

JA-SS SS級キャンペーンのご案内

JA-SSでは8月1日(木)～10月31日(木)の3か月間、県内85ヶ所のJA-SSでキャンペーンを開催いたします。期間中、SSで応募用紙を配布しております。2,500円以上のお会計で応募条件に合わせ、スタンプを付与いたします。2個集めたら、必要事項をご記入の上、JA-SSスタッフへお渡しください。

応募していただいた方の中から抽選で125名様へSS級賞品をプレゼントいたします。(応募用紙の配布はなくなり次第終了となります。)

SS級 1



※写真はイメージです。
JA鹿児島県経済連
鹿島黒牛・黒豚
お肉の詰め合せ
10万円相当

SS級 2



※写真はイメージです。
任天堂
Nintendo Switch
※本体のカラーはイメージです。色の指定はできません。
※Nintendo Switchのロゴ・Nintendo Switchは任天堂の商標です。

SS級 3



※写真はイメージです。
JA-SS
ガソリン100L分
(県下共通給油券)
※鹿児島県内のJA-SSのみで使用できます。

●問い合わせ先…経済連 燃料自動車課 TEL: 099-258-5376

スマイルリング商品「かごしまのお米で作ったこめ粉」「かごしまミルクバー」販売中

JA鹿児島県経済連・㈱エコープ鹿児島・生協コープかごしまで共同開発したスマイルリング商品「かごしまのお米で作ったこめ粉」「かごしまミルクバー」が販売中です。

「かごしまのお米で作ったこめ粉」は鹿児島県産米を100%使用した米粉で、小麦粉に比べて油の吸収率が低く、揚げ物に使うと冷めてもサクサク感が長く続き、さっぱりヘルシーな仕上がりになります。

また、「かごしまミルクバー」は1本あたり鹿児島県産牛乳を50%配合し、牛乳特有の風味を活かしながら、旨味が引き立ったアイスに仕上げました。ぜひ、ご賞味ください。

- 商品……かごしまのお米で作ったこめ粉(規格:500g) かごしまミルクバー(規格:40ml×6本入)
- 販売場所…㈱エコープ鹿児島・生協コープかごしま 店舗 ※一部取扱いのない店舗もございます。詳細については、各店舗にお問い合わせください。

スマイルリング商品とは
JA鹿児島県経済連グループ・生協コープかごしまの協同組合間提携により、「食の安心・安全と地域農業・地域活性化に貢献する」ことを目的に共同で開発された商品です。



●問い合わせ先…経済連 営業開発課 TEL: 099-258-5505

おいどん 情報



鹿児島の「美味しい」がギュッと詰まったネット通販。ご注文お待ちしております！

おいどん鹿児島eモール



カレー食べ尽くしセット

3,240円(税込)

送料当モール負担



県産野菜・果物セット (お二人様向け)

3,370円(税込)

送料当モール負担



あきほなみパックごはん (3食入)

650円(税込)



〒890-0062
鹿児島市与次郎2丁目2295-235
TEL: 099-253-3153

※お問い合わせの際は、おかけ間違いにご注意ください。

今後のイベント情報
9月
9/14(土)～15(日)
初秋の味覚を味わうマルシェ

9月は朝晩が涼しくなり、秋の始まりを感じます。おいどん市場与次郎館では夏野菜の入荷が減少し、柿や栗など秋の味覚の入荷を予定しています。実りの秋をおいどん市場与次郎館で感じてみませんか？皆さまのご来館をお待ちしております。



おすすめレシピ

ゆず香る冷たい豆乳だしで
いただくそうめん

材料(4人分)

○そうめん(乾燥)…4束 ○サラダチキン(プレーン)…1袋
○黄パプリカ…1/4個 ○小ねぎ…4本 ○ラー油…適量
④豆乳(調整)…400ml 水…200ml
めんつゆ(ストレート)…大さじ3
キューピー九州を味わう ゆず香るごまドレッシング…大さじ8

作り方

- ①鍋に④を入れ、沸騰しないように温める。火を止め、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。
- ②そうめんは袋の表示通りゆで、流水で洗いながら冷やして水気をよくきる。
- ③サラダチキンはそぎ切りする。黄パプリカは薄切り、小ねぎは小口切りする。
- ④器に②を盛り、①をかける。③を彩りよく盛りつけ、お好みでラー油を加える。



いぶき

JA鹿児島県経済連広報紙

鹿児島県の農と協同の息吹

IBUKI

No. 74

令和6年8月

ピッカピカ
ボディ
ですね！



鹿児島県内JA-SS

SS級

キャンペーン

キャンペーン期間

2024年
8月1日(木)～10月31日(木)

特集 「まるごと経済連」 営農戦略推進室の紹介

TOPICS & NEWS

- 第40回鹿児島県JA-SSチェーン大会
- 第37回鹿児島県黒牛産地宣伝販売会
- 京都販売協力会50周年記念産地協議会
- 令和6年度 JA養豚セミナー
- 青空市&ギフトフェア
- 親子そば打ち体験会&夏の新そばふるまい

INFORMATION

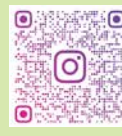
- JA-SS SS級キャンペーンのご案内
- スマイルリング商品販売中
「かごしまのお米で作ったこめ粉」
「かごしまミルクバー」

おいどん情報

- おいどん鹿児島eモール商品情報
- おいどん市場与次郎館イベント情報

おすすめレシピ

- ゆず香る冷たい豆乳だしでいただくそうめん



「農」を通じて幸せを提供する
JA鹿児島県経済連



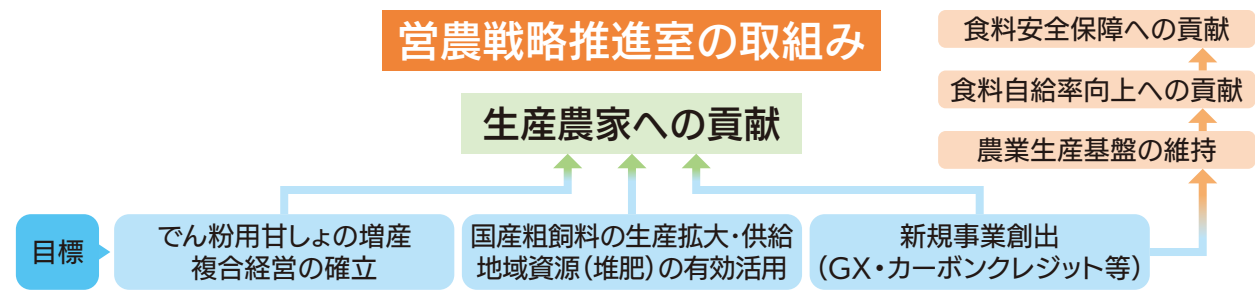


営農戦略推進室の紹介

持続可能な農業の実践に向けて、畜産部門と園芸・農産部門の連携(耕畜連携)など、部門横断的な取り組みや、営農支援に関する企画立案・実践のための部署として令和5年4月に設置されました。

生産者の所得向上に向けた実験農場における農作物生産実証や、新たな農業の価値を創出するためのGX(グリーントランスフォーメーション)に取り組むとともに、国産粗飼料の増産、堆肥をはじめとする地域資源の利活用など関連部署と連携してすすめます。

営農戦略推進室の取組み



地域資源ペレットセンターの設置



国産粗飼料生産拡大

活動実績等

営農戦略推進室は現在、室長含む4名のメンバーで活動しており、令和5年4月に行われたG7宮崎農業大臣会合にて粗飼料・堆肥の広域流通の取組みを紹介したほか、これまで国産自給粗飼料生産拡大に向けた各地のコントラクター組織との連携を進め、地域資源(堆肥や工場残渣等)の有効活用や営農支援企画に関する調査・試験等の取組みを実施してきました。

また、組織内連携のための営農戦略プロジェクト会議を定期的開催し、事業部門のニーズを踏まえ、新たな取組みを積極的に進めてきました。

担当者からひとこと

経済連では、引き続き地域資源の有効活用や持続可能な農業の実現に向けて、新しい取り組みに積極的にチャレンジしてまいります。

●問い合わせ先…経済連 営農戦略推進室 TEL: 099-258-5491



G7宮崎農業大臣会合



実験農場を活用した実証



低コスト肥料(リッチシリーズ)製造・供給

TOPICS & NEWS

第40回 鹿児島県JA-SS チェーン大会



6月5日(水) JA鹿児島県会館大ホールにて、JA関係者ら約90名参加のもと、第40回鹿児島県JA-SSチェーン大会を開催しました。

大会では、『まごころ込めてJA-SS』をチェーン統一スローガンに、「地域密着・農家支援」「安心・安全なカーライフの提供」「接客サービスの向上」に取り組むとともに、組合員や地域住民の暮らしに寄り添い、農家組合員・地域利用者に支持される「持続可能なJA-SS」を目指すことが採択されました。

また、大会後に慶應義塾大学大学院教授の岸博幸氏による記念講演を開催しました。

京都販売協力会50周年記念 産地協議会

6月11日(火) 華蓮鹿児島店にて、経済連役員や県関係者、主要出荷農家等、約50名参加のもと、鹿児島黒牛販売協力会50周年記念産地協議会を開催しました。

50周年記念に併せ、鹿児島黒牛販売協力会会員並びに京都食肉市場関係者を本県に招き、産地関係者との交流や産地の現状を把握していただき、産地と消費地との結束を尚一層強めていくことができました。



青空市&ギフトフェア

7月6日(土)～7日(日) JA鹿児島県会館にて、恒例の青空市&ギフトフェアを開催しました。

県内のJA農畜産物や加工品を特別価格で提供したほか、ギフト会場では、「新鮮産直ギフト」商品を一同に集めて展示販売しました。

両日とも早朝から多くのお客様が来場され、大盛況のうちに終了することができました。



第37回 鹿児島黒牛産地宣伝販売会

7月8日(月) 南九州市知覧の(株)JA食肉かごしま南薩工場にて、第37回鹿児島黒牛産地宣伝販売会を開催しました。

今年は県内各地から90頭の出品があり、県内外から購買者39社の参加がありました。

グランドチャンピオン賞は知覧肉用牛実験農場(JA南さつま)出品の「秀斗277」号が受賞し、最高価格8,300円/kg、5,029,220円/頭で(株)福永産業(福岡県)が落札しました。



令和6年度JA養豚セミナー

7月26日(金) 鹿児島サンロイヤルホテルにて、生産者やJA・郡畜連担当者など約100名出席のもと、令和6年度JA養豚セミナーを開催しました。

当セミナーでは鹿児島大学共同獣医学部小澤真准教授の「養豚農場におけるウイルス感染症対策」やJA全農畜産総合対策部大澤辰一課長の「変動する国産豚肉の需給動向と今後求められる豚肉のトレンドについて」、全農畜産サービス(株)南九州営業所財部允所長の「養豚資材・機器の情報提供について」の講演があり、出席者は熱心に耳を傾け、今後の養豚生産に生かしていこうという意気込みを感じました。



親子そば打ち体験会& 夏の新そばふるまい

6月30日(日) おいどん市場与次郎館にて、本年産夏の新そばを使った親子そば打ち体験会&夏の新そばふるまいを開催しました。

親子そば打ち体験会では、事前申し込みで選ばれた32組の親子がそば打ちを体験しました。

また、経済連職員が打った夏の新そばを160名に無料でふるまいました。

