

営農ウィークリーNEWS

☆ 京おくらの目合わせ会 ☆ が開催されました！！

2022年6月14日(火)当JA本店にて栽培技術の向上や生産者相互の交流、出荷規格の統一を図ることを目的にして「京おくら」の出荷目合わせ会が行われました。生産者のほか関係者計38名の出席がありました。JA全農京都、京果、京印の担当者からは、「青果物と他産地の情勢」と「出荷調製時の注意点」について報告がありました。栽培技術面では、「低木仕立て栽培法」について普及センターから報告がありました。京おくらの選定基準、箱や袋の梱包方法等を参加者全員で共有しました。



もったい菜漬けキャンペーン！

また、目合わせ会と合わせて株式会社 Mizkan Holdings (以下ミツカン)さんよりキャンペーンの説明とミツカンの「カンタン酢」とおくらを使った料理の試食会が行われました。キャンペーンは、ミツカン、京都市、JA 全農京都、JA 京都中央が連携して「京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす」をコンセプトに5/15~7/15まで展開しております！ぜひ、手にとってご覧下さい！！

キャンペーンチラシ、レシピブックは「京おくら」のパッケージに同封予定です！



—TAC information—

加工用米「京の輝き」～京都限定酒造用原料～



当JA管内、最北端地域である京都市左京区久多地域で新たに「京の輝き」の栽培が始まりました。

京都には酒造好適米として独自品種「祝」があります。原料米にも府の独自品種を使い「京都オリジナル品種100%の京都ならではの酒を消費者にお届けしたい」という京都の伏見酒造組合さんの思いに応え、(独)農研機構中央農業総合研究センターと京都府農林水産技術センターが共同で新品種「京の輝き」の育成に取り組まれました。

6月16日(木)本店駐車場にて

みのい姫のふれあいマルシェ

を開催しました!



次回は7月21日(木)10時半~14時まで
開催予定です!