

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」

前橋市 農業まつり 11月8日(土)

「食」と「農」にふれあうイベント盛りだくさん!

令和7年 11月8日(土)

会場 JA前橋市本所・ちびっこ広場 (前橋市富田町2400-1)

9:00から14:00まで 雨天決行

青果物せり

新鮮な青果物が
せいぞろい!

11:00~

野菜の詰め放題

第1回 玉ねぎ 9:00~
第2回 じゃがいも 12:00~

各1回 300円

※無くなりしだい終了とさせていただきます。

親子きゅうり収穫体験 & きゅうり・なす選果場 見学ツアー

10:00~

事前予約制

※子ども30名定員
詳しくはHPをご覧ください。

大抽選会

各ブースで買い物をして
抽選券をゲットしよう!

第1回 玉ねぎ 9:00~
第2回 じゃがいも 12:00~

※無くなりしだい終了とさせていただきます。

楽しいイベント盛りだくさん!

農畜産物・加工品販売

前橋産の新鮮野菜
農畜産物加工品の販売
赤城の恵ブランド
認証品の販売

手作りバター体験

カンタンに
おいしいバターが
手作りできるよ!
(無くなり次第終了)

ホールクロップサイレージお絵描き大会

農家さんへ応援
メッセージを書こう!

乳いぼり体験コーナー

酪農のお仕事体験!
(牛の模型を使った
擬似体験です)

キッチンカーコーナー

前橋産農畜産物使用の
農業まつり
限定メニューを
特別販売!!

はたらくるま大集合

パトカー・白バイ・
トラクターがやってくる!!

ハ木節実演

本場のハ木節を
お楽しみください!

JA前橋市ホームページもご覧ください。

HPIは、こちらから!

会場案内図

当日は駐車場の混雑が予想されますので、乗り合わせにてお越しください。

※特定家畜伝染病の発生状況によりイベント内容が変更又は開催中止となる場合がございますので予めご了承ください。

前橋市農業まつり実行委員会

JA前橋市営農部 TEL.027-261-3832
平日 8:30~17:20 (電話対応時間)

JAで試してみるとおトク!

お見積りはざっとかんたん! ぜひお声をかけ!

握るだけで すぐ分かる

JAの自動車共済

今なら見積るだけで 1,000円 素敵な賞品が当たる!

お見積りキャンペーン

1さらに! 自動車保険証券をスキャンすると 5倍!

JAの自動車共済

2025年4月1日~2026年3月31日

お見積りキャンペーン

お見積りキャンペーン

家計に優しく、どんなときも親身で頼れる! JAの自動車共済、ここがいいね!

①負担が軽くなる掛金割引が豊富。

②気になったとき、もしものとき、担当者に相談できて安心。

94.3%

キャンペーン概要 お気軽にお近くのJA窓口にご相談ください。

JAマイカーローン JA教育ローン

JAマイカーローン JA教育ローン

1,000円 15年以内

1,000円 15年以内

年1.6% 年1.0%

JA前橋市本所 ローンセンター

毎週 日曜日も営業!!

JA前橋市 本所 (富田町) 1階で営業中!!

金利軽減適用条件

給与振込 JA個人ネットバンク JAカード(クレジットカード)

こちらから仮審査のお申込ができます。

JA前橋市 組合員の皆様へ JAでんき

JAグループだから 簡単 安心 安い

はじめました!

JAでんきとは

組合員のみなさまが日々ご利用されている電気の料金をお安くするために、JAグループが取り扱う電気メニューです。切り替え簡単、JA口座をそのままご利用できます。

JAでんきに切り替えると・・・

電気料金 最大 3,000円 おトク!

ガス料金 最大 2,640円 おトク!

ガスとでんきのセット割で 毎月のガス料金が220円(税込)お安くなります!

切替は簡単!

Step 1 所定の申込書と※検針票の準備

Step 2 JAでんき代理事業者またはJAでんき担当者へ提出

Step 3 指定のメールアドレスへ切替日程等ご案内

お申込み・ご相談は、下記連絡先までご連絡ください!

JA前橋市LPガスセンター TEL:027-261-5599

組合員募集のご案内

JAは農業生産をしている農家を中心となって、地域の皆様で出資・利用・運営する組織です。そのため、JAに出資した方を組合員と呼んでいます。

組合員には、組合員資格があり「正組合員」と「准組合員」があります。農業者である「正組合員」の意思決定によりJAは運営されていますが、地域の皆様も「准組合員」としてJAをご利用いただくことができます。

あなたも「JA前橋市」の組合員になりませんか?

正組合員になれる方

- 10アール以上の耕作をして農業を営む個人の方。
- もしくは、年間90日以上農業に従事している個人の方。
- その農地またはお住まいが前橋市にある方
- ※農地は借地でも加入できます。

准組合員になれる方

- 前橋市にお住まいの方で、JA前橋市の事業をご利用いただいている方。又は、今後ご利用される方。
- 市外にお住まいの方でも、勤務地が前橋市内で、JA前橋市の事業を1年以上継続して、ご利用されている方。

おいしいお米づくりを支えるJAの力

普段、何気なく食べているお米。皆さんは、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。

苗づくり



種籾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、若い苗を育てます。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

種籾や育苗資材の手配、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。田植えは稲作の始まりであり、収穫へ向けた重要な工程です。

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



稲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、雑草や病気・害虫から稲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。

出荷



等級が決まったお米は、JA全農などへ玄米の状態でお届けされます。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ることで消費者にい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に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

籾摺り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・籾摺り



刈り取り後の籾は、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、籾摺りをして玄米にします。

JAの役割

生産者から預かった生籾を共同乾燥施設で乾燥し、籾摺りを行います。

稲刈り



稲刈りは、稲が十分に熟し、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。

今日もおいしいいただきます！
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！

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。

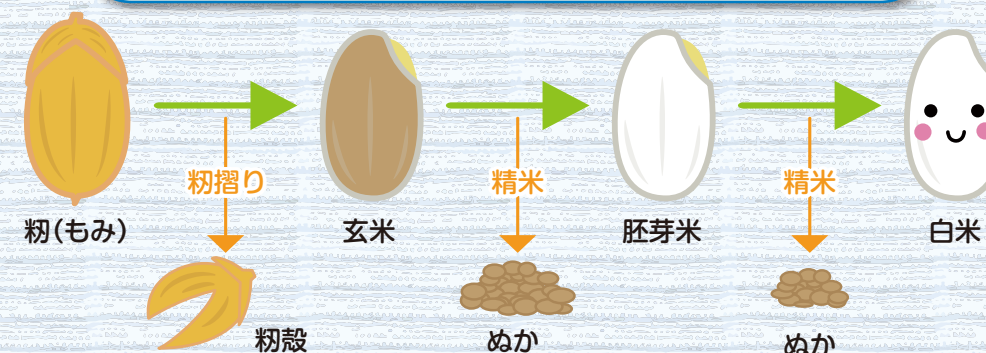
市内7カ所の水稻育苗センターでは、厳選した種子籾に適切な消毒を施し、病気に強い健康な苗を育てます。田植えから収穫までの間、JAの営農指導員が田んぼの巡回を行い、生育状況の把握や病害虫の早期発見・早期対策に努めています。さらに、各営農センターでは定期的に栽培講習会を開催し、生産者へ適切な栽培方法や最新の情報を共有しています。

収穫された稲は、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。

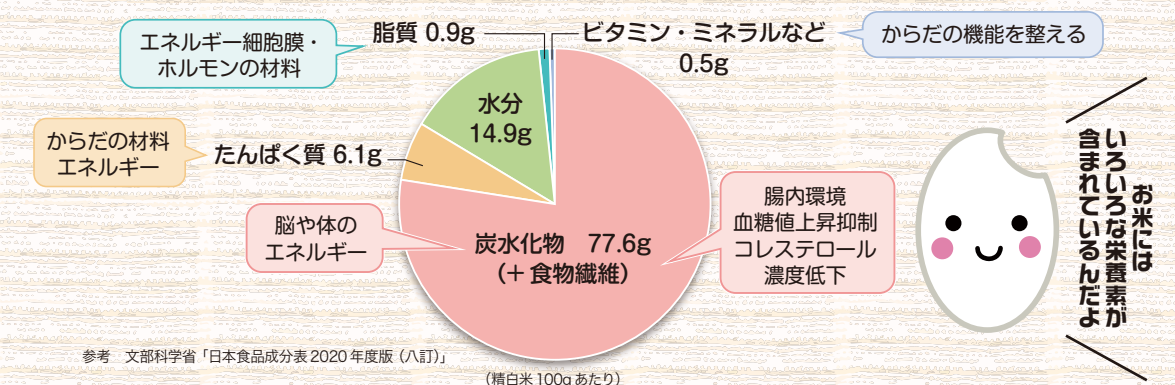
JA前橋市はこれからも、皆様に信頼されるお米づくりに全力で取り組んでまいります。

お米が白米になるまで



稲刈りをして収穫した稲穂には「籾(もみ)」がついています。籾摺りをし、籾の外側についている「籾殻」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】



参考 文部科学省「日本食品成分表2020年度版(八訂)」

(精白米100gあたり)

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。