



産者へ聞いてみました!



9月下旬、十和田市沢田地区の小川広徳さん（JA稲作振興会会長）は、「まっしぐら」の刈り取り作業を行っていました。作付面積は9ヘクタール、今年の作柄は良好で10アール当たり10俵の収量となりました。小川さんは「美味しい水と豊かな環境で育った自慢のお米。是非食べてほしい！」と笑顔で話しました。

収穫作業の請負い

管内を含め、全国的に米農家の高齢化が進んでいます。こうした中で、生産者が負担に感じているのは収穫から糀（もみ）すり乾燥の作業。小川さんは農地維持のために刈り取りからJAへの出荷までを請負いしています。刈り遅れによる品質低下を防止するために、請け負う面積は30ヘクタールまでと限定し、近所の方と協力してコンバイン2台で対応しています。請け負いについて「日本の主食はお米。食を支えるために少しでも手助けしたい」と話しています。



稻作振興会の活動

稻作振興会は生産者1,287人で構成されています。良品質で安全なお米をより多くの消費者にお届けするために、首都圏へ視察に出向いたり、JA米穀課と協力して販売店での消費宣伝、試食宣伝を行っています。2019年度には初めてJA全体での「坪刈共励会」が行われ、米農家のさらなるレベルアップと生産意欲の向上に向け取り組んでいます。



「まっしぐら」をPRする小川さん
(ららぽーと横浜・青森米販売促進イベント・11/16)

田植え 4月下旬～6月上旬

小学生に「バケツ稲づくり」を指導するJA職員



乗用型田植え機を使って苗を4～8条ずつ植え付けていきます。機械の入れない場所では手で植付けを行います。

出荷・販売



販売要請先で、産地精米の「まっしぐら」をPRする竹ヶ原組合長（左）と購入した買い物客（右・愛知県）

出荷されたお米は全国のスーパーに並びます。毎年10月に開催する当JA収穫祭では、新米「まっしぐら」の販売を行っています。



当JA初の産地精米で単品販売されている「まっしぐら」

経済部

X'masにもピッタリ!
エーコープマーク品

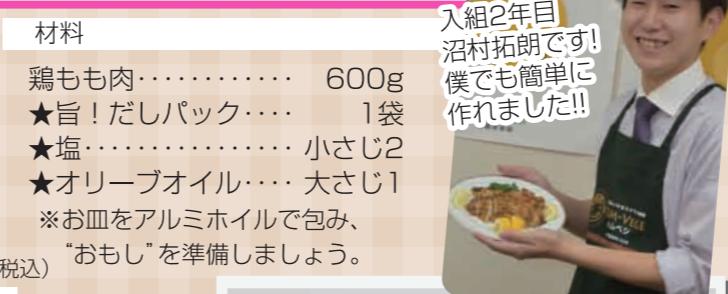
「旨!だしパック」を使った和風ローストチキン

作り方

- ①鶏肉は皮目を数カ所、フォークで刺す。
さらに肉の厚い部分に切り目を入れて開き、厚みを均等にします。
- ②★を混ぜ合わせ、鶏肉全体に塗ります。
- ③フライパンを中火で温めてから、鶏肉の皮目を下にし、おもしのせて、4～5分こんがり焼く。
肉の上下を返して再びおもしのせて、弱火で8～10分焼く。
- ④火を止めておもしを取り、フタをします。
約5分おいて、余熱でふっくら火を通します。
- ⑤鶏肉を食べやすい大きさに切り、盛り付けしたら完成。



希望小売価格 523円(税込)



入組2年目
沼村拓朗です!
僕でも簡単に
作れました!!



“お米の花”を見たことがありますか?
7月下旬～8月上旬

小学生に苗の植え方を教えるJA青年部員



小さくて気づかれにくい
お米の花。暑い夏、近くの
田んぼをのぞいてみては?



刈り取り 9月下旬～10月上旬

小学生の刈り取り体験



刈り取り機械（コンバイン）で稻を根元から刈り取り、もみを脱穀します。穂が外れたワラは、後部に付いた機械で細かく裁断し、田んぼにスキ込むことで翌年の肥料となります。また、裁断せず家畜の餌や敷料にし、できた堆肥を畑などに散布して土づくりをしています。

乾燥・もみすり・出荷

カントリーに運ばれたもみ



収穫後のもみはカントリーへレベーター やライスセンターに運ばれます。カントリーへレベーターでは、糀の乾燥・貯蔵を行ない、糀すりをして玄米で出荷します。地域によっては昔ながらの天日干しの光景を見ることができます。

JAのお仕事紹介 豊洲市場でブランド野菜アピール

指導やさい部ではブランド野菜「十和田おいらせミネラル野菜 TOM-VEGE(トム・ベジ)」の美味しさを広く伝えるため、年に数回、首都圏や関西方面で試食宣伝会を開いています。9月7日には、昨年開場した「豊洲市場」でナガイモやねぎのソテー、春菊の胡麻和えなどを提供し、市場関係者らにPRしました。試食した仲買人は「えぐみがなく食べやすい、美味しい」と大好評でした。