

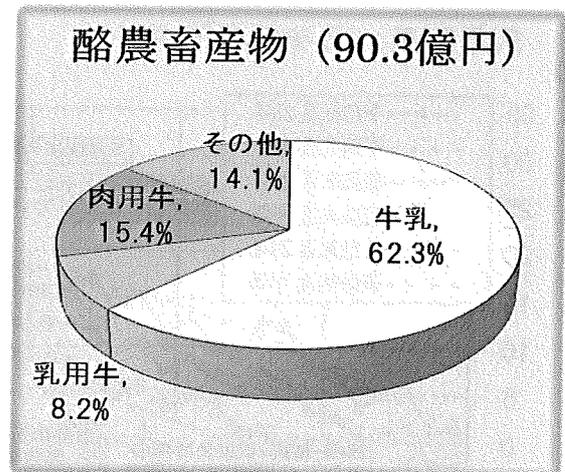
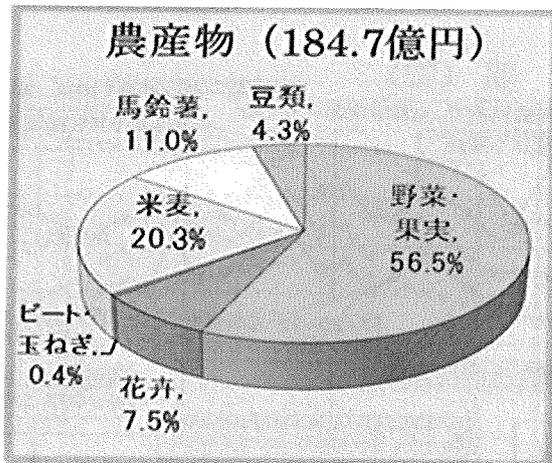
JA新はこだて の概況

新函館農業協同組合(JA新はこだて)は、平成14年2月に北海道南西部にある渡島半島のほぼ全域(渡島・檜山地方)の函館市ほか18町(現在は、その後の市町村合併により2市11町)の13JAが広域合併して誕生しました。

渡島・檜山地方は、総面積6,600km²で全道の8%、うち耕地面積は44,000haで全道の4%、農業生産額は480億円で全道の5%を占め、道内ではもっとも古くから拓けた温暖な地域であり、水産業や林業も盛んで、自然・温泉・食・歴史など魅力的な観光地でもあります。

また北海道農業発祥の地でもあり、農作物は水稻をはじめとして、温暖な気候を活かした野菜・花卉・果樹・畑作物などに生産や酪農や肉牛・養豚などの畜産も盛んで「農業の宝石箱」ともいわれるほどの多種多様な農業が展開されています。野菜ではトマト・長ねぎ・ニラ・にんじん・かぼちゃ・馬鈴薯・かぶ、花卉ではカーネーションが全道有数の生産地となっています。これらは「函館育ち」などのブランド名で全国に出荷されており、特に米の「函館育ちふっくりんこ」はJAL国内便ファーストクラスの機内食としても継続的に使用されており、北海道を代表とする高級ブランド米となっており広域生産部会の「函館育ちふっくりんこ蔵部」は、第40回日本農業賞の特別賞を受賞しました。

H23 販売事業実績



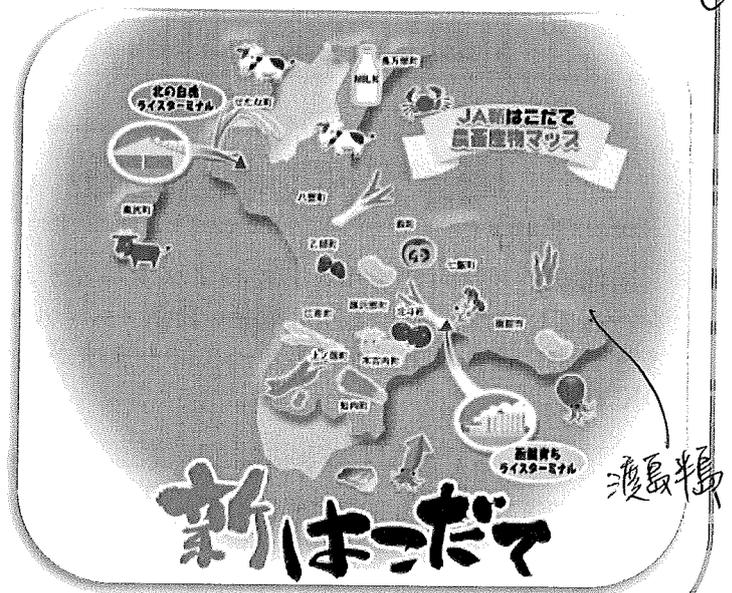
地域の発展とともに、さらなる飛翔。

基本目標

食と農を結び、地域経済の発展と新たな協同の絆づくり
～全道に誇れるJAを目指して～

基本理念

- 1 夢ある農業づくりと心豊かな地域づくり
- 2 未来に向けた事業展開とたゆまぬ研究開発
- 3 情熱とチャレンジ精神をもった人づくり



1.当米穀事業の概況について

平成 24 年産出荷契約面積（主食用）：生産者との出荷契約

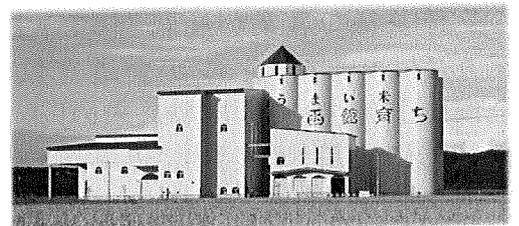
	H24 年	H23 年
うるち米	3,696ha	3,857ha
もち米	261ha	287ha
計	3,957ha	4,144ha

品種	面積(ha)	構成比
ほしのゆめ	27	0.7%
きらら 397	338	9.1%
ななつぼし	796	21.5%
おぼろづき	6	0.2%
ふっくりんこ	2,391	64.7%
ゆめぴりか	132	3.6%
その他	6	0.2%
計	3,696	

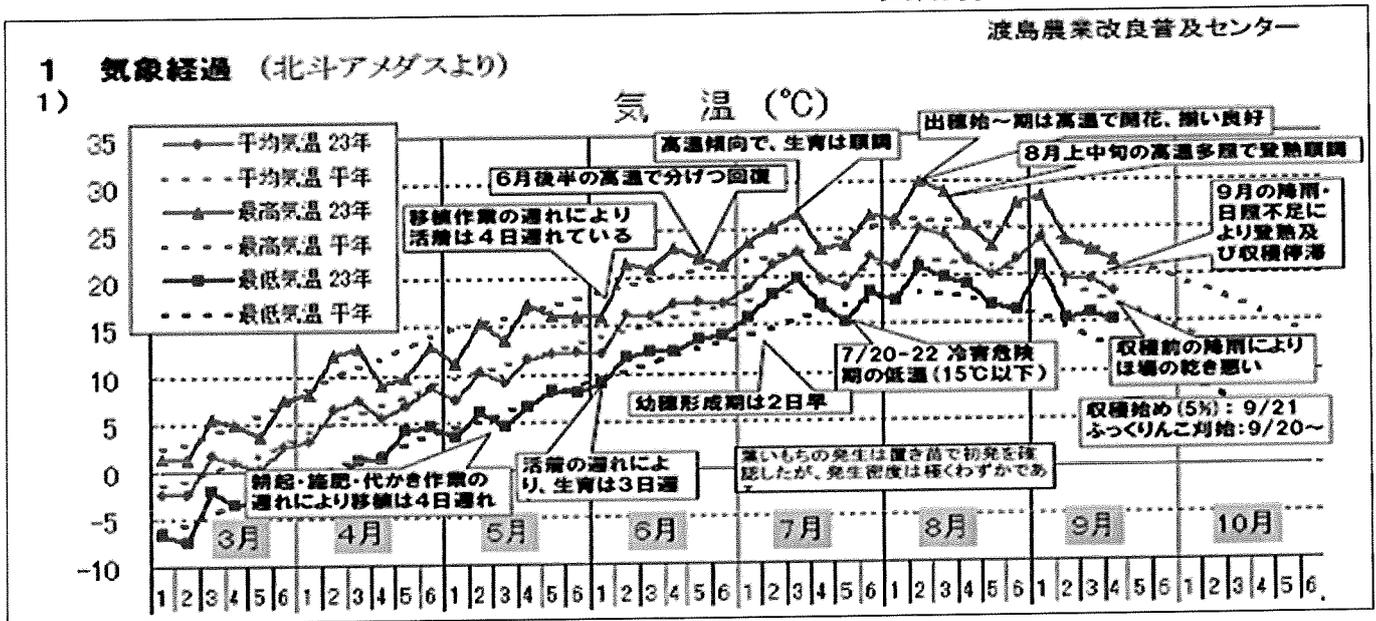
●23 年産米集荷実績

- ・ 23 年主食用米（うるち） 約 13,800 トン
 - ・ 23 年主食用米（もち米） 約 1,020 トン
- ：風の子もち 99%作付構成

- 加工用米 契約数量 1,705 トン（うる・もち米）含む
- ◎ 政府備蓄米 数量 480 トン（うるち米）のみ



函館育ちライスターミナル



ライスパークの紹介・JA 取り組み

函館ライスターミナルと若松ライスターミナルのお米の宅配サービスを行っています。申し込みは電話・FAX・メール・ホームページから受付できます。便利な定期配送も承っておりますが、もちろん 1 回からでも OK です。

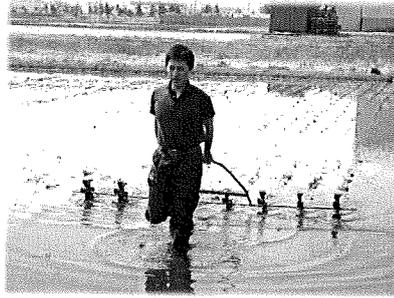
そのほか、JA 新はこだてのホームページと分離させた形で、米穀課から地元の情報を写真つきで発信しています。ぜひご覧ください。



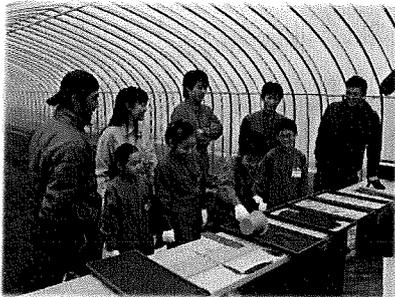
ライスパークのホームページ

2.食育活動・普及促進活動の様子

①大妻高校や柏野小学校の田植え体験学習・・・食を通じて



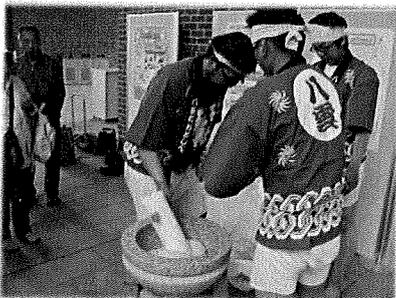
②HBC テレビ「森崎博之のあぐり王国北海道」・・・取材対応



③函館競馬場でのイベント・・・対面販売による告知



④餅つきの実演イベント・・・文化継承

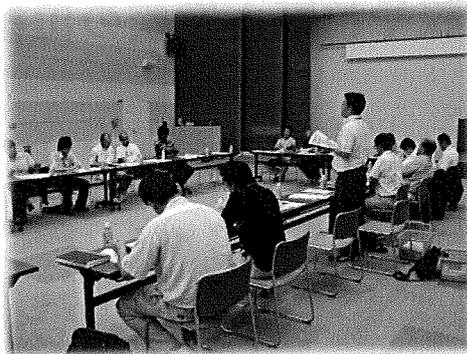


これら以外にも色々やっています。

小学校の社会科見学対応、ふっくりんこのお酒「飲ん^の米^{べえい}」、^の「塩こうじ」販売など・・・

3.当 JA を代表する米「函館育ち ふっくりんこ」

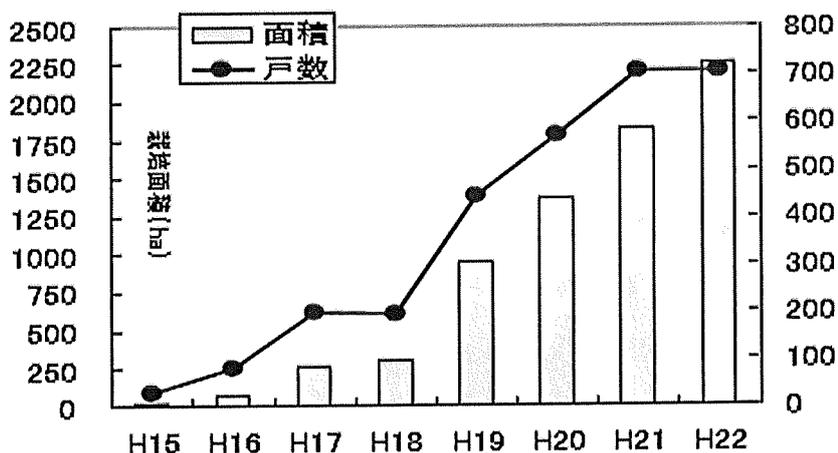
会議の様子



「函館育ち ふっくりんこ蔵部」は、道南地域のふっくりんこ生産者が互いに連携して共通意識を持ち、函館育ちブランドを地場で強化を図るために結成されました。右の写真は蔵部の会議の写真です。

参加することができるのは厳しいルールを守ることができる人だけです。左上の蔵部マークが付いているふっくりんこは信頼できる証。これだけ多くの自治体の生産者が集まって出来た組織は、北海道内でも珍しいです。

【JA 新はこだてのふっくりんこ生産者数・作付面積】



栽培戸数 (戸)



ふっくりんこは、生産者数・面積ともに右肩上がりの状態が続いています。これからも、より地元へ根付くよう普及に努めています。

ふっくりんことは？

1. 特徴など

・道南農業試験場が育種して誕生した、道南気候を最大限活かした道南生まれのお米。

2. 食味

・ふっくら、つやつや、やわらかい、冷めても硬くなりにくいお米。

3. おいしさの秘密

- ① 函館育ちふっくりんこ蔵部が生産基準を策定して取進めを行う
- ② 栽培出荷協定ルールを行い取進めを行っています。
- ③ 毎年、品質向上維持のため、地区からのバリューアップ計画を作成し、地区内で共有。
- ④ 道内の他の産地連携を図り、北海道ふっくりんこ産地サミット米としても実施。

【ふっくりんこ蔵部が 第40回 日本農業賞 特別賞受賞に至るまで】



(右の写真の左側) ふっくりんこ蔵部 部会長 木本 勉さん

昔、道南地域には「マツマエ」や「ほのか 224」などの品種があったが、どれも米の大生産地である上川・空知の勢いに勝てず衰退の道に……。それでも、道南から新たなブランドを定着させようという動きが。協議では「道南の米なんて、生産量も少ないし、知名度も無く売れるわけが無い！」と酷評される中、生産者達は諦めなかった。

「おいしいと言われたい」「おいしいと言わせたい」「また食べたいと言われたい」

「生産者・地元民自らの積極的PR活動」「厳しいルール作り」「道南の環境に適した米を作る」

一 生懸命に「ふっくりんこ」を定着させようとした結果、なんとか 2003 年にデビューする。しかし、デビューの年の作況指数は 44 と大凶作。そんな中でも、ふっくりんこは 6~7 割も収穫でき、冷害に強いことも証明された。PR 作戦も功を奏し、すぐに売り切れ。どんどん地元で愛されるお米に。



馴れ合い文化を、断ち切れ



人 気にあやかり、いいかげんに生産されたふっくりんこが出てくる。ブランドの低下を防ぐために、「ふっくりんこ蔵部」を立ち上げる。皆が好きに作れて、品質にバラつきがあっても皆が出荷できて、皆同じ収入といった従来のやり方では信頼のあるブランドには育たない。ふっくりんこ蔵部には、ルールを守れないと生産も出荷も出来ない、収入は品質によって分かれる成果主義を取り入れた。

函 館の人気飲食店や、JAL のファーストクラスにも採用され、これらは現在も継続。このような取り組みが評価され、ふっくりんこ蔵部は 2011 年に日本農業賞の特別賞を受賞する。北海道で生産量が少ない地域から独自のブランド米を定着させられたということは、とても珍しいことである。



4. 苗ではなく種もみを水田にまく「直播栽培」(特徴がある米)

田植えといえばビニールハウスで育てた苗を水田に植える「移植栽培」が一般的ですが、種もみを直接水田にまくという「直播(ちよくはん・じかまき)栽培」も行っています。「生まれも育ちも田んぼのお米」がキャッチフレーズです。

直播栽培は移植栽培に比べて、収穫量が1割ほど劣りますが、育苗作業や、田植え機の必要もないため、低コストで労力を少なくできる効果があります。過去には鳥による被害など多くの苦難を乗り越え、現在では秋が長い道南の気候を生かして、直播ななつぼしを栽培しています。

そして、作業で排出する二酸化炭素量を削減することが出来るので、直播米を購入することで間接的に環境に配慮することが出来ます。



JA 新はこだて公認看板

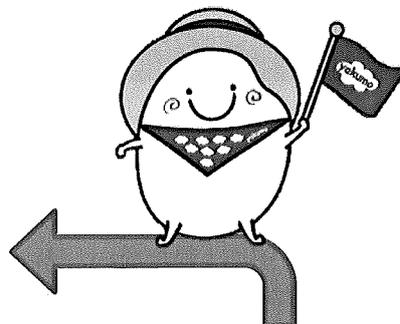
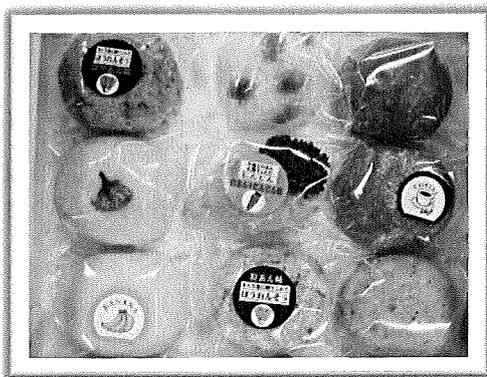


ちよくはん、じかまき。好きな方で呼んでね。

5. 道南唯一のもち米専門生産地・八雲の「風の子もち」

道南のうるち米が「ふっくりんこ」ならば、もち米はこの「風の子もち」です。八雲町が道南唯一の風の子もちの生産地で、白さ・粘りやコシがある・硬くなりにくいなどの特徴があります。「白さよし! 風味よし! ねばりよし!」がキャッチフレーズです。

もち米の稲は近くにうるち米の稲があると、うるち米に負けてしまうので限られた地域で、もち米は生産されています。



新・もち米キャラ
やくもっちゃん



風の子もちを使った「ふくふく」の大福
(JA 新はこだてとの共同開発商品)

にんじんやほうれん草、コーヒー、バナナなどの変わり種も。

先ほどの食育の紹介で出てきた餅つきイベントで青年部の方がついているのも、もちろん風の子もちです。