



皆様こんばんは！

本日の職場例会は、一色親睦委員長主催の観月例会との連携企画です。JA兵庫西さんと播州の農業について学習し、その後の観月例会では、播州の秋の恵みのお食事とお酒を楽しもう！との趣旨です。

まずは私の会社である株式会社高田商店の話から始めます。職業分類は穀類配布であります。高田商店は私の曾祖父である高田寿吉によって明治25年（1892年）に創業されました。創業時の会社名は「高田寿吉商店」でありました。高田寿吉は赤穂の出身で、運び屋のような仕事をしていました。このあたりの農家を回って麦や大豆を買い集めて、龍野にたくさんあったお醤油屋さんに販売していた。また、農家の冬の内職として作った素麺も売ってもらって、大阪などへ販売していたようです。加えて、お醤油屋さんから出る醤油粕を分けてもらい肥料として農家に販売もしていたと聞いております。これは、今、私がしている仕事内容と全く同じであります。今は少し現代風にアレンジして、今から講義をして頂く農協さんと協働するようになっておりますが、130年も続いているということは、皆様に喜んでいただいているのかなあと考えております。

## 播州の農業について

JA兵庫西 揖龍宮農生活センター

センター長 内海 満仁様 管理役 竹田 拓二様 営農指導員 中村 純也様

### 農業者の所得増大

JA兵庫西では、小規模・零細農家の農業所得を上げるため、小ロットでの販売が可能な農産物直売所「旬彩蔵」を組織の中心に位置付け、この「旬彩蔵」を中心に、次のような取り組みを進めております。

#### 付加価値の向上

##### ●JA兵庫西ブランド米「にっしーライス輝(かがやき)」の創出

JA兵庫西管内の畜産農家の良質な堆肥を投入し、減農薬・減化成肥料による栽培を基本としたお米を当JAブランド米「にっしーライス輝」として販売開始しました。

このお米を当JA直売所で精米販売することにより付加価値向上を図り、地場産の安心・安全かつおいしいお米として、販売拡大を図ってまいります。



##### ●契約栽培米

農産物はみやみやたらに作っても売れるものではありません。市場で必要とされているものを作る「マーケティング」の発想に基づき、生産・販売していくことが必要です。

当JAでは回転寿司チェーン・スシローをはじめとした外食チェーン等との契約栽培米の取扱いを拡大しております。

ひょっとしたら、皆さんがスシローに行き食べられているお寿司は、当組合管内産のお米が使われているかもしれませんね（笑）



$$\begin{array}{c} \text{付加価値} \\ \text{の向上} \end{array} \times \begin{array}{c} \text{生産量} \\ \text{の拡大} \end{array} + \begin{array}{c} \text{コスト} \\ \text{低減} \end{array} \\ = \text{農業所得の増大}$$

### 農業生産の拡大

収益 = 単価 × 量 + コスト低減 なので、農業所得を上げていくためには生産量の拡大が重要です。この量を増やしていく施策として、機械化等による効率化や出荷者の増加などの取り組みを進めております。

#### 生産量の拡大

##### ●機械体系

＜タマネギ＞ たねまき・播付けから収穫まで、機械導入により農家の労力軽減を図っています。これにより収穫されたタマネギをJAが農家から買取ることにより、農家の安定した所得の確保を図っています。

この買取ったタマネギは、農産物直売所「旬彩蔵」での周年販売をはじめ、Aコープ等の量販店や学校給食にも出荷しております。

＜ジャガイモ＞ タマネギ同様、年間を通して需要のあるジャガイモについて、「旬彩蔵」において周年販売できる生産体制の整備を図っております。

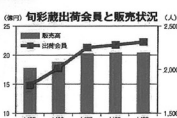


##### ●「旬彩蔵」出荷会員の増加

組織の中心と位置付ける「旬彩蔵」では、昼以降の品不足に悩まされており、もっと出荷してもらえれば、農業者の所得をもっと増やせる状況にあります。

JA兵庫西では、新たに出荷いただける会員を増やし、地域のみならず安全・安心・新鮮な地元の農産物提供に取組んでいます。

出荷いただくための対応として、物流便の巡回による集荷補助や営農指導員による栽培指導など、生産者にとってかゆいところに手が届く対応を心掛けております。



#### コスト低減

##### ●生産コストの低減

農業所得を増やしていくためには、生産コストの低減を図ることも有効な手段の1つです。方法として、2つの方向性があります。

- ①肥料・農薬を安く提供すること  
予約購入による割引や、共同購入による銘柄集約やジェネリック農薬などによる安価提供に取り組んでいます。
- ②必要な肥料・農薬を必要な量だけ使用すること  
峰相野菜苗生産基地内に設置している土壌分析室の活用により、適正施肥を提案しています。



農産物直売所『旬彩蔵』を中心としたJA兵庫西の取組み



直売所へ 行こう♪



JA 兵庫西

[illegible]

**G** 旬彩蔵 上郡



【住所】  
赤穂郡上郡町  
竹方 2311

【TEL】  
0791-52-6800

【営業時間】  
9:00～17:00

**E** 旬彩蔵 山崎



**住所**  
茨城県市山崎町  
今宿 100-4

**TEL**  
0790-62-4209

**営業時間**  
11:00~17:00

**D** 旬彩蔵 たつの

たつの市龍野町  
番本 704

TEL  
0791-62-1011

営業時間  
9:00~17:00

[illegible]

**経路市書写**  
875-8  
TEL 079-266-3910  
9:00～17:00

9:00～17:00

9:00～17:00

9:00～17:00

9:00～17:00

9:00～17:00

9:00～17:00



点 火 式



炊きあがり

かまど



J A兵庫西  
内海 満仁 様



例 会



J A兵庫西 竹田 拡二 様

J A兵庫西  
中村 純也 様



## 観月例会

### ●親睦委員会 委員長 一色 かつみ



去る10月21日、1年10ヶ月ぶりに親睦行事が行われました。職場例会と観月例会の連携行事となりました。テーマは地元応援と日本経済の回復を願いまして、播州食材とお酒、それと日本ワインにこだわりました。お席の原則移動禁止などコロナ対策にご協力頂きつつも、久しぶりのことでしたので、それなりにお楽しみ頂けたのではないかと思います。

お食事の内容は、龍野産の紅芋や無花果、黒枝豆に銀杏、生落花生までありました。また和牛ヘレスステーキが柔らかくてとても美味でした。メは職場例会時にJAの方に竈で炊いて頂いた兵庫西産コシヒカリの新米に、龍野産唐辛子味噌と明太子を乗せてぺろりと頂きました。お酒は山陽杯さんの超辛播州一献。ワインの赤は長野県のメリタージュのカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー、白は同じくメリタージュのシャルドネの計6本を奮発致しました。日本ワインは以前より随分とパンチが効いて美味しくなりました。ノンアルコールワインも本格的な日本産をご用意して頂きました。ワインにつきましてはあっという間に無くなってしまいましたので、次回は倍増したいと存じます。

この度は色々と皆さまにご協力頂きありがとうございました。





開会挨拶：神名会長



新会員歓迎：  
原 誠吾 会員

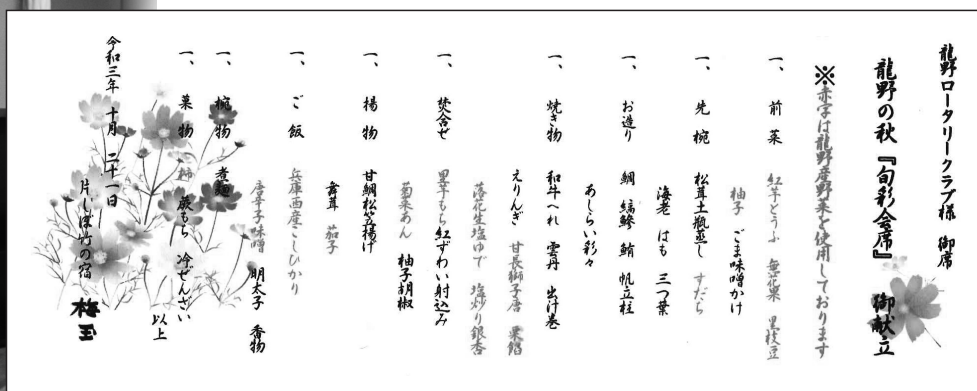


乾杯：中村直前会長

サックス演奏：  
中村 孝秀 会員



お品書き





閉会挨拶：  
本條会長エレクト