

JA全農 とくしま情報

地域の話や活動のご報告
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

2025
8月号
No.790



「踊り渦巻く阿波とくしまDAY」での特産品贈呈後の記念撮影(京セラドーム大阪)

マンスリーレポート ————— 2

- ・令和7年度徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会定期総会
- ・NPB公式戦「オリックス・バファローズvs福岡ソフトバンクホークス戦」でPR
- ・令和7年度徳島県なし消費拡大協議会総会
- ・令和7年度徳島県JA農産物検査員育成研修会閉講式
- ・特別栽培米「乙姫米」の学習会
- ・JA里浦で総合展示会を開催
- ・JA徳島県あわ市営農経済センターで「夏の感謝祭」を開催
- ・「徳島の活鱧」フェアで認知度向上
- ・静岡製機株式会社「乾燥機」研修会

家族が笑顔で元気になる料理 ————— 8

- ・オクろうで変身Cooking

トピックス ————— 9

- ・営農コラム

交通安全のお知らせ ————— 9

- ・徳島スマートドライバーセーフティラリー2025について

マンスリーレポート

～知名度向上・消費拡大へ～

令和7年度徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会定期総会

7月10日、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会(会長＝坂本雅彦県本部長)は、徳島県JA会館会議室で、県内JA、徳島県、市町村、卸売市場、当県本部より関係者29名出席のもと「令和7年度徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会定期総会」を開催しました。

同協議会は、本県特産の香酸柑橘すだち・ゆこうの栽培農家の経営安定をはかるため、消費宣伝活動に取り組んでいます。

はじめに主催者を代表して坂本会長より、「限られた予算の中で、より効果的・効率的に事業を進めてまいりたいと考えておりますので、十分にご審議をお願いします」とあいさつがありました。

総会では、▽令和6年度事業実績、▽令和6年度収支決算について事務局説明の後、荒井義之監事(JA東とくしま代表理事組合長)による監査報告が行われました。

続いて、▽令和7年度事業計画(案)、▽令和7年度収支予算(案)について事務局より説明があり、審議の結果、全ての議案が承認されました。

令和7年度事業計画の主な取り組みは以下のとおりです。

- 県外で徳島すだちの料理に関するCM放送
- SNS(Instagram、YouTube)の積極的活用
- 知名度の低い地域へのキャラバン宣伝
- 大分かぼすとのコラボイベント(羽田空港内共同ブース出展など)
- 京セラドーム「オリックスvsソフトバンク戦」での消費宣伝PR
- ヒガシマルうどんスープとのコラボによるレシピ開発と販売促進PR

会議の最後には、令和7年度「徳島すだち大使」に就任した英咲良さん、花谷愛子さんが出席者に紹介されました。2人はさわやかな徳島すだちをイメージした制服に身を包み、出席者へ今後の活動への意気込みを語りました。「徳島すだち大使」は令和7年6月から2年間、県内外各地のイベントや各種メディアなどを通じて徳島すだちを積極的にPRしていきます。



坂本雅彦会長による開会のあいさつ



新しく就任した伊勢政喜副会長(JA徳島市・代表理事組合長)によるあいさつ



閉会のあいさつをする
林嘉彦副会長(徳島青果株式会社・代表取締役社長)



総会出席者に意気込みを語る「徳島すだち大使」の
花谷愛子さん(左)と英咲良さん(右)

～徳島すだちの消費宣伝 in 京セラドーム大阪～

NPB公式戦

「オリックス・バファローズvs福岡ソフトバンクホークス戦」でPR

7月8日、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会（会長＝坂本雅彦県本部長）は、大阪市の京セラドーム大阪で開催されたNPB公式戦オリックス・バファローズvs福岡ソフトバンクホークス戦で、徳島すだちの消費拡大に向けたPRを行いました。

これは、徳島県出身で2021年パ・リーグ本塁打王の「杉本裕太郎」選手が所属する「オリックス・バファローズ」の本拠地「京セラドーム大阪」の試合において、徳島の食や文化の魅力を広く発信するイベント「踊り渦巻く阿波とくしまDAY」の中で実施したものです。

この日は「Bsオリ姫デー2025」と名付けられた女性向けイベントがあり、女性客や親子連れなど多くの観戦者が訪れる中、当県本部園芸部の職員や徳島

すだち大使の英咲良さんと花谷愛子さんが、開場の16時から入場ゲートで「徳島県の特産品をご賞味ください」と声をかけながら、先着5000人に徳島すだち2個入り袋と観光パンフレットを手渡しました。

試合前のセレモニーでは、後藤田正純徳島県知事が行った始球式に徳島すだち大使の2人も登場し、場内を盛り上げた後、両チームに県産特産品詰め合わせセットを贈呈しました。また、スタジアムグルメとして杉本選手プロデュースメニューに徳島すだちをトッピングした「杉本選手のチーズバーグ丼」や「すだちそうめん」が限定販売され、来場者に徳島県の美味しい食材を印象づけることができました。



両チームに徳島県産特産品詰め合わせセットを贈呈



来場者5000人へ徳島すだち2個入り袋をプレゼント



オリックス・バファローズ公式マスコットの「バファローブル」と「バファローベル」



徳島すだちのリーフレットを手渡す園芸部職員

マンスリーレポート

～徳島県産なしのイメージアップと販売拡大へ～

令和7年度徳島県なし消費拡大協議会総会

7月11日、徳島県なし消費拡大協議会(会長＝村上哲副本部長)は、徳島県JA会館会議室で、徳島県内なし産地のJA、徳島県、卸売市場、当県本部より関係者17名出席のもと「令和7年度徳島県なし消費拡大協議会総会」を開催しました。

同協議会は、徳島県産なしの消費拡大を促進し、生産農家の経営安定と発展を図る活動に取り組んでいます。

総会では、▽令和6年度事業実績▽令和6年度収支決算▽令和7年度事業計画(案)▽令和7年度収支予算(案)▽役員改選(案)が審議され、満場一致で承認されました。

なお、令和7年度事業計画の主な取り組みは以下のとおりです。

- 阪神タイガースSGL球場食堂への提供による認知度向上
- 県庁食堂への提供によるPR
- 県内直売所と連携した販促活動の実施
- MBSラジオプロ野球中継にて120秒の徳島県産なし情報紹介コーナー展開およびMBSラジオリスナーへのプレゼント



村上哲会長による開会のあいさつ



総会の様子

～基礎課程に全員合格!信頼される検査員へ～

令和7年度徳島県JA農産物検査員育成研修会閉講式

7月15日、徳島県JA農産物検査協議会(会長＝JA東とくしま・高井紀明参事)と当県本部は、徳島県JA会館会議室で「令和7年度徳島県JA農産物検査員育成研修会」の閉講式を行いました。

本年度の研修会には、県内3JAから15名が参加し、6月16日から7月15日までの間で計10回、農産物検査員としての知識や技能、検査方法などの基礎課程を受講しました。

閉講式では、当県本部米穀総合課の棧敷高明課長が「研修で学んだことを活かし今後も技術の向上を図って、生産者や消費者から信頼される検査員になってください」とあいさつを行い、15名の研修生全員へ基礎課程修了証書を授与しました。

講評では、日本穀物検定協会の杉山功講師が「今回の研修で使用した育成研修テキストを活用して知識を身につけ、組合員の皆様の期待に応えられる立派な検査員になってください」と研修生を激励しました。研修生からは「今回の研修で学んだことを活かして、来年度からは信頼される検査員になれるよう精進したい」といった抱負が聞かれました。

今後、研修生は現場研修を経て、来年にはJA農産物検査員として登録され、令和8年産米の検査からそれぞれの地域で活躍される予定です。



鑑定試験を受ける研修生



米穀総合課の棧敷高明課長が基礎課程修了書を授与

～生協組合員の親子がデコ巻きずし調理体験～ 特別栽培米「乙姫米」の学習会

7月25日、とくしま生協と当県本部は、生協組合員の親子ら26名参加のもと、名西郡石井町のとくしま生協名西支所で「お米の学習会」を開催しました。

この取り組みは、特別栽培米「乙姫米(おとひめまい)」を通して、親子で「食」について学んでもらおうと、とくしま生協食育委員会と当県本部米穀総合課が共同で企画し、毎年実施しているものです。

学習会では当県本部米穀総合課の飛弾真希職員が、海部郡美波町で栽培されている「乙姫米」の特徴や栽培方法、パールライス工場での工程について参加者に説明を行いました。

続いて、参加者は炊き立ての「乙姫米」で当県本部広報室の仁木智美職員(デコ巻きずしマイスター)の指導のもと、花のデコ巻きずしを調理しました。

参加した阿南市立吉井小学校3年生の須藤友莉さんは「お米の話がわかりやすかった」「少し難しかったけどデコ巻きずしが上手にできて嬉しい」と楽しそうに話してくれました。

※特別栽培米徳島県産コシヒカリ「乙姫米」は、平成元年(1989年)から美波町の赤松地区で「有機米づくりの里」をキャッチフレーズに環境保全型農業を取り入れた栽培方法により生産されています。

名前の「乙姫」は、この地域が平成の町村合併前に「ウミガメ産卵の地」で有名な日和佐町に属していたことから「童話浦島太郎に出てくる乙姫様」に由来します。



参加者のみなさん



「可愛いデコ巻きずしができました!」



「乙姫米」の特徴などを説明する飛弾真希職員



無洗米加工を確認している親子

マンスリーレポート

～農作業の効率化を提案～

JA里浦で総合展示会を開催

7月1日、JA里浦野菜集出荷施設で「JA里浦総合展示会」(主催=JA里浦)が開催されました。

全農中四国広域農機事業所徳島農機事務所の展示コーナーでは、大型農機や農機小物商品などが展示され、来場者は実際に商品に触れながらJAや同事務所の職員に熱心に質問をしていました。特に猛暑をしのぐスポットクーラーに興味を持つ生産者が多く、職員が対応に追われていました。

また、全農中四国エネルギー生活事業所徳島生活推進課のブースでは、職員が空調服やすだちグミを紹介し、熱中症対策として圃場での作業時には空調服を着用するよう勧めていました。その他、米などの豪華賞品が当たる抽選コーナーには、早くから長蛇の列ができ、大変にぎわっていました。



豪華賞品が当たる抽選コーナー



JA里浦・平田敏代表理事組合長(右)による開会のあいさつ



スポットクーラーの説明をする徳島農機事務所職員



空調服の試着をすすめる徳島生活推進課職員

～JA-CATあわ市店で多彩なイベント展開～

JA徳島県あわ市営農経済センターで「夏の感謝祭」を開催

7月24日～27日の4日間、JA徳島県あわ市営農経済センターで「夏の感謝祭」を開催し、たくさんの買い物客で賑わいました。

イベント期間中「JA-CAT」では、簡易土壌分析の実施、農薬や液肥の相談会を開催しました。また、株式会社マキタ特設コーナーで農機具フェアが実施され、同JAや当県本部の職員が元気よく接客をしていました。



JA-CAT内の株式会社マキタ特設コーナー



多くの来店者で賑わったJA-CAT



人気を集めたJA女性部によるたこやき

～徳島すだち大使が京都ですだちをPR～

「徳島の活鱧」フェアで認知度向上

7月5日と6日の2日間、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会（会長＝坂本雅彦県本部長）は、京都市の百貨店で開催された「徳島の活鱧（いきはも）フェア」に参加し、徳島すだちのPRを行いました。

このイベントは、徳島県産ハモの認知度向上・消費拡大を図ることを目的として、徳島県水産物ブランド推進協議会と徳島県が毎年開催しているもので、今年は5日に京都高島屋、翌6日に大丸京都店の各鮮魚売場にて、辻学園調理・製菓専門学校が考案した特製ソースをかけた「湯引きハモ」の試食配布を行いました。

両日も徳島すだち大使の佐藤理紗さんが「ぜひハモに徳島すだちを搾ってみてください。皮も擦り下ろしてお使いください」と来店客に声をかけ、徳島県産ハモの購入者100人に徳島すだち（2玉）をプレゼントしました。



辻学園調理・製菓専門学校の学生と一緒にPR



徳島すだちをPRする佐藤さん(京都高島屋)



徳島すだちをPRする佐藤さん(大丸京都店)

～知識や技術を習得しスキルアップへ～

静岡製機株式会社「乾燥機」研修会

7月8日、全農中四国広域農機事業所徳島農機事務所は、徳島県JA会館会議室で乾燥機研修会を開催し、JA農機担当職員や同事務所職員など20名が参加しました。

この研修会は、稲刈り後に利用する乾燥機などの農業機械に関する知識や修理技術の習得を行い、担当職員の業務推進に活かすことを目的として開催したものです。

研修会では、静岡製機株式会社の担当者から乾燥機や色彩選別機などの製品説明や穀物乾燥の基礎知識、また推進にあたっての最適な乾燥機の提案方法、点検・故障・修理にかかる対応方法など、幅広い内容の講義がありました。

参加者は、実際に分解されたバーナーや水分計を使用して、故障箇所の確認を行うなど、熱心に知識習得と修理技術の向上を図り、一層のスキルアップをめざしました。



徳島農機事務所・榎本泰利所長による開会のあいさつ



説明をする静岡製機株式会社の担当者

家族が笑顔で
元気になる料理



旬野菜×発酵調味料

野菜ソムリエ・麺料理研究家の
武岡泰子先生が徳島県の美味しい
野菜レシピを紹介します！



オクラで変身Cooking

(オクラのなめろう)

夏を元気に
オクラ Never give up!

材料(作りやすい量)

- ・オクラ…… 80g
- ・キュウリ…… 80g
- ・新鮮生姜…… 10g
- ・大葉…… 3枚
- ・かつおだし…… 2g
- ・塩麹…… 大さじ1
- ・みそ…… 大さじ1
- ・ゴマ油…… 大さじ1



オクラの下処理

- ① 包丁の背でうろこを取る。
- ② 両手熱湯にのせ、ラップをレンジで加熱(600W 40秒)。
* 色が濃くなればOK!

茹でるより
栄養価UP!

作り方

- ① 里芋菜は、全て細かく刻む。
- ② ボウルに材料を全て入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
(30分おいておくと、よ味が増える)

ごはんにも
そうめんにも
冷や奴にも
冷しゃぶにも



変身その1

かんたん **ギョーザ** たれは Hot ぽよ

材料(12コ分)

- ★ オクラ…… 50g
 - ★ 豚ひき肉…… 100g
 - ★ 塩麹…… 小さじ1/2
 - ★ 酒…… 小さじ1/2
 - ★ ギョーザの皮…… 12枚
- ＜オススメのタレ＞
- ・ 米酢…… 適量
 - ・ こしょう…… 適量

作り方

- ① ボウルに★を全て入れ、ひき肉が粘るまで混ぜる。
- ② 皮で包み、焼く!
(茹でて水ギョーザにしたいも)

おいしい焼き方

- ① 油をうすくひき、火きき色を軽くつける。
- ② お湯を危しめ、入れ、水がなくなるまで、(7分ほど)
- ③ 水がなくなったら、ゴマ油を回しかける。



変身その2

ヘルシー **あげピザ** かんたん アゲピザ

材料(2コ分)

- ・ オクラ…… 30g
- ・ 油揚げ…… 2枚
- ・ ピザ用チーズ…… 20g

作り方

- ① 油揚げに、オクラを平らに広げ、チーズをのせて、グリルで焼く。
(中火)
- ② チーズが香ばしになればできあがり

油揚げの中につめて焼いてもおいしいよ



野菜ソムリエ・麺料理研究家 武岡泰子 ————— https://www.instagram.com/yachting_1226/

◎4姉妹の母です。心も体も元気になるごはんを毎月紹介します!
◎資格:野菜ソムリエ、薬膳マイスター、食育インストラクター、
フィットネスクラブアドバイザー(ハーブや精油で不調を整える予防医学)
◎活動歴:すだち料理研究家、すだちSUMリエ(自称)として、
ヴォルティスのドレッシングレシピ考案や県のイベントですだち果汁のPR/
麺料理研究家/料理教室「和Meshiのスズメ」主宰/
講師 高校でのエシカルクッキング/カルチャースクール エミール講師/NHK「ギュッと!四国」、テレビ朝日「食彩の王国」出演

スーパーなど店の果物売場にクリが並び始めると、秋の気配を感じるようになります。クリはカキと並んで秋を代表する果物です。果物といってもクリの可食部は種子で、クルミやアーモンドと同じナッツ類に属します。

クリは縄文時代から食べられていたようで、栗林のある里は日本の原風景です。昔のクリは、日本グリの原生種で北海道から九州まで分布しているシバグりに相当するもので、これらの野生種から早く熟すものや大果のものが選抜されてきたと考えられます。江戸時代には各地で実生繁殖が行われ、多くの品種が生み出されたようです。

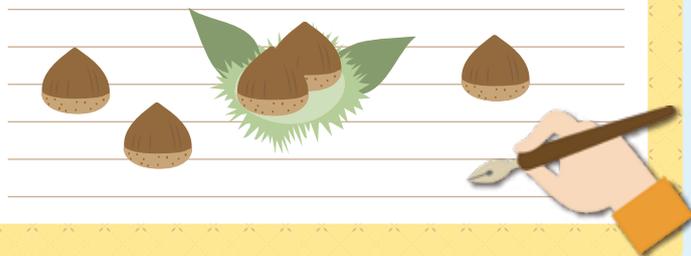
クリは里山や広い平地林を拓いたところに植えられて粗放的な栽培が行われてきました。高木性で日陰に弱く、広い場所を必要とするため、家庭果樹向きではないといえます。しかし、3m以上の高さにならないように剪定をきちんとすれば育てることは可能です。クリといえば大木のイメージがありますが、近年は低樹高化が進んでおり、低い位置での収穫が可能となっています。

栽培品種の選定には、クリの大害虫であるクリタマバチに抵抗力を持つ品種を選ぶことが大切です。主な品種

には、丹沢、国見、ぼろたん、筑波、銀寄などがあります。また、1本では実がならないため、開花期に近い2品種が必要となります。たとえば、ぼんたん&ぼろすけ、筑波と銀寄の組み合わせなどです。ぼろたんは果実も大きく剥皮が容易で渋皮がとれやすく、人気の品種です。

秋の味覚を代表するクリですが、栽培面積は年々減少し、現在では全盛期の15%程度まで落ち込んでいます。クリは単位面積当たりの収穫量は少ないのですが、作業時間が少なくすみ、本業の合間に栽培することが可能です。特別な施設や大型機械も必要なく、他の作物と比べて経費が少なく済むのも利点です。

クリ栽培を通して自然の営みの奥深さに触れることができれば、人間も自然の一員であることが実感され、より豊かな気持ちで日々送れるようになります。



交通安全のお知らせ

徳島スマートドライバーセーフティラリー2025について

今年も「徳島スマートドライバーセーフティラリー」が開催されます。重大交通事故が多発する秋口から年末にかけて、県民ドライバーで結成した多数のチームが、2か月間の無事故・無違反に挑戦することにより、地域・職場・家族ぐるみの交通安全意識を盛り上げ、交通ルールの遵守とマナーの高揚を図ることで、交通事故を防止することを目的としています。

【募集期間】

7月1日(火)から9月20日(土)まで

【ラリー期間】

9月21日(日)から11月30日(日)まで

【参加資格】

徳島県在住又は通学・勤務先が徳島県内の運転免許保有者。構成は、一般・シルバー部門は2~3人(チーム参加できないドライバーは個人での参加が可能)

○一般部門 **参加料1人あたり1,000円**

○シルバー部門 **参加料無料**(全員が65歳以上であり、一般及び他のシルバーチームとの重複参加不可)

【賞品】

無事故・無違反達成チームの中から抽選で達成賞を贈呈。賞品はギフト券、大塚グループ商品等。

※申込用紙は最寄りの警察署交通課窓口もしくは警察本部で配布しています。



高校生交通安全施策部門

【参加資格】

徳島県内の高校生。

○生徒会及び部活動チーム(同好会を含む)

○それ以外のチーム(5人以下)

【審査方法】

自転車マナーアップや自転車用ヘルメット着用を推進し、取り組んだ交通安全施策の啓発効果により、交通安全に貢献が高いと認められたチームを選考。

【賞品】

優秀賞、入賞を選考しギフト券を贈呈。



問い合わせ先⇒088-622-3510
(事務取扱:徳島県警察本部交通企画課)
徳島県内警察署交通課窓口にお申し込み下さい



徳島県警察本部 交通企画課

～大阪モノレールで徳島の魅力を発信～

万博記念公園駅構内で 県産農産物をPR

7月12日、徳島県農産物消費拡大協議会(会長＝坂本雅彦県本部長)は、大阪モノレールが運航する観光列車で、県産食材を使用した料理や日本酒を楽しんでもらうイベント(主催＝徳島県他)と同時開催した万博記念公園駅構内での徳島観光物産展にブース出店し、徳島県産農産物・飲料の消費拡大PRを行いました。

ブースでは、ナスやシタケ、ツルムラサキ、徳島すだち、県産飲料(ザすだち、徳島すだち微炭酸、ザ・キャロット)を販売しました。当県本部園芸部職員の「徳島の夏野菜はいかがですか?すだち飲料冷えてますよ!」と威勢の良いかけ声に、徳島県の食材に興味を持った多くの買い物客が訪れ、夕方には全商品完売しました。

また、特設ステージでは、徳島県・志田敏郎副知事の挨拶やマスコットキャラクターすだちくんの登場、関西阿波おどり協会所属連による阿波踊りが行われ、徳島県の魅力を発信しました。



当県本部園芸部職員が県産農産物をPR



たくさんの方が阿波踊りを見物

～暑い夏には徳島すだちを～

大阪の量販店で 徳島すだち大使がPR!

7月19日、徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会(会長＝坂本雅彦県本部長)は、大阪市の量販店「万代天王寺店」で、徳島すだちの消費宣伝活動を行いました。

店内の特設コーナーで、JA徳島市すだち統一



買い物客に徳島すだちのPRをする佐藤さん

部会の森下嘉文部会長をはじめ部会役員、同JAと当県本部園芸部の職員、徳島すだち大使の佐藤理紗さんが「徳島すだちのハチミツ漬け」や「ハチミツ漬けの炭酸割」を買い物客へ振る舞いました。

試食・試飲をした買い物客からは「爽やかで暑い夏にピッタリですね」「美味しいので家でも作ってみます」と好評の声が多く聞かれ、徳島すだちの認知度向上に繋がりました。



徳島すだちのリーフレットを手渡す関係者



ヒガシマル醤油

×

徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会

共同開発レシピ



徳島すだちの フォー風そうめん

1 すだちは
薄切りにする。

2 「うどんスープ」と
水を煮たて、
ゆでたそうめんと
すだちの搾り汁を
加える。

3 器に盛ってすだち、
サラダチキン、玉ねぎ、
パクチーをのせる。

たっぷりの
すだちが主役!



徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油



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
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。

