



ブランド力強化で農業者の所得増大

JAあいち知多では「農業者の所得増大」「農業生産の拡大」「地域の活性化」の実現をめざした各種取り組みを進めています。知多半島産農畜産物をブランド化し、広く浸透させるため、新たな名称設定や統一を行っています。今回は「知多米」と「知多牛」を紹介します。



大型コンバインで刈り取られる知多米

知多米

「知多米」はJAグループ愛知のGAP基準に沿って生産された、知多半島産のお米（うるち米）を「集荷・検査」し、JAあいち知多が責任をもって販売する安全・安心なお米です。

JAが取り扱っている品種は「こしひかり」「あいちのかおり」「ゆめまつり」の3種類で、これらが全体の9割を占めています。江戸時代の中ごろにつくられた「尾張名物集」の番付で、「知多米」は赤みそに並び関脇ランクに位置づけられる名産品でした。知多半島では18世紀後半から酒造りが盛んになり「知多米」の多くは知多半島内で消費されたといわれています。

「知多半島の米を知多半島で食べていたきたい」という思いが込められた「知多米」を、ぜひ食卓でお楽しみください。

知多米パッケージ



知多米「ゆめまつり」 知多米「あいちのかおり」 知多米「こしひかり」

3種類のアイテムを取りそろえました。※JAのグリーンセンター・グリーンプラザでお買い求めください。

知多米は「玄米」でも販売します！

～20kg袋でお買い求めやすくなりました～

知多米「玄米」のアイテムは4種類

「指定栽培米コシヒカリ」・「指定栽培米あいちのかおり」・「コシヒカリ」・「あいちのかおり」で、必要な分だけ精米でき、いつでも新鮮なお米が味わえます。ご注文は、新聞折り込みなどのご案内します。

※指定栽培米とは、JAの指導に基づき化学肥料と化学合成農薬の使用割合を、慣行栽培レベルに対して、削減して栽培したお米です。

知多牛

これまで知多半島内で肥育された肉牛は、「あいち知多牛」と「知多牛」のブランド名で出荷されていましたが、今年度から「知多牛」として名称を統一しました。

このうち黒毛和種で出荷月齢24カ月以上、かつ知多半島内で1年以上肥育され3等級以上の肉質のものを知多和牛「響」。ホルスタインと黒毛和種の交雑種で出荷月齢22カ月以上、かつ知多

半島内で1年以上肥育された2等級以上の肉質のものを知多牛「響」とし、それぞれの銘柄で販売していきます。ブランドを統一することで年間の出荷頭数は県内一の6000頭となり、交雑種としては全国有数の産地となります。今後さらなるブランド名の浸透と販売強化をめざします。



このマークが「知多牛」の目印



丁寧に肥育される知多牛

イベント内容

1. 携帯アプリをダウンロードした人に知多牛焼肉をプレゼント
2. インスタ映えるフォトスポット(宣伝パネル)を設置
3. 知多牛「肉フェスグランプリ」プレートを購入して協賛店舗のブースを回り、料理を試食。アンケートに投票してグランプリを決めます。



※イベントの内容は変更になる場合がありますので、ご了承ください。

イベント会場の大府パーキングエリア



知多牛PRイベント「食べに行こ！知多牛」を開催

アプリをダウンロードして知多牛「響」焼肉を食べよう

知多牛推進協議会は10月13日(土) 14日(日)の2日間、知多半島道路大府パーキングエリアで知多牛PRイベント「食べに行こ！知多牛」を開きます。

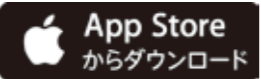
知多半島の情報を発信する携帯アプリ「愛ちた！ナビ」をダウンロードして、イベント会場で提示すると、その場で知多牛「響」の焼肉が試食できます。ぜひお越しください。※焼肉には数に限りがあります。来場者が多数の場合は予定時間よりも早く終了する場合がありますので、ご了承ください。

10月13日(土)・14日(日) 11:00～17:00

大府パーキングエリア アプリの運用は10月13日から



「愛ちた！ナビ」は知多半島の魅力を発信する携帯アプリです。アプリ内では「知多牛」を食べることができるお店を紹介し、お店で知多牛のパネルとともに写真を撮ることで、アプリの地図上の拠点をゲット。スタンプラリーのように楽しむことができます。



「愛ちた！ナビ」のお問い合わせは、(株)知多半島ナビまで TEL. 0569-89-2919