地域に愛されるJAをめざして　JA市原市准組合員向け広報誌

JAだより

vol.2
秋冬号
2022.11

©みんなのよい食プロジェクト

みんなのよい食プロジェクト シンボルキャラクターの「笑味ちゃん」です！

「笑味ちゃん」はＪＡグループがすすめる、心と体を支える食の大切さ、国産・地元産の豊かさ、それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産と日本の農業のファンになっていただこうという運動「みんなのよい食プロジェクト」のシンボルキャラクターです。

市原産を食べて応援！

「おいしさ」と「くらし」を守ろう

「おいしいものが食べられる」という消費者の喜び。「食べてくれる人が、喜んでくれる」という生産者の喜び。――農業は、そのような「喜びの連鎖」で営まれてきました。

しかし、近年は「日本の主食」であるお米を中心に、国内産農産物の需要が低下しています。特に、お米は、パンや麺類など「主食の選択肢」が増えたこともあり、生産量を減らさなければならない情勢にあります。ここ数年は、コロナ禍での外食需要の低下が追い打ちをかけ、「米余り」状態が続いています。

コロナ禍やロシアのウクライナ侵攻、近年多発する自然災害などから、農産物・資材の流通停滞・価格高騰といった「食のリスク」が懸念される昨今、「自給力の向上」は大きな課題となっていますが、農産物（食）も生産者（人・農地）も、一朝一夕には育ちません。工業製品とは異なり、長い期間が必要となります。

また、農業は、私たちの食卓はもちろん、地域の環境やくらしを支えています。

市原産農産物、特に「お米」を食べることは、農家を育て、地域を守ることにつながります。さあ、市原産を食べて、「おいしさ」と「くらし」を守りましょう。

JA市原市

「タマネギ」騒動で実感

― 作り続ける大切さ ―

春先に、タマネギが高値となり、一時期「例年の倍以上」の値段が続いたことを覚えているでしょうか?「いつも食べているのに、手が出せない」と悩まれた方もいたのではないでしょうか。

その原因は、前年夏の雨不足により、全国1位のタマネギ産地・北海道産が不作となったため。農産物は天候により収量・市場価格が大きく変動し、保存性の面からも、どうしてもこのようなケースが発生します。

その際、しばらく高値が続きましたが、スーパーの店頭などから国産タマネギが消えることはありませんでした。北海道以外の産地が必要な需要を満たすことができたからです。

仮に「タマネギ」を「農産物全般」に、「北海道」を「外国」に置き換えてみましょう。全国的に高齢化や価格下落に伴う離農が増え、耕作面積が年々減少するなか、消費者需要に対応できる供給力(需要に対応できる供給体制)は盤石と言えるでしょうか?繰り返しになりますが、農作物の急激な増産は不可能ですので、日常的に需要に対応できる状態でなければなりません。

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」――JAグループが提唱する「国消国産」運動は、消費者全体で「作り続ける」大切さを再認識しようという働きかけです。

「おいしい」だけじゃない

――「くらし」を支える農地 ――

米作りは、果樹や野菜に比べ、機械化が進み農地維持に比較的適した品目ですが、「米余り対策」として、休耕地が増えています。

しかし、水田には稲を育てるだけではなく、環境やくらしに役に立つ働きを持っています。

水田にたくわえられた水は作土層を通りぬけ、少しずつ地下水帯にしみ出していきます。この間に、ゴミなどは土の表面で取り除かれ、水はろ過されます。

ほかにも水田は、地下水の量を一定に保って地盤沈下を防いだり、洪水や土砂崩れを防いだり、また、水蒸気を発散して気温の上昇を抑える働きもしています。

さらに、米は主食以外にも、餅や酒、味噌に加工され、さまざまな「行事食」に供されます。また、豊作を祈ったり、感謝したりするお祭りが行われるなど、伝統文化と深い関わりがあります。

水田や農地を絶やさないためにも、作物を作り続ける必要があります。

生産者の声 食べて、農家を救ってください

水稲農家・齋藤拓也さん
齋藤さんは市原市神代で代々お米を作っている専業農家さんです。

●食べることで守られること

市原市の農家は高齢化などが進んで、小さい水田は休耕田になっているところが多いです。そこに米の需要の減少で米価の下落がのしかかってくると、農家は農業への意欲が減退。結果的に、休耕田になり荒廃し、地水など環境を守りにくくなってしまいます。一戸当たりの主食の購入金額が数年前から、米よりもパンが多くなって、米の消費量がどんどん減ってきましたが、米を買って食べてくれる人がいると、農地も環境も維持できます。本当にありがたいと思います。

●農家にできること

農家はやっぱり消費者に“おいしい米”を食べてもらいたい！　なので、農家は消費者に安心してもらえるよう、決まりをしっかり守って作っています。消費者が“食べたい”って言ってくれると、農家は一生懸命に需要のある米を作って、量を増やせますし、そうすることで市原の農地や環境を守り続けることにつなげられます。

●伝えたいこと

消費者の皆さんにも米を食べることが環境を守ることにつながると理解してもらって、地元の米を食べてほしいです。腹持ちが良いし、体を動かすのにご飯だと力が入ります！　市原市ではたくさんの銘柄の米を栽培しているので、試してもらって好みの米を見つけて、ご飯を１日１回…と言わず、ぜひ２回、３回と食べてください。

市原産を食べるには…
ＪＡ直売所の紹介

果彩菜ちはら台店公式インスタグラムを始めました！入荷情報やイベント情報など旬な直売所のお知らせを発信しています。
ご覧になって、ぜひフォローをしてください。

■農産物直売所果彩菜ちはら台店

住　　所:市原市ちはら台南６丁目２番地
（ヤックスドラッグちはら台店内）
お問合せ:（５２）７０００
営業時間:午前９時30分～午後４時（10月～５月）
午前９時30分～午後５時（６月～９月）
休 業 日: 毎週水曜日

■五井Ａマート

住　　所:市原市五井２３３４
お問合せ:（２１）８０１０
営業時間:午前９時30分～午後４時（10月～５月）
午前９時30分～午後５時（６月～９月）
休 業 日:毎週日曜日・祝日

市原市では意外と多くの品種のお米が作られている…
主なお米を紹介します

コシヒカリ

コシヒカリは、８月下旬から収穫が始まり、９月初めには新米を食卓にお届けできるところが魅力です。粘りが良く、つやつやしたほんのり甘みのある食感は、自信を持って消費者の皆さまへお届けできる一品です。

- ●粘りが強く艶があります。
- ●ほんのりとした甘みが特徴です。
- ●日本で最も作られている品種です。
- ●千葉県の作付けの約６割、ＪＡ市原市の集出荷の約７割はコシヒカリです。

粒すけ

令和２年度にデビューした優等な千葉県の独自品種です。

- ●大粒で、炊飯米は白く光沢に優れています。
- ●程良い粘りと弾力があります。コシヒカリと同等以上の味です。
- ●魚、肉、さまざまな料理に合う食感を楽しめます。

ふさおとめ

７年の歳月をかけて誕生した千葉県独自の早生品種です。収穫が最も早い品種です。

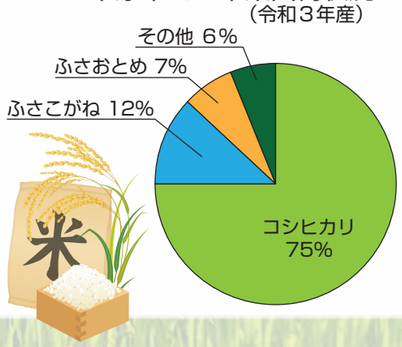
- ●粒が大きいです。
- ●炊きあがりの艶・見栄えは非常にきれいです。
- ●粘りは控えめで、あっさりとした味です。

ふさこがね

ふさおとめの後継で、コシヒカリに次ぐ主力品種です。気象変動や病害に強いのも特徴です。

- ●粒が大きく、ふっくらとした炊きあがりです。
- ●やや軟らかく、もっちりとした粘りがあります。
- ●冷めても硬くなりにくいため、おにぎりにも最適です。

JA市原市での米集出荷状況
（令和３年産）



牛乳をもっと食卓に
おいしいミルクレシピ

サツマイモの甘味も牛乳のこくをプラス
サツマイモ入りミルク赤飯

材料（２人分）

もち米	１合	サツマイモ	1/2(75g)
小豆	25ｇ	ごま塩 粗塩	小さじ１
水	200㎖	ごま塩 水	大さじ１
牛乳	25㎖	ごま塩 黒ごま	大さじ１

作り方

1. サツマイモは厚さ１㎝のいちょう切りにする。
2. もち米は洗って30分以上浸水させる。小豆は洗い、一度ゆでこぼし、鍋に小豆と水を加え、ふたをして豆が柔らかくなるまで30分煮る。ざるにあげ、煮汁は取っておく。
3. 炊飯器にもち米、牛乳、よく冷ました煮汁を１合の目盛りより少なめに入れ、表面に小豆とサツマイモをのせて炊く。煮汁が少ない場合は水を足す。
4. ごま塩を作る。フライパンに粗塩と水を加え、加熱する。ふつふつしてきたら黒ごまを加え、水分を飛ばすように粉を吹くまでいり上げる。
5. 器に③を盛り、④をかける。

出典●一般財団法人Jミルク「乳和食サイト」
レシピ●料理家・管理栄養士　小山浩子さん

読者アンケート ～組合員の皆さんの声をお聞かせください～

切　手

送付先
〒290-0073
市原市国分寺台中央1-7-3
ＪＡ市原市経営企画部企画課
「准組合員向け広報誌ＪＡだより」vol.2係
ＦＡＸ　0436(23)8666

お名前＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

ご住所＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

電話番号＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

読者アンケート

Q1.本誌のＪＡや地域農業の情報について、いかがだったでしょうか？
（1つ回答）
□とても参考になった　□参考になった
□どちらともいえない　□あまり参考にならなかった

Q2.誌面でＪＡのどのような情報提供があるといいですか？（3つまで回答）
□地域の農業・農産物　□ＪＡの直売所　□農業体験・農林業まつり等のイベント
□農作業の求人　□家庭菜園　□料理のレシピ　□貯金・ローン商品や金利情報等　□共済商品や保障情報　□税金・年金・相続に関する情報　□ＪＡ・協同組合について

Q3.准組合員皆さまのお考えやご意見を伺う場の設定を必要と思いますか？
（1つ回答）
□定期的なＪＡとの意見交換の場(意見交換会やモニター制度等)
□定期的なアンケートの実施
□意見交換できるホームページ等のサイト
□特に必要はない
□その他

Q4.ＪＡや本誌に対するご感想・ご意見・ご要望など

ご協力ありがとうございました。
今後ともＪＡ市原市をよろしくお願いいたします。

キリトリ

本誌とＪＡ市原市の事業活動についての４つの質問にご回答ください。
アンケートにご回答いただいた准組合員さまの中から、抽選で10名さまに記念品をプレゼントいたします。

【アンケートの目的】

皆さまの回答を基に、今後の本誌面やJＡ事業に生かし、ＪＡへの理解を深めるとともに、より良い地域社会づくりに貢献するために実施させていただきます。ご記入の内容は抽選結果と関係しません。率直なご意見をお願いします。

【回答方法】

ＱＲコード・はがき・ＦＡＸ、いずれかでご回答ください。
※はがき・ＦＡＸで回答される方はこの誌面を切り取ってご利用ください。

【応募締切】

令和５年１月31日(火)
※はがきの場合は当日の消印有効。
※プレゼントは２月下旬頃のお届けとなります。

こちらのＱＲコードを読み取ると
読者アンケート専用ページに繋がります。
(https://www.ja-ichihara.or.jp/pages/233/)

ＪＡ市原市 准組合員向け広報誌
2022年11月発行（秋冬号）
（年２回　発行）

■ 発行　市原市農業協同組合（ＪＡ市原市）　経営企画部
〒290-0073　千葉県市原市国分寺台中央1丁目７番地３
ＴＥＬ　0436(23)8555
https://www.ja-ichihara.or.jp
※2022年８月末の組合員台帳に記載された准組合員の方に送付しております。