

耕作放棄地から6次産業化商品へ



福岡普及指導センターと各行政、JA筑紫で構成する筑紫地区農業振興協議会は、JA本店で平成29年度筑紫地区リーダー研修会を開きました。154名が参加し、農産物の6次産業化で地域活性化に成功した事例を学びました。

今回は、みやま市農業委員会の徳永順子会長が「地域の未来は私たちが創る！」の演題で講演。耕作放棄地から菜の花畑や高菜畑への再生、菜の花の加工、販売の経緯や地域との関わり方などを話しました。参加者は、配られた資料を見ながら真剣に耳を傾けました。

野菜の特性を生かして



JA筑紫は、8月4日から9日の4日間に、大野城・太宰府・筑紫野・那珂川地区でゆめ畑野菜栽培講習会を開きました。JA農産物直売所ゆめ畑の出荷者103名が参加しました。

JA営農生活部農業振興課の山本幸彦園芸指導士が講師を務め、気象状況や農作物の現状の他、今後の管理について説明を行いました。山本園芸指導士は、「それぞれの野菜の特性に気を付けて栽培して欲しいです」と話しました。

無人ヘリの水稻防除、最盛期



稲刈りシーズンを前に、JA筑紫無人ヘリ防除作業部会が行う水稻の防除作業が始まりました。29年度水稻防除作業の依頼数は333件、面積は274haを予定。出穂状況や病害虫の発生状況、天候などに十分注意しながら9月中旬まで作業を行います。

同部会は、無人ヘリ2機による米・麦・大豆の病害虫防除活動に取り組んでいます。オペレーター・ナビゲーター・補助員の3人1組で役割を分担し、農薬を散布するヘリの高さに十分注意を払っています。

JA農産課の担当職員は「安全に気を付けて、作業を行ってほしいです」と話していました。

食の大切さを学ぶ



J A筑紫山口支店はふれあい活動の一環として、山口コミュニティセンターと「夏休み子どもひろば」を共催しました。小学生と保護者37名と「JAの田んぼ探検&おにぎりづくり」を開きました。この取り組みは、米の生産から流通までを学び、おにぎりづくりをすることで、地域の児童に食の大切さを学んでもらおうと毎年行っています。

支店職員と営農生活部職員は、米の栽培や田んぼの生き物などについて説明。その後、参加者たちは虫取り網を片手に、田んぼで稲の状態や田んぼに生息する生き物をじっくりと観察しました。

また、昼食にJA女性部員と児童が一緒におにぎりを作り、児童は自分で作ったおにぎりの味に「とても美味しい！」と笑顔で食べていました。

水稻を適正に管理



J A筑紫はJA物流センターで平成29年度カントリーエレベーター運営委員会を開きました。カントリーエレベーターの稼働を前に、搬入方法や品質事故防止などの注意事項を話し合い、品質管理の徹底を目指します。

米、麦の情勢や現在の生育状況の報告の他、29年産水稻処理計画など全6項目を協議。農事組合や生産部会の代表、JA役職員など14名が参加しました。今年の水稲処理計画は、荷受け生重量で「夢つくし」524t、「元気つくし」862t、「ヒノヒカリ」758tの合計2144tを計画しています。

また、同日に那珂川町で29年度ライスセンター運営委員会を開き、適正な運営管理に向けた協議を行いました。

夏休み小学生教室「おにぎらずパーティ」



ＪＡ筑紫は、筑紫野市の筑紫南コミュニティセンターと夏休み小学生教室「おにぎらずパーティ」を共催しました。児童１７人が参加しました。

女性部が講師を務め、地域の児童に、米の生産から流通までの学習や、実際に採れた野菜を見せながら野菜の育ち方について講義を行いました。

調理は、女性部員が各班に入り指導。「おにぎらず」とは、握らないおにぎりのことで、大きめの海苔の上にご飯を置いて好きな具材をのせ、のりの四隅をたたんで包んだものです。子ども達は卵やハム、レタスなど７種類の中から具材を選び、オリジナルのおにぎらずを完成させました。

また、エコープマーク品や直売所ゆめ畑で販売している材料でみかんゼリーも作りました。

参加した子ども達は「とてもおいしい」「今度は家でも作ってみたい」と笑顔で話しました。

収穫スタート ショウガをPR



ＪＡ筑紫生姜出荷組合は、筑紫野市平等寺の出荷組合員・中川愼一さんのハウスから、ＦＢＳテレビの情報番組「めんたいワイド」に生出演しました。タレントの村上めぐみさんと、ＦＢＳアナウンサーの森洸さんが、収穫体験やショウガを使った料理を食べ、収穫が始まったばかりのハウス栽培のショウガを視聴者にＰＲしました。

森さんは、生のままショウガをかじり「繊維が柔らかく、みずみずしい。爽やかな辛みがあります」と絶賛。出荷組合員が家庭で食べる佃煮や甘ショウガなども試食しました。

また、ショウガの肉巻きや炊き込みご飯などのアレンジレシピを出荷組合員たちが食べ、「この食べ方も美味しいです」と感想を述べました。

出荷組合員は「番組を見た方が、もっとショウガを食べてくれたら嬉しいです。旬を味わって」と笑顔で話しました。