JA 八千代市コミュニティ誌
JANJAN vol.56
2025 年 10 月 15 日発行
発行元 / 八千代市農業協同組合
所在地 /〒276-0046 八千代市大和田新田 640-1
電話 /047-450-3711　FAX/047-450-3723

JA 八千代市

JA 八千代市ファーマーズマーケット「よったいよ」

秋の収穫祭 2025

お米が高いとお嘆きの方に朗報です！
八千代市産新米大大大大特価！

10月25・26日

9:30～15:00 小雨決行

新米お祭り特価販売

両日 3,000 kg限定
お一人様 30 kgまで

お支払い方法（現金のみ）

玄米 30 kg 21,000 円（税込）
玄米 10 kg 7,200 円（税込）

更に、一日 60 袋限定で精米 5kg も販売！

精米 5 kg 3,700 円（税込）

※精米には 10 kgあたり 100 円が必要です。

お支払い方法（現金のみ）

女性部の山形芋煮汁・豚汁をどちらも両日 100 杯限定 一杯 200 円で販売！



星宮まいさんのミニコンサート開催！（土曜日のみ）
①11:00～
②13:00～



西洋鍛冶屋さんと作るキーリングワークショップ（土曜日のみ）



毎回大人気！里芋・カブ・千葉半立落花生の収穫体験（日曜日のみ）



皆さまのご来店お待ちしております♪

※イベント、出店の内容は急な変更もございますのであらかじめご了承ください。

会場までのアクセス

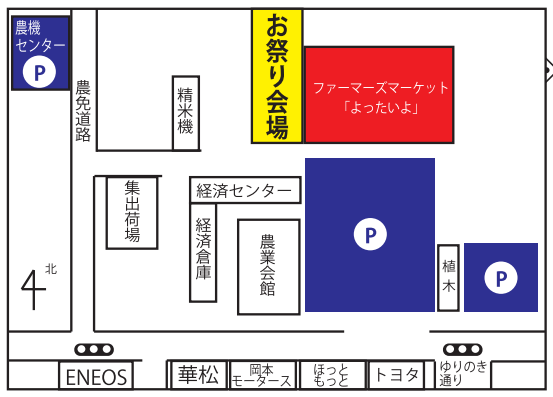
〒276-0046 八千代市大和田新田 640-1



JA 八千代市本店

公共機関をご利用の方
東葉高速線「八千代中央駅」
→東洋バス（八千代台駅行）乗車→「農業会館前」（乗車時間約 5 分）

会場周辺・駐車場マップ



※駐車台数には限りがあり大変混雑致します。できるだけ公共交通機関をご利用ください。

秋の収穫祭に関するお問い合わせ

JA 八千代市
ファーマーズマーケット
「よったいよ」
047 - 489 - 4147

JA 八千代市ホームページや X のアドレス、QR コードは中面に記載しています。ぜひチェックしてみてくださいね！

お米の未来を考えよう



日本人の主食であるお米は、炭水化物、タンパク質、ビタミン、ミネラルなどを含む、体の機能を維持するために不可欠な栄養素をバランスよく摂取できる食品です。乾燥した状態で長期保存ができる保存性があるため、飢餓の備えや食料供給の安定に貢献してきました。

そんなお米が将来食べられなくなってしまうかもしれません。今回はその原因からお米の未来について考えていきます。

お米が育たなくなる原因は？

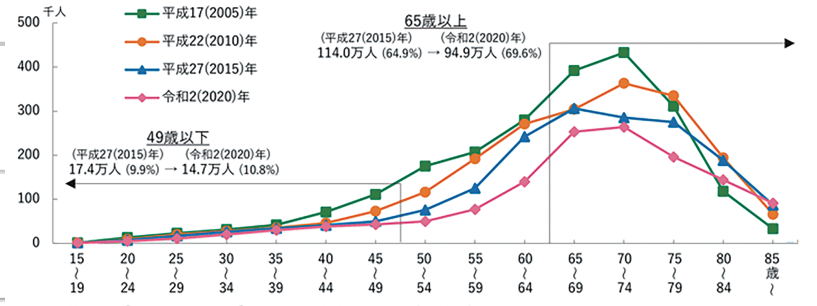
原因その①気候変動による影響

1. 気候変動による影響：稲が穂を出す期間に高温が続くと、玄米の胚乳内のデンプン粒の蓄積 が不十分な「白未熟粒」や、ひび割れた「胴割れ米」などが発生し、お米の品質や収量が低下します。近年の地球温暖化に伴う平均気温の上昇により、高温障害が発生しており、適切な時期に田植えを行うことが難しくなっています。このため、高温時期を避けるための栽培管理が重要になっています。温暖化すると強い雨が増える頻度は増え、一方弱い雨の頻度が減ります。弱い雨も降らない日数が増え、それによって干ばつの日数は増えます。(*1) 稲作には大量の水が必要であるため、長期間雨が降らないと、田んぼが枯れてしまい、稲の生育に大きな打撃を与えます。
2. 病害虫の増加：気温の上昇に伴い、これまで見られなかった病害虫が発生・増加し、収量に影響を与える可能性があります。
3. 耕作地の減少：工業用地や宅地など、農業以外の用途に土地が使われることで、田んぼの面積そのものが減っています。

原因その②消費量の減少に伴う農業従事者の減少・高齢化

日本の農業は、後継者不足や高齢化が深刻な問題となっています。令和 2（2020）年の基幹的農業従事者数のうち、65 歳以上の階層は全体の 70%（94 万 9 千人）を占め (*2)、更に、食の欧米化に伴う消費量の減少の影響で、1956（昭和 31）年には 332.0 万 ha だった水田面積は、2022（令和 4）年には 235.2 万 ha と、過去 65 年ほどの間に 100 万 ha 近く減少してきました。(*3) これにより、耕作放棄地が増え、お米を作ることができなくなる田んぼが増加しています。

図表 特-2 年齢階層別基幹的農業従事者数



資料：農林水産省「農林業センサス」、「2010年世界農林業センサス」（組替集計）
注：1）各年2月1日時点の数値
2）平成17(2005)年の基幹的農業従事者数は販売農家の数値

原因その③その他

安すぎる米価が、再生産を不可能にしています。安すぎる米価が生まれた背景として長年にわたり、消費者は「安いコメ」を求めてきました。また、コメは国民の主食であるため、政府の政策も価格の安定を重視し、価格が上がりすぎないように市場に介入することがありました。一方で、生産コスト（肥料や燃料など）は上昇を続けているため、農家は価格競争に巻き込まれ、利益を出しにくい状況が続いています。特に小規模な農家では、長年にわたり販売価格が生産コストを賄えないほど低い水準だったケースが多く、米だけでは採算が取れないため、兼業で他の収入を得ることで生計を立てているのが現状です。

これらの課題を解決するためにどんな対策が必要でしょうか

1. 高温耐性品種の開発：
暑さに強い新しい品種が開発され、普及が進められています。高温耐性（登熟性）品種導入の必要性が見込まれます。

2. 田植期の移動など：
田植えの時期をずらして、高温を避ける作期作型や水管理を行うのが有効です。

3. スマート農業の導入：
ロボット、 AI、IoT　など先端技術を活用し、作業の自動化、情報共有の簡易化、データの活用など効率化・精密化することで、安定した生産を目指す取り組みも進んでいます。

4. 国民の意識改革：
私たちが国産のお米を積極的に消費することで、生産者の所得向上につながり、お米を作り続ける意欲を支えることができます。

食の未来を繋げる「国消国産」

「国消国産」とは国民が必要とし、消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方です。農地を耕し、自然と調和しながら、長い月日をかけて育まれる農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。生きるために必要な食料は、国消国産であればおいしく安心・安全な食事を実現できるだけでなく、日本の農業を食べて応援できます。更に、自給率アップでいざという時安心があり、輸送で出る CO2 を減らし SDGs に貢献することもできます！

まとめ

ライフスタイルの変化や価値観の多様化に伴い、私たちの食生活はたくさんの選択肢が増えています。しかしながら、食の欧米化によって生活習慣病に起因する疾病が増えました。日本の伝統的な食文化を改めて見直し、健康的な食生活について再認識してみると、お米の重要性がご理解いただけたのではないでしょうか。お米を美味しく食べることで生産者と消費者が相互に支え合い、健康的な日本型の食文化と日本の農業を守り、さらには持続可能な未来の実現や課題解決に貢献することができる食料なのです。日本の食の未来を守るため、積極的な消費でお米を守っていきたいものです。

引用・参考：「*1 地球環境研究センターニュース , 地球温暖化と「水」」https://www.cger.nies.go.jp/cgernews/201809/333002.html
「*2 農林水産省 ,（1）基幹的農業従事者」https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/r3_h/trend/part1/chap1/c1_1_01.html
「*3 農林水産省 , お米と食料安全保障」https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/okome_majime/content/food.html



お米を虫から守りたい方
お米の味を守りたい方にはぜひ！

夏の暑さに負けない！高性能保冷米びつ。



ポイント①
スライド式の
簡単計量



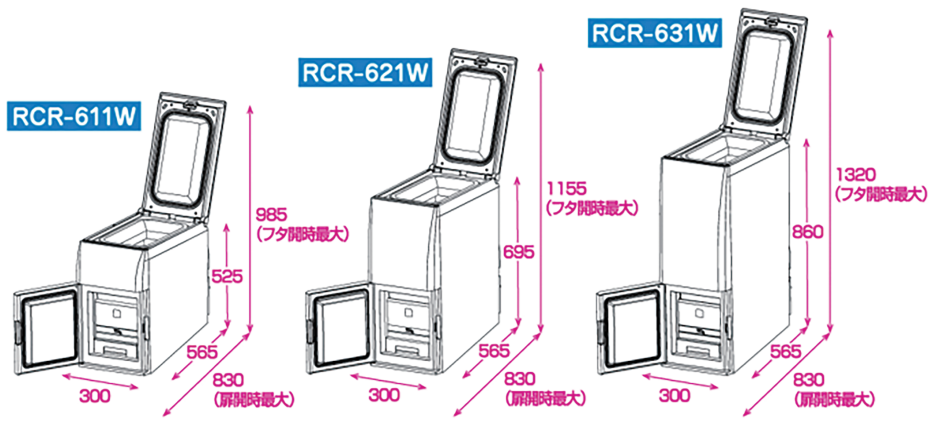
ポイント②
計量部まで
しっかり密閉



ポイント③
お手入れ
ラクラク

3年保障

軽量保冷米びつ
冷えっ庫



単位：mm

11kgタイプ	21kgタイプ	31kgタイプ
￥47,300－（税込）	￥50,380－（税込）	￥52,250－（税込）

JA八千代市 公式SNSで最新情報をチェック！

JA八千代市ファーマーズマーケットの情報や八千代市内の農業に関する情報、当JAのお得な情報などをタイムリーにお届け！ぜひチェックしてみてくださいね♪

X
（旧 Twitter）

JA八千代市
スマホ版公式

Instagram

ＪＡ八千代市公式ホームページ（PC版）
http://www.ja-yachiyo.or.jp

JA八千代市 正職員募集

≪勤務条件≫

募集人員	… 総合職（ＪＡ事業全般）
勤務地	… 八千代市
勤務時間	… 8時30分～17時00分 （定休日）第二と第四土曜定休、日曜、祝日 ただし、資産管理部、直売センター勤務の場合は、土・日営業有り
待遇	… 賞与年２回 社会保険完備　交通費支給
給与	… 当組合給与規程による支給

詳しい応募・選考方法はホームページ内
採用情報をご覧ください。
ＪＡ八千代市公式ホームページ（http://www.ja-yachiyo.or.jp）

要予約

西洋鍛冶屋さんと作るキーリングワークショップ

実演メタルスミスイイジ



参加費 5,000円（現金のみ）

各回定員２名　10月25日 全４回開催

25日	①	9：30 ～ 10：30
	②	10：45 ～ 11：45
	③	12：00 ～ 13：00
	④	13：15 ～ 14：15

2000℃に熱せられたコークス炉で鉄の棒を熱し、金槌で叩いて鍛造、キーリングを作ります！

キーリングが作れます！



対象年齢　小学校４年生以上
（金槌を持てることが条件です）

体験時間　１時間

注意！安全のためにお守り頂きたいこと

1. フリース、ファーなどの燃えやすい素材の服装は避けて下さい。
   運動靴やレジャーブーツ等推奨。
2. 髪の毛が長い方は結んでください。
3. ネイルアートや爪が極端に長い方は怪我をする恐れがある為、お断りさせて頂く場合があります。
4. コークス炉は非常に高温になります。炉の周り、煙突、熱した鉄と工具は絶対に素手で触らないで下さい。
5. 使用する道具以外の工具や器材にはお手を触れないようお願い致します。お子様が体験される場合は、金槌で鉄材以外の物を叩かないようご指導ください。
6. 当日、安全面に関する同意書にサインを頂きます。

要予約

里芋・カブ・落花生の収穫体験

参加費 1,000円（現金のみ）

各回定員 10組　10月26日 全3回開催

26日	①	10：00 ～ 10：45
	②	11：00 ～ 11：45
	③	13：00 ～ 13：45

【持ち物】長ぐつ、汚れてもいい服装、軍手、手持ちのスコップ、袋（収穫用）

※集合場所から収穫体験場所へ移動する為の車はご用意がありません。個人ごとのお車で移動をお願い致します。

里芋１株・カブ５本・千葉半立落花生２株

鍛冶屋さんワークショップ・収穫体験のお申し込みは10月15日（水）より受付開始！
JA八千代市ファーマーズマーケット「よったいよ」(047-489-4147)までお問い合わせください。
※参加人数には限りが御座います。予めご了承ください。

イベント

◎女性部による芋煮汁・豚汁販売
◎鍛冶体験（25日のみ）
◎里芋・カブ・千葉半立落花生の収穫体験（26日のみ）
◎星宮まいさん「よったいよ」イメージソング披露（25日のみ）

模擬店

◎かりんとうドーナツ
◎豚丼
◎つきたてお餅
◎ジュース各種
◎新米の販売◎キッチンカー