

GREEN RADAR

Vol.489
2020

2

Contents

A-Policy【重点事業方針】

・令和元年度 生産振興業務の取組みについて

A-Reports

- ・食べて応援ONE NAGANO
被災地応援りんご宣伝会を各地で開催…………… 3
- ・きのこの食育活動について…………… 5
- ・タカラクラフトチューハイ「寶CRAFT」〈信州シナノリップ〉
1月28日新発売…………… 6
- ・牛肉の食文化が花開く「京都」をご紹介
～信州プレミアム牛肉の楽しみ方「すき焼き編」～…………… 7

A-Board

- ・「信州の畜産酪農キャンペーン」実施中!…………… 9
- ・「第51回信州フラワーショーウィンターセクション」のご案内 …… 9
- ・JA全農長野の事業現況…………… 10
- ・2月の動き…………… 10
- ・2月のラジオ番組表…………… 10
- ・編集後記…………… 10



生産振興部

令和元年度生産振興業務の取組みについて

令和元年度の取組みは、野菜・果樹の振興を軸に次の項目について重点的に事業を進めました。

- 1. 生産振興（重点品目の推進）**
加工業務向け野菜、果菜類（ミニトマト等）、りんご
- 2. 生産安定への取組み**
①施設化の推進
②災害に強い施設資材等の推進（りんご高密植わい化栽培）
- 3. 生産拡大への取組み**
①機械化の導入
②スマート農業の情報収集と本県に活用できる情報の発信
これらの具体的な取組内容について報告いたします。

◆夏秋キュウリの取り扱い拡大

取引先からは、秋口の安定供給の要望が高く、栽培環境等から本県への期待が高い実態があります。本会販売部門と連携しながら、業務加工用として実需者と規格等の取引条件を商談し、



需要の増加が見込める夏秋キュウリ

◆葉物小野菜の取引

実需者からの要望に基づき、業務加工向けに壬生菜やホウレン草を供給しました。特に壬生菜は初めての取組みでしたが、品質を含め生産状況や取引先の要望から、更に供給量を拡大することが可能であることが確認できました。また、ホウレン草では根切収穫機の試験を行いました。その結果から、従来よりも作業が軽減でき効率向上が見込まれる事が確認できました。初期投資コストも大きくなく次年度の取引



ホウレン草の根切収穫機試験

◆業務用キャベツ

需要が高いカット野菜の供給拡大に向け、本誌12月号に掲載しましたが、カット業務の実需者と連携し、加工適正の高い品種選定の絞り込みを行いました。次年度は県下各地で拡大試験をしながら、長野県ならではの供給体制等により、実需者確保に向け販売部門と連携をして進めて参ります。



業務用キャベツの機械収穫機の実演

また今後、生産者の減少に伴い1人当りの耕地面積が拡大する傾向を踏まえ、機械収穫機の実演等を行い生産現場に導入を提案しています。実施した生産現場では、この実演結果に評価を頂き、導入に向けて具体的な検討を進めています。

◆ドローンのインストラクター資格の取得

スマート農業のひとつとして注目されている「農業用ドローン」。農業用ドローンは、購入しても直ぐには飛ばす事ができません。農薬散布などの飛行を行うには、国交省の定める10時間以上の訓練を修了し、オペレーターの資格を取得すること、人や家屋の密集地域の飛行や危険物輸送・物件投下等のため国交省（航空局）航空法の許可および承認が必要です。10時間以上の訓練修了の証明のためには、ドローン販売メーカー等が行う講習会に参加し、認証資格や修了証を取得することが必要となります。

今年度、ナイルワークス社製の完全自動運転ドローンのオペレーター資格取得のための講習会を開催できるインストラクターの資格を、本会職員が取得しました。通常、オペレーター資格



ドローンの講習会

◆スマート農業の情報収集と発信

AーIoTの最先端技術により、農業用ドローンや自動収穫機などを活用したスマート農業が注目されています。生産振興部では、最先端技術展やセミナーなどに参加し、メーカー情報や実演を通して情報を収集し、本県に合った技術などの情報を「スマート農業レポート」として発信しています。今後、ますますスマート農業の技術は発展します。アグリビジネスに進出

する企業の動きは目覚ましく、大企業だけでなくベンチャー企業の参入も顕著です。各企業から発信される機械やシステムも企業側から発信される情報に振り回されないよう十分な検証が必要です。その為にも、しっかりと生産現場での実用性や費用面などを検討し、中山間地域である本県で有効活用ができるよう情報発信と導入への支援に取組んで参ります。



9月より毎月Eメールで配信している「スマート農業レポート」

食べて応援ONE NAGANO 被災地応援りんご宣伝会を各地で開催



賑わうりんご売り場（大阪城祭り）

J A全農長野は、令和元年台風第19号における被災地の農産物を、購入し食べることで応援してもらおうと、りんご宣伝会を各地で開催しています。この活動は、長野県などと、「ONE NAGANO」を合言葉に、想いを一つに互いに支えあい復興に向けて進もう」という取組みを行い、「ONE NAGANO」のロゴマークが入ったジャンパー、シール、スイングPOP等を活用し、展開しているものです。

■11月23日（土） 大阪城祭り

りんご販売（大阪販売事務所）

全農長野と信州果実推進協議会青年部会の活動として大阪城公園の「OBクラジオまつり」10万人のふれあい広場2019に出展し、サンふじとシナノゴールドの試食販売と、きのこセットの販売を実施。「ONE NAGANO」みんなでひとつに、がんばろう信州」のスローガンのもと、サンふじとシナノゴールドは、10kg入り1,



きのこセットも好評（大阪城祭り）

200箱、ご家庭用りんご3kg入り300箱が完売（＝表紙左上の写真）。産地からの販売応援もあり、生産の苦労などをお客様に伝えながら販売し、お客様からは台風被害への心温まるお言葉をたくさんいただきました。

■11月23日（土） 松本山雅FCホームゲーム

りんごPRイベント（果実課）

松本山雅FC vs 横浜Fマリノスの試合の開始前、「いつもより少しだけ多く食べて産地を応援！復興応援りんご」として「たべて応援ONE NAGANO」のシールを貼ったサンふじりんごの配布を実施。11時からの配布に、開始前から100名ほどが並ぶ盛況ぶり。横浜Fマリノスのサポーターの方々にりんごを受け取ってもらい、皆さんからは「長野のりんごをもらえて嬉しい！」「美味しそう！」などの感想が聞かれました。

■11月23日（土）24日（日）

まるごとみやま収穫祭

りんご販売（福岡販売事務所）

福岡県みやま市・J Aみなみ筑後主催の「まるごとみやま収穫祭」に、試食宣伝・復興支援としての販売ブースを出展。「ONE NAGANO」の宣伝資材を使用したことで多くのお客様

に立ち寄っていただき、サンふじ50ケースが完売。売り場では、食味の良さへの評価はもちろん、それ以上に被災産地へ多くの温かいお言葉をいただきました。



被災地への温かいお言葉をいただいた「まるごとみやま収穫祭」

ナノゴールド等の試食を提供しながらの販売は、各品種とも食味が良いと好評で、中には箱で購入するお客様も。海外からの観光客も立ち寄り、購入する姿もありました。



お子さんも「おいしい」と試食（りんごマルシェ）

■12月8日（日）

りんごマルシェ（東京販売事務所）

東京交通会館で定期的に開催されているマルシェで「買って応援！信州産りんご即売会」を実施。サンふじ、シ

■12月13日（金） ふれあい広場

りんご販売会（J A長野県グループ）

J A長野県ビル前で毎週金曜日に開かれている「ふれあい広場」の令和元年最終日は、「ONE NAGANO



運営委員会の雨宮会長（左）と豊田副会長（右） もりんごを販売（ふれあい広場）

りんご販売会」を実施。県内のりんご生産と販売が元氣に行われていることを消費者へ発信し、販売の収益を「長野県令和元年台風第19号災害義援金」へ届けました。

■12月26日（木）29日（日） 第87回全日本

スピードスケート選手権大会

りんご提供（総務広報課）

長野市オリンピック記念アリーナ（エムウェーブ）で開催された大会では、



スケーターズラウンジでのPR（全日本スピードスケート選手権大会）

試合前後の選手や関係者が立ち寄る「スケーターズラウンジ」にシナノゴールド400個を提供。ラウンジに「ONE NAGANO」や「#ながののくだもの」等のキーワードと、10月まで果実課が開催していたフォトコンテストの入賞写真を入れたパネルを用意し、SNS等で県産りんごの発信を呼びかけました。選手達はレースの直後に、また監督・コーチもミーティングの合間に召し上がり、「おいしい！」「とお土産に持ち帰る方もいらっしゃいました。

きのこの食育活動について

きのこ課では長期的な需要喚起策として、次世代を担う若年層やその保護者をターゲットに、きのこについて親しみを持つ機会を提供し長野県JA産きのこのファンになってもらうよう、各種イベントや教育機関等との連携を通じ食育活動を継続的に行っています。

県内外の小学校・保育園では、JA職員や生産者にも参加協力いただき、きのこクイズやもぎ取り体験を交えた「きのこ教室」を開催し、保護者にも取組みを伝えようと家庭用配布資料を提供しています。

栄養学を学び将来的に調理現場で活躍する可能性がある学生に対しては、食材に関心が向くよう栽培工程の動画上映やきのこの下処理方法などを紹介したうえで、食べやすさを重視したレシピによる調理実習を行い、食材としての使い勝手の良さを実感してもらえる出前講義を行っています。

また、イベントではそのテーマに合わせた要素を取り入れることで様々な角度からきのこの魅力を紹介しています。

きのこは季節を感じさせる秋冬はもちろん、1年を通して活躍する食材としての認識をより広めていけるよう、今後も食育活動に積極的に取り組んでいきます。

◆今年度実施した主な食育活動

「十文字学園女子大学 人間生活学部 健康栄養学科1年生 基礎調理実習」

実施日／令和元年11月1日

《実習メニュー》

- ・手作りなめたけ
- ・なめたけとツナの混ぜごはん
- ・きのこたっぷりハンバーグ
- ・きのこ長ネギのスープ



実習メニュー

《課題レシピ優秀作品》

・たこの入っていないたこ焼き

（レシピは6ページ左下）

※講義の様子／表紙下中の写真



実習の様子

「長野県庁見学イベント」

毎年恒例の小学生向け見学企画にあわせて、きのこのもぎ取り体験会を実施

実施日／令和元年8月2日



「美腸活セミナー」

野菜花き課きのこ課が連携し、女性から関心の高い食生活の改善と腸内環

境整備をテーマとしたセミナーを実施
実施日／令和元年9月20日



「ハロウィンストリートin NAGANO」

長野市街地で開催され、子育て支援事業としてファミリー層から関心の高いハロウィン企画で子供向けのクイズを実施

実施日／令和元年10月19日



タカラクラフトチューハイ 「寶CRAFT」〈信州シナノリップ〉 1月28日新発売

宝酒造(株)より、クラフトチューハイ「寶CRAFT」〈信州シナノリップ〉が新発売されました。

JA全農長野が原料を集荷・搾汁し、果汁としてメーカーに直接販売したのは、果実事業としては初めての試みです。

商品は、2018年にデビューしたジューシーすぎる夏リンゴ「シナノリップ」のストレート混濁果汁を6%とたっぷり使用したことにより、シナノリップらしい絶妙なバランスの甘みと酸味に仕上がっております。

「寶クラフトチューハイ」シリーズは、ご当地の素材を活かし、特徴や個性を付与する技術と、厳選した樽貯蔵熟成焼酎を合わせ、手間を惜しまず丁寧に「ひとてま造り」で仕上げた宝酒造(株)ならではの地域限定商品です。

今回、同社の「クラフトチューハイ」開発にあたり、原料供給が可能な果実を数種類提案したところ、シナノリップ

信州 CRAFT シナノリップ クラフトチューハイ

1月28日 地域限定 新発売

「宝CRAFT」〈信州シナノリップ〉

商品名／クラフトチューハイ「寶CRAFT」〈信州シナノリップ〉

発売地域／長野県、群馬県、栃木県、茨城県、新潟県

発売日／令和2年1月28日(火)

容量／容器 330mlビン

価格／希望小売価格271円(税抜)

果汁／6%

アルコール分／8%

販売予定数／84,000本/年

お買い求めは、県内A・コープなどで！

《課題レシピ優秀作品》

たこの入っていない たこ焼き

きのこがゴロっと楽しめる♪ お子様も大人も大好きなたこ焼きに大きめのきのこを入れるとタコのような食感☆ おやつおつまみに♪

■材料(4人分・たこ焼き器：穴直径4cm 40個分)

えのきたけ	100g	鰹節の粉	10g
ぶなしめじ	100g	とろろ昆布	5g
エリンギ	100g	卵	1個
薄力粉	150g	マヨネーズ・鰹節・ソース	適量
水またはだし汁	300cc		

■作り方

- ① えのきたけ・ぶなしめじは1cm位の少し大きめのみじん切りにする
- ② エリンギはタコに見立てて1.5cm角ほどのサイコロ切りにし電子レンジで1分ほど加熱し火を通しておく
- ③ ボウルに全ての材料を入れて混ぜ、たこ焼き器で焼く
- ④ 器に盛り、マヨネーズ・鰹節・ソースをお好みでかける



■コツ・ポイント

エリンギを少し大きめに切ることで、焼いたときにたこのような食感になり、たこ無しでも十分美味しくいただけます
水分の量は焼き加減のお好みで調整してください

十文字学園女子大学
令和元年度基礎調理学習Ⅱ 課題レシピ
優秀作品：稲村佳子さん考案（アレンジ：JA 全農長野）

牛肉の食文化が花開く「京都」をご紹介します 「信州プレミアム牛肉の楽しみ方」すき焼き編

JA全農長野が取り扱う信州プレミアム牛肉の約3割が京都市場で流通し、京都市内の飲食店でも多く提供されています。5月号に引き続き、信州プレミアム牛肉を食べられるお店をご紹介します。関西地方へお出かけの際はぜひ、京都のすき焼きをご堪能ください。

牛肉の消費が一般へと普及し始めたのは、大政奉還の後の明治5年。明治天皇はみずから牛肉を食べて肉食を解禁されます。西洋化を推進するために、政府の方針として肉食が推奨され、食の文明開化が進み、牛肉の需要は急激に増えました。横浜では、牛肉をたれで煮込んだ鍋を提供する店が次々に開店。「文明開化の味」として人気を博しました。そんな牛肉の歴史が語られる中、明治2年に「モリタ屋」、また明治6年には「三嶋亭」が京都の地で創業しました。この2店は関東で有名な「今半」や「ちんや」よりも歴史は古く、今なお、伝統の味を守り、歴史

を感じる京町家や、鴨川を眺めながら川床で食事を楽しむ風情あるスタイルで「すき焼き」を提供し続けています。

すき焼きは関東風、関西風と分類され、関東風のすき焼きは割り下と呼ばれる醤油、みりん、砂糖をあらかじめ混ぜたものを使用します。煮立てた割り下にネギや白菜といった野菜を加えてそれらに火が通ってから肉を加えて煮ていきます。私たち長野県民はこの関東風に慣れ親しみ、野菜や肉を煮ることによってそれぞれのだしが染み出る、素材の旨味を味わうことが出来ます。割り下を使用して煮ることがポイントだった関東風のすき焼きと違い、関西風すき焼きのポイントは「焼く」というところにあります。熱した鍋に上質の牛脂を溶かし、牛肉を焼いていくところから関西風すき焼きは始まります。そして醤油や砂糖などで味付けをし、野菜を加え、酒や水で微調整を行います。関西風はダイレクトにお肉の旨味を感じることができ、好み

の味付けにしやすいというところがポイントです。

【鴨川の川床で風情あるすき焼きを楽しむモリタ屋（木屋町店）】

京都で一番の老舗であるモリタ屋ですが、おすすめは鴨川のほとりにある木屋町店です。木屋町通から長い石畳の路地裏奥へと入ったところに、静かにたたずむ料亭風の建物です。部屋から見える鴨川や中庭の眺めが、京都ら

しい風情があると評判です。特に季節により川床ですき焼きがいただけるため、とても人気があります。

実はモリタ屋では、鍋に牛脂をひいたあとにザラメを敷き詰めて、お肉を焼きます。ザラメとお肉の脂が溶け出し、独特な香りがたちます（＝表紙右下の写真）。割り下が加わるとさらに食欲をそそる香りが広がります。京都のすき焼きは、お肉の旨味をじっくり堪能してもらうために、美しい霜降り



霜降りが美しい牛肉

モリタ屋木屋町店
住所:京都市中京区木屋町大阪町531
TEL:075-231-5118



木屋町店入口



和牛の炙り寿し

のお肉と相性のいい四季折々の野菜、そして京都特産の九条ネギがおすすです。また、コースの中で和牛の炙り寿しがあれば是非ご賞味いただきたい一品です。

【京都の伝統が息づく空間ですき焼きが楽しめる三嶋亭】

140余年にもわたる伝統を守り続けるお店で、国内だけでなく海外の食通をも満足させる、極上のすき焼きが堪能できます。象徴的な行灯をはじめ、創業当時の面影が残る店構え。各界の著名人が愛した、郷愁に浸る空間。数寄屋造りの店内は、四季折々の風情を感じさせる坪庭などもあり、文明開化の当時そのままの状態を維持した佇まいは、まるでタイムスリップしたかのよう。

三嶋亭では黒毛和牛はもちろん、四季折々の野菜を5代目みずから厳選し、黒毛和牛は枝肉で熟成したものを提供しています（＝表紙右上の写真）。炭火に近い効果を得られる電熱器を使用し、厳選した黒毛和牛の旨味を存分に引き出しています。お肉と野菜は熟練された仲居さんによって目の前で丁寧に焼いてくれるため、一番の食べごろを逃さずにいただくことができます。



調理は仲居さんにお任せ



創業当時の面影が残る店構え



情緒ある行灯

三嶋亭本店
住所:京都市中京区桜之町405
TEL:075-221-0003

2月の動き▶

実施中～ 2/29(土)	信州の畜産酪農キャンペーン	畜産酪農部
2/4(火)～ 2/5(水)	ミートフードEXPO 焼肉ビジネスフェア2020 「オレイン酸ブランド牛PR」 大阪南港ATCホール	畜産課
2/8(土)～ 2/16(日)	第37回 全農 日本カーリング選手 権大会 軽井沢アイスパーク	総務広報課

2月のラジオ番組表▶

放送日時	放送局	番組名	放送内容(予定)
2月26日(水) 11:50	SBC ラジオ	坂ちゃんの ずくだせえぶりてい内 「暮らしの応援団」	生活課
毎週火曜日 16:10	SBC ラジオ	情報わんさかGO!GO! ワイドらじ☆カン内 「ミルクマガジン」	信州の牛乳・乳製品に関する様々な 情報をお届け。リスナープレゼント もあります。

JA全農長野の事業現況▶

令和元年度 12 月末部門別実績表 (単位：百万円、%)				
部門	区分	実 績	計画比	前年比
野菜種苗センター		143	89	89
生産振興部計		143	89	89
米	穀	14,400	99	101
果	実	33,400	97	97
野菜花き		57,899	89	88
きのこ		14,269	91	100
営 業		11,102	84	94
生産販売部計		131,070	92	93
包装資材		7,045	95	102
生産資材		8,340	101	95
農業機械		5,456	95	92
施設住宅		5,318	132	156
生産購買部計		26,158	103	105
畜 産		10,273	103	95
三 岳 牧 場		262	110	103
SPF 繁殖センター		232	103	100
酪 農		13,710	98	98
ハ ケ 岳 牧 場		189	95	104
畜産酪農部計		24,667	100	97
燃料・ホームエネルギー		18,517	97	94
S S 協 同 経 営		8,350	98	94
生 活		9,003	100	100
生活部計		35,869	98	95
長野県本部計		217,908	95	95

(内部販売高含む)

編集後記

先日、松本山雅FCの新体制発表会に参加してきました。Jリーグに返り咲くため新体制の発表がありました。会場のまつもと市民芸術館は1,800人を超えるファン、サポーターで満員となり、緑色一色に染まり熱気あふれる式典となりました。

新監督の布啓一郎監督は市立船橋高校の元監督で、ザスパクサツ群馬の監督時代にJ2へ昇格させた手腕の持ち主です。チームは強化と育成の両立をテーマに掲げ、9名の新戦力が加入して若返りも図られ、新たな松本山雅FCの姿が目に見えます。

令和2年度のスローガンは「One Soul 捲土重来」、一度敗れた者が再び勢いを増して盛り返す意味の捲土重来とクラブシンボルの電鳥を掛け合わせたものです。サポーターの熱い声援を受けJ1復帰に期待し、みんなに応援しよう！ちなみにリーグ開幕戦は愛媛FCと2月23日(日)、ホーム初戦は3月1日(日)アルビレックス新潟です。

(Y)

A-Board

酪農課からのお知らせ

「信州の畜産酪農キャンペーン」実施中！

信州産の美味しい「お肉」「たまご」「牛乳・乳製品」を買ったレシートで応募すると、抽選で信州産畜産酪農品セットなどが当たるキャンペーンを実施中です。皆様のご応募をお待ちしています！

◆プレゼント賞品

- ・特別賞(5名様) … 農協観光旅行券30,000円分
- ・A賞(20名様) …… 信州アルプス牛 モモ・バラ焼き肉用
- ・B賞(25名様) …… 信州SPF豚 肩ロースしゃぶしゃぶ用
- ・C賞(40名様) …… 信州発えのきヨーグルト・えのきドリンクヨーグルトセット
- ・D賞(60名様) …… JAまごころ商品券1,000円分

◆応募方法

店頭に備え付けの応募用紙または下記ホームページより
応募用紙を印刷し、必要事項を記入の上、応募用紙で封筒を作成し、
信州産の豚肉・牛肉・たまご・牛乳・乳製品・肉加工品を
5点以上購入したことがわかるレシートを1口として同封し、84円切手を貼って郵送してください。

◆応募締切

令和2年2月29日(土)当日消印有効

キャンペーンの詳細、応募用紙はこちら やっぱ信州の牛乳でしょ 検索



野菜花き課からのお知らせ

「第51回信州フラワーショー
ウィンターセレクション」のご案内

長野県が全国一位の生産量を誇るアルストロメリア、ダリア、アネモネをはじめ、花木類など県内から約400点が出品され、品質や技術を競います。皆様のご来場をお待ちしております。

◆一般公開… 2020年1月30日(木)15:00～18:00

1月31日(金)9:00～13:00 ※入場無料

◆会場… JA南信会館 3階(伊那市狐島4381番地)

◆実施内容… (1)品評会(切花、花木)

(2)展示会

- ①フラワーアレンジメント
- ②種苗会社による品目・品種紹介 等

(3)花の販売

- ①品評会出品展示品
一般公開時に予約販売を行います。ご予約いただいた花は、
一般公開終了後の1月31日(金)午後1時から2時にお引渡します。
- ②信州産の花を使った花束・アレンジ等
一般公開時に花束・アレンジメント等の即売を行ないます。

【お問合せ】JA全農長野 野菜花き課 花きグループ 026-236-2250



前回の農林水産大臣賞受賞品
(アルストロメリア)

小平奈緒は、 「信州」を食べて 育ちました。

スピードスケート
小平奈緒 選手
所属:相澤病院(松本市)



光と風と水のハーモニー
JA全農長野

グリーンリーダー2月号(毎月発行) 2020年1月20日発行 第489号
発行/ JA全農長野 長野市大字南長野北石堂町1177番地3 発行人/ 小林哲男 印刷/ PO印刷株式会社 長野市青木島3丁目3番地3



光と風と水のハーモニー
JA全農長野

JA 全農長野ホームページ…………… <https://www.nn.zennoh.or.jp>
インターネットで産地直送「JA タウン」…………… <https://www.ja-town.com>

