

各種媒体で情報発信中 フォローはこちらから▶ 2024年•夏号

地域によろこびの 種をまく

● **/** JA岡山

JA岡山は、組合員募集中です!



JAOKAYAMA_OFFICIAL

地域貢献活動の取り組み

ブドウとモモの農業塾

JA岡山では、JA共済の地域貢献活動の取り組みとして、 管内のモモ産地、ブドウ産地活性化と栽培面積の維持拡 大を目指し、定年帰農者や新規就農者など新たな担い手 の確保・育成を目的に、2013年からブドウとモモの農業 塾を開講しています。

各農業塾では年間10回の座学に加えて実践形式に近い 研修を行い、栽培に関する知識・技術の習得と、その後の 就農による産地活性化を目指しています。塾生の多くが生産 部会への加入を通しての市場出荷や直売所出荷を行い、 新規栽培者の確保につながっています。



63円 〒700-8535

ハガキ・ネットからアンケートにお答えい ただきご応募ください。

抽選で20名様に「JA岡山管内のブドウ (1房)」をプレゼントいたします。

- ※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。 ※ハガキで応募の方は下記の要領で、官製はがきもしくは
- 私製はがきに63円切手を貼って、ご応募ください。 ※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。 ※個人情報の取り扱いについては下記をご覧ください。

●氏名

●電話番号

●年齢・性別 •よかったコーナー

●その他ご意見・ご感想





- ① 岡山ハイブリッドメガ生産団地ができるまで ② JA 岡山のブドウ
- ③ ブドウと夏野菜を使ったレシピ
- ④ 農業塾 ⑤ プレゼント



ブドウ、夏野菜を買うならココ!



はなやか中央店

岡山市北区大供表町4-5 TEL.086-226-1077 【営】午前9時~午後6時 【休】年末年始



はなやか東店

岡山市東区西大寺松崎159-3 TEL.086-944-8788 【営】午前9時~午後4時 【休】年末年始



はなやか一宮店

岡山市北区芳賀1288-5 TEL.086-286-0040 【営】午前8時30分~午後5時 【休】年末年始



はなやか瀬戸内店

瀬戸内市邑久町豊原101-1 TEL.0869-22-0714 【営】午前9時~午後6時 【休】年末年始



一本松直売所

瀬戸内市邑久町尻海3539 TEL.0869-25-1900 【営】午前9時~午後5時30分 【休】元日



Aコープ西大寺店

岡山市東区西大寺中野388-2 TEL.086-943-1711 【営】午前8時30分~午後8時 【休】年始



Aコープたかまつ店

岡山市北区高松141-1 TEL.086-287-6671 【営】午前8時30分~午後8時 【休】年始



※店舗により、取扱い商品が異なりますので、予めご了承ください。

あなたといっしょに"農"を楽しむコミュニティ誌



〒700-8535 岡山市北区大供表町1-1 TEL:086-225-9846 発行人/太田 誠一 編集/総務部総務課 発行日/2024年8月25日

【個人情報について】 取り扱う個人情報につきましては、法令などに基づき適切な管理を致します。ブレゼントへの応募でご提供いただいた情報は、抽選および発送に利用 させていただきます。また個人情報を含まない統計的な資料の作成に使用する場合があります。上記の目的範囲内で個人情報の取り扱いを外部の第三 者に委託することがあります。この場合、個人情報の漏えい等がないよう、適切な指導管理を行います。



地域貢献活動の一環として 「あぐろぐ OKAYAMA」を発行しています

コミュニティ誌「あぐろぐOKAYAMA」を通じて、組合員・利用者 の皆さまをはじめ、地域の皆さまに、JAの事業や活動に関することや 生活に役立つ情報を発信し、豊かな環境づくりに貢献していきます。 ©2017 JA-KYOSAI







もたらす農業を推進。

を目指す。

●地域の特産品に加え、ブドウ

の増加による地域の活性化

多様な担い手の確保

- 実務研修を修了した県外新規就農者に加え、 農業法人や企業の農業参入などもあり、多様 な担い手を確保。
- ●参入企業はブドウの加工品開発や農福連携※1 も計画。

2017

写真はイメージです。

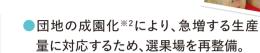
今後の展望

●消費者のニーズに合わせ、生産・供給体制を図り、利益を

●首都圏出荷率を高め、アジア地域への輸出を目指す。



Step5 産地全体が活性の



Step3

●団地内に研修ほ場を設置。

じて新規就農者を支援。

●農業公社が借り上げ、実務研修を通

●研修ほ場は就農後、本人に貸付け。

研修ほ場の設置

2017

- ●選果ラインならびにブドウ専用の鮮度 維持装置(冷蔵庫)を新規導入。
- ●出荷量の増加や長期安定出荷の促進 など、産地全体が活性化。

日本農業賞

集団組織の部 大賞を受賞

で大賞を受賞。

高度な栽培技術とブドウ専用の冷蔵

技術を導入し、6月から12月までの長期

の出荷を実現するなどして、産地の成長

に結びつけている点が高く評価され、

今年1月に「日本農業賞 集団組織の部」



Step2 耕作条件の改善

Step1

(平成24年3月決定)

手厚い支援制度

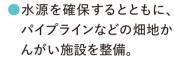
研修ほ場のブドウが成木にな

るまで5年程度要するため、就

農後一定期間は、農業公社の

成園を別途貸与するなど、収入

をサポート。



●農作業道を整備し、営農環 境を改善。

2012-2016

牧場跡地を活用した

生産団地の計画

町が中心となり、JA、農業公社などと検討

した結果、畑地かんがい施設等を整備し

リッドメガ生産団地」とする構想が浮上。

人とブドウをつなぐ雄大な農園

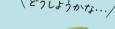
JA岡山管内には多くのブドウ産地があり、各地で様々な品種が育てられ ています。その中でも、県内で初となるブドウの「岡山ハイブリッドメガ生産 団地」が吉備中央町にあり、その整備に取り組んでいるのが加茂川ぶどう 部会です。

とても大規模な農園で、トンネルメッシュがきれいに整備されています。 一箇所に農地を集約することで、作業の効率化が図れ、最新設備の導入等に より、生産性の高いブドウづくりが可能になりました。

また、研修ほ場を設置し実務研修を通じて、新規就農者の育成にも力を 入れている農園は、人とブドウをつなぐ橋渡し役にもなっています。

今回のあぐろぐでは、この雄大な農園がどのようにしてできたのか、生産 者の思いと共にご紹介します。

しとづしようかな.../



岡山ハイブリッドメガ 生産団地ができるまで

START

ブドウ産地規模拡大のため 新規就農者を受け入れたい が、生産条件の整った農地が 不足していた。

そんな中、町営牧場の 休止決定により



新規就農者を受け入れるための「ハイブ



跡地利用が課題となり…



2010-201



ハイブリッドメガ 生産団地とは?

従来の施設整備に加え、 担い手の確保・育成、新 技術の研究開発、観光等 の複数の目的をもつ産 地のこと。



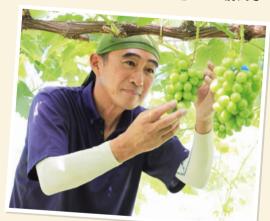
狩りなどの体験ができる農 家民宿を活かし、交流人口

生産者インタビュー ひたむきに、楽しく。より良い品質のブドウを。

JA岡山 加茂川ぶどう部会 部会長 瀬尾 和弘さん

僕たちの加茂川ぶどう部会の良いところは、ひたむきに楽しく、そして自由の中に統制がある ところ。日々のみんなの活動には「~してはいけない」ではなく、「~した方が良い」という前向き な意見や考え方が浸透しています。

今後の課題は「農地の確保」と「品質の向上」。 このどちらも成立させるために、新規就農者の方 を増やし一人当たりの栽培面積を減らすことで、 加茂川ぶどう部会が出荷するブドウの品質と価 値を上げていくことを提案しています。そのため にも、お互いが納得できる質の良いマッチング が重要になると思っています。これからも、行政、 JA、部会が三位一体となり、この部会を盛り上げて いきたいです。



日本農業賞とは?/日本農業賞は、NHKとJA全中、JA都道府県中央会が主催して、日本農業の確立をめざし、意欲的に経営や技術の改革にとりくみ、地域 社会の発展にも貢献している農業者と営農集団を表彰しています。また、農林水産省が主催する「農林水産祭」参加行事として位置づけられています。

※1…農福連携とは障がい者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取組のこと。 ※2…成園化とは目標収量に達した園のこと。

→・・フットウと夏野菜を使ったレシヒの



ほめられ酢で簡単! ブドウと夏野菜のマリネ

材料(4人分)

作り方

・ブドウ…10粒 ・キュウリ…1本

・オリーブオイル…小さじ1 ・ほめられ酢…大さじ3 ・パプリカ…1個

・塩…3つまみ ・タコ(ボイル)…100g ・こしょう…お好みで

②キュウリは麺棒等で叩き、一口大に切る。その他の食材を一口大に切る。

③Aを混ぜた調味液を❶と②の具材と絡め、食べる直前まで冷やして完成!

(ほめられ酢がない場合 ・お酢…大さじ3 ・砂糖…小さじ1

・顆粒昆布だし…小さじ1

る万能調味料です。 さわやかな風味になっており、 和洋中様々な料理に合います。

ほめられ前

紫苑

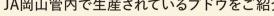
果肉がやわらかく、ジューシー で甘味と酸味のバランスが絶 妙。珍しい冬のブドウです。

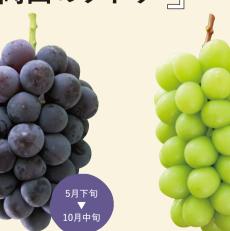
JA岡山のブドウ JA岡山管内で生産されているブドウをご紹介

ピオーネ

ぷり。皮離れが良いのでとても

食べやすいブドウ。





シャインマスカット 大粒、種なしで、甘い果汁たっ 甘くて皮ごとパリっと食べられ



る人気の種なしブドウ。



オーロラブラック 岡山オリジナルの品種で大粒 で種なし。酸味も少なく、濃厚 な味わい。



マスカット・オブ・ アレキサンドリア 爽やかな酸味と甘みと芳醇な 香りが特徴のブドウ。



①ブドウはたて半分に切る。