



JA糸島准組合員向け広報誌

糸島通信

[いとしま つうしん]



プラス

2023 July No.5



Hyoko Yamashita

～基本理念～

わたしたちは、生命産業である農業の振興を図り、豊かな地域社会の実現に貢献します。

ごあいさつ

准組合員の皆様には、日頃よりJAの事業利用、地域協同活動にご参加いただいておりますこと、厚く感謝申し上げます。

JA糸島は昨年11月、組合設立60周年という大きな節目を迎え、次の10年へ「もっと、くらしの、真ん中に」をテーマに新たな一歩を踏み出しました。対話活動による地域住民の皆様との結びつきを強化し、「地域から信頼され、地域になくてはならないJA」で在り続けるため、取り組んでまいります。今後ともより一層のご愛顧をお願いいたします。



代表理事組合長

山崎 重俊



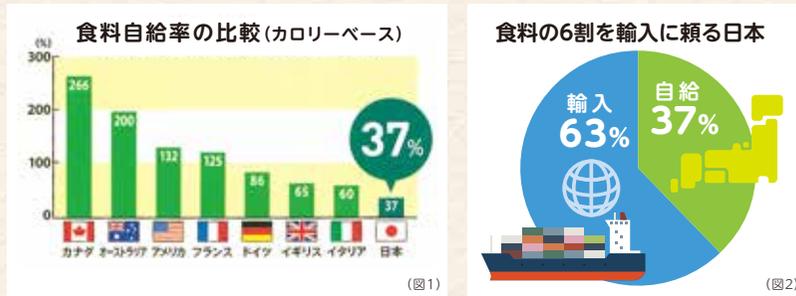
自分たちが食べる食料は、できるだけ自分たちの国でつくる 「国消国産」について考えよう

新型コロナウイルス感染拡大や自然災害など、環境が目まぐるしく変化する中、「食」と「農」の大切さを改めて実感している…そんな方も多いのではないのでしょうか？生きていくうえで欠かせない「食」と「農」ですが、日本の「農業」と「食」はどうなっているのでしょうか？現在の状況を見ながら、改めて注目されている「国消国産」について学んでいきましょう。

日本の食料自給率

日本の「食」は多くのリスクを抱えています。その代表的なものが「食料自給率」です。いくつかの先進国が100%を超えているのに対し、日本の食料自給率は2020年度でわずか37%（図1）。1965年度の73%から大きく低下し、食料の約6割を輸入に頼っています（図2）。

そして今、日本の「食」は、さらに新たなリスクに直面しています。ウクライナ情勢の影響で価格の高騰に拍車がかかったのです。世界屈指の穀倉地帯であるウクライナ、ロシアからの輸出が滞ったために、国際的な価格上昇が起きました。日本でも、様々な食品が値上がりするなど、大きな影響を受けています。



日本の「食」と「農」を支え、未来につなぐ「国消国産」。

では、いざという時に食料が不足しないためにはどうすればよいのでしょうか。その答えを、JAグループは「国消国産」として提唱しています。

「国消国産」とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけ、その「国」で生「産」する、ということです。



「国消国産」を実践していくことは、国内の農業に活力を与え、食料自給率の向上など、食料安全保障の確立につながることはもちろん、私たちの「食」の安心と、食卓を囲む笑顔がいつまでも続く、豊かな食生活の実現につながります。また、輸入によって途上国の食を奪わないことで、SDGsの実現に貢献します。

JAグループ サポーター 林修

食料自給率の向上 農業の活力

食料安全保障の確立

毎日の食の安心 豊かな食生活

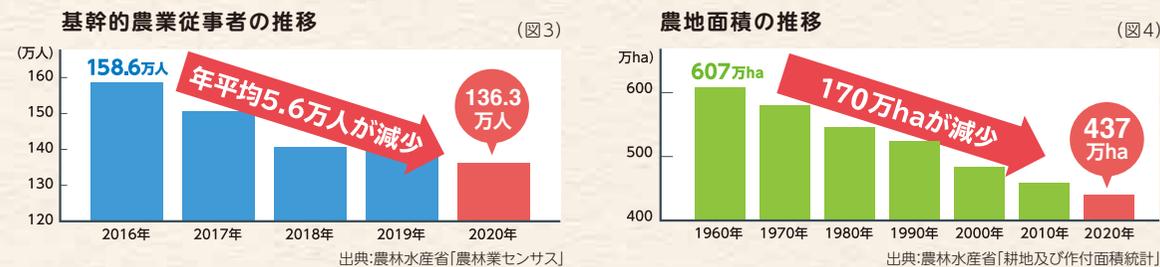
途上国の食料を奪わないことでSDGsの実現に貢献

「国消国産」を地域で実践する「地産地消」

「国消国産」を地域で考えると「地産地消」に。例えばファーマーズマーケットを利用して地元産のものを消費すれば、新鮮で美味しいだけでなく、輸送によるCO₂の排出削減にもつながります。

農業生産力の弱体化

農業従事者数の推移（図3）を見てみると、2016年から2020年の間に、平均で毎年約5.6万人も減少しています。新規就農者も増加していますが、減少するペースに追いつかないのが現状です。また、農業従事者の約7割が65歳以上で、平均年齢は67.8歳（2020年）と、高齢化が進行しています。農地面積の推移（図4）を見てみると、この60年間で約170万ヘクタールも減少しており、これは日本の国土の1/25以上にあたります。農業従事者の減少や高齢化によって耕作放棄地が増加すると、その土地で再び作物を生産可能な状態にするには、長い時間がかかります。農業生産基盤の弱体化は、国内の食料供給量の減少につながる大きなリスクです。



多発する自然災害

多くの災害が世界と日本の農業にダメージ

世界的な人口増加

世界の人口増加による食料不足

農畜産物の輸入増加

輸入増加で食料自給率がさらに低下するおそれ

など日本の「食」は、さまざまなリスクに直面しています。

JA糸島の取り組み

地産地消の実践

伊都菜彩やAコープで糸島の新鮮な農畜産物を販売。また、各種イベントへの出店など糸島市、福岡市をはじめ県内外の消費者の方へ販売を行っています。



新規就農支援や担い手・農地の維持

営農部では農業経営事業で新規就農支援を行っています。また、行政とともに高齢化や農業担い手不足・農地の問題を一体的に解決していく支援を行っています。

「食」と「農」を次世代へ

生産者の方々と協力して収穫体験やキッズスクール、小学校への出前授業など、「食」と「農」の大切さや、糸島の農業について次世代へ伝えていく、「食農教育」を行っています。



「さあ「国産」を、食べて応援！」



糸島の農業を元気に!

若手ファーマー



経営理念
「食とよろこびを」

- 1. 安心で安全な食の提供
- 2. 持続可能な食と農の実現
- 3. 農にふれる楽しさとよろこびを
- 4. 食べるよろこびと感動を



糸島市志摩井田原
末松 凌汰さん
27歳



農業の内容は?

就農して5年目になります。メインはキャベツで4ヘクタール。緑肥も兼ねてスイートコーンも作っています。あとはお米と家庭菜園程度で多品目です。

就農のきっかけ

大学在学中の教員から「農業がアツいぞ」の一言で、農業に興味を持ちました。農業は食べものを届ける大事な仕事で、なくすわけにはいけない仕事。自分が頑張って売り上げがつかれば、先が明るくやりがいのある仕事。また、代々引き継いできた農地を、これからも引き継いでいきたいと思い就農しました。卒業して1年間は、佐賀県でキャベツと米を中心に経営されている農業生産法人に就職。就農にあたり貴重な時間でした。



力を入れていることは?

キャベツの苗作りです。実は就農1年目に大失敗して…。年々良くなってきていますが、納得のいく苗を毎年作りたい。肥料や水を与えなくても与えすぎてもダメ。会話ができないので、キャベツからのシグナルを見極めて、適宜管理ができるよう努力中です。

チャレンジしていくこと、今後の抱負

土づくりですね。畑や田の地力を改善し、反収をあげていきたいです。スイートコーンの栽培もキャベツを作るための土づくりの一環で、団粒構造を良くし根が張りやすい土づくりにチャレンジします。反収をあげ安定出荷ができるようになって、従業員・仲間を増やしていきたいです。あとは、今年からスイートコーンの収穫体験をしています。「食育」を通じて、経営理念に向けてこれからも邁進します。



農作業に興味のある方
大歓迎

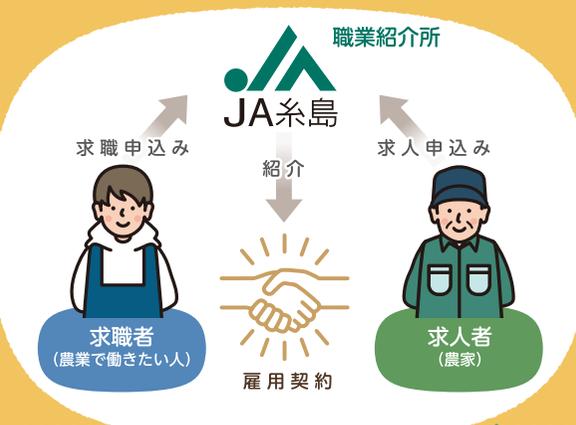
農作業ヘルパー募集

- ★農家のお手伝いをやってみたい方
- ★農作業のお仕事を探している方
- ★糸島の農家に働きたい方

JA糸島では、農家の労働力不足解消のため農作業のお手伝いをいただける方を募集しています。



時期によっては、農家からの依頼が少ない時期があります。定期的に仕事を希望される方は、ご希望に沿えない場合があります。また、求職者申込書に沿って、条件が合いそうな方から農家に紹介させていただくため、場合によっては紹介ができない方が生じる可能性がありますので、予めご了承願います。



作業内容	作業場所
農作業全般 作物の収穫、管理作業、など多岐に渡ります。求人の内容によって異なります。	糸島市内 Itoshima
雇用条件	
雇用期間、就業時間、基本賃金、保険などの条件は求人の内容によって異なります。	

お仕事ご紹介までの流れ

- 1 JA糸島にてヘルパー登録
求職者申込書を記載いただき、登録時に簡単な面談をいたしますので、JA糸島営農センターまでお越しください。
- 2 ご希望に合う求人を探し、ご紹介します
面談時に伺ったご希望に見合った求人をご紹介します。*※すぐにお仕事をご紹介できない場合もありますので、ご了承ください。
- 3 マッチング面談
農家、ヘルパー、JA糸島の三者にて面談を行い、雇用条件等について協議、調整を行います。
- 4 雇用契約締結、就業開始
雇用契約は、農家との直接契約です。

お問い合わせ

JA糸島「無料職業紹介所」

JA糸島 営農総合センター・営農企画課内
福岡県糸島市志摩小富士14-34
無料職業紹介所 厚生労働大臣届出受理番号 40-特-000105

TEL.092-327-2737
FAX.092-327-4164
Mail.einou@ja-itoshima.or.jp



ベジタブルライフ

トマト 世界中で愛される見た目もかわいい実力派

チェック!

トマトのプロフィール

- 【分類】ナス科
- 【産地】アンデス高地
- 【和名】唐柿
- 【おいしい時期(旬)】6~8月
- 【主な栄養成分】リコピン、カロテン、ビタミンC、カリウム、クエン酸など

保存方法

緑色の部分が残っているトマトはまだ完熟していないので、室温に置き、通熟させて全体が赤くなるのを待つ

完熟したトマトは冷蔵庫の野菜室で保存のポリ袋に入れるか、ラップをして、お尻がつかないようにへたを下にして入れておく

トマトのチカラ

ビタミンAになるβ-カロテンをやや多く含んでいる抗酸化作用があり風邪予防や美肌にも効果的

トマトの赤い色のもとリコピンといわれる色素成分の活性酸素を減らす働きがあり、β-カロテンやビタミンEより強力な抗酸化効果があるといわれています

β-カロテン

カリウム

リコピン

カリウムは高血圧予防やむくみ改善に

トマトのビミョウ

食用として栽培されたのは19世紀になってからよ

語源はメキシコのアステカ文明が繁栄していた頃にトマトル(脂肉実果)と名付けられたことから

原産地はアンデス高地の16世紀になってジャガイモと共に欧州に渡った当時は毒を持っていると思われ観賞用だった

日本へは江戸時代初期に伝来。明治時代食文化の洋風化とともに急速に消費量が増加

ペクチンが皮に多く含まれている

うま味成分が果肉より種の周りのゼリー質に多く含まれている

春~初夏 秋先

夏

味が濃厚 高糖度で栄養価が高い

みずみずしくてさっぱりした味

見分け方

お尻の部分に放射状の筋が見える

へたが緑色でみずみずしくピンとしている

全体に色が回っていて張りがある

均等に丸く、重みを感じる

栽培中に与える水分を減らして糖度が上がっている証拠「スターマーク」(星形)とも呼ばれる。チェックしてみよう

角張っているものや凹凸があるものは、中に空洞ができていたり、生育状況が悪くなかった可能性があるよ

トマトのいろいろ

世界中には2000種類以上の品種があり、国内で栽培されているだけでも100種類以上!

桃色系トマト 皮が薄くて無色透明なものの甘味があり、酸が少なく、香りが強い。「桃太郎」などがこれに当たり、現在市場に出回っているものはほとんどがこの種類

赤色系トマト 皮にも色が付いていて厚いものの酸味、香りに共に強く、煮崩れしにくいので、主に加工用として缶詰やケチャップ、加熱調理などに利用される

ミニ系トマト 丸形や長卵形など形や大きさだけでなく、色も赤、黄、オレンジ、黒など多種多様な形、小型のマイクロトマトも人気

グリーン系トマト 未熟なグリーン状態の状態で収穫したものを熟しても赤くならない品種(グリーンゼブラ)がある。彩りや食感も個性的

フルーツトマト 高糖度のブランドトマト。与える水分を調整したり、土の塩分を高めたりすることにより、糖度を高めたトマトの総称。品種名ではない

楽しみ方・食べ方のコツ

生 へたをくり抜いてから生のまま切ってサラダにする場合、皮付きのままの方が栄養価は高いが、皮をむいた方が口当たりが良くなる

湯むき 沸騰した湯の中で10~20秒ほど茹でます 氷水に入ると皮が剥くのが楽

煮く トマトのへたをくり抜き、オーブンでじっくり焼くと濃厚な甘味が引き出され、いたく美味しく食べられる

煮る 煮込み料理などに使う場合は、皮ごと種も一緒にミキサーにかけるようにした方がうま味は生かせる

ジュース 湯むきをしてからミキサーにかけ、ピューレ状にして、ソースやドレッシングにフレッシュジュースとしても

JA糸島准組合員モニター募集!

JA糸島では「地域になくてはならないJA」を目指して、JA自己改革に取り組んでいます。今回、当組合の事業利用者である准組合員の皆様に、より一層、農業の応援団になっていただき、准組合員の視点からJAの農業振興施策に関するご意見やご要望をいただき、よりよい活動を行っていただくため、准組合員モニターを募集いたします。

【応募期間】 令和5年7月10日(月)~9月8日(金)

■募集人数:25名程度

※応募者多数の場合は抽選となります。あらかじめご了承ください。
※モニター当選者には、直接ご連絡いたします。

■モニター実施期間:令和5年10月~令和6年2月

※状況により、期間が変更となる場合があります。

■モニター活動内容(予定)

- 1)モニター説明会
- 2)農業関連施設見学
ベジフルスタジアム競り見学等を計画
- 3)JA糸島が実施する食農体験への参加
- 4)伊都菜彩及び6次化商品(加工品)に関するアンケート

■応募要件

- 1)JA糸島の准組合員
- 2)モニター活動にご参加いただける方

■応募方法:はがき・FAX・メールで。

Instagramからはフォローしていただき、メッセージから応募ください。

- 1)氏名
- 2)性別
- 3)年齢
- 4)住所
- 5)電話番号

以上を記入の上、ご応募ください。

※寄せられた個人情報は、モニター選定以外の目的には使用いたしません。

■申込先:

郵送 〒819-1193
福岡県糸島市前原東二丁目7番1号
JA糸島 管理部総合企画課 宛

FAX 092-323-6137

メール s-kikaku@ja-itoshima.or.jp

■お問合せ先:JA糸島 管理部総合企画課 TEL:092-322-2816

令和4年度のモニター活動の様子



ベジフルスタジアムの市場見学



みそ作り体験



伊都菜彩芋掘り体験

もっともっと農業を応援！買って応援！食べて応援！

JA糸島の

6次化商品 売れ筋ランキング！

今回は④伊都菜彩で売られている6次化商品をランキング化！どれも
お土産にぴったりの商品がランクイン！今回登場した商品以外にも
色々な商品があります。糸島の美味しい素材をご賞味ください。



「6次化商品」とは、地元の農産物を
原材料に作る加工食品のこと。
糸島産の美味しい素材を、
さらに美味しく商品化しました。

「らくじかクン」

JAグループ福岡では、6次化商品の認知度アップや、
直売所の集客増加を目的としたPR・販売に取り組ん
でいます。「らくじかクン」はその宣伝隊長です。



JA糸島直売市場
糸 伊都菜彩

糸島市波多江567
TEL: 092-324-3131
営業時間: 9:00~18:00
定休日: 年始のみ



① まるいとらーめん (2食入り)

ラーメン用に開発された糸島産小麦「ラー
麦」を使用したコシがある細麺。スープはま
ろやかでクセの少ないあっさりとしたこつです。



② 伊都ごぼりん (かりんとう)

糸島産小麦とごぼうで作った、ごぼうの
風味香るお手軽スナック。兄妹スナック
のきよみちゃんとじゃが子も人気。



③ 糸島牛カレー

ヒルナンデス!でも紹介された、糸島牛を
贅沢に使った本格的なビーフカレー。
子どもさんも食べやすい中辛タイプです。

オンラインショップへアクセス ▶ 「伊都菜彩」[itosaisai.shop]

「糸島通信プラス」
読者プレゼント

④ 伊都菜彩「糸島豚焼肉セット」10名様

【応募方法】

お名前・年齢・ご住所・お電話番号・「糸島
通信プラス」のご感想をお書きの上、ハガキ
またはFAX・E-mailにてご応募ください。
インスタグラムからは、フォローしていただきメッ
セージ機能よりご応募ください。

【締 切】令和5年9月8日(金)

【宛先】JA糸島 総合企画課

ハガキ: 〒819-1193福岡県糸島市前原東2-7-1

FAX: 092-323-6137

E-mail: present@ja-itoshima.or.jp

※お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当
選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管
の上、使用後は速やかに破棄いたします。

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



※写真はイメージです

発行 JA糸島 <https://www.ja-itoshima.or.jp>

糸島通信プラス 令和5年7月発行

〒819-1193 福岡県糸島市前原東2-7-1 TEL:092-322-2816



食と農に関する
情報を発信中！



地域コミュニティ誌「糸島通信」を発行