

採れたて
鮮度抜群！！

～初の共同選果～

「小倉のえだまめ」の出荷が始まります！！

初夏の味覚として親しまれる枝豆。北九州市小倉南区では、7月上旬から10月中旬に出荷されており、7月中旬には最盛期を迎えます。

枝豆生産者で構成するJA北九「小倉のえだまめ・出荷班」では、作付け面積拡大やブランディングを行うとともに昨年新設された「山本集出荷場」の最新の設備にて採れたての鮮度と美味しさを保つために、洗浄、選別、袋詰め等の一貫作業も行っています。

旬を迎える「小倉のえだまめ」の栽培風景や出荷作業等の取材について、是非よろしくお願ひします。

なお、出荷予定日が確定していないため、取材希望の方は、事前に下記の取材申し込み先にご連絡ください。

「小倉のえだまめ」の魅力

新設「山本集出荷場」で鮮度と品質を追求！

JA北九山本集出荷場（小倉南区大字山本332-3）にて、枝付きで持ち込まれた枝豆から莢を外し、洗浄、袋詰めまでの調製作業を一貫して行います。最新の設備と徹底した品質管理のもと、採れたての鮮度と美味しさをそのままに皆様にお届けします。

レンジでチン！手間なくすぐ美味しい！

電子レンジ加熱専用袋に入れて出荷しているため、袋のまま電子レンジで温めるだけで、いつでも本格的な枝豆の味わいを手軽にお楽しみいただけます

使い切りに便利な200gパック

1袋200g入りと、ご家庭で使い切りやすい量にパックしています。
無駄なく美味しくお召し上がりいただけます。



【取材申し込み先】

北九州農業協同組合 東部営農経済センター
担当：吉村 TEL：093-451-9210

【本市の窓口担当】

産業経済局 東部農政事務所
担当：中野、森井 TEL：093-951-1020



JA 北九 「小倉のえだまめ」 出荷班の取組について

1 出荷班について

枝豆生産者で構成する JA 北九 「小倉のえだまめ」 出荷班は、山本集出荷場の新設を契機に、共同選果による出荷調製作業の効率化を図ることで作付け面積拡大や、「小倉のえだまめ」としてブランディングに取り組んでいます。

《 出荷班概要 》

出荷班生産者数：7 名
生産面積：約 4.00ha
共販出荷期間：7 月上旬～10 月中旬

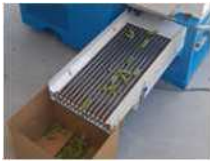
《 取組 》

面積拡大（販売額増加）を目指す
・ブランディング 「小倉のえだまめ」
・共同選果（共同選別・袋詰め）

2 共同選果について

生産者が個別に行う出荷調製作業を、一定の基準に基づき、共同で行うこと共同選果といい、品質の均一化・作業の効率化・市場での競争力強化などの利点があります。

《 枝豆の共同選果の工程 》

① 脱莢（枝からさやを外す）	② 洗浄・脱水
  脱莢機	  洗浄機 脱水機
③ 選別・調製	④ 袋詰
  コンベヤー	  袋詰機 電子レンジ加熱専用袋に入った商品

3 集出荷場の新設について

JA 北九は、R6 年度に国庫事業を活用して集出荷場を整備しており、産地のパワーアップを目指しています。

集出荷場の拡大、設備の機能向上



農産物の生産性拡大・農家所得の向上・新規
就農者の受け入れ



面積当たりの販売額向上



【具体策】

- 集出荷場拡大・予冷库の整備による周年集荷および新規品目（枝豆）の導入
- ハイブリット選果機導入による作業効率化と新規部会員受入れによる地域農業振興