



届ける安心、広がる笑顔、生まれる信頼 JAあいら

あいら

▶トピックス…春の香りと味覚を食卓へ 他



*詳しくは2ページに掲載



2013

3

March

No.251



春の香りと味覚を食卓へ

「あいら新ごぼう」の出発式が1月11日、隼人町のJAあいら本所で行われ、生産者や市場関係者など約50人が初荷の出発を祝いました。

JAあいら産の新ごぼうは、日照時間が長いことから他の地域産に比べ、豊かな風味と柔らかな食感が特徴となっています。

特に近年、サラダ感覚の食材として関東や関西方面での需要が多く、春の人気食材のひとつとなっています。

式では、JAあいらごぼう部会の藤山武行部長が「消費者の求める安心で安全なごぼうを届けるため、良質なごぼう作りに励み共販額の必達を期したい」と決意表明しました。



テープカットで出発式を祝う関係者



十三塚原選果場で行われる選果作業

この後、関係者によるテープカットを行い、万歳三唱で初荷を乗せたトラックが関東方面に向けて出発しました。

ごぼうの収穫は、1月上旬から4月上旬まで続き、157.3トンの販売数量と8,250万円の販売高を計画しています。



ごぼうを使った試食会も好評でした

2法人共同でISOを取得

「クリーンなかごしま茶づくり」に向けISO9001取得の認証授与式が12月17日、溝辺町の霧島市役所溝辺総合支所であり、行政や茶業関係者など約40人が出席しました。

ISO9001を取得したのは「ホッと一息霧島茶ISO共同体」。同共同体は、顧客満足の向上を図ろうと、同町の今吉製茶(代表 今吉耕己さん)と(株)福永忍製茶(代表 福永博明さん)の2法人が共同で発足させ、取得したものです。

ISOは、「品質マネジメントシステムの構築度」を測る国際標準で、取得することにより、産地間競争や国際競争力の向上が図れるほか、消費者が安心して高品質のサービスが受けられるようになります。

ISOを取得した福永さんは「取得したことで将来、海外へ向けた茶づくりの足がかりができた。同じ目的を共有できる茶工場に加入を勧め、霧島茶のブランド化と茶産業の確立をめざしたい」と抱負を述べていました。



ISOの認証書を授与される福永さん(右)と今吉さん(中央)

ウィンターキャンペーン当選者が決定



抽選箱を前に抽選を行う樋脇建治組長

5万円の旅行クーポン券が当たるJAあいら合併20周年記念キャンペーン(平成24年11月1日～12月28日)の抽選会が1月8日、隼人町のJAあいら本所で行われました。

抽選は、本所金融共済業務部の関係者が見守る中で行われ、各支店毎のボックスより引かれて15本の当選が決定しました。

当選者には、各統括支店より当選決定の通知を差し上げることになっています。

ちゃぐりん 2012 総集編

植えて!! 育てて!! 味わって!! 「農」や「自然」をたっぷり体感



4/21

↑入学初日の農作業はスイートコーンの種まきからスタート。



6/23

↑Aコープの見学では、販売や流通を学びました。



7/14

↑待ちに待ったスイートコーンの収穫です。



4/21

↑これから数か月かけて、ぶどうの成長を観察していきます。



6/23

↑最初の観察から2か月。色や大きさに変化は…?



7/14

↑たくさんのお客さんがスイートコーンの販売を待っていました



9/8

↑収穫を迎えたぶどう。まずは手始めに試食から…



10/13

↑夏の間に勢いよく伸びた雑草の防除です。



11/17

↑3種類の肉の食べ比べ。やっぱり和牛に人気集中。



9/8

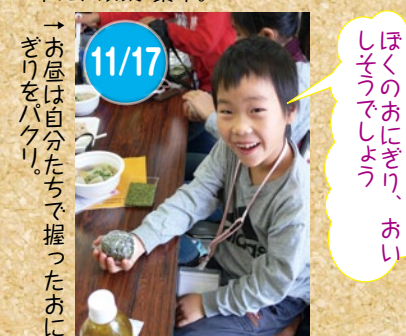
→11月の収穫に向けて野菜の苗や種を植えていきました。

早く大きくなってね



10/13

小さな粒が弾けて
こんなに大きくなったよ



11/17

→お昼は自分たちで握ったおにぎりをバクリ。

ほくのおにぎり、おいしそうでした。



12/8

↑スクールも今回が最終。みんなでみかん狩りです。



12/8

↑たくさんの人を支えられての「ちゃぐりんスクール」でした。

ちゃぐりんスクール