



## 担い手訪問運動

7月7日のJA福井市を皮切りに、8月にかけて今年度産米の集荷運動が県下JAで行われました。昨年に引き続き、JA福井市では長谷川組合長や伊阪常務、JAはるえでは小林組合長や國影専務、JA若狭では宮田組合長、幸池専務、谷口常務が参加し、TACや経済連職員と担い手農家を訪問し、JAグループへの米の出荷協力を求めました。



④から JA はるえ TAC 高間係長、小林組合長



④から JA 永平寺 鈴木組合長、経済連 堺井専務

また JA 永平寺では鈴木組合長、片岡専務、池端参事が米集荷推進に出席し、管内3地区を3班に分かれて営農課長、TAC、県連職員と同行訪問を行いました。

経済連からは堺井専務、塚崎常務が出席し、今年の稲の生育状況を始め生産資材にかかる経費の問題や米の価格、地域の農業事情など様々な現場の声を聞くことができました。どの地区でも、米の値段や H30 年からの生産調整の見直しをはじめとした今後の農業への不安や要望などの声が多く聞かれました。

## 福井米初出荷セレモニー

本年産の福井米初出荷セレモニーが8月22日、JA花咲ふくい丸岡カントリーエレベーターで行われました。

冒頭、JA 県五連の田波俊明会長より「JA グループ一丸となって集荷、販売に取り組み、生産者の手取り向上と有利販売を図っていききたい」と挨拶がありました。その後、県 JA グループ検査協議会の吉田正宏事務局長より検査概況の報告があり「今年は好天で活着が良好に進み、出穂は例年より4日早い7月16日頃だった。猛暑による胴割れやカメムシによる斑点米被害が懸念されたが、適宜防除や適宜刈取りなど生産者の努力によって良質の米ができ、出荷分は全量1等を獲得した」と述べられました。

このほか、新米が詰まった樽の鏡開きやライスレディによる決意表明、トラック運転手に交通安全お守りの贈呈があり、最後は万歳三唱で新米を積んだ3台のトラックを見送りました。



# 収穫祭 in JA永平寺

## 上志比ニンニク



6月18～19日に毎年恒例のニンニク収穫祭がJA永平寺のれんげの里、メイト、道の駅禅の里の3ヶ所で同時開催されました。

販売されたのはM～2Lサイズの生ニンニクで、売り場には次々と買い物客が訪れ、福井市内や奥越地方から上志比ニンニクを買いに来たという方も見られました。近年、黒ニンニクが流行っていることもあり、調理しやすいMサイズを買い求める方が多く、販売開始2時間ほどでMサイズが売り切れてしまう売り場もあるほどでした。

今年は春先の雨が少なく全体的に小振りのニンニクが多かったようですが、とれたての上志比ニンニクを求めて永平寺町内外を問わず多くの方が訪れた収穫祭となりました。



## とれたてピクニックコーン!

7月9日JA永平寺管内のれんげの里にて、10日はLpaにてピクニックコーンの収穫祭が行われました。9日は朝から小雨が降っていましたが、9時30分の開始から多くの人で賑わい、駐車場に車が止められない人がいるほどでした。

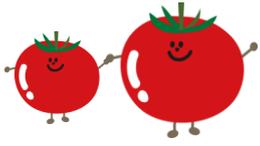
販売されたのは、朝どりしたピクニックコーン。新鮮で生で食べても甘いという説明を添えて販売していました。

毎年行っているピクニックコーンの収穫祭は人気のため早くに売り切れてしまうようで、「売り切れたかと思って、焦って買いに来ました」という主婦の方も見られました。

今年の収穫祭も子供から年配の方まで、多くの人で賑わっていました。



# JR大阪駅みのりみのもるマルシェ



## 『花咲ふくいの実り』開催！

JA 花咲ふくいは7月9日（土）、10日（日）の2日間、『花咲ふくいの実り』と銘打ち、JR 大阪駅みのりみのもるマルシェに出展しました。この催しはJA 全農、JR 西日本が主催し、西日本管内のJAを対象に地域の魅力や農畜産物の美味しさをPRするイベントとして、毎月1~2回、土日にJR 大阪駅前広場にて開催されています。

店頭に並べられたのは、あわら市、坂井市メインの商品で、高糖度で甘くまろやかな味わいのアンデスメロン「花咲乙女」をはじめ、大玉スイカの「夏の天使」、「越のルビー」、「花咲密芋（さつまいもグラッセ）金・銀」など約40種類もの新鮮な農産物や加工品で、中でも大玉スイカ「夏の天使」は、両日ともに完売となり人気を集めました。



ブース前には花咲ふくいのキャラクター「花咲みのりん」が登場し、集客にひと役買っていました。大勢の家族連れが集まり「花咲みのりん」と一緒に写真を撮り、その後ブース内で買い物を楽しんできました。会場には販売ブースだけでなく、行政と連携した福井県へのIターン・Uターン、農業体験などに関する相談窓口が開設され、こちらも多くの方が相談に訪れました。

2日間で計587名が買い物をした他、特産品を間近で見て試食をして、説明を聞いていく人も沢山いて、福井県やJA 花咲ふくいの特産品の魅力を伝えることができたのではないのでしょうか。主に関西在住の方が多く訪れましたが、中には「出身は福井なんです」という方もおり、関西出身の方だけでなく、大阪に住む福井出身の方にも楽しんでいただけたようです。

# 契約きゃべつ定植講習会 JA敦賀美方

JA 敦賀美方の若狭町鳥浜地区にて「契約きゃべつ定植講習会」が7月12日に実施されました。管内のきゃべつ生産者を集めて、これから始まるきゃべつ栽培の流れや管理、注意点などを県普及員やJA女性営農指導員が説明しました。

定植後の栽培管理では、①灌水による早期活着、②雑草対策（除草剤と機械除草）、③ローテーション防除、以上3点をしっかりと行い、県内最大のきゃべつ産地5t/10aという目標を掲げました。



またJA 敦賀美方では今年から全自動定植機のレンタルを始めため、その操作方法説明と実演会も同時に行われました。実演圃場は4.3反の暗渠のある圃場で、前日に施肥同時の畝立を実施。苗はJAにて播種した「輝吉」という品種を使用。苗への殺虫剤・液肥散布ともに終えた状態で準備されていました。定植機の設定や運転はメーカーの方と指導員とで行われましたが、定植機に苗をセッティングするなどちょっと注意が必要な場面では、生産者の方がすぐそばまで寄って熱心に説明を受けていました。

当日は雨がぱらぱらと降っていたことと翌日の予報が雨ということもあり、定植後は無事活着しました。現在も順調に成長しています。

# 担い手研修会の開催 JA永平寺

JA主催の「担い手研修会」が8月9日JA永平寺本所にて開かれ、管内の担い手農家等約30名が出席しました。

始めに全農中央会水田農業対策課 年神氏より「H30年を見据えた担い手の在り方」について、次に農業試験場企画・経営課 渡辺主任より「今後の農業経営の方向性」について話がありました。その後、福井農林総合事務所 中村主事、JA永平寺指導開発課 佐藤係長より「本年産小麦の結果と今後の方針」について説明があり、麦生産方針について生産者から質問が相次ぎ活発な質疑応答が交わされました。

またJA永平寺信用課 新町係長より「各種農業資金」や、一定額の貯金で農作業支援の特典が付く定額貯金について紹介があり、生産者の方は興味を持たれている様子でした。全体を通して生産者から多くの質問があがり、生産者とJA職員の距離が近い研修会となりました。





# ふれあい特産市



JA 吉田郡から JA 永平寺への名称変更を記念したふれあい特産市が、7月14日、れんげの里にて開催されました。

特産品の五領たまねぎ、上志比ニンニク、ピクニックコーンの他、旬のピクニックコーンを使用した新商品のプリン『ピコッタ』も店頭に並びました。こちらは土日限定商品ですが、今回はふれあい特産

市ということで、限定 100 個が特別に販売されました。

「今から集まりがあるから、持っていこう」と 20 個買っていく方もいて、人気の商品であることが伺えました。

外では、女性部によるピクニックコーンの炊き込みご飯と、五領玉ねぎと上志比ニンニクスープの振る舞いがあり、買い物の後に皆さんゆっくり味わっていきました。



## 石油課

オイル交換するなら

今がチャンス!

秋うらら

# オイル交換しちやおう! キャンペーン

9月1日 - 10月31日

抽選で豪華賞品  
プレゼント!

特等

3名抽

三ツ星若狭牛  
ロース肉ステーキ  
(約150g×3枚)

1等

10名抽

西洋菓子倶楽部  
ハウマダムL

2等

30名抽

白ねぎラーメン  
12個入り

**応募方法** 期間中エンジンオイルを交換されたお客様に専用応募用紙を1枚お渡します。必要事項をご記入のうえ店頭までご応募ください。

**当選発表**

特等・1等につきましては、商品の発送をもってかえさせていただきます。2等につきましては当選ハガキを郵送(11月下旬頃)いたしますので、その当選ハガキをご持参のうえ、指定給油所へお越しください。当選ハガキと賞品を引き換えさせていただきます。

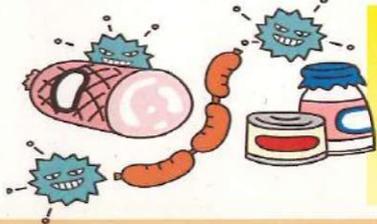
**応募締切**

平成28年10月31日(月)迄

# 知って予防！食中毒

## ～夏は食中毒に要注意～

食品の見た目や臭いでは、細菌が増えていても分からないことが多いものです。“見えない敵”から身を守るために、予防対策を徹底しましょう！



県内に夏季食中毒予防注意報が発令されています。

発令期間：平成28年7月4日～9月30日



## 食中毒を防ぐには？

家庭で予防！！

つけない

増やさない

菌を

やっつける



食中毒かな？と思ったら

おう吐や下痢の症状がある場合は、食中毒かもしれません。

自己判断で家庭薬などを服用せず、早めに病院を受診しましょう。

## 食中毒の5つの原因と改善ポイント

原因	改善ポイント
①食材を長時間持ち歩く	・早めに帰り、冷蔵庫に入れる
②野菜と肉を切る まな板が同じ	・野菜を先に切る ・肉や魚を切った包丁・まな板はしっかり洗う
③サッと手洗いを済ませる	・しっかり手洗いをする（爪の間や指先も）
④冷凍の肉を常温で解凍	・レンジで解凍・冷蔵庫で低温解凍
⑤肉を焼く箸と 食べる箸が同じ	・箸は使い分ける



JA福井県厚生連