

## これぞ直販力!! 魅力いっぱい 直行便

JA晴れの国岡山は、管内各産地から鮮度のよい旬の食材を直売所で販売する「JA直行便」(以下、直行便)を運行しています。

### 消費者にはどんなメリットがあるの?

#### 鮮度の高さ 店頭まで最短30分!!

一般的な市場流通だと、収穫してから店頭まで並ぶまでに最低でも2~3日間かかりますが、直行便だとその日のうちに直売所の店頭で並びます。最短30分で店頭で並びます! 食材を作る農家と直結しているJAだからこそ実現できる最大の魅力です!

### 消費者の声

- 食材も花も、鮮度がやはり違う! 直行便の醍醐味を感じた
- 身近でお手頃価格で買えるのは嬉しい
- 今までは特別な店舗や地区にしかなかったが、直行便で身近な存在になった
- 直行便でさまざまな地区の食材や花を身近に感じ、手に取れるのは、広域JAとなった大きなメリット!

### 農家にはどんなメリットがあるの?

#### 農家所得の増大

通常、JA選果場に出荷された農産物は、農家がJAに販売を委託し市場を通じて全国各地の消費者に届けられます。その過程で、全農や市場などで取扱手数料が発生していますが、直行便はJAが選果場に出荷された農産物を直接買い取り、JA直売所で販売するため、その手数料が不要に。また輸送コストの削減にもなり、農家所得の増大につながります。

### 持続可能な食料の生産と農業振興につながります

#### 地産地消 フードマイレージ削減

広域JAのメリットのひとつが、豊富な特産の数々。農産物を地域内で広く流通させ、地産地消を拡大し、生産者と消費者の結びつきを強めることにつながります。さらに、フードマイレージの削減による環境負荷軽減にもつながり、JAがSDGs(持続可能な開発目標)に掲げる「持続可能な農業生産の実現」も発揮できます。

### フードマイレージとは?

食料の輸送に伴う、環境負荷への影響を数字で表したものです。食料の重さに輸送距離をかけたもので、数字が大きいくほど環境に負担がかかっているといえる。日本のフードマイレージは8,413億トンキロメートル(2016年時点)で世界最悪の数値。輸入食料によらず、地産地消・国産産品に取り組むことが重要。



「身土不二」(その土地のものを食べ、生活するのがよい)とも言われ、健康と福祉の増進にもつながります。

直行便はどのくらい早い?



## 進めよう! 国消国産

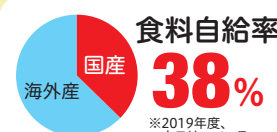
国産国産とは、「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という、JAグループの考え方です。

新型コロナウイルス感染拡大により、マスクの需要が急激に増えました。その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は一時深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料であったらどうなっていたでしょうか。

コロナ禍では、実際にいくつかの国が食料の輸出を制限しました。また、食料不足に陥っても、短期間での食料増産は難しいです。

こうした実態を多くの国民にご理解いただき「食料を生み出す農業・農村を支えたい」と思う人を増やしていくことが必要です。

食を取り巻くリスクが増えています



国内農業者の減少や高齢化、農地面積の減少 平均年齢 10歳上がる 平成の30年間で

世界規模での災害発生と農業被害 日本の「非常に激しい雨」ここ30年で 1.4倍



世界人口増加による食料需給の逼迫 2050年の世界の人口予測 97億人



出典:農水省 食料供給表、農林業センサス、農業構造動態調査/気象庁/国連 世界人口推計2019年版

### JAの地域貢献活動の紹介

JA晴れの国岡山とJA共済連は、地域貢献活動を通じて地域との絆を強化し、みなさまの生活を支える活動を行っています。その取り組みを一部ご紹介します。

JAはSDGsの達成に向けて取り組んでいきます



### 道路に向け防犯カメラを設置 地域の安全を守る

交通事故や犯罪の抑止を目的に、管内の支店・事業所屋外へ防犯カメラの設置を進めています。2022年度は支店以外にも直売所4カ所に設置。カメラは近くの道路や歩道に向けており、警察の要望があった場合に映像を提供します。JAでは、地域の安全を守り、安心して暮らせるまちづくりを目指しています。



国道に向け設置した支店の防犯カメラ



食べて畜産農家を応援

# 晴れの国 岡山のお肉

JA晴れの国岡山が誇るブランド牛 おかやま和牛肉 星の郷「美星」で育てた極上豚 美星満天豚®

これぞ直販力!! 魅力いっぱい晴ればれ直行便

進めよう! 国消国産







# おかやま和牛肉



## 歴史ある、岡山県の和牛

岡山県は澄みきった空気と肥沃な大地に恵まれ、古くから良質な和牛を生み出し育ててきた伝統と歴史のある産地です。豊牛と呼ばれる優れた和牛の系統群の中でも、日本3名産の1つ、日本最古の「竹の谷豊」は江戸時代末期に岡山県新見市で生まれました。今でもおかやま和牛の基礎としてその血統を守り続けています。一頭一頭手塩にかけて大事に育て、その中でも認定基準に合格した確かな品質を誇るのが、晴れの国岡山が誇るブランド牛、「おかやま和牛肉」です。



肩ロースにおすすめ! すき焼き

バラにおすすめ! 焼肉

### 牛肉を選ぶポイント

牛肉の選び方の基準は、お肉の色です。標準的な色は鮮紅色ですが、良いお肉の色は艶のある鮮紅色です。



部位	部位の特長	代表的なおすすめ料理
肩ロース	赤みが多く濃厚で旨味が豊富。薄切りがおすすめ	すき焼き、しゃぶしゃぶ
リブロース	ロースの中で最もキメが細かく霜降りで旨味が感じられる	ステーキ
ヒレ	最も柔らかい部位。赤身肉で上品な味わい	ステーキ、ヒレカツ
モモ	脂肪が少なく高たんぱく。健康志向の人に人気	煮込み料理
バラ	カルビと呼ばれる焼肉の人気部位。赤身と脂肪が層になっており濃厚な味わい	焼肉

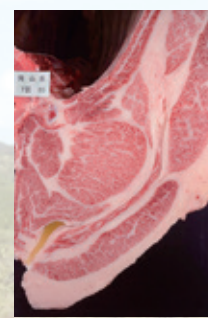
10月6日~10日鹿児島県で開催



## 岡山県勢 持てる力存分に 第12回全国和牛能力共進会 (鹿児島大会) 4つの区で優等賞

特別区(高校農業大学校)優等賞4席、第7区(脂肪の質評価群)優等賞7席  
第1区(若雄)優等賞8席、第2区(若雌)優等賞10席

第12回全国和牛能力共進会(鹿児島大会)で、岡山県勢が4つの区で優等入賞を果たしました。今大会の見どころとされた新設区の高校・農業大学校の部(特別区)で、岡山県立新見高校が活躍したほか、和牛の「おいしさ」を評価する第7区(脂肪の質評価群)で好成績を収めました。大塚毅団長は「出品するのが精いっぱい区もあり、岡山和牛の生産拡大が急務と感じた。一方で後継者育成に望みをつなぐことができ、将来に期待したい」と次回の5年後を見据えます。



花房 芳規さんの出品牛の枝肉断面。格付けA5、BMS(脂肪交雑)12、枝肉重量538.3kg、MUFA(一価不飽和脂肪酸)62.3の好成績をあげた



全共功労者表彰に輝いた柴山 健さん、新橋 達夫さん、國富 美喜男さん▲



高校生も活躍しました!



岡山県の上位進出が決まり、拍手に沸く応援席



## 豚に願いを! 旨いかなう豚 「美星満天豚」デビュー!

井原市美星町にあるJAグループの養豚場で飼育する「美星豚」は、品質・食味ともに優れ、古くから地域に愛されてきました。2021年11月、美星町が全国で3番目となる国際的な認定制度「星空保護区」の認定を受けたのを機に「美星豚」もブランド名を「美星満天豚」へと変更。満天の星がきらめく、自然豊かな場所で育てたことが連想できるようにと命名しました。おいしさはそのままだに「美星満天豚」として長く愛されるブランドを目指します。



「美星満天豚」は加工場から専用トラックで直送しています! 街中でチェックしてください!

### おいしさの秘密

「美星満天豚」は平均標高300mのなだらかな高原地帯で飼育から加工までをJAグループが一体となって手掛けています。白豚・黒豚・二元豚を生後25日ごろまで母乳で、離乳後はミネラルやビタミンなど必要な栄養素をバランスよく配合した穀物中心の独自配合飼料で育てています。

独自配合した飼料



5,000頭あまりを飼育する岡山JA畜産味美星農場の養豚場

※二元豚…異なる2種類の豚を掛け合わせて生まれた豚のこと

## 食べれば納得! イチオシの逸品



黒豚手捏ね粗挽きハンバーグ 1個150g

全て手作業で、肉は希少な黒豚のみというこだわりのハンバーグ。豚本来の旨味を楽しめます



美星黒豚コロッケ 1個85g

希少な黒豚と国産ジャガイモを贅沢に使用。ジュースでコクのある逸品です



星の郷詰合せ【岡山県美星町産】H-BC プレスハム240g、フランクフルト240g、絹挽きソーセージ150g、グリル用ソーセージ150g/計780g

ヤマザクラのチップで燻製した香り高い手づくりのハム・ソーセージ。ギフトにもおすすめです

※JA晴れの国岡山オンラインショップでは、上記以外にも多数の商品を取り揃えています。ぜひこの機会にご利用ください。※写真はイメージです。実際の商品とはパッケージ等一部異なる場合がございます。

## お肉が美味しい カンタン本格すき焼き

- 材料(2人分)
- 牛薄切り肉(すき焼き用)…250g
  - ハクサイの葉(大)…1枚
  - 白ネギ…1/2本(50g)
  - 卵…2個
  - 油…小さじ1

- しょうゆ…大さじ2  
みりん…大さじ1  
砂糖…大さじ1  
水…大さじ1



レシピ監修:かめだ。(料理家 龜山泰子さん)

サツと焼いてタレをからめ、生野菜にのせるだけ!

## 箸が止まらない! 簡単レシピ

### 美星満天豚の黒豚ハンバーグ ヤンニョム風炒め

- 材料(2~3人分)
- 黒豚手捏ね粗挽きハンバーグ…2個
  - 片栗粉…適量
  - タマネギ(大)…1個
  - ピーマン…2個
  - ニンジン…1本
  - 塩コショウ…少々

- 作り方
- ① タマネギ・ピーマン・ニンジンをひと口大に切る。
  - ② ハンバーグを自然解凍させ、切れる程度にやわらかくなった4等分に切る。調味料が絡むように、片栗粉をまぶしておく。
  - ③ ②のハンバーグをフライパンで焼く。中まで火が通ったら、一度フライパンから取り出しておく。  
※肉の脂がたっぷり出るので、サラダ油などは必要ありません。



コチュジャンのピリ辛がクセになる!

## おかやま和牛肉・美星満天豚のご購入はオンラインショップから。

# OnlineShop



会員登録なしでも簡単にご利用いただけるJA晴れの国岡山オンラインショップでは、季節ごとに果物や野菜、お米などの新鮮な農産物を産地からお届けしています。

詳しくは [晴れの国岡山オンライン](#) 検索



※写真はイメージです