



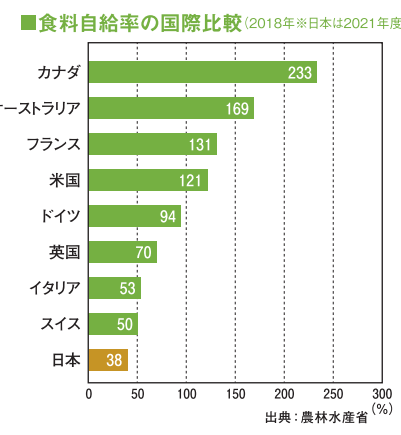
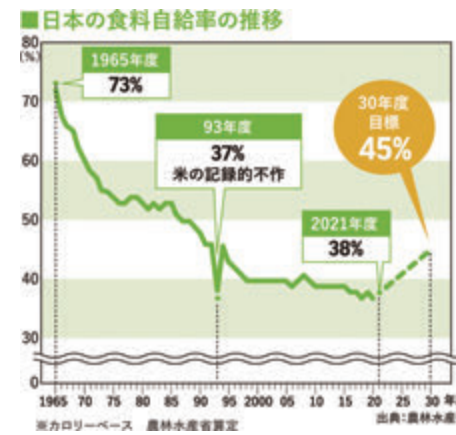
進めよう! 国消国産

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」という、JAグループの考え方です。



Q 日本の食料自給率が低い理由は?

A 食料自給率とは、日本で消費される食料のうち、どのくらい国内で生産されているかを示す指標です。食料に含まれるエネルギー(熱量)の量で計算するカロリーベースで2021年度の食料自給率は38%、つまり62%を海外に頼っています。先進国の中では非常に低い水準です。食生活の西洋化により米の消費量が減り、パン食や肉・油脂を使った食事が増えたことが大きいといわれています。農地面積の狭い日本では家畜の飼料となるトウモロコシや大豆などを十分に生産できず、食肉や飼料の輸入が増えていったことも自給率低下につながった要因の一つです。



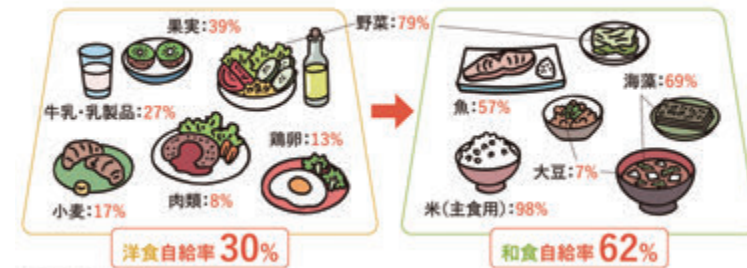
Q 食料自給率向上のために私たちができることは?

A 政府はカロリーベースの食料自給率を2030年度に45%まで引き上げる目標を掲げていますが、この達成に向けては、消費者の立場でもできることがあります。まずは「国消国産」を大切にすることです。スーパーなどでの買い物では地元産の農作物を選ぶことを習慣にしましょう。地元の農産品の積極的な購入は、食料自給率の向上に貢献するだけでなく、地元の農家の支援を通じた安定的な食料供給の確立につながるからです。次に大切なのが食品ロスの削減です。カロリーベースの食料自給率の基礎となる熱供給総量(国民に供給される熱量)には、食品ロス分も加味されるので、こうした活動も食料自給率の向上に効果的です。日本の食品ロスの約半分は家庭から生まれています。買い過ぎや食べ残しをなくすことはもちろん、野菜や果物の皮のむき過ぎにも気を付けましょう。ロスになりそうな食材と消費者をマッチングさせるフードシェアリングアプリの利用もお勧めです。



和食と洋食でこんなに違う食料自給率

食卓で和食メニューを増やすだけで、食料自給率アップできます!



出典:農林水産省「食料自給率」(注1:農林水産省が公表している食料自給率の算定方法に準拠) (注2:食料自給率の算定は、カロリーベースで行われます。)



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しています。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ます



防災訓練に参加

JAは、各地の大規模自然災害に備えた防災訓練に参加、協賛しています。倉敷市の訓練には、災害時に持ち運びがしやすい真空パックの県産米「きぬむすめ」300g1,100個を提供しました。赤磐市では、岡山東女性部が炊き出しに参加し、カレーライス250食を配布しました。ごはんはお湯や水を加えるだけの防災食「アルファ米」を使用。災害時の調理も体験し、女性部員は「非常食の調理方法や味を知って慣れておくことも大切。災害に備えたい」と話しました。



倉敷市に提供した小分け真空パックの「きぬむすめ」



炊き出しでカレーを配布する女性部員

OnlineShop

オンラインショップ

オンラインショップには、自慢の食材がてんこ盛り! 24時間いつでも旬をチェック!!

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。会員登録なしでもお気軽にご利用いただけます。

詳しくは 晴れの国岡山オンライン

検索

お問い合わせは、本店営業部 TEL.086-476-1837

イチオシ!



LINEはじめました!!

イベントやキャンペーン情報のほかに、旬の食材を使ったお手軽レシピなど、ワクワクするお得情報を定期的にお届けします。



今ならLINEお友達ありがとうキャンペーン開催中!抽選で30名様に「美星満天豚」をプレゼント!!

応募締切 2023年4月10日(月)まで

お友だち登録はこちら



つきたて!! お米市場へLet's go!

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. 006
2023.2

発行/晴れの国岡山農業協同組合
〒713-8113 倉敷市玉島八島1510番地1 TEL.086-476-1830
発行日/2023年2月24日



JAグループ
耕そう、大地と地域の未来。



ワクワクする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山
SNSやYouTubeもチェックしてね!



お得でワクワクする情報を発信中

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. 006
2023.2

take free

岡山のおいしいお米
知っていますか?

JA 井済の地域貢献活動

新見産源流米 1,600円

健康意識が高まっている今だからこそ「地産地消」！ 農家・消費者の味方、JAに任せて！

直売所のつぎにで!!

晴ればれ 直行便

お米なら JA で!

お米市場へ Let's go!

JAは、その場で好きな品種・量・精米率を指定してお米を買い「晴ればれ直行便 つぎにで!!お米市場」(以下、お米市場)を直売所に開設しました。 水稻を主軸に地域農業を守るJAとして、消費者のみならず「お米を買いならJA!」と実感してもらい、 独自の直販力をいかして安全安心に、新鮮でおいしいお米をお届けします。 生産から販売まで一貫して手掛けることで、値ごろ感のある価格を実現しました。この機会に、ご賞味ください。

農家が結集するJAだからこそできる

この価格! この新鮮さ! このおいしさ! そのヒミツは?

ヒミツ 1

生産から販売まで一貫体制

ヒミツ 2

「蔵出し玄米」をJA直行便で!

ヒミツ 3

混ざりなし!「1等米」限定

圧倒的な規模でお得にお届け!

稲刈り

ライスセンターで精米

農産物検査

お米市場など直売所の店頭へ

恵まれた気候で育む、おいしいお米。消費者のみならず選ばれるお米を作っています。岡山県は旭川・吉井川・高梁川の三大河川による豊富な水と肥沃な土、「晴れの国」と呼ばれるほど晴れの日が多く、瀬戸内の穏やかな気候にも恵まれ、昔からお米づくりが盛んです。また、県中北部は中山間地、県南は平野部と地理的な条件が多様なため、品種が多く、各地域でのお米のブランド化も進んできました。岡山県産「きぬむすめ」は平成28年度から“6年連続”で最高評価「特A」を獲得し、各地での特別栽培米や里海米への取り組みなど、おいしいお米づくり、環境に配慮した栽培を進めています。

※2023年2月現在

だから新鮮。中間コストもカット!

県内各産地から直接お届け

「お米市場」に並ぶ玄米は、各地の保管倉庫からJA直行便で届いた「蔵出し玄米」です。どこよりも新鮮でおいしいお米を消費者のみならず届けるため、JAでは直行便事業を確立。運送業者に頼ることなく、JA自車便を走らせることで、中間コストを削減することが可能になりました。

どこよりも新鮮さに自信あり! 私たちJA職員が責任を持って配送します!

新米フェアでは広域JAならではの多様な品種が並んだ

優良米だけの極上のおいしさ

1等米とは、農産物検査で優良と認められた玄米のこと。JA直行便で届いた新鮮な玄米は、すべて1等米のみ。農家が結集するJAだからこそ「新鮮でおいしいお米を届けたい!」と厳選しました。1等米でお値打ち価格を実現できるのは、JAならではの強みです。

1等米限定

JA 井済の地域貢献活動

1等米限定で販売が始まった「お米市場」をPRするJA職員

直行便の地元食材を食べて、身近なところからSDGsに取り組もう!

お米市場開設店舗

「お米市場」には精米機を店内に設置しています。

●メルカートたまきた果菜館(倉敷市玉島八島1507-1)

●倉敷青空市「やさい畑」(倉敷市西中野4-1)

●福田青空市「すいれん」(倉敷市北畝6-540-1)

●菅生直売所ふれあい青空市場(倉敷市西坂1820-1)

●早鳥町直売所ふれあい青空市(都窪郡早鳥町前湯147-1)

●山手直売所「ふれあいの里」(総社市岡谷23)

●百菜市場和気店(和気郡和気町衣笠874)

●アグリびぜん(備前市伊部1312-8)

●井原直売所「いばら愛菜館」(井原市井原512-2)

●きらめきの里(真庭市中島422-1)

●燦燦つやま(津山市林田146-1)

その他の店舗の精米・玄米の取扱情報など詳しくはこちら

「お米市場」に関するお問い合わせは本店営農部 TEL.086-476-1837

お米は鮮度が命! / その場でつきたてのお米は直売所で!

こののぼりか目印だよ!

お米は精米すると酸化しやすく、水分も時間とともに抜けやすくなります。「お米市場」では、必要な量だけをその場で精米できるので、いつでもつきたての鮮度の高いお米を購入できます。

1 銘柄を選ぶ

精米カウンター・レジで好きな玄米を選んで職員へお伝えください。 ※常時3〜5品種を取りそろえています。

2 好みの白さ・数量を精米

お好みのつき具合(精米率)をお伝えください。精米率は、店舗によって異なりますので、職員にお気軽にお尋ねください。

3 専用の袋でお渡し

専用の袋に入れてお渡します。精米時間は5kgで約5分です。 ※混雑時は、お待ちいただく場合がございます。

種類もいろいろ お好みの味を探して

和食などにピッタリ! 味の濃い料理に合う

もちり

〇コシヒカリ

〇ヒノヒカリ

〇にこまる

硬め

〇あきたこまち

〇きぬむすめ

〇アケボノ

カレーや丼に合わせて

柔らかめ

〇朝日

お寿司などに合う

あっさり

※あくまで白米を標準で炊飯した場合の一例です。個人の食味や炊き方により異なります。

つき具合いろいろ

つき具合によって栄養価や食感が異なります。玄米に近いほど香ばしく、かみ応えがあります。

7分づき

やわらかい食感も白米にかなり近く、食べやすいです。

10分づき(白米)

一般的に食べられている白米。馴染みがあり、とてもおいしいです。

上白

白米よりも、さらに精米してあるもので、炊飯する時にほとんど研がなくても炊飯できます。

玄米

初めて食べる時は、食べにくく感じるかもしれませんが、栄養価は抜群!

3分づき

玄米に比較的近いですが、玄米より食べにくさは軽減されます。