

岡山県産、国産を食べると いいことがいっぱい!

家族に、いいこと

- ⇒ おいしくて新鮮で
安全・安心な食事を実現
- ⇒ 未来の子どもたちに
「食」をつなぐ



▲地元食材を積極的に取り入れた学校給食を頬張る小学生
(真庭市)

日本に、いいこと

- ⇒ 食料自給率アップ
- ⇒ 田んぼダム機能などで防災
- ⇒ 和食文化や伝統芸能の継承



▲JA営農指導員がNHKの地域情報番組に出演し、
家庭菜園初心者の親子へ向け、プランターでできる
野菜の作り方を伝える

世界に、いいこと

- ⇒ 輸入によるCO2排出が減る
- ⇒ SDGsに貢献
- ⇒ 途上国の食料を確保できる



出典：農林水産省「食料自給率」
注1：数値は令和3年度（概算値）
注2：畜産物（牛乳・乳製品・肉類及鶏卵）
については、資料自給率を考慮

農業に、いいこと

- ⇒ 日本の農家を食べて応援
- ⇒ 地域の活性化に貢献
- ⇒ 多様な生き物を育む



旬の食材やお買い得情報をラジオでお届け！
山手直売所の魅力は、ラジオでもお届けしています。FMくらしきで
新番組「山手直売所イマナマ情報」がスタート！旬の農産物の話題
やお買い得情報などを伝えます。

すぐできる！ 「地産地消」で「国消国産」へ

おいしくて安全・安心な岡山の「食」を、いつまでも食べたい。それを実現するのが「地産地消」です。「地域で生産された農畜産物を、その地域で消費する」というもの。食料品売場で岡山産を選ぶ、外食でも岡山県産食材を使っている店を選ぶ・・・私たちの身近な行動が地域農業の生産を後押しし、元気にしてくれるのです。つまり、「地産地消」と「国消国産」は切っても切り離せず、「地産地消」の積み重ねが「国消国産」への第一歩なのです。



JA共済の地域貢献活動



▲実際の稲穂に触れて、「捨てるところがない」稲のすばらしさを実感する園児

JAグループ岡山は9月中旬、新米の出回り時期に合わせて、岡山協立保育園（岡山市中区）で炊き立ての新米を使っておにぎりを作る調理体験や学習会などの食農教育を開きました。岡山の桃太郎伝説にちなみ、JA担当者が考案した鬼の顔をしたおにぎり「鬼ぎり」作りを体験。髪や目・口には海苔を使い、見本を見ながら完成させました。学習会では、稲穂や玄米・精米・精米機などに触れました。稲播きから食卓にのぼるまでのサイクル、ぬかやワ

ラの利活用方法などを説明し、稲作は日本人の主食を支えてきたことを伝えました。園児は給食で自分たちが作ったおにぎりと、炊き立ての新米を味わい「自分で作るのは楽しく、上手にできた。とてもおいしい」と喜びました。JAは「持続可能な農業の根幹ともいえる稲作の学習を通じて、食べるだけでなく、文化の継承や景観の維持など水田の多面的な役割を知ってもらい、消費を喚起したい」と力を込めました。

新米で「鬼ぎり」づくりに挑戦
田んぼの持続可能性を伝える

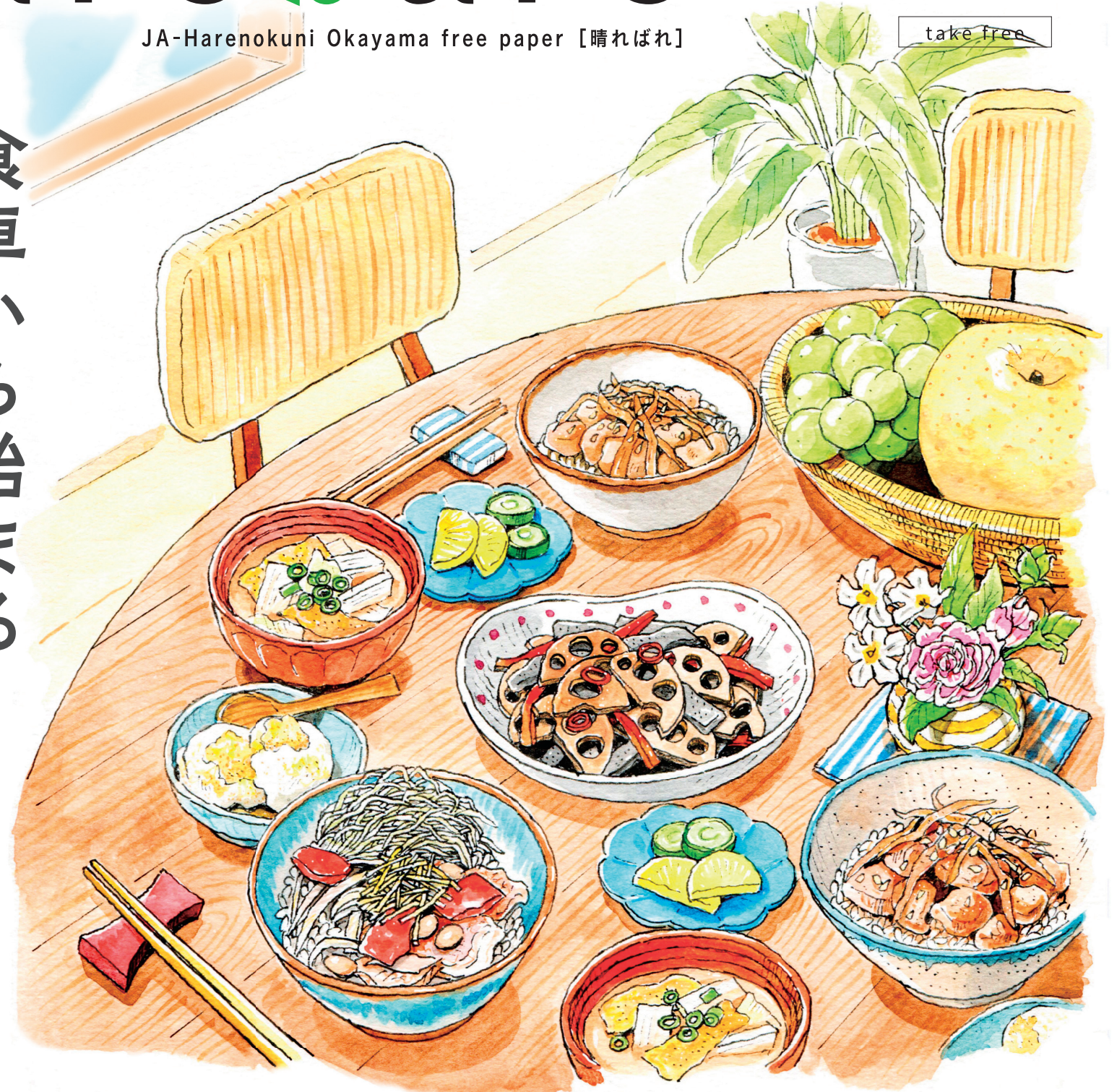
わくわくする農業と地域の未来を

Harebare

JA-Harenokuni Okayama free paper [晴ればれ]

私たちの「国消国産」 食卓から始まる

あなたの「もうひとつ」が地域農業を守る



進めよう！国消国産

「国消国産」。JAグループが「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」という考え方を示したものです。10月16日を「国消国産の日」、10～11月を「国消国産月間」とし、地産地消のみならず、今こそ国消国産に目を向けてもらおうと、情報発信に力を入れています。JA晴れの国岡山も、「地産地消」「国消国産」を通じて、地域農業を応援してもらおうと、直売所のキャンペーンや料理レシピなどワクワクする情報を発信中です。これをきっかけに私たち1人ひとりができる身近な「国消国産」について考えてみませんか。

右記キャンペーンでは、スタンプラリーと併せて「SNS投稿賞」も実施中！

JA直売所で購入した農畜産物の写真を撮って、「#JAグループ #乃木坂46 #国消国産 #JA直売所キャンペーン」を付けて、InstagramまたはXに投稿し、投稿するSNSの公式アカウント（Instagramなら@yoishoku_ja、Xなら@JAyoisyoku）をフォローして応募。抽選で200名様に乃木坂メンバーがプリントされた「JA直売所キャンペーンオリジナル米2kg」が当たります！詳しくは下記のJAホームページをご確認ください。

国消国産についての詳しい動画はこちら！

林修先生と学ぶ「国消国産」



わくわくする農業と地域の未来を



JAグループ

耕そう、大地と地域の未来。



わくわくする農業と地域の未来を
JA晴れの国岡山

農業のために 地域のために 明日のために
JA共済の地域貢献活動

お得でワクワクする情報を発信中！SNSやYouTubeもチェックしてね！



後味さっぱり栄養満点!

トマトと大豆の 生姜焼き丼

「国消国産」
レシピコンテスト

白米がモリモリ進む!
かんたん丼部門

最優秀賞



地産地消
食材



美星満天豚®

世界が認めた星の郷「井原市美星町」で育てた極上の豚肉。穀物中心で栄養たっぷりの独自配合飼料で飼育された「美星満天豚®」は、品質・食味ともに優れ、古くから地域で愛されています。人気の「トンテキ」をはじめとする精肉、子どもにも大人気の極太のフランクフルトなど多種多様な加工品をラインナップしています。特に、黒豚は脂がとてもしつとりと甘く、人気があります。

出荷時期:通年

材料 (2人分)

ご飯…丼2杯分、豚ロース肉…8枚
トマト…1/2個、タマネギ…1/2個
大豆(水煮)…50g、キャベツ…80g
ショウガ(盛り付け用)…1/2個
サラダ油…小さじ2、薄力粉…大さじ2
塩・こしょう…各適量

★酒…大さじ1 ★みりん…大さじ2
★しょうゆ…大さじ1と1/2
★砂糖…小さじ1
★ショウガ(チューブ)…大さじ1/2

作り方

- キャベツとショウガ(盛り付け用)を千切りにする。タマネギは薄切り、トマトは1cm角に切り、大豆は粗めのみじん切りにする。
- 豚ロース肉は筋切りをして、塩・こしょうで下味をついたら薄く薄力粉をまぶす。
- ★を混ぜ合わせる。
- フライパンにサラダ油を中火で熱し、豚ロース肉を焼いて、肉の色が少し変わってきたらタマネギを加えて透き通るまで炒める。
- ④にトマト・大豆・③を加えて少し汁気が飛ぶまで煮からめる。
- 器にご飯を盛り、⑤と①のキャベツとショウガを盛り付けて完成。

いただきます! /



食卓から始まる私たちの

こく

しょう

こく

さん

「国消国産」

おいしい! /



あなたの「もうひと口」が子どもたちの未来を守る

未来の子どもに「おいしい食事」と「豊かな地域農業」を残しませんか。決して難しいことはありません。「食と農」の根幹を担う私たちJAがご提案できるのは、直売所の活用です。直売所では旬を肌で感じることができ、作り手と買い手が近いのも魅力的。朝収穫したばかりの新鮮食材を農家が自ら責任を持って陳列しています。さらに、スーパーではなかなか見かけない珍しい食材を発見できることも!農家自らのこだわりのPOPを目印に買うと、おすすめの食べ方や食べごろなどを知ることができるのも直売所ならではの魅力です!

未来の子どものために、「岡山県産食材の旬を味わう」ことから始めてみませんか。今回は「青髪テツ×JAグループ 国消国産レシピコンテスト」の入賞レシピをご紹介します。県産特産を使って、Let's cooking!!

新鮮な食材がならぶ山手直売所(総社市)▶



「国消国産」
レシピコンテスト

白米がモリモリ進む!
かんたん丼部門

優良賞



地産地消
食材



連島ごぼう

岡山県で初めてGI(地理的表示保護制度)登録され、言わずと知れた、古くから地域で愛される名産品。高梁川の磨川地で作られるため、ミネラルが豊富で、洗うと肌が白いのが特長。比較的アクが少なく、肉質が柔らかく甘みがあるため、サラダとしても重宝します。皮ごと食べられ、食物繊維などの栄養素も効率的に摂取できるのも嬉しいポイントです。

出荷時期:通年

材料 (2人分)

もち麦入りご飯…適量、ゴボウ…60g
鶏もも肉…120g、ゴマ油…大さじ1
白いりゴマ…小さじ1

★赤味噌…大さじ1
★きび砂糖…大さじ1
★食べるラー油…大さじ1
★牛乳…200ml

作り方

- ゴボウはささがき、鶏もも肉はひと口サイズに切る。
- フライパンにゴマ油を熱し、①を炒める。
- 火が通ったら、★を加えて弱火で水分がなくなるまで煮る。
- 炊き立てのもち麦入りご飯の上に②をのせたら、白いりゴマを振って完成。

米粉で作る!

濃厚ミルク&きなこアイス



「国消国産」
レシピコンテスト

ミルク系
スイーツ部門

優良賞

材料 (2人分)

牛乳A…250ml、砂糖…50g
牛乳B…220ml、牛乳C…30ml
米粉…大さじ2、きなこ…大さじ2

作り方

- 耐熱容器に牛乳Aと砂糖を入れて600wのレンジで5分加熱したら、外に出して放置し、粗熱がとれるまで水分を飛ばす。この加熱→放置を合計3回行う。
- ①と牛乳Bを鍋に入れ、沸騰させる。
- 牛乳Cに米粉を溶いておく。
- ②に③を入れ、加熱しながらとろみがつくまでよく混ぜる。
- 熱いまま④の半量を耐熱容器に移す。
- ④のもう半量にきな粉を加え、よく混ぜたら、⑤の耐熱容器の中に静かに注ぎ、混ぜずに冷凍庫で冷やす。
- 2~3時間冷やしたらいったん取り出し、マーブル状になるよう混ぜて冷やし、好みの固さになったら完成。

地産地消
食材



作州黒®

勝英地域は、全国有数の黒大豆の産地。最大の魅力は、大粒で味がいいこと。その特長をいかし、お茶やお菓子・きなこ・ジェラート・煮豆・甘納豆などの加工品も豊富に取りそろえ、幅広い年齢層が味わえるよう提供しています。10月のみ季節限定で、「作州黒®」を若いサヤの状態で収穫した「作州黒枝豆」は大きな粒に黒大豆本来の甘さがギュッと凝縮され、ほかの枝豆では味わえないモチモチ感があり、人気です。

出荷時期:12~1月

国消国産
レシピコンテストの
レシピはこちら



JAオリジナル
「晴ればれレシピ」
も公開中!!



お米の直行便で
県産米の消費
拡大へ

うまい新米を食べて

うまい特産品を

うまいことゲットしよう!

晴ればれ
うまいうまい新米
キャンペーン

JA晴れの国岡山は、広域JAの強みを発揮して、新米が出回る時期と、JAグループが推進する「国消国産月間」に合わせて、管内全直売所が一斉に新米の直接販売を強化します。日本人の主食であり、JA特産である米を、消費者に一番近い直売所が全店舗、力を合わせて直接販売し、消費を後押しすることで、厳しい農業経営にある農家を支援し、持続可能な地域農業の継続を目指します。

応募方法 直売所で対象のお米をお買い上げいただくともらえる応募券を2枚集めて専用応募台紙に貼り、住所・お名前・電話番号をご記入のうえ、直売所に設置の応募箱に投函ください。
応募すると抽選で100名様にJAブランド豚「美星満天豚®」や「作州黒大豆®」の加工品など特産が当たります。詳しくは店頭ポスターまたは右記QRコードからホームページをご確認ください。

応募締切: 令和6年1月10日(水) 当日消印・店頭受付分まで



詳しくは
こちらから



地元産食材を安定的に届けたい

産地から直売所へ
新鮮食材を直行便で



JA自転車走らせる「晴ればれ直行便」は、産地と直売所をつなぎ、管内で生産した農産物を管内で流通・消費する「地産地消」を推進しています。JAブランド米「農協精米」「元気玄米」はもちろんですが、特産の白桃やブドウ、蒜山高原産トウモロコシ「イエローダイヤモンド®」、「連島れんこん」など、季節に応じて管内の旬の食材を産地から輸送費などの中間コストを削減して、直売所へお届け。これは、農家・産地と直結するJAだからこそできる事業展開のひとつです。さらに、JA独自のキッチンカーである「キッチン米カー」の運行をはじめ、JA自らが食材のおいしさを直に消費者へ6次化商品として届ける取り組みも展開し、特産の魅力を伝えています。



▲産地から「農協精米」を直行便で直売所へ