

PICKUP 「かごしま茶」茶育体験

7月8日(月)南九州市颯娃町のアグリランドえい・水土利館で「かごしま茶」茶育体験バスツアーを開催し、御所こども園の年中児21名が参加しました。

このイベントは「たわわタウン谷山」が地域内の保育園と一緒に、鹿児島の明るい未来を担う子供たちを対象として、農業・食に関する体験型イベントとして開催したものです。

イベントでは、お茶の手揉み体験、紙芝居「最高だよ!かごしま茶」や「お茶豆知識」のDVDを鑑賞しました。

園児からは「手揉み体験をして楽しかった」「またやりたい」といった声があがり、初めての茶育体験を楽しんでいました。



PICKUP 農家レストランたわわ グリーンカーテン収穫祭

7月9日(火)農家レストランたわわにて、ゆうかり保育園の園児たちによる「グリーンカーテン(ゴーヤ)収穫祭」を開催しました。

店舗オープン4周年記念イベントとして今年4月に園児たちに植えてもらったゴーヤを本会ファーマーズマーケットフィールドマンによる指導のもとで収穫を行いました。

その後レストランにてゴーヤを使用したふくれ菓子を食べて、園児たちからは「はじめて食べた!」「おいしい!」といった声があがっていました。

今後も農家レストランたわわでは地域の皆さまと一緒に「たわわのわ」を広げていきます。



INFORMATION 華蓮鹿児島店・ジーノ20周年キャンペーン

華蓮鹿児島店・ジーノでは11月30日(土)まで、20周年記念キャンペーンを開催致しております。

華蓮では、鹿児島黒牛・黒豚・黒さつま鶏といった3つの「黒」を使ったランチ限定メニューとして「鹿児島黒三種陶板焼き」、ディナーメニューとして「三種味わいしゃぶしゃぶ」「三種味わいせいろ蒸し」をご用意しました。

ジーノでは、20年の感謝を込めたスペシャルメニューとして鹿児島県の農畜産物をふんだんに使った「ありがとうコース」と県外の方にも大人気の「郷土料理」3コースをご用意しました。

今後とも鹿児島県農畜産物のバラエティに富んだメニューの提供をすすめてまいります。

末永くご愛顧賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



「三種味わいせいろ蒸し」



「鹿児島黒三種陶板焼き」



「ありがとうコース」

INFORMATION クミアイプロパン 夏のふれあい ガス器具キャンペーン

クミアイプロパンでは8月23日(金)まで夏のふれあいガス器具キャンペーンを実施中です。

5kgの洗濯物を一時間足らずで乾燥できる、家事の強い味方、ガス衣類乾燥機をはじめ、ガス給湯器、ビルトインコンロ、テーブルコンロ、ガス炊飯器などの最新のガス器具を大特価でご奉仕中です。

ご用命の際はお近くのJAガスセンターまでお気軽にお問合せください。



問い合わせ先 華蓮鹿児島店 099-223-8877
Zino(ジーノ) 099-216-1800

JA journal "IBUKI"

いぶき

鹿児島の農と協同の息吹

令和元年8月 年6回発行

鹿児島市鴨池新町 15
発行者 企画開発課
電話 099-258-5315
<http://www.karen-ja.or.jp>

第44号



「かごしま茶」茶育体験

経済連HP
<http://www.karen-ja.or.jp/>



経済連facebook
<https://www.facebook.com/jakagoshimakenkeizairen>



PICKUP 鹿児島県JA畜産振興大会

7月5日(金)鹿児島サンロイヤルホテルにて生産者、JA、各畜産団体、行政等関係者、約750名出席のもと、「鹿児島県JA畜産振興大会」を開催しました。

大会では系統畜産事業の基盤強化をはかるとともに、生産者・JAグループ一体となった元気のでる推進体制を確立し、「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」「食の安心・安全」の達成に向けた、2019年度からの中期3か年計画重点戦略の確認、生産者からの意見表明やスローガンの採択、大会決議が行われました。

また、記念講演では衆議院議員の森山 裕氏をお招きし、「畜産を取り巻く情勢と畜産政策」の演題でご講演をいただきました。

昼食では鹿児島県黒牛や鹿児島黒豚、茶美豚、黒さつま鶏、たわわたまご、県内産野菜を使用した地産地消にこだわったお弁当に出席者は舌鼓を打っていました。



PICKUP 第11回鹿児島県JA花き振興大会

6月28日(金)JA鹿児島県会館大ホールにて3年に1度行われる花きの大会「第11回鹿児島県JA花き振興大会」を開催しました。生産者・JAをはじめ、行政、市場関係者等約160名が出席しました。

「新時代、共に前進!～産・知・力の結集を～」を大会テーマに、「反収5%アップ+単価5%アップ=販売額10%アップ」を目標とし、①人・産地づくり②商品づくり③売場・信頼づくりの3つの花き振興方策が提起され、採択されました。

また、有限会社花物語 代表取締役 下賀健史氏による記念講演「儲かる産地、選ばれる産地と生産者になる為に必要な事」が行われ、会場のみなさんは熱心に耳を傾けていました。



PICKUP 第33回 鹿児島県黒牛産地宣伝販売会

7月1日(月)南九州市知覧の(株)JA食肉かごしま南薩工場にて第33回鹿児島県黒牛産地宣伝販売会が開催されました。鹿児島県黒牛産地宣伝販売会は、消費地の取引先を招いて、各産地から集めた選りすぐりの鹿児島県黒牛の販売を行うことで、鹿児島県黒牛のブランド確立と販路拡大につなげることを目的に開催しています。

今年は、県内各地から90頭の出品があり、競りには県内外の購買者40社が参加されました。

ブランドチャンピオン賞は薬師成人さん(JA鹿児島きもつき)出品の「福龍396」号が受賞し、最高価格9,000円/kg、5,047,040円で落札されました。

全体平均は、枝肉重量524.7kg(前回比1.6kg減)、枝肉単価3,240円/kg(前回比1円高)、売上額は1,734,700円(前回比2,041円安)となりました。



PICKUP 2019鹿児島県やさい振興大会

7月8日(月)鹿児島サンロイヤルホテルにて「2019鹿児島県やさい振興大会」を開催しました。県内生産農家・JA・青果市場・行政関係者など約600名が出席しました。

大会では、これまで本県野菜の振興に長年尽力頂いた7組の生産者、団体ならびに指導者等への表彰が行われました。

また、実行委員長である本会今村園芸事業部長より、「さらに厳しくなりつつある環境を打破するため、生産者・関係機関がこれまで以上に“一地団結”し、“稼ぐ力”を加速しよう」と振興方針の提言を行い、拍手をもって出席者全員で確認しました。

このほか、オリンピックメダリストの池谷幸雄氏をお招きし、体操を通じた団結の大切さなどについてご講演いただきました。



PICKUP 第35回鹿児島県JA-SSチェーン大会

6月14日(金)JA鹿児島県会館大ホールにて第35回鹿児島県JA-SSチェーン大会を開催し、県内SS関係者や石油事業関係者ら118名が出席しました。

大会ではチェーン本部長の本会鬼丸専務が、「昔も今もこれからも「やっぱりJA-SS」を重点戦略とし、農家組合員・地域生活者から選ばれるSSを目指していくことを確認しました。

また、今年度の取り組みとして「洗車マッチレース」の実施による洗車販売の拡大や昨年に引き続き営農用免税軽油の普及拡大など営農コスト低減に努めることとしました。

その後、鹿児島県JA-SSの洗車機標準仕様および独自仕様の紹介とPOPを中心としたSS店頭広報強化の優秀事例発表を行い、JA-SSが「やっぱりJA-SS」と支持されるSSを目指すために大会決議を行いました。



PICKUP 鹿児島へようこそ!鹿児島空港で日本一のパッションフルーツ試食キャンペーン開催

7月5日(金)～6日(土)鹿児島県の玄関口である鹿児島空港ロビーにて、県外から訪れた方々へパッションフルーツの試食キャンペーンを開催致しました。

鹿児島県はパッションフルーツの生産量日本一。消費者の認知度を高めるため企画しました。

試食された皆さまからは、「初めて生で食べた!」「爽やかな味わいが夏にピッタリ」などの意見をいただきました。

今後、パッションフルーツをはじめ他の品目でもイベントを企画する計画です。



夏の旬の果物であるスイカは体を冷やす働きがあり、90%以上が水分なので真夏の水分補給におすすめです。また種子にはリノール酸が豊富で、フライパンで炒ってから皮をむけば食べられます。