



© みんなのよい食プロジェクト
© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L663809

安全・安心な 地場農畜産物を食卓へ

国消国産で日本の食を守る

JAグループが提唱する国消国産

「国消国産」とは、JAグループが提唱する、私たちの「国」で「消費」する食べ物、できるだけこの「国」で「生産」するという考え方で、国産農畜産物を積極的に消費し、日本の農業を支えていくというものです。この考えを広めるために、毎年10月16日を「国消国産の日」と定め、10月と11月は国消国産月間として全国のJAグループで直売所キャンペーンなどを展開し、情報発信を強化していきます。

管内では、生産者とJAが連携して安全・安心な農畜産物の生産を徹底し、

地域の食卓へお届けしています。当JAファーマーズマーケットには令和7年度は約213万人のお客さまが訪れ、地場農畜産物が日々消費されています。生産者の努力と工夫による安全・安心な農畜産物づくり。その価値を消費者へ伝える取り組み。それが、消費者の信頼と満足へとつながり、食べて生産者を応援し持続可能な農業生産を実現します。「地産地消」の積み重ねが「国消国産」を進め、食料自給率を高め食料安全保障やSDGs（持続可能な開発目標）の実現にもつながります。

国消国産の効果 —— 日本の食の未来をつくる ——

- 1 食料自給率アップで輸入ストップなどの緊急時にも食料確保が可能
- 2 国産・地場産の農畜産物を食べて日本の農業・生産者を応援し、地域農業を守る
- 3 食品衛生法など日本の関連諸法令に沿った安全・安心な国産農畜産物の提供
- 4 農畜産物の輸送によるCO₂削減など、環境にやさしい社会づくりに貢献

食の安全・安心が消費者の信頼を築く — JAふじ伊豆の取り組み —

地場農畜産物を選ぶ理由として、多くの消費者が挙げるのが「安全・安心」です。

JAは、生産部会やファーマーズマーケット出荷会員に向けて、農薬の正しい使用や生産履歴の適正な記帳、食品衛生管理などに関する講習会や営農アドバイザーによる個別訪問・指導、残留農薬事故の未然防止を図る自主検査の実施など、食の安全・安心を支えるきめ細かい活動で生産者をサポート。生産者とJAが連携して、信頼される産地づくりに取り組んでいます。

● 主な取り組み

食の安全・安心講習会の開催

安全・安心な農産物・加工品を消費者へ届けるため、全地区で講習会を開催しています。ファーマーズマーケットへ出荷する生産者の役割や、農薬の正しい使い方、器具の洗浄、農薬の保管・整理など、生産者一人一人の意識を高め、生産現場の安全対策に取り組んでいます。

本年度は新たに、統一書式の生産記録日誌を作成・配布。3年連続記録簿として、栽培管理の改善や前年・前々年との比較により、適正な作業時期の把握、管理方法の見直しに役立てていきます。



7月の初回は13カ所で開催

残留農薬自主検査の実施

管内の農産物を対象に、残留農薬の自主検査を実施しています。農薬の適正使用を確認し、万が一の事故を未然に防ぎます。安全・安心な農畜産物を安定供給し、産地の信頼確保につなげています。



安全・安心な農産物が並ぶファーマーズ店頭

営農アドバイザーの個別訪問

食の安全・安心に対する意識向上と農薬関連事故の未然防止を目的に、営農アドバイザーが対象の生産部会・ファーマーズマーケット出荷会員宅を個別訪問し、ほ場や農薬庫、生産履歴の記帳状況などを確認しています。

本年度は「農薬使用・保管チェックシート」を改良し、確認項目を拡充。農薬の保管状況や使用記録などをより細かく確認できるようにし、確認精度の向上を図っています。



農薬ラベル・保管状況など具体的なチェック項目も追加



ワンストップで便利

山口 賀代さん(富士宮地区)

う宮へは職場から近く、毎週利用しています。野菜や果物が豊富で新鮮、価格も良心的で主婦の頼もしい味方です。生産者の方々の顔が見えるお総菜やお弁当も種類が多く、選ぶのが楽しいですね。これからも近くて便利なう宮へを応援します。

当JA
ファーマーズマーケット
年間販売高(令和7年度)

約43億円

地域の皆さまに
選ばれています。

だから 私たちは 地場農畜産物を 選びます!



JAファーマーズマーケットは、生産者と消費者をつなぐ交流拠点であり、地産地消の発信地です。地域住民や地元飲食店の皆さまをはじめ、観光客など多くの皆さまに利用されています。

利用者の皆さまから生産者の皆さまへの応援メッセージをお届けします。

食べて応援! 使って応援! 地域農業を応援します!

地元の味を伝えたい

さかな倶楽部 たっばん

平田 達範さん(あいら伊豆地区)

毎日、いで湯っこ市場で新鮮な野菜を仕入れています。JAファーマーズマーケットは、生産者の方からおすすめの調理法を教えてもらえるのも魅力です。お店では地魚と地場農畜産物を組み合わせ、地元ならではの味をお届けしています。おいしい食材を提供してくれる生産者の皆さんに感謝し、おいしく料理してお届けしていきます。



地場農産物の魅力を伝える

patisserie Mt.d'or (パティスリーモンドール)

山崎 貴宏さん(富士地区)

産直市の農産物は生産者の顔が見え、鮮度も抜群なので安心してお店の食材として使っています。お店の洋菓子を通じて、地場農産物や生産者の方を知ってもらえたり、生産者の方とのつながりからお店や洋菓子を知ってもらうきっかけにもなっています。これからも地域農業の発展に応援・協力していきます。



魅力的な農産物との出会い

レジャーリゾート山中湖

新井 満さん(御殿場地区)

ファーマーズ御殿場は新鮮でおいしい農産物が一年中そろっていて、地域ならではの旬を味わえます。生産者の皆さんの努力により、通年で良いものがあるのだと思います。店員の方がそれぞれの生産者の方の良さを教えてくれるので新たな発見ができ、魅力的な農産物に出会えることがとても楽しいです。



お弁当を通じて 旬のおいしさ広める

(株)桃中軒 百合 明栄さん(なんすん地区)

当社では地場産の旬のおいしさを多くの人に味わってもらおうと、平成21年に駅弁「あしたか牛すき弁当」を開発しました。使用する野菜はJAファーマーズマーケットから毎週仕入れ、素材の味を生かしたお弁当作りを行っています。おいしい野菜を安心して使えるのも魅力の一つですね。



地域に貢献したい

和めしや 中清食堂 桑名 正啓さん・賀津美さん(伊豆の国地区)

農の駅伊豆で仕入れる原木シイタケや旬の野菜、生ワサビは料理全体の風味を豊かにしてくれます。創業100年以上の和食店として、おいしさを追求しつつ地域に貢献したいという思いで、生産者の方直伝の食べ方も生かし、地元食材を大切にしています。観光客や常連の方々にも好評です。



新鮮な味を提供したい

磯善 まえだ苑 前田 光洋さん(伊豆太陽地区)

宿泊客に地元の新鮮な味や季節の料理を楽しんでもらおうと、稲取漁港直売所こらっしえのオープン時から毎日のように、野菜や果物を仕入れています。新鮮でみずみずしいものがそろっています。暑さ寒さに負けずおいしい野菜を作る生産者の方々のおかげで、おいしい料理を提供でき、宿泊客に喜んでもらっています。



地元野菜で地域を盛り上げる

WAKUWAKUダイニングキッチンRAI4

成川 尊裕さん(三島函南地区)

生産者の皆さんと交流し、野菜づくりへの思いを知っているからこそ、その魅力を料理で届けたいと思っています。お客さんから「野菜がおいしい。どこで買えるの?」と声をかけていただくことがうれしいです。今後も生産者の皆さんと協力して地元野菜と地域を盛り上げていきたいです。



10月1日から11月30日までの「国消国産月間」に合わせて、「実りの秋! 国消国産JA直売所キャンペーン2026」が全国のJA直売所で実施されます。抽選で47都道府県の農畜産物・加工品などが当たります。詳しくは本誌20ページのインフォメーションをご覧ください。