

組合員と歩む農業・地域・JAの未来づくり

2023
新春特別
対談

～ 組合員・地域を支え続けるJAをめざして～

JA新潟中央会・連合会

共通会長 **伊藤 能徳**

料理家/フリーアナウンサー

佐藤 智香子 さん



伊藤 能徳 共通会長

いとう・よしのり●1954年5月7日
生まれ。新潟県立加茂農林高等
学校卒業。2007年JA新潟みらい
理事、20年JA新潟みらい経営
管理委員会会長、JA新潟中央
理事を経て21年6月より現職



佐藤 智香子 さん

さとう・ちかこ●旬の野菜をとり入れたレシ
ピを得意とし、テレビ、ラジオ、webなどで
料理を伝えている。書籍「365日おにぎり
レシピ」、英訳版「ONIGIRI」は「世界料理本
大賞2020」RICE部門世界一を受賞。米
文化やおにぎりをライフワークとしている。

伊藤 メニュー監修やプロデュース、商品開発、オンラインイベントなどさまざま

佐藤 2023年が始まりました。昨年を振り返っていただけです。2019年から続く新型コロナウイルス禍と昨年2月のロシアによるウクライナ侵攻により資材や肥料・飼料、燃料の価格が高騰。さらに6月には高温、8月は県北地区に豪雨災害が起こりました。一方、県の昨年産米の作況指数は99で、一昨年の96から回復し、価格も少し上がりましたので、今年はJA自己改革の取り組みを、さらに進めた年でもあり、激動の1年でした。

「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」という基本目標の実現に向け、「第39回JA新潟県大会」で決議した重点事項の取り組みを進めるJAグループ新潟。伊藤能徳共通会長と、料理家でありフリーアナウンサーとしても活躍する佐藤智香子さんが、新潟米と新潟産の野菜をふんだんに使った華やかな「新春特別・新潟野菜おにぎり」を味わいながら、新潟の豊かな農産物について語り合いました。

司会/新潟日報社取締役統合営業本部長 石山真

佐藤 まな食のシーンに尽力した年でしたね。

伊藤 佐藤さんはおにぎりをライフワークにされています。佐藤 料理家としてここ10年は、年間300個近いレシピを開発を続ける日々なのですが、そんな中、改めて「核」となるものは何かと考えた時に、お米を見つめ直したい、と思ったんです。そこでおにぎりレシピの開発をスタートし、まとめた書籍「365日おにぎりレシピ」がきっかけになり海外でおにぎりワークショップを開催。ますますおにぎりにのめり込みました。今日は新潟のお米と野菜で「新春特別・新潟野菜おにぎり」を作ってきましたのでお話しさせていただきます。

伊藤 色とりどりで目でも楽しめますね。おいしいです。エタメメなど県産の食材を具にしたおにぎりでお米と野菜の消費拡大を図ってみたいと県内JAの女性部に紹介してみます。

司会 JAグループ新潟では米のPRはどのようなことに取り組んでいらっしゃいますか。

伊藤 ラグビー日本代表の稲垣選手を起用した宣伝活動や、県内保育園・幼稚園等での「シャカシャカおにぎりづくり企画」、農産物直売所やウオロクと連携した「子どもがもっと新潟米を食べたい」のお弁当の販売もしています。ブランド米「新之助」の1等米比率は昨年97%と素晴らしい出来栄でした。他にもおいしいお米がありますので食べ比べていただきたいです。さらに県と東京都は米粉の活用促進について連携協定を結び、都是新潟の米粉でパンを製造販売しています。米粉を含めた米の消費拡大に今年も注力します。

伊藤 佐藤さんは生産現場の取材を通して食の世界に魅せられたとお聞かしています。

佐藤 以前は3年間毎週2回、生産現場のリポートをしていました。印象に残っているのは12月の大口コンコン収穫リポート。足にまとわりつく泥に苦労しましたが、その後生産者の方たちからごちそうになった取れたてレンコンの天ぷらは忘れられませぬ。生産者の皆さんの優しさ、懐に入れてくれる温かさも含め感動しましたし、新潟の食のすばらしさを実感し、たくさんの方に伝えたいと思います。

司会 JAグループ新潟は米以外に二刀流の産地を目指して園芸にも力を入れています。

伊藤 「新潟県園芸振興基本戦略」を踏まえたJAグループ実践方針に基づき、園芸販売

新潟米の魅力をおにぎりで海外に発信します ● 佐藤さん



額1億円以上の産地を2024年には倍増する目標に向けて県と連携して取り組んでいます。また園芸生産者や新規就農者が増えるように「にいがた農業応援ファンド」など支援体制を整えています。

伊藤 佐藤さんは野菜ソムリエプロの資格をお持ちです。

佐藤 レシピを作るならおいしいだけでなく、その機能性も含めて伝えたいと思います。10年以上前に資格を取得しました。今日のおにぎりにも使いましたが、新潟の野菜には底力があると感じています。

伊藤 県では園芸も「ルレクチエ」「えだまめ（新潟茶豆）」「越後姫」のブランド戦略を進め、地域作物のブランド化も盛んです。新潟は農作物栽培に適した土・水・人の三拍子がそろっています。花き生産も盛んで、ユリの作付面積と産出額、さらにチューリップの切り花産出額は日本一なんです。

伊藤 ユリは魚沼市堀之内地域が県内最大の産地だそうですね。もっと全国の人に知ってほしいです。

司会 ウクライナ情勢の深刻

や集団接種に協力しています。司会 最後に今年の抱負をお聞かせください。

佐藤 新型コロナウイルス禍のストレスを、おいしい物を食べることで発散し、エネルギーに変えて笑顔になっていただくお手伝いができれば。また海外でのワークショップも再開したいです。海外は炊いてもパラパラの長粒種がメインなので、日本の米の結着は「魔法のよう」と驚かれます。新潟米を担いで外国に行き、おにぎりワークショップでおいしさを世界に発信したいと思います。

伊藤 ぜひお願いします。今年も「国産米」の取り組み、高品質米の需要に見合った生産、園芸振興などで農業者の所得増大に尽力します。信用・共済・経済・厚生事業など総合事業を通して、豊かで暮らしやすい地域づくりに貢献していきます。

新春特別・新潟野菜おにぎり

左から
▲ 茄子漬けの大葉混ぜごはんおにぎり
▲ 肉厚椎茸の里芋おにぎり
▲ 甘酢みょうがのかきのもとおにぎり
△ 焼きれんこんの切り干し大根おにぎり
▲ 枝豆ごはんのきゅうり巻きおにぎり
▲ 雪下人参のとうもろこしおにぎり



レシピはこちら

総合事業で組合員、県民、地域に貢献します

伊藤 共通会長

企画・制作/新潟日報社 ビジネス局
※本対談は新型コロナウイルス感染予防対策を講じた上で実施しました。
※撮影時のマスクを外しました。

耕そう、大地と地域の未来。 JAグループ新潟 ●JA ●JA新潟中央会 ●JAバンク新潟県信連 ●JA新潟厚生連 ●JA全農にいがた ●JA共済連新潟

JAグループ新潟

今年もJAは新潟の農業と地域の発展に貢献してまいります。

日本中の「おかわり！」に
応えるために。

