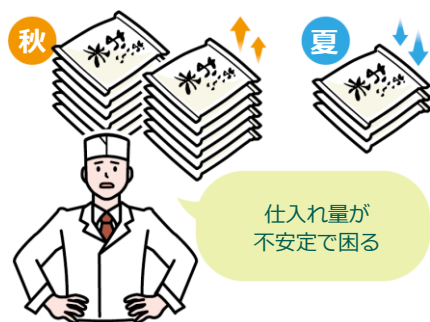


# JAグループは米の安定供給に取り組んでいます

日本国内の多くの地域で、米は年1作が基本です。年1回の米作りで消費者の食卓や弁当、外食などの需要を満たすには、年間を通じて安定的な量・価格・品質で供給することが欠かせません。

## もし米が安定供給されなかったら…？

### 時期によって量が変動しやすい



### 価格が乱高下しやすい



### 国産のお米が手に入りにくい



## 安定供給に向けたJAグループ（JA晴れの国岡山）の取り組み例

### 晴ればれ直行便

生産者から集めた米を直売所等の店舗へ直接流通させる直行便を通じて、地産地消を進めています。集荷・精米・運搬まですべてJA内で完結させることで、店頭に並ぶまでのコストや時間を削減。安全安心で新鮮な地元産米を産直ならではの価格で提供しています。

### 収量や品質の安定

異常気象の中でも収量※<sup>1</sup>や品質を安定させるため、営農指導により、技術向上を図っています。また、必要な時に必要な量を、そして品質にバラつきのない米を年間を通じて出荷するため、JAが共同乾燥調製施設※<sup>2</sup>や低温倉庫を運営しています。

### コスト削減や物流改善

JAグループは、低コストの肥料・農薬の普及や、共同購入コンバイン※<sup>3</sup>の供給に取り組んでいます。物流でも、鉄道や船舶による輸送に力を入れ、より効率的な輸送に成果をあげています。

JAグループ  
サポーター  
林 修先生



- ※<sup>1</sup> 収穫した農産物の分量。品種や栽培方法、気象条件などが収量に影響します。
- ※<sup>2</sup> 農家が収穫した米を持ち寄り、一括で乾燥や選別、調製を行う施設です。
- ※<sup>3</sup> JAグループが生産者の需要をとりまとめ一括で購入することで、購入価格の引き下げを実現します。

全農号

JAグループの様々な取り組みが、生産者が安心して農業を続けられ、  
私たちが日本のお米を食べ続けられることにつながっています。

