

好きです！ニッポンの食べもの。



おいしいから、安心だから、  
毎日食べられる。心から味わえる。  
健康なカラダを作って、  
みなぎるパワーのもとになる。  
全農は、そんなニッポンの食材のおいしさ、  
鮮度、品質を大切にしながら、  
生産者と生活者とを、  
安心の懸け橋で結びます。

ニッポン人の活躍を、「ニッポンの食」で支える。

1.17 は、J Aグループも、忘れない

～J Aグループ兵庫からのメッセージ～



2015.1.17

阪神・淡路大震災から20年、その後も東日本大震災をはじめ、日本列島では大きな災害が続いています。昨年は、兵庫県丹波市で大雨による土砂崩れが起こり、大規模な災害が発生しました。

地震や異常気象など起きてほしくないのですが、残念ながら、人間の力で自然現象を防ぐことには限界があります。

わたしたちが、20年前の経験から学んだことは、普段から災害に備えることの必要性、そして万が一、災害が起きた場合の行動のあり方です。

今日、食べていただいた「おむすび」いかがでしたか。

20年前、そして、その後発生した震災において、人と人との助け合い活動、そして人が生きていくための食料と水の確保が、最も大切なことだと、わたしたちは学びました。

JAグループは、食と農を基軸として地域に根ざした協同組合です。  
これからもずっと、食と農、都市と農村を結ぶ活動を続けます。

復旧・復興活動の中で、1つの「おむすび」には、幾多の物語が秘められています。

1つの「おむすび」に使われるご飯は、お米2000粒（50g）です。1ヘクタール（100メートル四方）の水田からは、4000kgのお米を収穫することができます。1ヘクタールの水田から8万個のおむすびを作ることができることになります。

しかし、今、農業の担い手は高齢化しています。そして、耕作されない農地が増加しています。なんと、この20年間で兵庫県内の農地は1万ヘクタール（おむすび8億個分）も減少しました。

JAグループは、1.17をいつまでも忘れずに、これからの日本、とくに次世代のためにやるべきことを、みなさまとともに考え、農業振興と地域活性化のための活動を続けます。

文責：JA兵庫中央会農政広報部

078-333-5896 nousei@ja-hyogo.or.jp