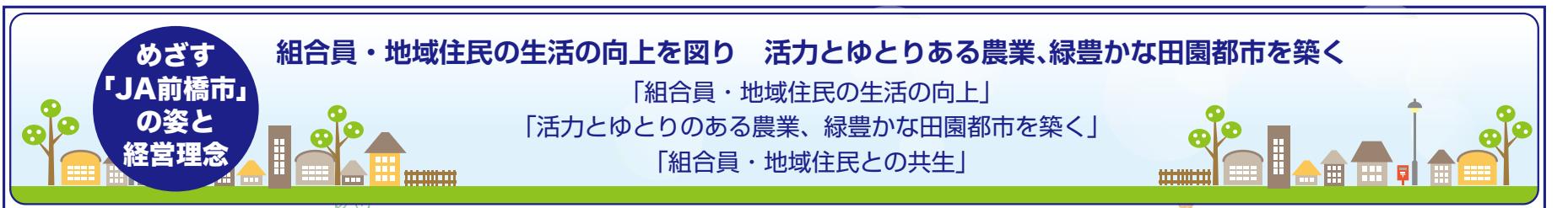


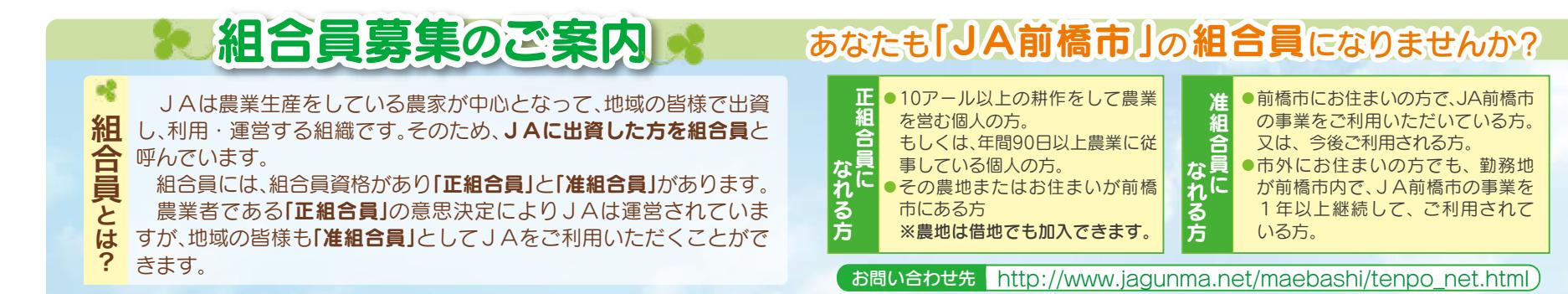
あくじ



めざす 「JA前橋市」 の姿と 経営理念

組合員・地域住民の生活の向上を図り 活力とゆとりある農業、緑豊かな田園都市を築く

「組合員・地域住民の生活の向上」 「活力とゆとりのある農業、緑豊かな田園都市を築く」 「組合員・地域住民との共生」



おいしいお米づくりを支えるJAの力



苗づくり



種粒をまいてから発芽させ、田んぼに植え付けられる大きさになるまで、幼い苗を育てます。日光や温度、湿度などに注意しながら、細やかな管理を行い、丈夫な苗づくりを目指します。

JAの役割

種粒や育苗資材の手配、JA育苗センターで良質な苗の供給を行います。

田植えの準備



田んぼの土を耕し、水を引き入れて田植えの準備を始めます。肥料をまいて土を豊かにし、苗が元気に育つ環境を整えます。

JAの役割

土づくりや肥料の選定など、営農指導員が生産者のサポートをします。

田植え



育った苗を田植え機や手植えで田んぼに植え付けます。田植えは稻作の始まりであり、収穫へ向かた重要な工程です。

JAの役割

田植え後の病害虫対策について、農薬の選定などを営農指導員がサポートします。

生育管理



稻の生育段階に応じた追肥や、入水・中干し・落水という水管理を行い、品質の向上や収量の増加を図ります。

JAの役割

営農センターごとに現地講習会を開催し、地域に適した栽培管理をサポートします。

稲穂が実るまで



稲穂が実るまで、暑さや天候の変化に気を配りながら日々田んぼを見回り、雑草や病害・害虫から稻を守るために細やかな管理を続けます。

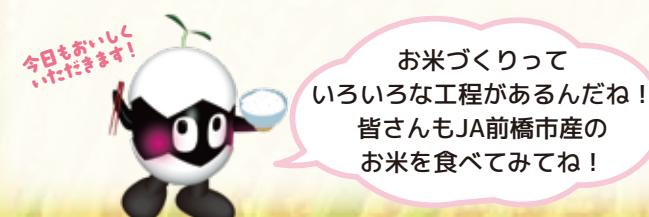
JAの役割

雑草や病害虫対策の農薬の選定など、営農指導員が生産者のサポートをします。

食卓へ



こうして、JAと生産者の協力で生まれたお米が、皆さんの食卓に届きます。一粒一粒に込められた想いを感じながら、ぜひ味わってみてください。



お米づくりっていろいろな工程があるんだね！
皆さんもJA前橋市産のお米を食べてみてね！

出荷



等級が決まったお米は、JA全農などへ玄米の状態で出荷されます。JA全農では鮮度と品質を管理しながら全国各地へ流通させて消費者においしい状態でお届けしています。

JAの役割

紙袋やフレコン（1トン袋）に荷造りされた玄米を出荷先に引き渡します。

検査



等級検査は、玄米の品質を評価するため行われる公的検査です。品質が明確になることで、流通や販売の信頼性を高めます。

JAの役割

精米した玄米を農産物検査員の資格を持つJA職員が厳正に精査し、格付けします。

乾燥・粒搗り



刈り取り後の穀は、生産者が所有する乾燥設備やJAが運営するカントリーエレベーター・ライスセンターを利用し、保管に適した水分量になるまで乾燥させます。その後、粒搗りをして玄米にします。

JAの役割

生産者から預かった生穀を共同乾燥施設で乾燥し、粒搗りを行います。

稻刈り



稻刈りは、稻が十分に熟し、穂が黄金色になった頃に行います。タイミングを見極めることが、おいしいお米づくりのポイントです。

JAの役割

田んぼの巡回を行い、適切な刈り取り時期を生産者へアナウンスします。

JA前橋市の取り組み

JA前橋市は、消費者の皆様に安全・安心なお米を提供することを第一に心掛け、生産から出荷まで一貫した管理体制を整えています。

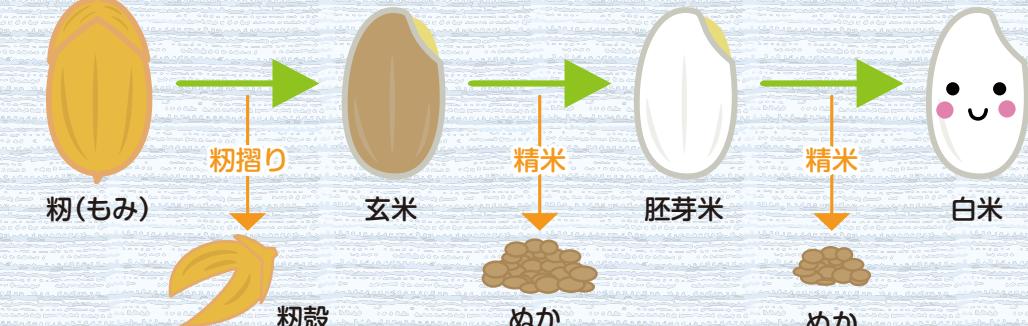
市内7カ所の水稻育苗センターでは、厳選した種子粒に適切な消毒を施し、病気に強い健康な苗を育てます。田植えから収穫までの間、JAの営農指導員が田んぼの巡回を行い、生育状況の把握や病害虫の早期発見・早期対策に努めています。さらに、各営農センターでは定期的に栽培講習会を開催し、生産者へ適切な栽培方法や最新の情報を共有しています。

収穫された稻は、生産者によって市内8カ所の共同乾燥施設（カントリーエレベーター・ライスセンター）に搬入され、JA職員が乾燥・調製を行います。品質を均一に整えて包装したのち、玄米として県内の業者へ安定的に出荷しています。

そのほか、生産者が記帳した栽培履歴（作業日や使用した肥料など）を基に、管理状況の把握や翌年産に向けてのフィードバックを行うなど、美味しいお米の安定生産に寄与できるよう様々なサポートを展開しています。

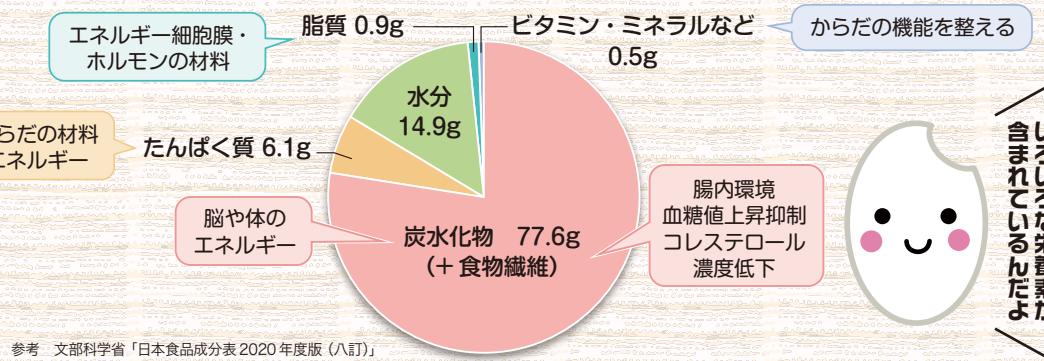
JA前橋市はこれからも、皆様に信頼されるお米づくりに全力で取り組んでまいります。

お米が白米になるまで



稻刈りをして収穫した稻穂には「粉(もみ)」がついています。粉搗りをし、粉の外側についている「粉殼」をとったものを「玄米」。玄米を精米して「ぬか」と「胚芽」を取り除くと「白米」になります。

お米の栄養【お米100gあたりの栄養成分】



お米の栄養は、三大栄養素の糖質、脂質、たんぱく質はもちろん、ミネラルやビタミンなど、代謝を促進する栄養素がバランス良く含まれています。

お米には含まれているんだよ

普段、何気なく食べているお米。

皆さん、そのお米がどのように生産されているかご存じですか？

お米づくりは、昔から「88の工程がある」といわれるほど、たくさんの手間がかかります。その裏には、生産者とJAが力を合わせ、さまざまな工夫や努力を重ねています。

今回は、田んぼから食卓までのお米の道のりと、JAの役割をご紹介します。