ゼロを目指す日 4月10日(日)】

2 運動重点

(1) 子供を始めとする歩行者の安全確保

入園や入学、進級を迎える4月は、生活環境が変化するとともに、歩行者の通行が多くなります。通学路や住宅街では、十分速度を落とし、安全運転を心がけてください。

また、横断歩道に横断しようとする歩行者がいる際は、必ず横断歩道の手前で停止し、歩行者の保護に努めましょう。

歩行者は、手を挙げて横断歩道を渡る意思を示し、信号機のある横断歩道では信号機をよく確認して渡りましょう。

(2) 歩行者保護や飲酒運転根絶等の安全運転意識の向上

交通ルールを守り、歩行者や他の車両に対する「思いや

り・ゆずり合い」の気持ちを持って、歩行者等に優しい運転を心がけましょう。

車に乗るときは、後部座席を含めた全ての座席においてシートベルトを着用し、チャイルドシートを正しく取付けて下さい。

飲酒運転根絶への取組推進として、皆さん一人一人が「飲酒運転を絶対にしない、させない、許さない」という意識を持ち、地域ぐるみで飲酒運転を許さない社会環境を作りましょう。

(3) 自転車の交通ルール遵守の徹底と安全確保

自転車も車両の仲間です。自転車を運転する際は、車道は左側通行、歩道は車道寄りを徐行しましょう。また、信号無視や一時停止、二人乗り、並進、無灯火、傘差し、スマートフォンやイヤホンの使用等、交通ルールを守るとともに、自分自身を守るヘルメットの着用をお願いします。



営農コラム

源平咲き

営農開発課 技術主管 森 聡

ハナウメやハナモモ、ツバキなどには、1本の木に赤と白の花が咲くものがあります。1本の木の中で紅白入り乱れて咲く様はきれいでみごとで感動的です。1本の木に紅白の花が咲くことを「源平咲き」といいます。源平合戦のときに、源氏が白旗を、平氏が赤旗を掲げたことからこう呼ばれています。

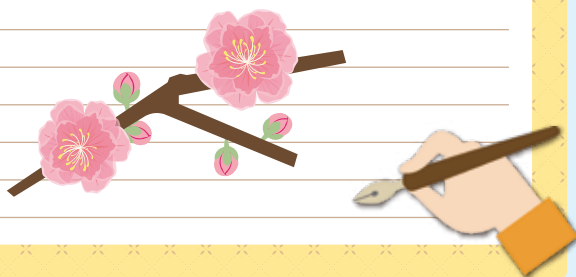
なぜ1本の木に赤い花と白い花が咲くのでしょうか。この花色の変異は枝変わり突然変異であると考えられています。枝変わり突然変異とは、植物にみられる突然変異の一つで、枝、葉、花、果実など植物の一部分だけが他の部分と異なる形質をもつようになることです。

大阪市立大では、ハナモモ「源平」を用いてこの変異の機構の解明を進める中で、花弁をピンクに染める遺伝子を発見しました。この遺伝子が発現すると花弁はピンクに、発現しないと白色になること、また白色の花弁にこの遺伝子を導入するとピンクの色素合成が回復することから、源平咲きの原因はこの遺伝子の発現の差にあることが明らかにされました。

ハナウメやハナモモで見られる源平咲きですが、サ

クラではこれまでのところ見られておりません。サクラも枝変わりによって花色が変わる場合があります。枝わりの起こりやすい栽培種もあるようです。ただ、サクラはもともと濃いピンクの花は少ないことから、枝変わりが起こってもハナウメやハナモモのような明確な源平咲きとして認識されることは困難であると思われます。しかし近年、濃いピンクの花の咲くカンヒザクラを起源にもつ栽培種（徳島では河津桜や蜂須賀桜が見られます）が増えていることから、将来的には源平咲きのサクラが出現するかもしれません。

春光うらかなお花見の季節、ハナウメやハナモモの花をゆっくり観賞するとともに、源平咲きの花を見つけてじっくり観賞してみるのも楽しみが増してよいのではないのでしょうか。



企画管理課

～令和4年度事業計画について意見交換～

令和3年度 経済事業推進委員会

2月15日～16日の2日間、当県本部は「令和3年度経済事業推進委員会」をJA会館4階会議室においてオンラインで開催しました。

この委員会は、県本部運営委員会の下部組織として、JAグループ徳島の経済事業の発展に期することを目的に毎年開催しており、米穀・園芸・畜産・生産資材・生活の5事業について県下13JAから推進委員を選任いただいています。

昨年に続き本年も新型コロナウイルス感染対策として会議日程を2日間に分け、1日目は販売事業（米穀・園芸・畜産・営農）、2日目は購買事業（生産資材、生活、営農）として開催しました。

各委員会では、始めに長江郁哉県本部長より県本部全体の令和4年度事業計画について説明をおこない、その後各事業の令和4年度重点実施策や事業推進要領について協議し全て承認されました。



あいさつを行う長江郁哉県本部長



会議の様子

～親子で作ってみてね!～

YouTubeで「ひな祭り寿司」などの調理法を紹介

2月28日、当県本部はJA徳島中央会、徳島県と協力し、名西郡石井町の徳島県農業大学校六次産業化研究施設「オープンラボ」において調理動画の撮影をおこないました。

3月13日に開催が予定されていた「親子オンライン料理教室」が新型コロナウイルス感染拡大により中止となったため、この日撮影した動画をYouTubeで配信し、多くの親子に見ていただき実際に家庭で作ってもらうのが狙いです。

講師の泉マス子先生が、菜の花や筍など今が旬の食材を使い「ひな祭り寿司」「阿波尾鶏の照り焼き」「大豆

の甘辛炒め」「若竹汁」「牛乳かん」の5種類の調理法を分かりやすく楽しく紹介しました。

この動画はYouTubeに3月下旬頃にアップされますので、ぜひご覧ください!



「ひな祭り寿司」などの料理



調理法を紹介する泉マス子先生



◀JA全農とくしまYouTubeチャンネル
https://www.youtube.com/channel/
UC4QnTqew5TUK1qMH0009FA

JAタウン「新鮮大好き徳島」今月のおすすめ



JAタウン「新鮮大好き徳島」では、県内JAの協力のもと、徳島県産農産物・加工品のネット販売に取り組んでいます。

四季折々の特産品を随時掲載していますのでぜひご利用ください。

上那賀葉わさび
(販売期間：～5月下旬)



アクセスはこちら! JAタウン「新鮮大好き徳島」
https://www.ja-town.com/shop/c/c7001/

新鮮大好き徳島

検索

2023年新卒採用エントリー開始

JA全農は、令和4年3月1日(火)より、2023年新卒採用のエントリーを開始しました。3月31日(木)まで、以下のアドレスにて受付しています。



<JA全農・新卒採用情報ページ>
http://zennoh-recruit.jp/index.html



退職

令和4年2月28日付

氏 名	部 署
岡田 裕輔	生産資材部 園芸資材課

今年も
甘いよ!!

Instagram

春 徳島県産 にんじん キャンペーン 2022

応募期間 2022年 **3月1日(火)～4月20日(水)**

各キャンペーンに応募いただいた方の中から
抽選で毎回10名の方に「春にんじん」をプレゼント!

第1弾

2022年 **3月1日(火)～3月16日(水)**

フォロー&いいねキャンペーン その1

第2弾

2022年 **3月17日(木)～3月31日(木)**

フォロー&いいねキャンペーン その2

第3弾

2022年 **4月1日(金)～4月20日(水)**

「#loveにんじん」写真投稿キャンペーン

今年も
甘いよ!!

春にんじん
キャンペーン
2022

詳しくは各キャンペーン開始日直前の投稿で
ご確認ください。

JA全農とくしま公式Instagramはコチラ



JA全農とくしま



JAタウン
「新鮮大好き徳島」



JA全農とくしま
YouTubeチャンネル



JA全農とくしま
Instagram



JA全農とくしま
クックパッド



JA全農とくしま
ホームページ

全農グループ経営理念

私たち全農グループは、**生産者と消費者を
安心して結ぶ懸け橋** 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。

全農

JA全農とくしま

<https://www.zennoh.or.jp/tm/>



「JA全農とくしま情報」に 関するお問い合わせ先

本紙「JA全農とくしま情報」の購読料・配送料は
無料です。送付先の氏名・住所変更や、
送付の停止につきましては、
JA全農とくしま企画管理課広報室
(電話 088-634-2462)
までご連絡ください。

