

Zinoリニューアルオープン!

新名物「薩黒鍋」誕生

3月26日(木) Zino がリニューアルオープンし、黒豚の旨味を引き出す“特製黒だし”と“9種の薬味”で楽しむ「薩黒鍋」が新登場しました。味の変化が楽しく、Zinoでしか味わえない魅力が詰まった逸品です。



ランチは黒豚とんかつが主役。揚げたてのサクッとジューシーな味わいと上質な旨味を楽しめます。店内は木の温もりを感じる明るい空間に生まれ変わり、半個室も増え、より快適にお過ごしいただけます。

新しいZinoで鹿児島の魅力をぜひお楽しみください。

●問い合わせ先…Zino TEL: 099-216-1800

「かしわめし」販売中

鹿児島パールライス㈱から「かしわめし」が販売中です。

本商品は、鹿児島パールライス㈱が販売している「具っとう米シリーズ」の新商品です。

鹿児島県産鶏肉と鹿児島の醤油を使用した「昔なつかしいおふくろの味」を追求したかしわめしです。忙しい日々の中で、ほっと一息つけるような温かい食事を求める方々に、手軽で本格的な味わいをお届けします。具材とお米がセットになっているので水を入れ、炊飯するだけで本格的なかしわめしを簡単に楽しむことができます。ぜひご賞味ください。

- 参考価格…756円(税込)
- 取扱店舗…県内JA、県内Aコープ各店舗、鹿児島パールライス取扱店

●問い合わせ先…鹿児島パールライス㈱ TEL: 099-268-1234



おいどん 情報

- 今後のイベント情報
- 5/2⊕ JA北さつまフェア
 - 5/16⊕ JA南さつまフェア
 - 5/30⊕ JAそお鹿児島フェア

※急遽内容が変更となる場合もございます。また、商品売り切れ次第終了となります。

おいどん市場 与次郎館
〒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。

5月は気温も少しずつ上昇し、汗ばむ陽気も増えてきます。おいどん市場与次郎館では、野菜類ではらっきょうやゴーヤー、オクラ、スイートコーン。果実では南高梅やスイカなど初夏を感じる品目が入荷予定です。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

番組情報 MEDIA INFORMATION

テレビ
『たわわのわ』
MBC 日曜 11:30~11:35

ラジオ
『イキイキ園芸情報プラス』
MBC 毎週月~金曜 9:10~9:14

おすすめレシピ

新ばれいしょのポタージュ

- 材料 (4人分)
- 新ばれいしょ…300g(大2個)
 - 牛乳…300cc
 - 水…100cc
 - バター…10g
 - 固形コンソメ…1個
 - 塩こしょう…適量
 - パセリ…適量

作り方

- ①新ばれいしょは皮つきのままよく洗い、電子レンジで加熱する。(大きい場合はカットする)(600Wで8分ほど、竹串が刺さるくらい)
- ②①に牛乳と水を加え、ミキサーにかける。
- ③鍋に②と固形コンソメを入れ、弱~中火で焦がさないように混ぜる。
- ④③にバターを入れ、塩こしょうで味をととのえる。
- ⑤カップに注ぎ、お好みでパセリをかけたら出来上がり。



いぶき

JA鹿児島県経済連広報紙

鹿児島の農と協同の息吹

IBUKI

No.84

令和8年4月



県産米を食べよう「お米の食育 in 鹿女子」

特集

「まるごと経済連」食品総合研究所

TOPICS & NEWS

- 2025年産荒茶生産量日本一
- 令和7年度学校給食関係表彰
- 県産米を食べよう「お米の食育 in 鹿女子」
- 鹿児島黒牛宣伝販売会(京都)
- 令和7年度鹿児島県フラワーコンテスト
- 鹿児島フェア in 青森

INFORMATION

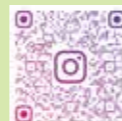
- Zinoリニューアルオープン!
- 新名物「薩黒鍋」誕生
- 「かしわめし」販売中
- おいどん情報
 - おいどん市場与次郎館イベント情報
- オススメレシピ
 - 新ばれいしょのポタージュ

発行者

JA鹿児島県経済連 企画開発課
〒890-8515 鹿児島市鴨池新町15番地
TEL: 099-258-5315



ホームページ



Instagram



Facebook



「農」を通じて幸せを提供する
JA鹿児島県経済連





食品総合研究所

食品総合研究所は、平成2年に設立され、食品の安全性確保のため、県内農産物の残留農薬検査や細菌検査、栄養成分分析、施設衛生点検、品質表示点検等を行っています。

産地・生産者の意識啓発、安心・安全な農畜産物の生産・供給のサポートを通して、鹿児島県の食の安心・安全の確立に取り組めます。



検査・分析

JAグループ鹿児島では残留農薬自主検査事業に取り組んでおり、食品総合研究所は、令和6年度は約1,400件の検体を受け入れ、検査しました。このうち残留農薬事故が14件発生しました。

今後も出荷前検査の徹底を通じて、安全な農産物の提供ができるよう取り組んでまいります。他にも、栄養成分分析や細菌検査、カルシウム等のミネラル類・ビタミン類・遊離アミノ酸含有量の分析、味覚分析など、多様な検査・分析を行っています。

また、研究所の職員も日々、スキルアップに取り組んでおり、11名の全職員が『食品表示診断士』の資格を取得しています。

食品表示や食品衛生に関することは、お気軽に食品総合研究所までお問合せください。

ISO17025認定機関!

食品総合研究所では、より信頼性の高い検査・分析を目指して、2016年(平成28年)にISO17025(国際規格)認定を取得しました。取得当時、県内の食品分野では初の認定でした。

ISO17025とは

試験・校正を行う試験所が「正確で信頼できる測定」を実施できることを国際的に証明するための品質マネジメント規格です。



生産者のみなさんが丹精込めて育てた農畜産物を安心して消費者に届けられるよう、食品総合研究所はISO17025認定機関として、これからも迅速かつ、より信頼されるよう、検査・分析技術の向上に努めてまいります。

担当者からひとこと

今後も食品総合研究所は鹿児島県の食の安心安全に寄与していきます。検査項目や所要日数などご不明な点についてはお問い合わせください。

●問い合わせ先…経済連 食品総合研究所 TEL: 099-256-7151

TOPICS & NEWS

2025年産荒茶生産量日本一

2月20日(金)農林水産省が公表した2025年産の荒茶生産量で、鹿児島県は2年連続全国1位となりました。

鹿児島県内では、有機栽培茶をはじめ、てん茶、ドリンク茶等国内外のニーズに合わせたお茶づくりを行っており、生産量は前年比11%増の3万トンとなりました。

茶業関係者の皆様、誠におめでとうございます。



令和7年度学校給食関係表彰

2月13日(金)カクックス交流センター県民ホールにて開催された第22回鹿児島県健康教育研究大会の中で、令和7年度学校給食関係表彰が行われました。



鹿児島県学校給食会では、長年にわたり県内の学校給食の充実と発展に寄与した団体・個人を表彰しています。

今年度は、学校給食の普及と発展に大きく貢献したとして、経済連と鹿児島パールライス株式会社が表彰対象として選出されました。

今後も、安心・安全な食の提供に向け、より良い体制づくりに努め、地域社会に貢献してまいります。

県産米を食べよう「お米の食育 in 鹿女子」

1月28日(水)鹿児島女子高等学校体育館にて、鹿児島レブナイズの佐藤選手、三森選手を招き、「鹿児島県産米で育つ体と未来」をテーマとした食育活動を行いました。



選手による「食と体作り」の話に加え、五つ星お米マイスター松元良介氏(鹿児島パールライス(株))が県産米の魅力を紹介しました。

また、経済連から生徒と選手へ新品种「あきの舞」を贈呈いたしました。

生徒たちにとって、県産米が健康や未来につながることを学ぶ貴重な機会となりました。

鹿児島黒牛宣伝販売会(京都)

2月19日(木)京都市中央食肉市場にて、鹿児島黒牛の銘柄確立と販路拡大を図るため、鹿児島黒牛宣伝販売会を開催しました。



鹿児島県内5地区より24頭が上場され、全体の格付成績は、5等級率87.5%(前回91.7%)、4等級以上率100%とレベルの高い成績となり、JA鹿児島きもつき管内の(有)うしの中山が最優秀賞を獲得しました。

令和7年度鹿児島県フラワーコンテスト

2月19日(木)県庁にて、鹿児島県花き振興会主催 令和7年度鹿児島県フラワーコンテストが開催されました。



県内16市町の生産者から菊類やユリ類、ソリダゴ、カーネーションなど計194点の出品があり、最高賞の農林水産大臣賞は枕崎プレミアムママ部会の桑原俊二氏のスプレー菊が受賞しました。

また、今回のコンテストでは、JA関係者からも多数の受賞者が選ばれ、出品物が高く評価されました。

鹿児島フェア in 青森

3月7日(土)～8日(日)青森県観光物産館アスパムにて、「鹿児島フェア in 青森」を開催しました。



当日は、鹿児島県産の黒牛、黒豚、茶、さつまいも、大将季などを販売しました。

各ブースでは、経済連や関連会社の職員が積極的な販売促進や試食試飲を実施し、来場者の皆さまへ鹿児島県の農畜産物の魅力をアピールしました。