

» KYODO

協同

新時代をひらく協同

— 持続可能な農業と地域社会のために —

1

2021
JANUARY



新春対談

未来の兵庫県農業と
次世代の担い手に懸ける思い

大会決議実践REPORT

JAみのりは、地元の高校と協力して、特産物を使った新商品の開発に取り組んでいます。

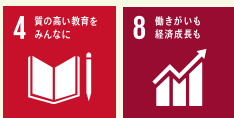
» 詳細は裏表紙へ

大会決議実践REPORT

～ 持続可能な農業と地域社会のために ～

／ 今月は ／
JAみのり

第34回兵庫県JA大会(平成30年11月)では「新時代をひらく協同」をメインテーマとして、JAグループ兵庫が今後取り組むべき事項を決議しました。地域の実態に応じてこの大会決議を実践するJAの取り組みを、SDGsを交えて紹介します。



地域の高校生への食農教育活動で 新たな商品を開発



肥育の現場を見学し、生産者の話を聞く生徒たち



昨年開発した「黒田庄和牛ぎゅっつとカレー」は直売所等で販売中

JAみのりは、平成29年度から県立社高校生活科学科と共同開発プロジェクトを立ち上げ、地元農畜産物を使った新商品の開発に取り組んでいる。

JA広報誌に地域の特産物を使用した料理レシピを掲載することなどにより、JAは同校と連携して農産物の魅力を発信してきた。そういった親交を発端に、高校側の「生徒にさまざまな経験を積んでもらいたい」という思いと、JAの「特産物の魅力を伝えながら、食と農に理解がある人材の育成につなげたい」という思いが一致したことから、同プロジェクトが始動した。

プロジェクトは毎年、JA特産開発センターと生徒数人がメンバーとなり活動している。地元の特産物を地域内外に広くPRして地域活性化の一端を担うことと、地元の若い世代に地域の特産物に対する興味・関心を高めてもらうことを目的として、特産物の魅力を引き出す商品開発を行っている。

これまでに、「播州百日どりサラダチキン」や「黒田庄和牛ぎゅっつとカレー」を開発。昨年から黒田庄和牛をたっぷり使ったミートソースの商品開発に取り組んでいる。生徒たちの思いを中心に活動を進めており、JAは費用や継続可能性などの実務的な面からアドバイスを行っている。

また、JAでは、農畜産物が生産される過程を伝えることも重要な食農教育活動であると考え、黒田庄牛の牛舎で生産者との交流や精肉加工場の見学も実施している。普段は触れることのない生産の現場と農家の思いに、生徒は驚きと感動を示し、農家の仕事の苦労話に涙を浮かべる生徒もいる。そのような経験をした生徒の商品開発に取り組む姿勢は、真剣そのものだ。

JAでは、地域の食と農に根ざした組織として、特産物の魅力を発信するために、今後もこの活動を継続し、より多くの若い世代に貴重な経験を積んでもらうよう取り組みを進めていく。



SDGs(エスディーゼーズ)とは

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)」の略称。貧困に終止符を打ち、地球を保護し、全ての人が平和と豊かさを享受できるようにすることを目指して、2015年、国連で採択された。「17の目標」と「169のターゲット」で構成されており、実現のために、先進国、途上国、政府、企業など、全ての関係者による連携した行動が求められている。