農業振興方策として独自助成(地域農業振興支援事業)を実施してきました。 令和元年度からはこれまでの助成内容・効果等を踏まえ園芸事業のキュウリ・トマトの ハウス施設等の新設と規模拡大に特化した助成に取り組んでいます。

# 3ヵ年助成実績

事業 年度	事業名	助成額	備考
28 年度	園芸振興事業	11,769,000円	事業費総額 77,361,359円 75件
	飼料用米取組者に 対する助成事業	21,693,540円	対象面積 72,311.80a 1,072件
	畜産振興事業	7,399,800円	繁殖素牛増頭158頭•簡易牛舎増改築7件
29 年度	園芸振興事業	14,814,000円	事業費総額 128,723,123円 78件
	飼料用米取組者に 対する助成事業	20,202,106円	対象面積 77,702.69a 1,071件
	畜産振興事業	8,410,000円	肉牛出荷611頭•全共県選抜会出品牛23頭
30 年度	園芸振興事業	15,394,000円	事業費総額 133,878,906円 68件
	飼料用米取組者に 対する助成事業	17,120,463円	対象面積 57,014.60a 815件
	畜産振興事業	6,700,000円	肉牛出荷562頭·高能力乳牛導入6頭· 繁殖素牛增頭82頭
合計		123,502,909円	

# 細霧冷房機を導入

## 三神支店管内 トマト農家の関根幸一郎さん

細霧冷房機の導入により、夏場の高温対 策と冬場の加湿確保ができ、年間を通し て安定した栽培が可能になりました。細 霧は先進技術によりトマトを濡らさず、 栽培管理・品質管理にも役立っています。





消費宣伝 活動

生産者・常勤役員と 共に、当JAの女性職 員で構成された農産 物販売促進員「夢

隊」が、JA夢みなみ産農畜産物のおい しさを伝えるため全国各地でPR活動を 行っています。







食農交流 活動

より多くの方に地域農業の魅力を再確認してもらうことを目的に、 JAまつり・産業祭の開催、あぐりスクールでの食農教育、准組合 員のつどいでの食農体験などを実施しています。







准組合員のつどい

# ポイントのため方

●JA夢みなみグループのお取引でポイントがたまります。 ●お買い物の際に、メンバーズカードを提示するだけでポ イントがたまります。

JA夢みなみ総合ポイント

●直売所以外のポイントをためる場合は、JA支店窓□に て「本人様確認書類」を提示し、「JA夢みなみ組合員コー ド」のご登録が必要です。

## もっとためる

JA夢みなみへ1口 (1,000円)以上ご出 資いただいている組 合員様は、もらえる ポイントが増えます。

定期貯金 定期積金 肥料農薬等の店頭での現金購入

また、クレジットでお支払いすると JA-SSやホクレンSSで

最大で2円/12値引き! (2021年3月末まで)

「JA夢みなみ総合ポイント制度」は、

# ●1ポイント1円として使えます。

ポイントの使い方

●農産物直売所「はたけんぼ」「り菜 あん」「安心館」では、お会計前に メンバーズカードをご提示いただ くと、ポイント値引きが可能です。 ●ポイント専用端末により「お買

い物券」を発行して農業資材店 舗や給油所で使えます。

# JA夢みなみのJA-SSでお買い物券が使えます!

岩瀬給油所/天栄給油所/湯本給油所/西 鄉給油所/泉崎給油所/石田給油所/玉川 給油所/浅川給油所/平田給油所

お申込み・各種変更はJA夢みなみ各支店窓口でお手続きください。

「クレジット機能付きJA夢みなみメンバーズカード」は、対象のJA直売所にてJAカードでお支払いすると請求時に 5%割引きになります(2021年3月末まで)

# リムネットローン(365日24時間受付中) JAネットローン 【検索』 スマホゕらでもパソコンゕらでも仮申込OK!



# 発行|夢みなみ農業協同組合

〒962-0839 福島県須賀川市大町85 [編集] **企画部組織広報課** TEL.0248-94-2312

障点検してみませんか?

JA共済にご加入いただいている皆さまの保障内容を点接しています。

▼ 共済金がどんな時に支払われるのか忘れてしまった。

ひとつでも当てはまったら

お近くの各支店共済窓口までご連絡ください。

JA夢みなみ コミュニティ誌 [令和2年2月17日発行]

▼ どの保障に加入しているのか忘れてしまった。

✓ 保障がいつまで続くのか忘れてしまった。

浪漫・ふれあい・安心をあなたへ届ける

# [ゅめ・つうしん] **JA夢みなみ** コミュニティ誌



先

生

が

紹

する

耕そう、大地と地域のみらい。

"地域の架け橋"それが私たちJAです

2020.2

日本人の主食といえば、やっぱりご飯! JA夢みなみ管内にもお米を作っている 農家さんが約5,400人いるよ。そのお米が 皆さんの食卓に届くまでの過程や品種ごとの 特徴、おすすめレシピなどを紹介するよ♪



天のつぶ

こしひかり

JA名が入った当JAオリ ジナルのパッケージで 販売しています!









ぼたん姫 お問い合わせ先 はたけんぼ TEL:0248-73-5261 きゅうりん館

TEL:0248-72-5219

須賀川産コシヒカリ100%で、検査を受けた 1等米であり、玄米の粒厚が1.9mm以上で 選別されています。

阿武隈川のミネラル豊富な水の恵 みを受け、育てられた米で、強い モチモチ感と甘さが特徴。

お問い合わせ先

白河浪慢 (頒布会限定販売)



有機栽培米 (数量限定販売)

福島県 有機JAS認定米 (平成27年度より)

アイガモの力を借りて除草・害虫を駆除するアイガー 農法を行っています。

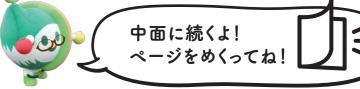
平成30年5月にしらかわ地区稲作部会あいがも 班は、食の安全や環境保全に取り組む農場に与 えられるJGAP認証を取得しております!



JAS 有機栽培米









# お米の種類

JA夢みなみ管内では多くの品種のお米が栽培されています。

・コシヒカリ ・あきだわら ・ちほみのり

・ひとめぼれ ・ミルキークイーン ・こがねもち ・天のつぶ ・ミルキープリンセス ・ヒメノモチ

・里山のつぶ など ・チョニシキ ・大粒ダイヤ

コシヒカリ ひとめぼれ

粘りが強く旨味が 粘りは強いが淡泊 な食味であり、食感 あり、食感は柔らか は柔らかい品種。

滔刈り・

訖燥∙調整

(9月~10月)

刈り取った稲を

乾燥・調整します。

栽培履歴と合わせて当JAの米倉庫に運ばれます。

天のつぶ 炊きあがりのツヤ 香りもよく粒ぞろい の良い品種

JAが農家さんから

皆さんが食べている 美味しいご飯が 出来るまでの 流れを教えるよ!

苗作り 4月上旬~5月上旬〕

苗箱に種蒔きしてハウスで 管理し育てます。当JAの育 苗センターでは依頼を受 けた農家さんへ苗を配布 しています。

田おこし・代掻き

(4月中旬~5月上旬)



田植え

トラクターで固くなった土をほぐし、 水を入れて田植えの準備をします。 苗を植えます。

お米が出来るまでの長~い道のり 病害虫

無人ヘリコプター で散布している農 家さんもいます。

防除

出荷

買い取ったお米は当JAの 直売所で販売の他 全国各地に販売! 海外にも輸出 されています!

中干し (7月)

> 田植えから約1ヶ月 後、田んぼの水を抜 いて土を乾かします。

田植え機で育てた



した米を倉庫に運びます。



# JA職員が集荷・農家さんが自己搬入 各地区・支店に米倉庫があります。

直売所「はたけんぼ」の "食育ソムリエ"考案 お米を使った料理を紹介!

カップちらし寿司

•にんじん……1/4本

手まり寿司

・紅大根の酢漬…

•酢飯

・レンコン ……

手まり寿司

·500g ·薄焼き玉子

・1/4本 ・のり

⋯3~4枚

・レンコン酢漬・

カップちらし

# 材料(2人分)

酢……1/4カップ

だし汁 … 1/4カップ

塩……小さじ1/4

材料(10個)

·1個分

・少々

…2枚(輪切り)

・細切り6枚

·300g ·紅大根の酢漬 ⋯2枚分 / 紅大根を薄い輪切りにし、 | 酢に漬けておいたもの 50g ·大葉 砂糖 …… 大さじ1

薄焼き玉子…1個分 ・きゅうり …… 1/4本

։2৮

40g

・椎茸甘辛煮 …… 2枚(スライス)

(紅大根を薄い輪切りにし、酢に漬けておいたもの)

●椎茸は、薄切りにする。にんじんは細切り だし汁 … 1/2カップ みりん……大さじ1 にする。鍋にAと椎茸、にんじんを入れて 砂糖 …… 大さじ1 煮汁が少し残るまで煮つめる。1/3の酢 飯と混ぜ合わせる。具が残ったら飾りに 醤油 …… 大さじ2 してもOK。

く水気を絞る。

実際に

食べに行こう!

り抜く。

2レンコンは薄い輪切りにし、酢水にさらし て透き通るまで茹でる。冷めたら、Bの材 料に入れ漬けておく。

❸玉子と大葉は千切りにして混ぜ合わせる。

インスタ映え

間違いなし!

はーい! 私たちが紹介する 料理はこちら!

Dish Name カップちらし寿司 / 手まり寿司

◆菜花を塩茹でして冷まし、3cm幅に切る。 花の部分は、飾り用にする。

⑤紅大根は、飾り用に花型に切り抜く。残り はみじん切りにし、1/3の酢飯と混ぜ合

⑥きゅうりは、飾り用にハート形にする。残りを みじん切りにし、1/3の酢飯と混ぜ合わせる。

**7**カップに⑥→3→5→④→①と入れてい く。飾り用の具材を飾って出来上がり。

3薄焼き玉子は、2枚位コップなどで丸くく ●きゅうりは、薄い輪切りにして塩もみし、軽 り抜き、残りは干切りにする。

②紅大根は、何枚か花型など好きな形にく ◆酢飯は10等分にし、1個ずつ好きな具材 を飾りラップで包む。

JA夢みなみ産のお米を使用・

販売していただいているお店

お店の場所等はこちら!

※きゅうりや紅大根をみじん切りにし、酢飯何個かに混ぜてもOK。

食育ソムリエの すがまさんとしぎはらさーん

すがまさん

しぎはらさん

# ここからは バトンタッチ

# 各大学の教授に



栄 お 養米 素の

お米には 力の源になる 栄養素が沢山 含まれています!



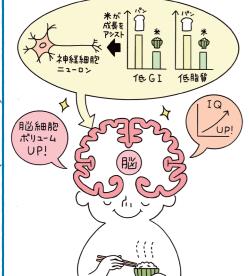
# 新発見

# 脳にはたらく米

脳の栄養となる糖質を、米が効果的に供 給し、神経細胞「ニューロン」を活性化さ せることがわかってきました。パン食よりも 米食は低GI・低糖質で、脳細胞の成長を 助けます。米食中心の子どもたちのほうが、 脳細胞の量が多く、IQ(知能指数)も高い という結果もでてきています。

\*\*GI(Glycemic Index、グリセミック・インデックス) GIが低いほど食後の血糖値の上昇がおだやかになるとされます。

【監修】東北大学加齢医学研究所 所長·教授 川島隆太氏

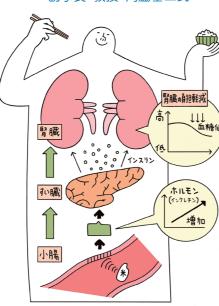


# 新発見

# 腎臓にはたらく米

米に含まれるタンパク質が小腸で作られ るホルモン(インクレチン)を活性化させ て、すい臓に指令を送り、インスリンの分泌 を促進することがわかってきました。そうし て作られたインスリンが血糖値の上昇を 抑えて、腎臓の負担が減り、糖尿病をはじ めとした腎疾患の予防に役立つことが期 待されています。

【監修】新潟工科大学 副学長・教授 門脇基二氏

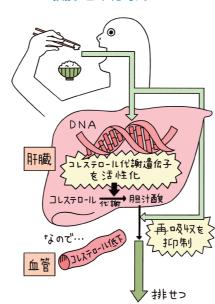


# 新発見

# 肝臓にはたらく米

米に含まれる成分が肝臓の遺伝子を活性化し コレステロールから胆汁酸への代謝をうながす ことが明らかになってきました。さらに、胆汁酸が コレステロールとして再吸収されることを抑制し 肝臓および血液中のコレステロール値を下げる 機能を持つ可能性が分かってきました。米食が メタボリックシンドロームを予防し、動脈硬化症 などのリスクを減らすことが期待されています。

【監修】東京農業大学応用生物科学部 教授 山本祐司氏

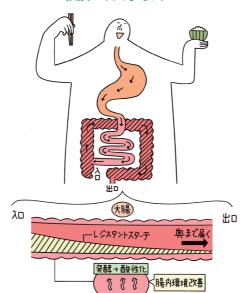


# 新発見

# 腸にはたらく米

小腸での消化・吸収に耐えた米のデンプ ン「レジスタントスターチ」が、大腸のすみ ずみまで届くことがわかってきました。レジ スタントスターチが大腸内で発酵し、有益 な短鎖脂肪酸を作ったり、ビフィズス菌を アシストしたりすることで、腸内環境を整 えることが期待されています。

【監修】岐阜大学応用生物科学部 教授 早川享志氏

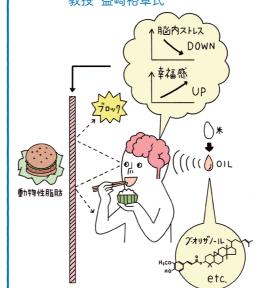


# 新発見

# 欲にはたらく米

米の油分に含まれる「γ (ガンマ) - オリ ザノール」が、動物性脂肪を食べたくなる ような"脳内ストレス"を減らし、さらに"おい しさや幸福感を感じる力"を高めることが わかってきました。動物性脂肪を求める欲 求をダブルでブロックすることで、糖尿病 や肥満症の予防や改善に役立つことが期 待されています。

【監修】琉球大学大学院医学研究科内分泌代謝・ 血液・膠原病内科学講座(第二内科) 教授 益崎裕章氏



●旬味一菜ふく寿 kitchenあぐり

飲食店など

● 侑川東寿司幸

●こむぎ ● きらく

●丼丸まるちゃん ●白河ゴルフ倶楽部

●二ノ丸茶屋 ●おにぎり亭

●活魚廻転寿司八千代 ●グランフーズ須賀川 郡山安積町食堂戸田市保養所白田の湯

●ホテルバーデン

● 白河高原荘

●ホテル虎屋 ● 東横イン新白河駅前 ■ 国立那須甲子青少年自然の家

● グランドホテル愛寿

# 販売店

●はたけんぼ

●り菜あん

●安心館

## ●こぶしの里 ●おふくろの駅

# 給食・社食・病院食など

●エルピス

ケアハウス泉崎・さつきの郷 ●いこいの里

●矢吹緑風園

しらかわの里 ●聖・虹の郷

ひかりの里 ●玉川村社会福祉協議会

●西郷村デイ・ふれあいの家

●そば処きんしょうじ ●グランシア須賀川

●西郷村デイ・やすらぎの家

● デイサービスセンターかしま ● レンゴー福島矢吹工場 ●白河厚生総合病院

●信越半導体「光風寮 ●日本工機 大信寮

●くまっこ保育園

●泉崎保育所

東京多摩青果

# Pick up! おにぎり亭

JA夢みなみ産のコシヒ

カリに、こだわり具材を 入れて握ったおにぎり専 門店。一番人気はシャ ケ! 手作りの肉みそなど も人気です。



おにぎり2つに、から揚げ、みそ汁、お 漬物が付きます)※はとむぎ茶は別売



(白河厚生総合病院内 1階) 平日9:30~17:00

土曜9:30~14:00

日曜日、第1・3土曜日 年末年始、GW





☎0248-73-5261 ■営業時間:9:00~18:00 【 ■定休日:第1水曜日、アイス工房 毎週水曜日 [ブログ] http://blog.goo.ne.jp/hatakenbo



☎0248-23-2500 ■営業時間:9:00~18:00 ■定休日:第1水曜日 [ブログ] http://blog.goo.ne.jp/risaian



章 で開 ■定休日: 毎週水曜日 [ブログ]http://blog.goo.ne.jp/anshinkan

☎0247-26-6264 ■営業時間:9:30~17:30