



恭賀新年

旧年中は格別のご高配を賜り
厚く御礼申し上げます
皆様のご健勝と貴社の益々のご発展を
心よりお祈り申し上げます
本年も変わらぬお引き立ての程
宜しくお願ひ申し上げます

新潟米宣伝会&新潟の食商談会 in 香港

新潟の米と各種食材を香港食品関係者へ宣伝するため、12月16日に香港のニューワールドミレニアム香港ホテルで「新潟の食商談会」が行われました。香港の食材関係者30企業と新潟県の関係機関及びJA佐渡を含む新潟県内多数の企業が参加しました。JA佐渡としての出展品目はおけさ柿・あんぼ柿と冷凍柿で、来場者の皆様にご試食いただいたところ特に冷凍柿に興味を示す業者が多く、あんぼ柿については味の評価が高かったです。数社と個別で面談しましたが、あんぼ柿と冷凍柿の価格提示を求められ、佐渡の柿への関心の高さに驚くと共に、より一層良い品を生産していこうと感じた商談会でした。

佐渡で米の次に多く生産されているのは柿ですが、それ以外にも洋ナシ・キウイやリンゴ・みかんなど、温かい地域でできる果物と寒い地域でできる果物の両方が収穫されます。お米以外のこうした農産物の情報を今後も掲載させていただきますのでどうぞよろしくお願いいたします。



26年産米の集荷・販売状況

島内の地域差で比較的収量が多かった地区と少なかった地区での多少のバラツキはあったものの、佐渡地区全体での作況指数は「98」の「やや不良」で、反収は515kg程度となりました。一方で、品質面ではコシヒカリの一等米比率が89%と近年にない高い結果となりました。登熟期の低温、少照の影響はあったものの、適切な水管理と作期に応じた適正な施肥を行ったことから、品質向上につながったものと思われます。

前年と比較すると販売進度は若干遅れているようですが、集荷数量からみると出庫は順調に進んでいます。また、契約率も高い数値となっており、26年産の品質が良かったことから取引先の皆様より評価いただけたと、生産者と共に喜んでいます。

27年産もおいしさともみばえの両方を兼ね備えた佐渡米づくりに努めて参ります。



新鮮空間—よらんか舎

JA佐渡が経営する農産物直売所「新鮮空間 よらんか舎」は、8月オープン以来4ヶ月が経過しました。島内最大規模の直売所として、地元の野菜、加工品など約200品目を扱い、出荷者は306名になり、売上は昨年より4倍に増加しました。

「新鮮空間 よらんか舎」を拠点として、出荷者は島内全域から持ち寄り、また遠隔地からはJA集配により、新鮮な地元で取れた農産物を供給できるようになりました。

出荷者は必ず栽培管理日誌を提出し「安心・安全」な農産物であることを消費者にお伝えすることで一層の評価をいただき、出荷者の次の生産への意欲につながり、直売所の運営と地産地消の取り組みは徐々に実を結んでいきます。

出荷者も消費者も皆が活き活きとした「新鮮空間 よらんか舎」は新しい年もみんなに愛される直売所となるように努めてまいります。

