

2019年 7月 話題広告賞

食と農で地域に貢献をつくります

「おいしい」を励みに

祖父の代からのすいか農家に育ち、本格的に栽培して6年目。どのタイミングで苗を植えるのか、すいかに養分をしっかりと集めるためのつるの整理や交配の時期等々、収穫日を過ぎると職人の栽培管理が求められます。まだまだ慣れず、収穫のタイミングがつかないことがよくあります。つなぐことがよくあると感じています。

夏といえはすいか。すいかの味を伝えたい。すいかは暑さを感じて、甘い果実として育ち、でもそれは暑さのようでもなく、冷たさで冷し食べのおすすし。食（ころ）は8、10度。早め、残つてしまつたら、切り口をラップでつかり覆い、食べる時に切り口を薄く切り取つてからもう一度、鮮度が保てます。

「おいしい」と言つていただけるのが何よりの励み。今年も頑張つたなあと思ふ時です。

JA松本ハイランド
すいか部会専任部長
奈良原 浩昭さん

ジヤリッとうまい!

大玉生るへの
こだわり

松本市は信濃県松本市北部に位置する。大玉生るへのこだわり。すいかは暑さを感じて、甘い果実として育ち、でもそれは暑さのようでもなく、冷たさで冷し食べのおすすし。食（ころ）は8、10度。早め、残つてしまつたら、切り口をラップでつかり覆い、食べる時に切り口を薄く切り取つてからもう一度、鮮度が保てます。

甘さに自信あり!
JA松本ハイランドすいか

長野県1位 販売高25億円を目指す

選ばれた地域で、厳格な管理の下で栽培されたJA松本ハイランドのすいかは、等質のすいかを生産し、出荷したその日に発送するから鮮度はバツグンです。共選所で最終検査員の目視検査を経て、ペナルティフリーにすいかをJA松本ハイランドのすいかは、品質保証の目印です。

6カ所の直売所のほか
夏季限定のすいか村も

●ファーマーズガーデン松本店
●ファーマーズガーデン松本市店
●ファーマーズガーデン松本市店
●ファーマーズガーデン松本市店
●ファーマーズガーデン松本市店
●ファーマーズガーデン松本市店

Vol.1 / JA松本ハイランド
松本市松本1-2-16 TEL:0263-28-1400 https://www.ja-m.jp/ja-jp/

おいしいすいか
早割り2
JA松本ハイランド
専任部長の
カレンダー

2019年7月15日付 15段

JA松本ハイランド [扱い ながのアド・ビューロ/制作 ビー・クス]

2019 年 12 月 特別賞

JA長野県
食と農で地域を笑顔に結びます

おいしさを多くのの人に
 天竜川の川霧が晴れ、スエッグといた青空の下、
 市田柿の収穫作業に励む木下保恵さん。
 「本柿の下で仕事ができる農業って、すてきですよ」と
 高森町で就農5年目。
 関たけ津農家出身の夫や二人の子供も協力して、
 きれいな白い粉がふいた市田柿を「さくら」と
 「すてっくれい」と愛顧がこぼれます。
 「私も娘も市田柿が大好き。おいしさを多くの人に
 味わってもらいたいですね」と話しています。

歴史と伝統が光る
 スーパーフード

市田柿

「市田柿」は、長野県市田村の市田柿生産者協議会（JA市田柿生産者協議会）が、市田柿の生産・販売を目的として設立された団体です。市田柿は、長野県市田村の特産品で、その歴史は古く、江戸時代から知られていました。市田柿は、果肉が柔らかく、甘みがあり、栄養価も高いことから「スーパーフード」と呼ばれています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。

ビタミン・ミネラル、ポリフェノール、栄養をぎゅっと凝縮

市田柿は、果肉が柔らかく、甘みがあり、栄養価も高いことから「スーパーフード」と呼ばれています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。

市田柿の生産者協議会、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。

Vol.2 / JAみなみ信州

長野県市田村地方をカバーするJAみなみ信州で市田柿を生産する生産者協議会JA市田柿生産者協議会。協議会、2712で組織し、1200の市田柿を生産。市田柿は2000年以降に上り、市田柿がJAが8年ほどで販売を拡大し、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。

〒395-0192 長野県市田村281
 TEL 0265-56-2030
 FAX 0265-56-4400
 市田柿生産者協議会

市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。市田柿の生産は、市田村の重要な産業であり、市田柿の生産者協議会では、市田柿の生産・販売を促進するために、様々な取り組みを行っています。

およりでふーむ農産物直売所
 〒395-0817 長野県市田村281
 JAA 21000000
 TEL 0265-56-0802 FAX 0265-56-0802
 営業時間：9時～18時 休業日：日曜

りんごの産直農産物直売所
 〒395-0192 長野県市田村281
 (6月産直農産物直売所) 市田柿
 TEL 0265-56-2700 FAX 0265-56-2700
 営業時間：9時～18時 休業日：日曜

JAみなみ信州直売所 ももりん
 〒395-3204 長野県市田村281
 TEL 0265-34-2556
 営業時間：9時～18時 休業日：日曜

2019年12月15日付 15段

JAみなみ信州 [扱い ながのアド・ビューロ／制作 ビー・クス]

2020 年 2月 特別賞



JA長野県
山と田で食糧に笑顔をつくります



「ありがとう」の真ん中に
アルストロメリア

「ありがとう」を伝えたくて初めて花を贈った。
うれしそうに、でも照れながら
「ありがとう」が返ってきた。
次の「ありがとう」にも花を贈ろうと思った。

JA上伊那 発「生産量日本一」のアルストロメリア

赤・白・黄・ピンクなど色合いが華やかで目立ちため、ブーケやアレンジとして人気が高まっているアルストロメリア。現在日本で生産される品種は、なんと150種を超えています。

原産地は南米のチリを中心に、アンデス山脈の標高4千メートルの高所。オランダで盛んに品種改良が行われ、そこで生まれた品種が日本にも多く導入されています。

実はアルストロメリアの生産量で全国1位を誇るのが上伊那。

上伊那地域では、日照時間が長く冷涼な気候に着目して1970年代に栽培が始まり、いまや1年間で1千万本以上を出荷する大産地となっています。出荷最盛期は3～5月ですが、品種更新や技術改革によって、一年中出荷されるようになりました。

花言葉は「幸福の日々」「やわらかな気配り」「未来への憧れ」と前向きで生き生きとしたイメージばかり。結婚式などの慶事や催事だけでなく、贈り物や「ありがとう」を伝えるツールとして、最適な花です。

3月14日は
ミフラーホワイトデー

贈りたい贈り物や贈るの順番を改めて
この日、お礼を贈ってませんか。
あの人の笑顔が、きっと輝くはず。



**全株
開花検査**

育苗の圃(苗を育てる場所)に入れた苗の成長を確認します。アルストロメリアは初開花の苗や、花に長持ちする苗、さらに花のよさを最大限に引き出しています。

**輸入して
販売へ**

市場でさらに販売し、お買を希望する生花店へ。そこではどんな「ありがとう」が贈られていようとも、花は花で、花言葉は花言葉で、花のよさを最大限に引き出しています。

**選別・
水揚げ**

選別に従って、水揚げを確保し、花のよさを最大限に引き出しています。

鮮花

1年を通して収穫されるアルストロメリアの1つは、花のよさを最大限に引き出しています。

**ハウス
栽培**

1年を通して収穫されるアルストロメリアの1つは、花のよさを最大限に引き出しています。

**アルストロ
メリアが
届くまで**

大切な人への贈り物。アルストロメリアの花言葉は「幸福の日々」「やわらかな気配り」「未来への憧れ」と前向きで生き生きとしたイメージばかり。結婚式などの慶事や催事だけでなく、贈り物や「ありがとう」を伝えるツールとして、最適な花です。

vol.3 /  **JA上伊那**

伊那市農産物4231 TEL:0265-78-4110 FAX:0265-78-9002
https://www.ja-kaminaka.jp/

長野県南信州の伊那市(伊那市・長谷村を含む)・駒ヶ根市・佐久間町・箕輪町・南信州・宮田町・伊那市の2つの3町村からなる広域
合併JAです。広域(ひょうきん)な大地にアルストロメリアの栽培を始めて来々野産、果物、キノコなどを安全な生産物が生産されてい
ます。切り花ではアルストロメリア(通称)のほかにユキキョウ(11月15日頃から)・10月12日から50品種以上の花を生産しています。

購入先等(長野県内各支店)

**ファーマーズ
あじな**
〒269-4611
上伊那郡南信州町843-1
電話 0265-78-0701

**みはらしファーム
とれたて市場**
〒269-4607
伊那市農産物3416-1
電話 0265-78-1805

星降る夜明け前の高原 レタスの出荷が始まっています



夜明け前の気温は10度以下 鮮度を保って家庭まで

千曲川の源流の村・青佐久郡川上村、大深山地区の小池貴大さんのレタス畑を訪ねました。夜明け前の気温は10度以下、猛暑真っ盛りの8月初めでも、15度以下で、長持ちが必須です。

レタスは、種から育てた苗を植えてから40日前後で収穫を迎えます。白いマルチンで覆った畑に追って25度前後に達したレタスを1株ずつ、丁寧に包丁で根元から切り取ります。

刈り取ったレタスは広げた外側の葉を取り、切り口を上にして置く。すぐに水を吹き付け、切り口を洗います。切り口から出てくる白い液体を放置すると、酸化して茶色に変色してしまうためです。逆に言うと、切り口の黄変は鮮度の目安です。

収穫したレタスはすぐに箱詰め、出荷先によってはコンテナに詰めます。積み上がった箱は夜が明けると、近くの大深山集荷場に運びます。

集荷場では降ろした荷をJAの検査員が素早くチェック。鮮度を保つため真空冷凍庫で直ちに冷やします。減圧（真空化）すると水分が下がることを利用して、氷点の多いレタスを急冷する仕組みです。20分ほどで5度まで冷やします。

冷やしたレタスは待ち構えていた冷蔵設備を備えたトラックに乗って高層地へ。コールドチェーンと呼ばれる品質保持流通の仕組みが家庭に届くまでしっかり整えられています。



ハタ活産時の東横 標高850から1500の野辺山高原を中心としたJA長野ハタ管内は、夏場の食卓を彩る日本一の高原野菜の産地です。主役のレタスは鮮度を保つため出荷できるような、この時期、深夜1時、2時から収穫を始めます。暗れていけば降るような星の下、投光機やヘッドライトで照らしながら作業です。すべては、いいものを届けたい、組合員農家の心証です。道中に収穫された新鮮なレタスは、姿形ともきれいで、家庭での持ちもちが、暑さで弱った体に、別天地からの贈り物。シャキシャキ、バリバリ、みずみずしいレタスで活力を与えてください。



Vol.4 / JA長野ハケ岳

JA長野ハケ岳管内は、標高が高く冷涼な気候の下で栽培されるみずみずしい高原野菜を中心に、伸び伸びと放牧される酪農からの乳製品、そして雄大な景観など、自然の恵みが溢れる地域です。

おいしいレタスのほか、農産物が見える場所

JA長野ハケ岳
「なごやん」のぶどう
南牧村
南牧村農産物直売所
南牧村農産物直売所
TEL:0267-98-3155
TEL:0267-98-2780

2020年6月14日付 15段

JA長野ハケ岳 [扱い ながのアド・ビューロ/制作 ビー・クス]