

営農ウィークリーNEWS

京おくらの圃場巡回調査を実施

5月14日、今年度2回目となる、京おくらの圃場巡回調査が行われました。

2019年より、管内で栽培を開始し、翌年には管内初の広域出荷部会が発足、さらなる産地拡大と生産振興、販売促進に取り組んでいます。

当日は、京都乙訓農業改良普及センター、京都市、JA職員が管内の栽培圃場を巡回し、生育の状況や、病害虫の発生状況を確認しました。

生育は順調で、早ければ6月上旬より出荷が始まる予定です。圃場巡回調査は、月1回、11月頃まで実施される予定です。



向島小学校の4年生を対象に

茶摘み体験と製茶工場の見学



覆い下で栽培される茶。
収穫真っただ中！

5月15日、向島茶生産部会は、京都市立向島小学校の4年生児童を対象に、収穫期を迎える茶栽培圃場で茶摘みの体験と、製茶工場の見学会を行いました。

説明を行ったのは、中西義明さん。

収穫最盛期の茶園にて、実際に茶葉の摘み取り体験をされました。

摘み取る茶葉は、芽吹いたばかりの『一芯二葉』の新芽を摘み取ります。

摘み取り体験後、摘み取った茶葉が、工場内でどのように加工され商品になるのか、丁寧に説明されました。

製茶工場。
結構暑いよ(汗)



京都茄子順調に生育しています

—TAC information—



当JA特産品の、「京都茄子」が順調に生育しています。京都茄子は、果皮・肉質共に柔らかく、お漬物や煮炊き物に重宝される、夏・秋を代表する旬の野菜の一つです。

京都茄子は、4月に定植され、5月中旬頃まで、霜害や昼夜寒暖差対策として、トンネル内で生育します。

「京都茄子」は、6月中旬ごろから出荷が開始され、11月頃まで収穫が続きます。



京都市×ミツカン

「もったい菜漬け®」で余りがちな野菜と地場野菜を食べつくそう！

～6月3日より、カンタン酢™で使い切り！家計を応援！#もったい菜漬けキャンペーンを実施～



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)と京都市は、使い切るのが難しいお野菜を新鮮なうちにおいしく食べきるピクルスメニュー、「もったい菜漬け」を2021年より提案しております。「もったい菜漬け」は、ごみ減量に先進的に取り組んでいる京都市と連携した食品ロス削減の取り組みとして、食べ物の“もったいない”廃棄を削減するお手伝いをしようと始まり、現在では、大阪府など他の自治体とミツカンが連携する取り組みも始まっています。

京都市が2017年に実施した調査では、1世帯(4人家族想定)あたりの食品ロスは1カ月あたり平均で5,000円を超える金額となっています。取り組み4年目となる今年は、余りがちな野菜や、地産地消応援素材をおいしく食べつくす、手軽でおいしい8つのレシピを新たに開発し、家計を応援していきます。

6月3日(月)からは、SNSの「X(旧 Twitter)」のミツカン公式アカウント上にて、50名様に「5,000円分のクオ・カード ペイ」が当たる「カンタン酢で使い切り！家計を応援！#もったい菜漬けキャンペーン」を全国で実施します。

ミツカングループの特設ページでは、全メニューのレシピなどを公開しておりますので、ご覧ください。
もったい菜漬け特設ページ:

<https://www.mizkanholdings.com/ja/sustainability/resources/initiative02/mottainazuke/>



京おくらのクイックピクルスでつくる揚げない酢豚



きゅうりの大野菜ピクルス



やみつきキャベツ漬

※JA 全農京都・JA 京都中央・JA 全農大阪は、株式会社 Mizkan の食品ロス削減の取り組みに参画しています。