農業のために 地域のために 明日のために
JA共済の 地域貢献活動
©2017 JA-KYOSAI

Production companies RAI-S Inc
Main Photo & Design by TATSUYA FUJINO

日本で食べるものは、日本で作る

「国消国産」を実践しよう！

キッド
「国消国産」ってなに？

「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という、JAグループの考え方だよ」

新型コロナウイルス感染拡大により、マスク需要が急激に増え、その大部分を輸入に頼っていたことから、国内は深刻なマスク不足に陥りました。もしそれが食料であったならどうなっていたでしょうか…。
実際にコロナ禍で、いくつかの国が食料の輸出を制限しています。また、食料不足に陥っても、短期間での食料増産は難しいことです。こうした実態を多くの方に理解していただき「食料を生み出す農業・農村を支えたい」と思う人を増やしていく事が重要です。

食を取り巻く5つのリスク

1. **食料自給率の低迷**
   食料の多くを輸入に頼り続けている
2. **農業生産基盤の弱体化**
   農家の減少と高齢化、農地の減少が進む
3. **自然災害の多発**
   世界と日本の農業が多くの災害に直撃される
4. **世界的な人口増加**
   世界の人口増加で食料不足が懸念される
5. **国際化の進展**
   輸入増加で食料自給率低下の可能性がある

国消国産で、食の安心を次の世代に

そのようなリスクの中で、JAグループは「国」民が必要とし「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、「国消国産」という考え方を提起しました。私たちの毎日の「食」の安心はもちろん、子どもや孫たちの世代にまで、この日本で豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、「国消国産」は、日本の「食」のこれからにとって、大きな意義をもっています。

SDGsの達成にもつながる「国消国産」

国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産していくという「国消国産」を進めることは、食料の輸入に依存しないということへつながります。食料の安全保障と持続可能な農業の促進を目標とするSDGsの目標2「飢餓をゼロに」や目標12「つくる責任　つかう責任」、目標13「気候変動に具体的な対策を」の実践になります。
そのためにもJAおおいたは消費者の皆さまのために、組合員・生産者の皆さまとともに、農業生産の拡大、安全安心な農作物の提供そして安定供給に努めてまります。

出展：JA全中　林修先生と学ぶ「国消国産」講座 引用

YouTubeで見逃し配信中

番組を見逃した！というあなたのために、JAおおいた公式YouTubeでは、「ハッジパッジTV」を再配信しています。
見逃した方はもちろん、一度見た方もぜひもう一度ご覧ください！

チャンネル登録お願いします！

JAおおいた公式YouTubeはこちらから！

番組内キーワードを答えて「おおいた和牛」を当てよう!!

番組では5,000円相当の「おおいた和牛」を毎月3名さまにプレゼント。
ご応募は、JAおおいたホームページにあるハッジパッジTVプレゼント応募フォームへ必要事項と、番組最後に発表されるキーワードを入力してください。

応募はこちらから！

HODGE PODGE PRESENT

- A 豊後牛（1万円相当） 5名様
- B 赤採りトマト（1,500円相当） 15名様

＜応募方法＞
はがきに、住所、氏名、年齢、電話番号とプレゼントを明記のうえ、ご応募ください。本誌を読んだ感想やJAについてのご意見などもお書き添えください。なお、ご応募いただいた情報につきましては、転用・流用いたしません。

宛先：〒870-0846　大分市花園三丁目2番10号
JAおおいた 総務部 組織広報課　ハッジパッジ　宛

※当選はプレゼントの発送を持ってかえさせていただきます。
締め切り：令和4年10月22日（土）消印有効

編集後記

お待たせしました！
JAおおいたコミュニティ紙ハッジパッジ第７号発刊です。まだまだ続くコロナ禍ではありますが、皆さまいかがお過ごしでしょうか？今回は皆さまの気持ちが少しでも明るくなればと思い「真っ赤なトマト」を紹介させていただきました。赤くなってから収穫されている「赤採りトマト」を初めて知った方もいらっしゃるのではないでしょうか。ぜひ他のトマトと食べくらべをしてみて下さいね。
また、裏面に少し紹介させていただいた「国消国産」はSDGsの達成にもつながるとても重要なことです。消費者の皆さまには、大分県産の農畜産物を食べて・飲んで県内農業をぜひ応援していただきたいです。
それでは、次回もまた皆さまと笑顔で会える日を楽しみにお待ちしています。

JAおおいた
発行／大分県農業協同組合　編集／総務部 組織広報課
〒870-0846　大分市花園三丁目2番10号
TEL：097-535-7263

トマトの特徴

料理を彩ってくれるトマトは、サラダやパスタはもちろん、炒め物や煮込み料理などにもよく使われ、加熱すると甘味やコクが深まり、肉や魚などの食材とも相性抜群です。また、栄養価も高く、とても優れた野菜といえます。品種も豊富で、果皮の色も赤だけでなくオレンジや黄色、緑などカラフルで見た目もにぎやかです。

トマトの選び方（見分け方）

全体が赤く染まり、ずっしりと重いもの。皮に張りとツヤがあり、ヘタが緑色でピンとしているものが新鮮です。ヘタがしおれて黒ずんでいるものは収穫してから時間が経っています。お尻（果頂部）を見たときに放射線状のスジがきれいに出ているものは甘味が強いとされています。

旬

トマトは年間を通して流通しています。比較的多く出回るのは7～8月頃です。

トマトの栄養と効能

（可食部100g中）

生：βカロテン当量（540mcg）、
カリウム（210mg）
注目成分：リコピン、ルチン

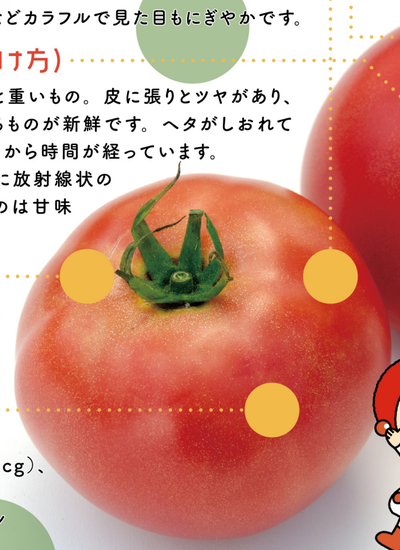
期待される効能
風邪予防、がん予防、高血圧予防、心筋梗塞予防、脳梗塞予防、動脈硬化予防
※トマトの赤い色素成分「リコピン」はカロテノイドの一種で、高い抗酸化作用があり、免疫力アップや発がんを抑える効果があるといわれています。

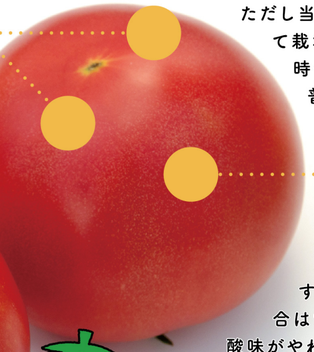
トマトの歴史

ペルー、ボリビア、チリ北部にかかるアンデス高地が原産地とされ、インカ帝国においてはすでに栽培が行われていました。日本へ渡ってきたのは 17 世紀頃で、江戸時代の絵師である狩野探幽が寛文 8 年（1668 年）にトマト（唐なすび）を描いています。ただし当時はまだ観賞用で、食用として栽培されるようになったのは明治時代以降。一般家庭にトマトが普及したのは第二次世界大戦後になります。

トマトの保存方法

新鮮でかためのものは常温（15～20度前後）の涼しい場所で保存します。トマトは追熟するので、青みが残っている場合は常温でしばらく保存しましょう。酸味がやわらぎ、果皮も赤くなってきます。完熟したトマトはラップをするかポリ袋にいれて冷蔵庫の野菜室へ。完熟したらなるべく早めに食べるようにしましょう。





知って欲しいの ● 誰が作っているの？ ● どこで ● こういう食べ方もあるよ ● どんなふうに育てて

＼カンタンおいしい／

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

前菜やおつまみとして食べられる、見た目も美しい料理。イタリア料理で人気のサラダ「カプレーゼ」をご紹介。

材料（２人前）

- トマト …… 1個
- モッツァレラチーズ …… 100g
- バジル …… 6枚
- パセリ …… 少々
- オリーブオイル …… 大さじ1
- 岩塩 …… 少々
- 黒こしょう …… 少々

作り方

1. トマトはヘタを取り、1cm幅に切ります。
2. モッツァレラチーズは1cm幅に切ります。
3. お皿に1、2、バジルを交互に並べます。オリーブオイルをかけ、岩塩と黒こしょうをふって完成です。

point ▸ 塩加減は、お好みで調整してください。

赤採りトマト

『赤採りトマト』は「お客さまに美味しいトマトを届けたい」という生産者の想いから生まれました。
樹の上で赤くなってから収穫することで味が濃く、赤い色素のリコピンも一般的なトマトより多く含まれています。一般的にトマトは赤くなると割れやすくなりますが、『赤採りトマト』はその弱点を補うために品種を選び傷がつかないよう細心の注意を払い収穫しています。
主な産地：竹田市、由布市

"赤くなって採られるトマト"を体験してほしい

ＪＡおおいた豊肥エリアトマト部会に所属している竹田市の佐藤勝巳さん（50）は、農業をしていた父親の後を 21 歳で継ぎ就農して 29 年になります。現在はトマト、米、アスパラガスを栽培し、約13aで「赤採りトマト」を栽培しています。「赤採りトマト」を栽培する佐藤さんは「赤くなってから収穫して出荷される赤採りトマトと普通のトマトの違いを食べくらべてほしいですね。選ぶときはヘタの部分が青くて、固くて張りがあるトマトを選んでほしいです。おすすめの食べ方は、我が家ではハーブソルトをちょっとかけて食べるのが美味しいです！」と話しました。

美味しい「トマト」をつくるために

栽培するなかで気を付けていることは、常にハウス内を綺麗に整備して作業をしやすくしていると話す佐藤さん。以前は葉っぱなども下に落としたままにしていたものを、その時その時に片づけて常に綺麗していることだそうです。また、所属するトマト部会も GAP※に取り組み安全・安心なトマトを栽培しています。
作業は、奥さまの恵さん（53）と息子の太一さん（22）とアルバイトを雇い行っており、息子の太一さんは佐藤さんの後を継ぐと就農して1年目です。太一さんは「収穫量が多いと大変だけど、楽しいです」と笑顔で話しました。
佐藤さんは「良いトマトを作って、食べて美味しいと言われることが嬉しい。息子も後を継いでくれているし、これからも多くの方に美味しい赤採りトマトを手に取ってもらえるように、頑張っていきます」と話しました。

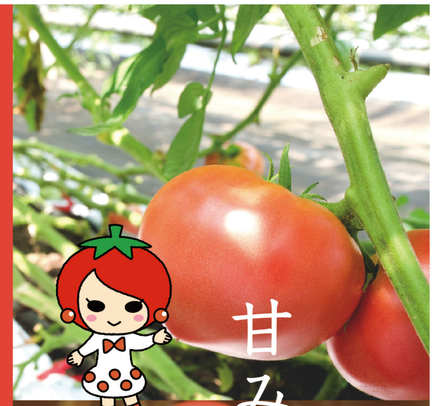
※GAP とは… GAP【GOOD AGRICULTURAL PRACTICE（農作業工程管理）】の略で、直訳すると「良い農業の実践」を意味します

トマト部会

ＪＡおおいた豊肥エリアトマト部会は、標高 300ｍ～700ｍの冷涼な気候を活かした夏秋収穫トマトを栽培しています。現在、部会員 69 名、21ha で栽培をしています。
竹田市が高齢者施設の入居者に新鮮なトマトを食べていただきたいとの思いで昭和 55 年より始まった「トマト愛の定期便」は、現在まで JA おおいた豊肥エリアトマト部会より毎年 8 月に提供し、入居者のもとへ届けられています。

トマトが出荷されるまで

樹の上で赤くし収穫されたトマトは 1 玉 1 玉着色度合いを丁寧に確認し、その後、選果場で赤採りトマト専用のパッケージ室で傷や形を確認しトレーに乗せラッピングされます。出荷時にはトマトに傷がつかないよう緩衝（かんしょう）材入りのコンテナに丁寧に並べ出荷されています。



甘みがぎゅっとつまった
真っ赤で丸いキュートなトマト！