



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

2025 July No. 7



～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。

近年、農業を取り巻く社会情勢は、気候変動や国際化による競争激化、米不足問題など、様々な課題に直面しております。その中で、私たちは、事業を通して、糸島の豊かな農畜産物と、皆様の豊かな暮らしを守る存在として、これからも努めて参ります。

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

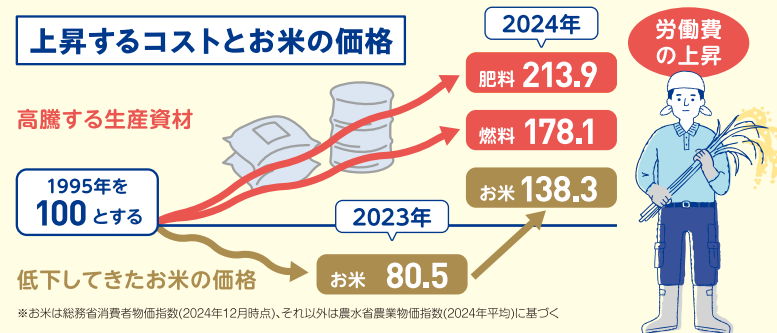
山崎 重俊



今なぜ上がる? お米の価格

お米を作るための様々なコストの上昇を反映して、
お米の価格が上がっています。

図のように、肥料・燃料など、
お米の生産に必要な資材が、
軒並み大きく値上がりしている
のです。一方、お米の価格は、
2023年までは低下傾向が続い
ていたことも分かります。
様々な物価の上昇にともない、
農家の労働費(賃金に相当)も
上昇しています。



専門家による
ワンポイント
解説

水田の維持や、鳥獣被害、猛暑への対策など、農業にかかるコストも増えています。

農家の減少と高齢化で、水田の水路や畔(あぜ)の維持・管理や、鳥獣害対策などの負担が増えています。さらに、温暖化で雑草やカメムシなどの害虫が増えやすく、一層の対策が必要です。しかも、暑い日が増えて炎天下の作業時間が増えており、農業特有の負担は増すばかりです。効率化やコスト削減も図られていますが、今後も生産コストは増えていくと考えられます。様々な物価が上がる中で、「お米だけは、いつも安く買えて当たり前」という時代ではなくなった、と言えるのではないでしょうか。



農業経済学者
おがわ まさ ゆき
小川 真如先生

JAグループの
取り組み

コスト低減と効率化へ

写真のような建物を見たことはありますか?
これはJAが運営する「カントリーエレベーター」という施設です。
収穫したお米を、共同で乾燥・選別することで省力化とコスト低減を図り、農家の負担軽減を実現しています。



お米の未来のために、 何ができる?

様々な課題に直面する日本の米作り。
私たちの「食」にとって、他人事ではありません。

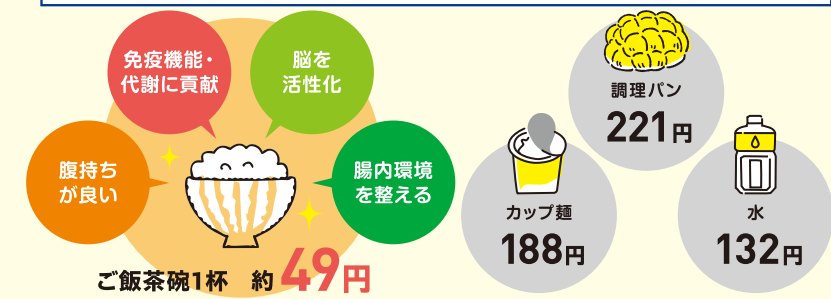
日本のお米は今、様々な課題に直面しています。一つは米作りのコストの上昇です。肥料や燃料などが高騰し、農家の経営を圧迫しています。また農家の減少と高齢化によって、水田を維持する労力も大きな負担に。さらに鳥獣被害や温暖化対策などの負担も増加しています。厳しい状況にある米作りの現場にとって、皆さんがお米を食べることは何よりの応援になります。

お米の生産をとりまく課題



私たちはお米を食べて応援!

お米って、実はコスパがいい!



※2024年12月時点の総務省小売物価統計調査結果に基づく。※ご飯茶碗1杯は150g、菓子パンは100g、カップ麺は1個、水は2Lの値段。※ご飯茶碗1杯の値段は、150gのご飯を炊く前の精米を65gとして計算

専門家による
ワンポイント
解説

私たちが、自分なりの想いをもってお米を選ぶことが、米作りを応援することにつながります。

お米には多様な産地があります。インターネットが発展している現代では、お米に関する様々な情報を受け取ることができます。その中で、お気に入りの地域のお米を選ぶ、環境に配慮したお米を選ぶ、輸入米に頼ることに違和感を持つなど、私たちが自分なりの

想いを持ってお米を選ぶことが、米作りへの応援となり、未来に「食」の安心をつなげていくことになります。

農業経済学者
おがわ まさ ゆき
小川 真如先生



旬の野菜 アスパラガス



が、そのままアスパラガスの美味しさにも表れています。

糸島産のアスパラガスは、茎は太く、筋も少なく、みずみずしくシャキシャキとした食感が特徴でとても食べやすいのが魅力です。そのため、一般的なイメージとは異なり、太い茎でも柔らかく、甘みを感じられるのが糸島アスパラガスの特長です。椎葉さんおすすめの食べ方は、アスパラガスの豚肉巻き、天ぷら、バーベキューなどだそうです。

夏芽も1番美味しい糸島のアスパラガスをぜひ皆さん食べてみてください。

アスパラガスは美味しい
だけじゃない！
体を元気にしてくれる
成分が沢山！

・抗酸化作用 ・美容
・老化防止

特に、グリーンアスパラガスは、日光に当たるので、ルチンやβカロテンが多く合成されるため、日光を遮断して作られるホワイトアスパラガスよりも栄養価が高いと言われています。また、名の由来にもなったアスパラギン酸がたっぷり含まれ、新陳代謝を活発にし、疲労回復効果があります。穂先に含まれるルチンには、血管を丈夫にし、血圧を下げる働きがあります。夏バテにも効果があるので、この夏はアスパラガスを食べて猛暑を乗り切りましょう！



▲アスパラガス農家の椎葉元記さん

アスパラガス農家歴25年、二丈浜窪地区でアスパラガスづくりに専心する椎葉元記さんにお話を伺いました。

部会長を務めるJA糸島アスパラガス部会の収穫時期は、2月下旬～10月頃。アスパラガスには、春芽と夏芽があり、春芽は5月まで、夏芽は6月以降のものになります。毎朝、収穫作業をされていますが、夏場は1日で20センチも成長する



ことがあり、27センチ以上になると、カットしなければならないため、のびたらすぐにカットしているそうです。椎葉さんは「夏場のハウスの中の温度は40度にもなり、収穫も大変です。暑さでアスパラガスもストレスがかかってしまう点がありますが、気温が高いとアスパラガスの成長も早く、立派に成長してくれます。夏の時期に採れるアスパラガスは特に美味しいので、沢山の方に食べてもらいたいです」と話しました。

そんな椎葉さんの栽培のこだわりは、食べる方に安心して、美味しく食べて欲しいという想いから、丁寧に丹精こめて作ることだそうです。また、営農指導員のアドバイスや栽培方法を忠実に守られていて、椎葉さんの誠実で温厚な人柄

アスパラと ささみの春巻き



レシピ提供：料理研究家
和田 麻紀子

Vol.2

●材料(2人分)

アスパラガス……………1束
春巻きの皮……………4枚
鶏ささみ……………4本(200g程度)
A 酒…大さじ1
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
揚げ油……………適量

●作り方

- ①ささみは筋を取り、筋を断ち切る方向に1cm幅に切り、Aをもみ込んでおく。アスパラガスは根元をピーラーでむいて半分の長さに切っておく。
- ②春巻きの皮に①のアスパラガス1本分とささみをのせて巻き、水(材料外)を付けて留める。
- ③油は少し低い温度から入れてじっくり揚げる。こんがり色が付いたら取り出す。すぐに切らずに余熱で少し火を通す。

ポイント

アスパラガスはゆでると栄養が流れ出てしまいますが、生のまま使うことで栄養を逃さず食べられます。

アレンジ

- チーズ、大葉、梅、明太子を加えて
- からしマヨネーズ、ケチャップやチリソースを付けて
- アスパラガスを千切りにしたキャベツに、ささみをエビに替えて

伊都菜彩 6次化商品ランキング

全て価格は税込です



① **糸らーめん**
(麺90g 2食入り) 500円

糸島の自然豊かな大地で育った小麦(ラー麦)を使用したこつラーメンです。



② **ねぎみそ**
(130g) 350円

糸島産こうどうネギとにんにく、女性部のごりょんさん味噌を使用したねぎみそ。ごはんのお供に、糸島野菜にそのままつけて頂けます。



③ **牛めし炊込みご飯**
300g(3食用) 880円

糸島牛を贅沢に使用し、糸島産ごぼう、人参、生姜を使った炊き込みご飯の素。



④ **トマトケチャップ**
(200g) 430円

糸島の太陽の恵みをたっぷり浴びたトマトを使用し、コクと旨みを凝縮したトマトケチャップ。



⑤ **糸島牛カレー**
(200g) 515円

糸島の恵み豊かな大地で育った糸島牛と糸島産の人参・玉葱・じゃがいもをじっくり丁寧に煮込んだ味わい豊かな本格的ビーフカレー。



「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。

「ろくじかん」

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。「ろくじかん」はその宣伝隊長です。



JA糸島産直市場
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

農業をはじめ、地域に貢献する JAの総合事業と准組合員制度



准組合員の皆さんは、JAにとって大切なパートナーです。

JAの事業利用で、農産物の生産、農地の維持、豊かな自然が守られ、安全安心な食も守られます。私たちの“糸島”を私たちの力で守っていきましょう!

准組合員の皆様へアンケートのお願い

准組合員の皆様

いつもJA糸島をご利用いただきありがとうございます。

准組合員の皆様に、より満足いただけるサービスをご提供するため、皆様の声をお聞かせください!
アンケートのご協力をお願いいたします。

QRコードの
読み取りは
こちらから



【アンケート実施期間】
令和7年
8月31日(日)まで

お問合せ先: JA糸島 管理部総合企画課 TEL: 092-322-2816

「糸島通信プラス」読者プレゼント

伊都菜彩
「新米(コシヒカリ)5kg」10名様

【応募方法】

准組合員の皆様へのアンケートにご回答いただいた方の中から抽選となります。

※当選者の方にはメールにてご連絡いたします。



※写真はイメージです

『目指せ門司港! 2025駅長対抗 「ご当地麺」総選挙』に、 JA糸島の🍜うどんが 参加します!

スペシャルメニューは

期間限定9月1日～10月13日で産直市場

🍜伊都菜彩にてお召し上がりいただけます。

2種類のA4ランク以上の糸島牛、つまんでごらんの濃厚卵黄、
香るごぼうかき揚げ、ふりふりキクラゲ天など豪快で美味が
凝縮された五感で味わう至福の極上肉うどんです。



極上糸島牛スペシャル肉うどん(1,000円)

詳細はJR九州公式HPを
ご覧ください。

伊都
むすび

焼肉
糸島黒毛和牛

糸島素材で
こしらえた、
🍜印のおむすび。

福岡県知事賞受賞
ふくおか6次化商品セレクション

糸島の食と人を結び、食へることの大切さを未来に
伝えたい。お米を食へてみんな元気になりますように!

新商品『伊都むすび』

販売価格:(大)2,000円、(中)650円

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

糸島通信プラス 令和7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!



正組合員向け広報誌
「itoshima」を発行



地域コミュニティ誌
「糸島通信」を発行