

地元のお米を食べてSDGs

JAふじ伊豆管内の おいしいお米特集

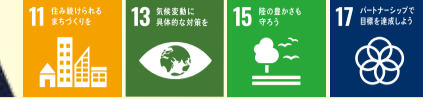
9月です！早くもJAふじ伊豆管内（静岡県東部地域）では稲刈りが始まった地域もあります。JAでは生産者の皆さまと共に主に4つの地域でお米のブランド化に取り組み、それぞれの地域で特長あるお米を生産・販売しています。今回は、御殿場市・小山町（御殿場地区）・沼津市・裾野市・長泉町・清水町（なんすん地区）・富士宮市（富士宮地区）・伊豆市（伊豆の国地区）のおいしいお米をご紹介します。

JA営農
アドバイザーの
声

JAふじ伊豆 営農課
米担当トップ 営農指導員
さいとう かつし
齊藤 勝俊



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



～おいしくて安全・安心の地元米 食べるSDGs～

JAでは生産者の皆さまと一緒に、おいしくて安全・安心な米作りに取り組んでいます。生産過程で使用した肥料・農薬などの生産履歴の帳簿や残留農薬の検査などで安全を確保し、気候変動の激しい中で大変難しい面もありますが味を追求しています。当JA管内産のお米は、全国の有名産地と比べても引けを取らない味に仕上がっています。ぜひ地元米のファンになってください。

田んぼはお米も作りますが、生態系の保護、水源かん養、洪水抑止、気温調整、日本の原風景や文化の継承などさまざまな機能を持ち合わせています。皆さまが地元米を食べていただくことで、生産者の皆さまは田んぼを維持でき、SDGsの目標達成につながります。

食べるSDGsを始めてみませんか。

※SDGsとは「持続可能な開発目標」という意味で、国際目標として国連で採択。17の目標を設定しています。

新米の販売時期・主な販売先					
銘柄	9月		10月		主な販売店
	上	中 下	上	中 下	
01 ごてんばこしひかり	●		●		ファーマーズ御殿場 住所 御殿場市茶葉沢5 電話 0550-81-1831
このはなの恵み			●		※電話注文・配送はお受けしていません。 ※「このはなの恵み」はJAネットショッピング「JAタウン」でも取り扱っています。
02 するがの極			●		なんすん地区の各営農経済センター ※配送などについてはお問い合わせください。 ※JAネットショッピング「JAタウン」でも取り扱っています。
03 う宮米			●		ファーマーズマーケット「う宮～な」 住所 富士宮市外神123 電話 0544-59-2022 ※鮮度を保つため、販売時に精米します。 ※電話注文・配送はお受けしていません。
04 伊豆の恵（コシヒカリ）			●		農産物直売所「農の駅伊豆」 住所 伊豆市柏久保108 電話 0558-72-4462 ※電話注文・配送はお受けしていません。

JAネットショッピング「JAタウン」はコチラから▶

※天候や生育状況により販売時期が変更になる場合があります。
※JAタウンでの取り扱いは上記販売時期ごろから開始予定です。

おいしいお米 01

King of コシヒカリ

ごてんばこしひかり

御殿場地区

～甘み・粘り・香りの絶妙なバランスが最高～

御殿場市、小山町で生産された「コシヒカリ」で、農産物検査で一等米に格付けされ、さらに食味分析計測定で基準食味値をクリアしたお米のみが「ごてんばこしひかり」として認定されます。減農薬、減化学肥料で厳格に生産管理し、玄米中のタンパク質含量が基準以下のものが最上級のエコ米「このはなの恵み」として流通します。

生産者のためめ努力により、毎年全国のお米コンテストで入賞を果たしています。

生産者の声

御殿場・小山エコ栽培米出荷組合
組合長 遠藤 博雄さん

「コシヒカリ」の栽培は、試作導入から約50年の歳月が経ちます。多くの失敗と成功を繰り返して今日があり、「ごてんばこしひかり」として生産者・JA・県市町が一体となって良食味米生産に取り組み、ブランド化を進めています。かむたびに広がる穏やかな甘みと香り、粘りのある食感が真骨頂。皆さまに選ばれるお米を目指し、栽培に一層力を込めていきます。

おいしいお米 02

極の一粒

するがの極

なんすん地区

～スマート農業も活用・きめ細かい栽培管理～

沼津市・裾野市・長泉町・清水町で、するがの極専門部会が栽培した「きぬむすめ」のうち、独自の基準を満たした一等米を「するがの極」として販売しています。米粒は白さとツヤに優れ、強い粘りとモチモチとした食感が特長です。

JAと各市町は「するがの極」のブランド化を進めるため、令和元年に「ブランド米推進協議会」を設立。各首長がトップセールスを行うなど官民を挙げたPRに取り組んでいます。

生産者の声

するがの極専門部会
部会長 稲村 弘義さん

気候変動や病害虫の発生など、その年の状況に合わせた栽培が必要のため、JAに協力を依頼し、定点調査や土壌分析による土壌改良などを行っています。病害虫の防除にはドローン（無人航空機）を活用し、効率的かつ徹底した管理を進めています。皆さまにおいしいお米を味わっていただくため、日々奮闘しています。ぜひ味わってください。

おいしいお米 03

うみや～！
富士宮市産

う宮米

富士宮地区

～学校給食で子どもたちからも人気～

「う宮米（うみや～こめ）」は、富士宮市産の「コシヒカリ」「きぬむすめ」の一等米を食味分析計で計測。コシヒカリは高食味値順に、極上米プレミアム・極上米・特上米・上米とランクを付けて販売しています。

「う宮米」は富士宮市内の小中学校や一部の認定こども園で給食としても使われています。子どもたちは給食を通じて、地元特産物のおいしさや地域農業を学んでいます。富士宮市ふるさと納税の返礼品にもなっています。

生産者の声

富士宮う宮米生産販売協議会
会長 岩田 光晴さん

米作りの要素は「基本」「観察」「タイミング」です。「基本」はJAの栽培ごよみに従い厳格に栽培管理を行います。次に「観察」、田んぼの様子は毎日変わります。毎日足を運び、病害虫は早期発見で対策を施します。そして「タイミング」。食味は刈り取るタイミングで左右されます。消費者の求めるおいしさを追求し、地元産米のブランドを守り続けていきたいです。

おいしいお米 04

伊豆の特別栽培米

伊豆の恵

伊豆の国地区

～減農薬・減化学肥料栽培・環境にも配慮～

JAと伊豆市、地元生産者が連携して、減農薬・減化学肥料による特別栽培米として環境にも配慮し生産しています。

品種は「コシヒカリ」と「きぬむすめ」です。出荷時に等級検査と食味値検査を行い、両方の基準を満たしたお米だけが「伊豆の恵」として認証されます。お米本来の甘みやツヤ、モチモチとした食感で冷めてもおいしいのが特長で、「しずおか食セレクション」にも認定されています。安全・安心にも最大限配慮して生産し、学校給食にも活用されています。

生産者の声

鈴木 基之さん・和枝さんご夫妻

減農薬・減化学肥料の栽培方法に従い、除草剤も一度しか使用しません。毎朝5時に起き、手作業で除草しているため手間がかかりますが、昨年は食味値が81点もあり、「こんなにおいしいお米は食べたことがない」とうれしい声もありました。こだわりの栽培方法で育てた「伊豆の恵」をぜひ味わってください。

広げよう 地産地消 協同の和 — JAふじ伊豆トピックス

伊豆太陽地区

漢方原料用かんぎつ目のぞろえ会

JA職員（左）が生産者にサンプルを使って規格説明

東伊豆営農経済センターは7月5日、漢方製剤原料用ダイダイとアマナツのぞろえ会を河津町で開きました。生産者や株式会社ツムラの担当者が参加し、出荷基準や選果機の使い方などを確認しました。

未熟な果実を半分1切り乾燥させた枳実（きじつ）は、同社の「大柴胡湯（ダイサイコトウ）」や「清上防風湯（せいじょうぼうふうとう）」などの漢方製剤に配合され、使用されています。

三島函南地区

祭り・かんなみ猫おどりで農業PR

パフェや焼おにぎりを販売する函南あくり～ず

函南町中核農業者協議会が設立した農畜産物のPRチーム「函南あくり～ず」は8月6日、同町の夏祭り「かんなみ猫おどり」に模擬店を出店し、地域農業の魅力を発信しました。

模擬店では、三島函南地区の加工施設で作った冷凍イチゴ・ブルーベリーを使ったパフェや焼おにぎりを生産者やJA職員が販売。大勢の来場客が詰めかけ、人気を集めました。

伊豆の国地区

女性部が自家菜園講習会開く

生育状況を見ながら管理のポイントを指導

女性部伊豆の国地区本部は6月から7月、地産地消や営農知識の向上に向けて自家菜園講習会を各地区で開きました。

今年度は女性部員に加えて地域住民も対象に実施。営農アドバイザーが栽培の流れなどを説明。児童たちは生産量や栽培品種などを質問し、地域農業への理解を深めました。参加した児童は「教わった事や調べた事が本当か育てて確かめてみたい」と話しました。

あいら伊豆地区

JA職員が小学校で農業の授業

営農アドバイザーに農業について質問する児童

あいら伊豆地区本部営農販売課は7月13日、伊東市立大池小学校3年生を対象に「みかん農家の仕事、みかんが店に出るまで」をテーマに、同校で授業を開きました。

営農アドバイザーが栽培の流れなどを説明。児童たちは生産量や栽培品種などを質問し、地域農業への理解を深めました。参加した児童は「教わった事や調べた事が本当か育てて確かめてみたい」と話しました。

なんすん地区

産直市でアニメキャラ誕生祭フェア

多くの来店客でにぎわう金岡産直市

7月30日から8月1日までの3日間、なんすん地区本部は西浦みかん大使のラブラブ！サンシャイン!!の「高海千歌」の誕生日に合わせて、同地区産直市各店舗などで「千歌ちゃん誕生祭フェア」を開催しました。

プライベートブランド商品詰め合わせの限定セットを販売し、オリジナルポストカードをプレゼント。ファンのために企画し、地域農業の振興と特産品のPRにつながりました。

御殿場地区

女性部が親子食育セミナー

地元農産物を使った料理に親子で挑戦

女性部御殿場地区本部は7月29日、夏休み親子食育セミナーを御殿場地区生活センターで開き、親子9組が参加しました。

家の光協会発行の学習雑誌「ちゃぐりん」を参考に、「くるくるきゅうり」など地元農産物を使った料理3品に挑戦。子どもたちが包丁やガスコンロを使う様子を保護者は緊張した面持ちで見守り、親子で楽しみながら食と農の大切さを学びました。

富士地区

産直市でトウモロコシフェア

目当てのトウモロコシを購入する来店客

富士市の産直市「大淵ふる里村」は7月15日から21日にかけて、トウモロコシフェアを開催しました。地元特産「富士山麓わくわくコーン」約50セットが10分で完売。生産者の藤森守さんは「糖度は16.8度以上で実入りは良好。蜜のような甘さとプチプチ食感を楽しんでほしい」と話しました。

同産直市では、9月中旬ごろまで落花生「富士のらっかしょ」を販売しています。

富士宮地区

伝統野菜・村山ニンジン発展へ

種まき機を転がして種まき 右は村山ニンジン

富士宮北部支店運営委員会と同支店が取り組む、地域伝統野菜「村山ニンジン」復活プロジェクトは7月25日、同委員や支店職員12人が参加して種まきを行いました。

村山ニンジンとは昭和25年頃から栽培され、長さ60cm以上、鮮紅色で香り高いのが特長です。12月中旬ごろに収穫時期を迎え、今期は加工品販売に向けて飲食店や菓子店などの協力事業者を募っています。