

**PICKUP さつまいもでん粉を使った親子料理教室開催**

8月18日(日)鹿児島県民交流センターにて、さつまいもでん粉を使った親子料理教室が開催され、10組の親子が参加しました。

この料理教室では、さつまいもでん粉「さつまの粉雪」を使用したオムライス、唐揚げ、手作りドレッシング、タピオカ風ほうじ茶ラテと、さつまいもでん粉「こなみずき」を使用した食パンでフルーツオープンサンドを作りました。

さつまいもでん粉を使うことで、オムライスの薄焼き卵は破けにくくなり、唐揚げはサクッと軽い食感に仕上がるなど、料理にさつまいもでん粉を使う良さについて学ぶことができました。

参加者からは、「調理だけでなく、さつまいもでん粉についても話を聞くことができ勉強になった」「片栗粉の代用品として、幅広く料理に使えと思った。また、片栗粉より使いやすいと感じた」などの感想があり、県産食材であるさつまいもでん粉のことや使い方をPRできました。



**INFORMATION 第45回JA農機大展示会のご案内**

11月14日(木)~16日(土)までの3日間、「第45回鹿児島県JA農業機械大展示会」を開催します。

当日は、大型高性能機械や家庭菜園に便利な農具まで幅広い農業形態に対応した商品の展示・即売を行います。

また、コスト低減農機の提案コーナーやお買い得限定商品の販売、スマート農業の紹介など他にも盛りだくさんの内容となっております。

○日時：令和元年11月14日(木)~16日(土)9:00~16:00(最終日は15:00まで)  
○場所：鹿児島県臨空団地(鹿児島溝辺空港近く)



問い合わせ先 経済連 農業機械課 099-258-5481

**INFORMATION お茶一杯の日・かごしま2019のご案内**

11月23日(土)鹿児島中央駅アミュ広場にて、県内のお茶屋さんを一堂に集めた「お茶一杯の日・かごしま2019」を開催します。

県内のお茶屋さんによるお茶の試飲販売をはじめ、百円茶屋などかごしま茶の魅力がたくさん詰まったイベントも盛りだくさんです。

また今回は中央駅東口の群像前広場にて小学生を対象としたT-1グランプリ2019も開催します。おいしいお茶の淹れ方やお茶の知識のナンバー1!を決める大会です。たくさんの小学生の参加者を募集中です。

ご家族そろって、ぜひ会場へ足を運びください。



問い合わせ先 (公社)鹿児島県茶業会議所 099-267-6063  
T-1グランプリ実行委員会 099-260-2332

**NEWLINE (株)エコープ鹿児島オリジナルパン かごしまの朝菓子パン 4品新発売**

(株)エコープ鹿児島より「かごしまの朝 菓子パン」(イケダパン)のラインナップが変わり、新たに4品目新発売されました。低価格かつ、味にこだわったエコープ限定販売の一押しパンです。是非ご賞味ください。



○かごしまの朝 各78円(税抜)  
既存の食パンと菓子パン(6品目)も好評販売中。

取扱店舗：県内エコープ各店舗  
問い合わせ先 (株)エコープ鹿児島 099-284-8642

JA journal "IBUKI"

# いぶき

鹿児島の農と協同の息吹  
令和元年10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45号



### 第43回九州管内系統和牛枝肉共励会団体優秀賞 (団体優勝4連覇)

経済連HP  
<http://www.karen-ja.or.jp/>



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





**PICKUP** 第43回 九州管内系統和牛枝肉共励会団体優秀賞(団体優勝4連覇)

9月7日(土)福岡県にて、「第43回九州管内系統和牛枝肉共励会」が開催されました。

和牛の肥育技術の向上及び肉質改善を図ることを目的として毎年開催されているもので、九州各県および沖縄から合計136頭が出品され、JA鹿児島県経済連が4年連続となる団体優秀賞(団体優勝)を獲得しました。

本県の出品牛17頭は、5等級率100%で、特にA5-12が12頭出現し、BMS(サシ)平均が11.47と他県を圧倒する成績を収め、個人賞は金賞(農林水産大臣賞)をJA鹿児島いずみ(株)宮路ファームが受賞し、銀賞二席をJA北さつま(有)徳重和牛人工授精所、銅賞をJA鹿児島いずみ(同)林ファームが獲得しました。

個人賞の金賞受賞は5年連続で、団体賞・個人賞の二冠は4年連続の快挙となりました。



**PICKUP** JAかごしま茶業(株)の「鹿児島抹茶“桜”」国際味覚コンクールで「二つ星」獲得

JAかごしま茶業(株)の「鹿児島抹茶“桜”」が、6月にベルギーで開催された国際味覚審査機構(iTQi)の国際味覚コンクールで「優秀味覚賞二つ星」を獲得しました。

国際味覚審査機構(iTQi)の国際味覚コンクールでは欧州各国の一流シェフやソムリエから選ばれた審査員が味や香り、色合いなどを審査・評価して格付けします。

また、二つ星は各項目すべて80点以上を獲得したものに与えられます。

「鹿児島抹茶“桜”」は鹿児島県産茶葉(一番茶)の碾茶を原料に味や香り、色合いのバランスが整った商品です。

鹿児島県茶業界の新しい取り組みである抹茶が国際味覚審査で高い評価を受けたことは、生産者にとっても励みになり、この機会に抹茶をはじめ「かごしま茶」の価値を高め、販路拡大につなげていきたいと考えています。



**PICKUP** 令和元年度 鹿児島県茶品評会及び経営改善コンクール審査会

9月4日(水)～5日(木)鹿児島県茶市場にて、かごしま茶の品質向上と経営の安定向上をはかることを目的とした「令和元年度鹿児島県茶品評会及び経営改善コンクール審査会」が行われました。

最高賞となる農林水産大臣賞を、県茶品評会の普通煎茶の部で古屋純次さん(南九州市)、深蒸し煎茶の部は徳田製茶(鹿屋市)、茶経営改善コンクールでは飯伏英夫さん(南九州市)が受賞しました。

令和元年度一番茶については、1月から3月の気温が高めに推移し、平年より生育が早まるものと思われましたが、3月下旬から4月上旬にかけて冷え込む日が続く、芽の伸びが抑えられ、摘採時期の判断が難しい状況の中で始まりました。

このような中、出品された茶は良品揃いで、生産者や関係者の茶生産に対する熱意と技術の高さが窺えました。



**PICKUP** 第43回 JA-SSドライブウェイサービスコンテスト

鹿児島県JA-SSチェーン本部では、9月8日(日)JA鹿児島県会館大ホールにて、「第43回JA-SSドライブウェイサービスコンテスト」を開催しました。

19名のJA代表選手が日ごろの接客ぶりを競い、和田侑也さん(JAさつま日置協同サポート(株)・金峰SS)が最優秀賞に輝きました。

参加選手は、基本行動もてきぱきとこなし、笑顔で明るく接客しておりました。今大会を通じて他JAとの交流や他JAの接客を見ることで参加選手や応援者の方々の良い刺激になったことと思われます。

その他の入賞者は以下のとおりです。

- 優秀賞 井川 祐太(JA鹿児島いずみ・大川内SS)
- 優良賞 大山 美沙子(鹿児島県くみあい開発(株)・桜ヶ丘SS)
- カーケア商品推進部門賞 西野 龍星(JAさつま日置協同サポート(株)・郡山セルフSS)
- 総合印象部門賞 田辺 智崇(JA南さつま・川辺セルフSS)
- チェーン本部賞 新留 聡雄(株)きもつき・田代SS)
- 審査員賞 北野 聖也(JAそお鹿児島・輝北SS)



**PICKUP** 鹿児島やさい×キューピー(株) タイアップ夏休み親子料理教室

8月31日の「野菜の日」にあわせて、本会とキューピー(株)は、8月24日(土)たわわタウン谷山にて、県産夏野菜の認知度向上と地産地消を目的とした「夏休み親子料理教室」を開催しました。

県内の旬な野菜であるゴーヤー、オクラなど6品目とキューピー(株)商品を使って料理にチャレンジしました。

料理講師の本田かおりさんにレシピを教わり、JA鹿児島みらいの女性生産者より、野菜作りについてお話していただきました。

鹿児島の野菜について学ぶとともに親子で会話しながら楽しく料理を作り、すてきな夏休みの思い出になったようです。



**PICKUP** 火種塾開講式

8月5日(月)JA鹿児島県会館にて、本会グループにおける戦略型中核人材の育成を目的とした火種塾第7期生の開講式が行われ、本会永福会長はじめ役員、塾生が出席しました。

永福会長から13名の塾生一人一人に入塾許可書が手渡され、「一人一人が本会グループの中核的人材として成長し、『我ここにあり』と存在感を示していけるように頑張ってください」との訓示を頂きました。

今後、経営戦略・マーケティング等に関する知識と考え方を修得した上で、本会グループにおける「事業改革」の提案・実践に取り組み、その経過を研修最終日に発表する予定です。



秋になるとイチョウの木の下に沢山のぎんなんが落ちていてそれを拾い、球状の白い殻の中の胚乳を取り出して食べます。普段、ぎんなんとして食べられているのはこの胚乳の部分です。お酒のつまみや茶碗蒸しに入れると美味しいですね。