



報道関係各位

2021年10月1日

**\*\* ホームページでも確認できます \*\***

## 実りの秋到来!! 第1回元気玄米、新米フェア開催

～美星産・吉備中央町産・津山産、棚田米に源流米そして新庄ヒメノモチなど  
岡山のお米オールスターが勢揃い! その場で即、精米加工無料サービス～

- 日時：2021年10月9日（土）～10日（日）（2日間）8：30～15：00
- 場所：山手直売所「ふれあいの里」（総社市岡谷23）
- 主催：JA晴れの国岡山

当JAは初めての取り組みとして、「第1回晴ればれ“元気玄米”新米フェア」を開催します。広域化したJAの特徴を生かし、管内各地の米倉庫より獲れたての新米（玄米）を自車で輸送し中間流通コストを削減、県内のさまざまなブランド米を魅力ある価格帯で提供します。

コロナ禍で外食需要減から米価が下落する中、当JAでは毎月15日を「Happy Rice う米day」とし米の消費拡大と直接販売を強化し農家所得の増大に取り組んでいます。

また、今回のフェアを契機に本年度より全8統括本部で玄米の月毎予約販売（内容別紙）を大々的に実施。同時に、広域に展開するJA直売所（取組店舗後日公表）で「元気玄米」及び当JAで精米し販売する「農協精米」の取り扱い拡大を図る計画です。

コロナ禍が落ち着きを見せる中、今がチャンス! 盛大に新米（玄米）をPRし生産農家に元気を与えます。

- 当日の販売予定銘柄 … 別紙の通り
- 連日お買上げの方先着200名様に「リンドウ」（1本）を無料進呈
- 玄米の月毎予約販売 … 別紙の通り（新米フェアでの受付は実施しない予定です）



### \*元気玄米について

安心安全で良質・栄養価の高い当JA産玄米を地元のみなさまに食べてもらい「元気になって欲しい!」と自家施設で商品化した玄米を“元気玄米”と名付け昨年度から販売中。品種は「あきたこまち」「コシヒカリ」「きぬむすめ」

「朝日」「ヒノヒカリ」。集荷から販売までJAで一貫して手掛けた単一品種の1等米だけを取り扱い、全量を色彩選別カメラにかけて紙袋に統一シールを貼って販売。



#### 【発信元】

JA 晴れの国岡山 総務部総務企画課  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL：086-476-1830 FAX：086-476-1840  
Email:[hareoka\\_kouhou@hr.oy-ja.or.jp](mailto:hareoka_kouhou@hr.oy-ja.or.jp)

#### 【主催 問い合わせ先】

JA 晴れの国岡山 営農部 販売戦略課  
（担当者）真野 080-4486-1629  
〒713-8113 岡山県倉敷市玉島八島 1510-1  
TEL：086-476-1837  
FAX：086-476-8093

ホームページはこちら



令和3年産 元気玄米新米フェア【JA晴れの国岡山】  
販売品種

統括名	産地	品種
岡山西	美星町	コシヒカリ
		あきたこまち
びほく	吉備中央町	コシヒカリ
新見	新見	源流米コシヒカリ
真庭	新庄村	ヒメノモチ
津山	棚田	あきたこまち
勝英	美作	きぬむすめ
全農	津山	里海米コシヒカリ

令和3年産  JA晴れの国岡山

# 元気玄米

100%  
一等米

20kg

色彩選別機によるチェックを受けた安全・安心な最高級の一等米。JA晴れの国岡山からおいしい玄米と元気を皆さまへお届けします。

今年も新米の季節がやってまいりました!!  
月毎引取・配達にて12月から翌年10月までの予約注文を承ります。  
品種別、引取時期、引取場所にご留意の上、裏面申込書にてお申込みください。

予約申込み締め切り **11月19日(金)**

玄米 / 1袋 (20kg)	品 種	配達(JA)(税込)	引取価格(税込)
	コシヒカリ	5,600円	5,400円
	あきたこまち	5,200円	5,000円
	きぬむすめ	5,200円	5,000円
	ヒノヒカリ	5,200円	5,000円
	朝 日	5,200円	5,000円

**お申込み方法** / 裏面の申込書にご記入のうえ、最寄りの直売所もしくは支店にご提出ください。引取をご希望の場合は、数量を記入された月の10日~15日の間にご指定された直売所へご来店いただきますようお願いいたします。(定休日の場合は翌営業日になります。) **12月10日より販売を開始します。** JA 配達は時間指定および夜間の配達はできません。また、岡山西統括管内のみの配達となります。詳細は裏面の注意事項をご覧ください。



豊かな風土と人が育む逸品。

岡山県は、一日の寒暖差が大きい山間部の北部と、瀬戸内海を望む温暖な気候の南部で構成され、三大河川による豊富な水と肥沃な土、そして「晴れの国」とも呼ばれる日本有数の日照時間がおいしい農畜産物を育む恵まれた地域です。この恵まれた風土・気候と生産者の情熱を掛け合わせて育てられたJA 晴れの国岡山の農畜産物が「晴れのごちそう」です。