

特集 地元のお米を食べて日本の食の未来を守る

～安定供給を担うJAの役割を紹介～

お米を食べて生産者を応援



お米の価格は30年ほど前には最近の価格が一般的でしたが、徐々に安くなっていきました。その一方で、生産者がお米を生産するために必要な肥料や資材、農業機械などの価格は高騰し高止まりしています。生産者の高齢化や担い手不足、経費の負担が増えることで、将来にわたって米作りを続けることが難しくなっているのが現状です。

お米は主食として、日本の食文化の根幹を支える大切な作物です。この食文化をつないでいくためにも、厳しい米作りの現場にとって、消費者の皆さまが地元のお米を選んで食べていただくことが、何よりの応援につながります。生産者を支え、未来の食を守るため、「国産・地場産」のお米を食べて、皆で応援しましょう。

生産者を取り巻くさまざまな課題



生産者の声



御殿場・小山エコ栽培米
出荷組合 組合長

えんどう ひろお
遠藤 博雄さん(75)

コシヒカリを中心に水稻を約3ヘクタール栽培。多数の全国お米コンテストで入賞。

安定してお米を生産するために

近年の異常気象の影響や生産者の高齢化などで年々米作りが難しくなっています。高温に強い品種を検討したり、新たな栽培技術を取り入れたりと営農担当者の指導を受けながらJAと一緒に品質の良い米作りに励んでいます。また、減農薬、減化学肥料で安全・安心、環境に配慮した米作りに取り組んでいます。大規模な産地でないからこそ高品質米で付加価値をつけ、産地を維持することが重要だと感じています。

数年前と比べてお米の価格は上がっていますが、生産資材や機械代の高騰で生産者の経費負担は大きくなります。今回を機に、改めて農産物の適正な価格について考えていただき、今後も生産者が安心して農業経営に取り組み、安定的に高品質な農産物を届けられるような支援や策を国に講じてほしいと思います。消費者の皆さまには、生産の現状を理解いただきながら、地元のお米を選んで食べてもらえるとありがたいです。



インタビュー
動画はこちら

JAふじ伊豆の取り組み

お米の生産支援

営農アドバイザーを中心に生産者へ栽培講習会の実施や、定期的に田んぼを巡らし水稻の生育調査を行っています。近年は温暖化の影響もあり、生育状況に合わせた小まめな管理指導を行い、収穫量の安定化と品質向上を図っています。

お米の品種に応じた生育指導や肥料の提案、スマート農業の導入など生産者がお米を作り続けられる環境づくりに取り組んでいます。



定期的な栽培講習会



営農担当者による生産支援

お米の集荷・検査

お米の生産過程で使用した肥料や農薬などの生産履歴の確認や残留農薬の検査などを行い、安全・安心を徹底しています。生産者から集められたお米は農産物検査員の資格を持つJA職員が色や粒ぞろい、水分量などの検査を行い等級づけをして出荷しています。

御殿場地区では収穫したお米を共同で乾燥・調製・貯蔵・出荷までを一貫して行う「カントリーエレベーター」という施設で、省力化とコスト低減を図り、生産者の負担軽減と高品質米の安定供給を実現しています。



カントリーエレベーター



各地区でJA職員が品質検査

子どもたちへ地場産を

管内の小中学校などの学校給食では地元産・県産のお米を中心に使用しています。子どもたちにおいしい地元のお米を食べてもらうため、JAは生産者から集めたお米を出荷しています。

地元の食材を通じて、子どもたちの成長を支え、地場産品への関心・理解を深めるきっかけになっています。

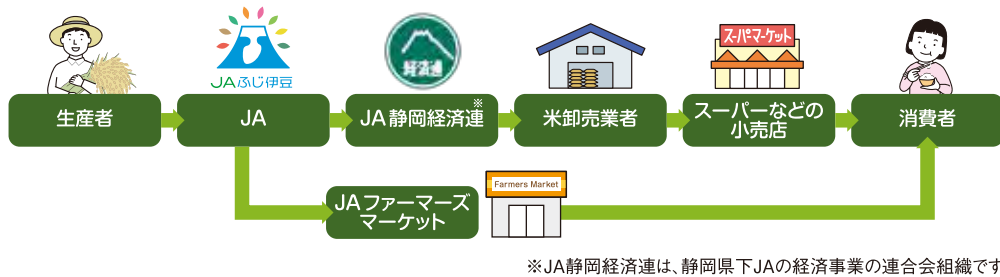


学校給食に地元のお米を提供

お米の販売

JAは生産者からお米を集め、卸売業者や量販店へ供給する他、当JAファーマーズマーケットなどで販売しています。JAは総合事業の強みを生かして営農・販売・購買など各部署と連携し、価格の安定化や販売先確保により生産者の農業所得の安定と向上に貢献しています。さらに、販売資材費や輸送運賃、保管費用など生産者の販売コスト軽減にもつなげています。

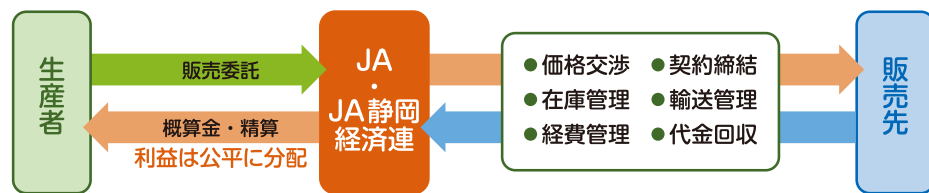
〈食卓にお米が届くまで〉



※JA静岡経済連は、静岡県下JAの経済事業の連合会組織です

JAは生産者からお米の販売を受託し、需給環境や生産コストなどを考慮して決定された「概算金」を出荷時に生産者へ前払いします。また、お米は年間を通して販売され、販売代金から経費などを控除した額を生産者に追加して支払っています。年間販売の中で販売価格が高く推移した場合は生産者の収入に反映することにより、発生した経費以外は確実に生産者に還元する仕組みを運用し、農業所得を確保しています。加えて、受託したお米はJAが徹底した管理を行い、安全・安心なお米を安定的に消費者にお届けすることにつながっています。

〈安定生産・安定供給を支える仕組み〉



※一部の地区では他の方法で集荷しています。 出典:農業協同組合新聞

JAふじ伊豆ブランド米の新米販売開始時期・場所

銘 柄	9月			10月			主な販売店
	上	中	下	上	中	下	
ごてんばこしひかり このはなの恵み							ファーマーズ御殿場 (御殿場市)
するがの極							なんすん地区の 各営農経済センター (沼津市・裾野市・長泉町)
う宮米							う宮～な(富士宮市)
伊豆の恵							農の駅伊豆(伊豆市)



ファーマーズマーケットの
営業時間など詳細はこちら



※出荷量などにより販売の取り扱いができなくなる場合がありますのでご了承ください。
※天候や生育状況により販売時期が変更となる場合があります。
※一日の販売数量に限りがある場合があります。
※電話注文・発送・取り置きはお受けできません。

広げよう 国消国産 協同の和 ふじ伊豆 旬のトピックス



通販サイト
JAタウンはこちら

ニューサマーオレンジくずきり人気



ニューサマーオレンジの果汁を使用

秋の逸品「函南西瓜」



数量・期間限定の貴重な秋の「函南西瓜」

ミニトマトケーキが新発売



手土産にもぴったり

温州ミカン100%ジュース人気



温州ミカンのみを使った濃厚な味わい

手軽に西浦みかん寿太郎



ヨーグルトに合わせておすすめ

ほかほか“おにぎり”楽しんで



おにぎり2個とみそ汁セットは430円(税込)

ほうじ茶でリラックス



ホットでもアイスでもおいしい

大粒サイズの落花生が旬



食べ応え十分な大粒の落花生

地元特産ニューサマーオレンジの果汁を使ったくずきりが人気で9月上旬から再販します。爽やかな酸味と上品な甘みで、ちゅるんとした食感が楽しめる和風デザートです。

道の駅開国下田みなと内のベイステージ下田JA直売センターやフードストアあおきなどで販売します。

9月中旬から下旬までの2週間限定で秋に収穫する「函南西瓜」をみしめるかんなどで販売します。

ハウスで抑制栽培し、成熟期を遅らせることで秋にも収穫できます。糖度11度以上の甘さと、シャリっとした食感が特長の「函南西瓜」をぜひ味わってください。

「伊豆の国ミニトマト」の規格外品を活用したパウンドケーキを農の駅グリーンプラザ伊豆の国で販売中です。

ビューレ状にしたミニトマトを生地に混ぜ込み、ミニトマトの風味とコク、優しい甘みが広がるしっとり食感のケーキです。伊豆の国ミニトマトとおそろいのパッケージが目印です。

いで湯こ市場でミカンジュース「伊豆みかん農家のきもち」が人気です。

熱海市・伊東市産の温州ミカンを一ツ一つ手でむき、果実だけを丁寧に搾汁しています。温州ミカン本来の味にこだわり、果実をたっぷり使った100%ストレートジュースです。ぜひお楽しみください。

JAでは「西浦みかん寿太郎」の缶詰を販売しています。「西浦みかん寿太郎」は2月から3月が旬ですが、そのおいしさを季節問わず楽しめるよう、寿太郎の甘みと酸味、まるやかで濃厚な味わいを生かしライトシラップで仕上げています。

緑茶館ぬまづや通販サイト「JAタウン」などで販売しています。

ファーマーズ御殿場のイトインコーナーでおすすめの一品が「ごてんばこしひかり」の最上級米「このはなの恵み」を使用した「おにぎり」です。

注文が入ってから作るので、握りたてを味わうことができます。

具材もサケやタコなど5種類あり、さまざまな味を楽しめます。

茶産地の富士市では、行政や茶農家、JAなどが協力して「ほうじ茶香るまちづくり」に取り組んでいます。

焙煎した茶葉の香ばしさと深い味わいは、どんな料理にもぴったりで、ほうじ茶のスイーツなども人気です。

富士地区の産直市でも地場産のほうじ茶を販売しています。
(取り扱いのない店舗もございます)

う宮～なでは、塩ゆで用の大粒サイズの生落花生が最盛期を迎え、売りがにぎわっています。

大粒品種で食べ応えがあり、おやつやお酒のお供にも最適です。さまざまなサイズや種類が豊富にそろい、朝一番のご来店をおすすめしています。10月下旬ごろまで販売します。