





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、収穫してから店頭に並ぶまでに 最低でも2~3日間かかりますが、直行便だとその日のう ちには直売所の店頭に並びます。最短30分で店頭に並ぶ ことも!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!

●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

●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

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

持続可能な食料の生産と農業振興につながります

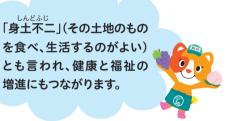
地産地消 フードマイレージ削減

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もつながります。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?

たもの。食料の重さに輸送距離をかけたもので、数字 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。輸入食料にたよ らず、地産地消・国消国産に取り組むことが重要。

































国消国産とは、「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」

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

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」



達成に向けて 取り組んでいきます 農地面積の減少

国内農業者の減少や高齢化







出典:農水省 食料需給表、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年間

JAの地域貢献活動の紹介

みなさまの生活を支える活動をしています。その取り組みを一部ご紹介します。



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。





ワクワクする農業と地域の未来を

Harebare

JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

vol. 005 2022.11

take free





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。

蔓牛と呼ばれる優れた和牛の系統群の中でも、日本3名蔓の1つ、日本最 古の「竹の谷蔓」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。

牛肉を選ぶポイント				
基				
-				
KI	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE			
ŖΪ				
肉				

	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 表047=2

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(若雌の1)優等賞10席

準は、お肉の色でで

標準的な色は鮮き

色ですが、良いお

紅色です。

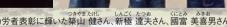
の色は艶のある鮮

第12回全国和牛能力共進会(鹿児島全共)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 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



レシピ監修:かめ代。(料理家 亀山泰子さん)









豚に願いを!旨いがかなう豚

「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。

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。

※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





「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!

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

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

希少な黒豚と国産ジャガイモを贅沢に使用。ジュー シー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、 網挽きソーセージ150g、グリル用ソーセージ150g/計780g

ください!

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・

※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

● ハクサイは葉と芯に分け、葉は 手で一口大にちぎり、芯は細 切りにする。白ネギは斜め薄切 りにして水にさらし、キッチン ペーパーなどでしっかり水気を 切り、器に盛りつけておく。 2 フライパンに油を入れて強火

で熱し、牛肉を軽く焼き、混ぜ 合わせたAを回し入れてから

3 ②をタレごと野菜の上にかけ、 溶き卵をかける。

サッと焼いてタレをからめ、 生野菜にのせるだけ! /

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

ピーマン…2個 粗挽きハンバーグ…2個 • ニンジン…1本

• 片栗粉…適量 塩コショウ…少々 • タマネギ(大)…1個

箸が止まらない! 簡単レシピ

2 ハンバーグを自然解凍させ、切れる程度に 炒め、塩コショウで味を整えておく。 やわらかくなったら4等分に切る。調味料が 5 ④に取り出しておいたハンバーグを再び 絡むように、片栗粉をまぶしておく。

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てくるので、サラダ油などは必要ありません。

_ しょうゆ・砂糖…各大さじ1.5 みりん・ケチャップ…各大さじ1 酒・コチュジャン…各大さじ2

おろしニンニク…大さじ1~1.5(2片分)

● タマネギ・ピーマン・ニンジンをひと口大に切る。 ● フライパンに残った肉の脂で、①の野菜を

加え、火にかける。 ③ ②のハンバーグをフライパンで焼く。中まで火が ⑥ 仕上げにAを加え、具材にしっかり絡んだら

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。

詳しくは 晴れの国岡山オンライン 検索

新鮮な農産物を産地からお届けしています。

