

J A 自己改革推進レポート（J A 鳥取いなば） 1 2 月号

1. パパイアカレー完成「野菜畑のシンデレラ」

J A 鳥取いなば農産物加工施設「野菜畑のシンデレラ」の食堂「いなば茶屋」は11月5日、J A グリーン千代水店内の「グリーンファーム愛菜館農園」で初めて栽培した青パパイアを使ったカレーを販売した。

県内では倉吉農業高校が青パパイアの特産化へ栽培研究に取り組んでおり、愛菜館運営協議会の徳永副会長らが視察し、栽培方法などの研修を重ねてきた。



2. ICT 農機と野菜作機械実演

J A 全農とつとりと J A 鳥取いなばは11月10日、鳥取市の良田生産組合圃場で、情報通信技術（ICT）農機と野菜作機械の実演会を開いた。生産者やメーカー担当者、J A 職員ら約200人が参加し、無人で自動運転するなどスマート農業を学んだ。

J A として大規模での開催は初となり、自動運転コンバインや自動運転田植え機を実演し、作業ストレスの軽減や効率化に期待を高めた。



3. 「こおげ花御所柿」最高級「極」鳥取県知事へ

J A 鳥取いなば郡家支店柿生産部と花御所柿を育てる会は11月25日、鳥取市の県庁で平井知事に、今年から販売する「こおげ花御所柿」の最高級「極」を贈り、販売状況を報告した。

「こおげ花御所柿」は、地理的表示（GI）保護制度の登録から3年目を迎えた。同生産部の細田部長は「さらに付加価値を高めるため、形、色、糖度の優れた果実を「極（きわみ）」として今年から販売する。全国にPRすることで、生産者の励みになる」と話した。平井知事は「県としても販売の環境作りを一生懸命していく」と応えた。



以上