

# 営農ウィークリーNEWS

## 府内JA営農指導活動実績発表会 ～JA京都中央の島裕加里さん優秀賞に～



府内5JAから50人以上が参加しました。

11月8日マリアージュグランデにおいて、標記発表会がJA営農指導担当者ら約50人の参加で開催され、5JAより6人が地域に密着した活動を発表しました。JA京都中央からは営農販売課の島さんが、「地域特産物の販路拡大へ向けた新たな挑戦」と題して、通販やホテル内レストランへの販路拡大、京のブランド産品の出荷袋に自動包装機で作った袋も認可されるよう関係機関をまきこんだ活動や、それによって生産者の所得増につながった取組を報告し、優秀賞に輝きました。最優秀賞は中山間地での堀川ごぼう産地化の取組を発表したJA京都にのくにの新川氏が受賞しました。



例示をしながら発表する島さん

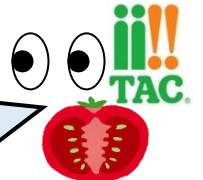


入賞した発表者と審査員の皆さん

### —TAC information—



向島 中井崇さんの「とまとジュース」が、みのりカフェで提供されています！



向島支店 中井崇さんの「とまとジュース」が、高島屋京都店3F（婦人服売場）にある「みのりカフェ」で、この11月より提供が開始されました。みなさん、是非みのりカフェに行ってください！

# 島さん発表資料（24枚）より抜粋



生産者の所得増大をめざしての発表課題

## 食べる通信とのコラボ

向島地域トマト農家の奥山貴徳さん。樽栽培トマトで病気になりにくく、甘みと酸味のバランスの取れたトマトを栽培しています。

食べる通信:食べ物付の定期購読誌  
7月号 当管内向島地域のトマトをメインに発行  
トマトと京山科なすを一般消費者へ発送

JA京都中央

「食べる通信」で向島トマトと山科なすを提供

生産者: 少ロットや規格外の野菜を利活用できないかだろうか。  
私: ホテルのレストランに納品できるかお願ひしてみます!

## カンラホテル・アンテルーム食材納品

ホテルカンラ京都  
ホテルアンテルーム京都  
～メニュー～  
※専らみの付いたサンド  
※トマトのアンタルコールモヒート  
※平日限定（土日祝は宿泊客専用です）

JA京都中央

## 京みず菜の包装資材の変遷

現在の三角袋  
自動包装機で包装された袋

JA京都中央

ホテル内レストランへの規格外品の納品

現行の三角袋以外に自動包装機の袋でも出荷可能に

## 自動包装機の設置と準備

JA京都中央

ブランドみず菜を自動包装機で出荷準備

## JAへの系統出荷により所得も増大

省力化を優先し、個別で「京の菜」として2010年から出荷  
↓  
2019年1月JAへ系統出荷を再開  
袋単価の価格上昇と所得増大。JAの販売高アップにも貢献

JA京都中央

ブランド産品で系統出荷に、単価もアップ