

MiNORi

ねっとわーくみのり

地域の食と農の魅力を発信する JA みのりの広報誌

4

2018
No.216



農SMILE農LIFE...p8



特集 いきいきみのりJA女性会...p2-5



特集

いきいき みのりJA女性会

みのりの旬で「美」と「健康」を...p16



MINORI JOURNAL...p6-7

2月
多可地区



▲左から高橋寛司さん、Jアスイート神戸の田中雄太郎総務部長、農業者組合「福く」代表。多量の食材をふんだんに使った「福く20日」は、4月30日まで開催しています。●「福く20日」で販売される「福く100日」の100アイテム。右が「100日」をコンセプトの「福く」。

神戸

神戸のホテルで「播州百日どり」をPR

多可町特産「播州百日どり」を、ホテルオークラ神戸や、ホテル ラスイート神戸ハーバーランドなどでPRしました。

2月19日はラスイート神戸のフェアお披露目会に、多可町の生産者・石塚竜司さんとJAmのりの養鶏事業所職員が参加。播州百日どりメイン料理の1つとして使われる「播州フェア」に先立って行われたもので、播州百日どりの特長やおいしさをメディアや一般のお客様に向けてアピールしました。

report

北播磨地域のブドウの未来を考える

北播磨地域のブドウ生産者や行政、JAmなどで組織する「北播磨ぶどう王国復興推進協議会」は、やはり国際学習塾で「新たな北播磨ぶどう産地を思い創り出す会」を開催。三木市市川町の生産者・石田英也さんが、高品質のブドウ栽培に取り組む若手農家で組織する「プラチナぶどうの会」青年部」の活動内容を発表するなど、参加者は産地の未来について考えました。

▼左からJAmのりセンターで「ブドウさくらどう」産地への想いを話す石田英也さん(左から3番目)。



2/9
全地区



1/25
-2/8
加東地区

▲みんなで協力して作業をすすめます。
●3人組にかかわりあひまそを伝えます。

report

「安全・安心・産地地道」にこだわり、みそ造り

みりのJA女性会加東地区は、JAmのり社大豆加工場で製粉のみそ造りを実施、約30人が2.2tを仕込みました。

みそ造りは、長年わたって続く取り組み、米麹造りを含む全ての工程を、会員自らで行います。添加物は一切使わず、材料は加東市産の米と大豆「ササユタカ」。仕込み込み後は、それぞれが持ち帰り発酵させ、今年の秋頃の食べ頃を待ちます。

report

シーズンを前に農機展示会が盛り

JAmのり農機センターの合同展示会を、加東市の貝原農機センターで開催しました。春の農作業を前に、2日間約千人が訪れ、機種の特長や操作性を確かめました。
会場には大小合わせて50台以上の農機具が並び、機能も見た目の格好良さも大層にアツいた新机型には人だかりができました。同時に開いた加東営農経済センターの肥料・農薬の売出しも大盛況でした。

2/23
-24
全地区

▼ビカビカの新型農機は注目のぞ!



report

地域ブランド牛共働会で黒田庄和牛が団体優勝!

「第9回兵庫県地域ブランド牛枝肉共働会」が加古川食肉地方卸売市場で開かれ、JAmのり特産の「黒田庄和牛」が団体優勝に輝きました。

本場白馬牛や三田肉・三田牛など、兵庫県内の10のブランドから55頭の枝肉が出品。各地域ブランドから出品された5頭の枝肉内の実枝重量、霜降り度合の平均値で順位が決定されました。共働会全体での神戸ビーフ率が87%とハイレベルな中、黒田庄和牛は全頭が神戸ビーフに認定される、文句なしの団体優勝となりました。

2/9
高松市



▲出品枝肉は審査の後、せりにかかけられました。●団体優勝の賞状を授かる。黒田庄和牛共働会の3名共働会長。●観客の目で賞状に選ばれた。黒田庄和牛共働会・西宮市人の代表。●黒田庄和牛は、10頭超の観客がオアシジの肉料を食べ、賞状たっぴりに輝かれます。



▲高菜漬作り「はやくも早くも漬」に決めたために、を「アヒ」漬、高菜、干菜、赤唐辛子、しょうゆ。

2月下旬
全地区

report

各地区で女性会閉講式

みりのJA女性会は、1年間の活動を締めくめる閉講式や発表会を各地区で行いました。

2月23日は西播・多可地区が西脇ロイヤルホテルで開催。作品展示で日頃の成果を披露したほか、音楽療法による心身の健康について講演活動をする古家順一氏のギター演奏と講話が行われました。参加者全員で「ヤングマン」や「恋するフォーチュンクッキー」の歌を聴く場面では、会場は一体感に包まれていました。

report

みのリエリアの魅力満載のグリーンツーリズムを実施

JAmのり旅行センターは、みのリエリアを巡る「グリーンツーリズム」を行いました。京阪神から訪れた31人の観光客に対し、三木市のながしお農場でのイチョウ狩りや、ふれすこ庄の出荷の手ほどきによる長年平気収穫体験などを実施。多可町特産「播州百日どり」のゆきとりの試食や山田錦の煎みずなど盛り込み、みのリエリアの食や農、文化などをPRしました。

▼農まきの伝統体験を楽しむ参加者。●播州百日どりのゆきとりと、煎みずの長年平気し、ゆきとりに好評!

