

JA全農ウィークリー WEEKLY

6面

米国の名門調理士学校で和牛講座開講

2面

来
年
4
月
合
併
へ
契
約
調
印

(株)Aコープ九州と(株)Aコープ佐賀



合併契約に調印した株Aコープ九州と株Aコープ佐賀の両社長ら(2面)



千葉県農協A.T.A協議会50周年記念総合技術研究会で表彰された直近10年間の歴代会長(7面)



JA全農インターナショナル株が開講した「和牛講座」で肉のさばき方のコツを学ぶ米国の名門調理士学校の生徒(6面)

- 2 ニュース&トピックス(生活リテール部、米穀部)
- 3 ニュース&トピックス(新潟県本部、茨城県本部)
- 4 JAズームイン(JA京都市)
- 5 県本部だより(岡山県本部)
- 7 インフォメーション(千葉県本部)
- 8 コミュニケーション(JA全農たまご(株)、JAタウン)





(株)Aコープ九州と(株)Aコープ佐賀が合併へ

経営基盤強化し国産農畜産物の販売を強化

生活リテール部

(株)Aコープ九州と(株)Aコープ佐賀は来年4月1日の合併に向け、12月13日に福岡市内で合併契約調印式を行い、「(株)Aコープ九州」として新たにスタートします。

新会社は、Aコープ店舗事業の会社広域再編の一環として、事業規模拡大による国産農畜産物の販売拠点として大型生産者直売所併設Aコープ店の出店・改装・統廃合を促進するとともに、運営コストの削減を進めます。

社長は「福岡・大分の統合以降、佐賀とは一緒に運営改善を進めてきたが、合併が実現し次のステージに進む。AコープはJAの店舗として、地域・農家・組合員との接点をしっかりと強化し、お客さまに愛される事業の展開を進めていく、Aコープ佐賀の北島博文社長は「国産農畜産物の販売拡大により農業振興・生産者所得向上に寄与したい。地域密着の事業運営で、組合員・利用者の話はずむ、楽しい店舗を目指したい」と決意を表明しました。」

固い握手で調印を祝う左から松尾芳磨常務(JAさが)、後藤社長(Aコープ九州)、北島社長(Aコープ佐賀)、野口常務(全農)



(株)Aコープ九州・(株)Aコープ佐賀 合併契約調印式

新会社(株)Aコープ九州の概要

- 本社所在地：福岡市東区松田 2-7-1
- 店舗：福岡・佐賀・大分県下 52店舗
- 資本金：3億2500万円
- 売り上げ：282億円(30年度計画)
- 従業員数：1298人(うち正社員340人)



担い手への米の業務用向け契約栽培推進

埼玉県本部と多収品種の契約栽培を提案

米穀部

全農はJAと連携し、伸長する業務用向け米の契約栽培の取り組みを進めています。第2弾として、埼玉県本部での多収品種への取り組みを紹介します。



栽培に取り組むJA担当者④と生産者

埼玉県本部と全農本所は、作期分散が図れ収量増で所得確保が見込める多収品種の作付け提案に取り組み、今年で4年目の29年産は4JAで12診の作付けを行いました。

県本部と本所の米穀部門は、JA・生産者には作期分散や病害抵抗性などの観点で選定した多収品種「ほしじるし」とよめきを提案しています。収穫した米は、回転すしチェーンなどの大手実需者に納入しています。

今後の取り組み拡大に向け、県本部は11月30日に県内JAを集め「業務用向け多収性品種の契約栽培取扱会」を開き、これまでの取り組み結果を報告し、取り組んでいないJAに30年産からの契約栽培を提案しました。

全農としては、このような生産提案型の取り組みにおいては、生産者、JAとの信頼関係を更に深めていくことが重要であると認識し、今後も生産者、JAと頻りに提案・協議を重ねて取り組んでいくこととしています。



西洋梨「ル レクチエ」キャンペーンを展開

贈答・消費需要喚起へ一般公開の品評会と試食即売会

新潟県本部

新潟県産「ル レクチエ」を試食し、
おいしさに驚く来場者



県本部と新潟県関係機関が
審査した品評会



品評会では、県内各産地から計83点の出品があり、県本部と新潟県関係機関が果実の外観・食味などの項目で審査しました。今年はJAにいがた南蒲管内の高橋誠氏が最優秀賞を受賞した他、計14人が入賞しました。

2日、3日には品評会に出品された果実を展示した他、試食販売のブースを設け、一般消費者に新潟の旬の味覚を堪能していただきました。試食した方からは「甘い」「すごくおいしい」などの感想をいただき、多くの方が「ル レクチエ」を購入し、非常に盛況なイベントとなりました。

新潟県本部は12月1〜3日、新潟市のイオンモール新潟南で西洋梨「ル レクチエ」キャンペーンを行いました。キャンペーンは新潟県産「ル レクチエ」の贈答・消費需要の喚起を目的に、一般公開の果実品評会と試食即売会を行いました。



「ふくまるカレー」販売や「共同開発チャレンジ商品」試食

ポケットファームどきどき茨城町店で収穫祭

茨城県本部

共同開発チャレンジ商品の煮豆を試食する来場者

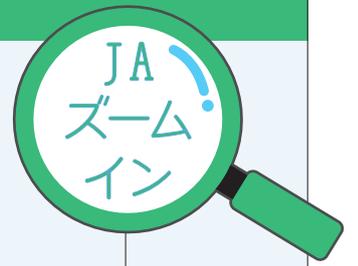


開会式で県本部運営委員会の佐野治会長は「食の安全・安心を消費者の方々と一緒に守っていききたい。これからもおいしい農畜産物をお届けできるよう努力していく」とあいさつしました。

「ふくまるカレー」は、茨城のオリジナル品種の米「ふくまる」と茨城県産の食材で作り上げ、県内農畜産物の魅力を伝えたいという思いで販売しました。カレーの売り上げは、NHK歳末たすけあいへ寄付しました。

「共同開発チャレンジ商品」の試食として、「常陸大黒」の煮豆や、地元で収穫されたシヨウガを原料に使用したアイスマルクなどを試食提供しました。来場者の声をもとに、今後、商品の質をブラッシュアップしていきます。

茨城県本部は11月18、19の両日、ポケットファームどきどき茨城町店で収穫祭を開きました。18日は、いばらきコープとの共催で「探してみっぺ、いばらきのうめえもん! どきどき収穫祭」と題し、2日間で1万2000人を超すお客さまが来場しました。



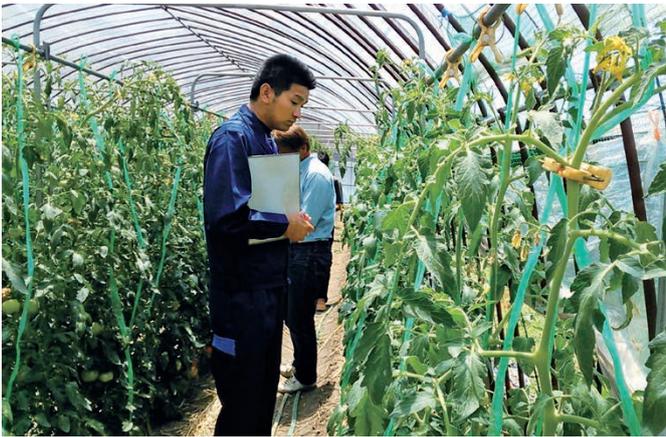
TAC導入、くらしの活動で

営農経済事業をさらに強化

JA京都市は京の伝統野菜が有名です。少量多品目栽培による地域住民への振り売り、直売所での販売、飲食店との取引など多様な販売形態があります。

営農相談中心から提案型事業展開へ

4月から営農経済事業の強化でTAC活動を開始し、外部有識者2人と全農



営農経済事業の強化でTAC活動をスタート

京都府本部から出向職員1人を迎え、営農指導体制を強化しました。若手職員2人がTAC担当者としてそれぞれ担当エリアを持ち、約1000人の担い手農家を中心に訪問活動を行っています。生産者からは「営農について相談できる相手がいなかったのだけれど」「これからも継続して農業に役立つ情報を持ってきてほしい」と期待する声をいただいています。

営農相談が中心ですが、低コスト肥料の推進や新たな販路の紹介、農業政策の勉強会開催など、それぞれの要望に応じ

JA京都市 (京都府)



た個別対応もしています。今後は訪問活動をさらに強化し、生産者の意見・要望を集めて農家所得拡大につながる提案型の事業展開を目指します。

くらしの活動推進課新設 地域とのつながり太く

くらしの活動推進課を新たに立ち上げ、各支店に担当者を配置し、組合員・地域住民とのつながり強化を目指した活動の展開を計画しています。今年度から、各支部で実施していた品評会や農業祭への参加の他に、婚活プロジェクト「都婚」を始めました。このプロジェクトは、農家の後継者不足を解消するとともに、JA離れを防ぎ、青壮

概要	平成29年3月31日現在
正組合員	3199人
准組合員	1万6131人
職員数	240人
購買品取扱高	7億1千万円
販売品取扱高	3千万円
貯金残高	2257億3千万円
長期共済保有契約高	4970億2千万円
主な農産物	京野菜 (九条ねぎ、賀茂なすなど)



婚活プロジェクト「都婚」の会員募集チラシ

年部・女性部活動の発展につながることを目的です。第1回は交流パーティーを行い盛況でした。今後も、参加者が楽しみながら交流を深められるためのイベントを計画しています。
嵯峨・嵯峨北部・太秦・花園の4支部を統合した嵯峨野支店が10月30日にオープンし、地域に根差した農業の発展と充実に向け多様な取り組みを実施していきます。

だより 県本部

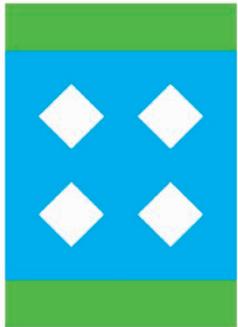
岡山県本部



水田でカキ殻資材を有効利用 「瀬戸内かきからアグリ」推進 「里海米」の統一ブランドで販売開始



里海再生でアマモ再生活動に取り組んだ皆さん



内らり
戸が
かき
が
アグ

「瀬戸内かきからアグリ」の認証マーク

岡山県本部は、瀬戸内海のカキの殻を有効利用する循環環境保全型事業「瀬戸内かきからアグリ」に取り組んでいます。

カキ殻資材の施用試験で有効性確認、栽培が拡大

土壌改良材としてカキの殻を使うと、圃場に残ったカキ殻の微量要素や栄養素は雨に流され、川を下り海に戻ります。JAグループ岡山は、「里海」理念に基づき、瀬戸内海産のカキ殻を農業に

利用する事業を「瀬戸内かきからアグリ」とし、栽培した米を「里海米」という新たなブランド名に統一して、販売を進めています。

岡山県本部はメーカーの協力でカキ殻資材の施用試験などを行った結果、「収量アップや品質が向上した」「根の張りが良い」「倒伏が軽減された」などの有効事例が数多く報告され、大型農家を中心にカキ殻資材を使った栽培が拡大しています。

岡山県本部は「瀬戸内かきからアグリ」に基づき生産され、一定の要件を満たした米を「里海米」のブランドで販売を始めました。試験的に取り組んだ平成28年産米は約400俵でしたが、生産者、



「里海米」の5kg袋

実需者、消費者からの反響も大きく、平成29年産米は約4000俵の取り扱いを計画しています。

今年度中に推進協議会設立 米以外の農畜産物にも拡大

「里海米」の生産・販売は、環境保全という社会貢献活動につながることを訴え、里海再生活動（アマモ再生活動）にも取り組んでいます。平成29年度中には関係団体で「瀬戸内かきからアグリ推進協議会（仮称）」を設立し、取り組み基盤の強化・拡大を目指します。将来的には米以外の農畜産物にもこの取り組みを広め、地域循環環境保全型の岡山県農畜産産業をPRしていきます。



「里海米」ロゴ

米国の名門調理士学校で JA全農インターナショナル(株)が和牛講座

和牛の知識を持ったシェフ育成へ



講師から肩ロースとサーロインのカッティングを学ぶCIAの生徒



CIAで1回目の和牛講座で講師を務めた佐保さんら



カッティングされた肉をのぞき込む生徒やスマートフォンに記録する生徒

米国ニューヨーク州に本校がある名門調理士学校のカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ(CIA)は、食の世界に大きな影響力を持つ「食のハーバード大学」として知られています。同校は、世界的に和食の人気の高まっていることから、日本食の知識を持ったシェフを育成するための日本食専門講座を2016年から開講しており、世界中から集まった約20人の生徒がこの講座を受講しています。【JA全農インターナショナル(株)】

日本食講座は同校の2年生を対象に、9月中旬から12月中旬までの毎週火曜日(合計12コマ)の午後3時から6時間で実施されており、同講座開始に先んじた8月下旬から9月上旬の日本視察研修も含んだプログラムになっています。

2017年度からはこの講座の中の1コマを使って、JA全農インターナショナル(株)が日本産の和牛についてレクチャーする「和牛講座」を開講しました。

第1回の「和牛講座」は11月24日に開かれ、日本から公益社団法人全国食肉学校の佐保宏紀先生を講師として招きました。和牛の歴史と特性に関する約1時間半の講義に続き、肩ロースとサーロインのカッティングの実演、それらの部位を材料としたすき

焼き、タルタル、煮込み、ステーキの調理実演を約2時間行い、その後生徒による調理実習と試食を行い、合計約6時間の「和牛講座」が終了しました。

生徒たちは、初めて触る和牛の香りの強さと脂の溶けやすさに戸惑いながらも、数年後にはミシュラン星付きレストランで勤務することがほぼ約束されているエリート集団だけあり、講師のお手本と遜色のない料理が出来上がりました。

JA全農インターナショナル(株)は、今後もこの「和牛講座」を継続していくことで、この講座を通じて世界の著名シェフが日本産和牛に対する知識や技術を身に付け、世界中のレストランで日本産和牛が提供されていくことを期待しています。

半世紀の足跡振り返り 営農経済事業の拡充誓う

千葉県農協A.T.A協議会が50周年記念総合技術研究会

7JA9人が防除企画専門指導員 資格認証研修の結果報告

千葉県農協A.T.A協議会(Agricultural Technical Adviser)は、全農主催の施肥診断技術者養成講習会、防除指導員養成講習会で認定された営農指導員を会員として、農業生産技術の向上と会員相互の連絡協力を目的に設立され、今年で活動50年の節目を迎えました。同協議会の歴代会長・現会員、千葉県本部の関係職員が参集し、12月13、14の両日、成田市内で50周年記念総合技術研究会を開きました。【千葉県本部】



千葉県農協A.T.A協議会50周年記念総合技術研究会であいさつする中村会長



歴代会長の功績をたたえ表彰状を授与する中村会長



防除企画専門指導員資格認証研修会の結果を報告するJAの営農指導員



あいさつする千葉県本部の永鷲副本部長

初日は、「JA自己改革でピンチをチャンスに」(作家の森久美子氏)、「経営V字回復と地域活性への取り組み」(いすみ鉄道株の鳥塚亮氏)の基調講演があり、続いて直近10年間の歴代会長(4人)の功績をたたえ、表彰式を行いました。

協議会現会長のJAちば東葛の中村誠一会長は、「設立当時は各JAに指導員も少なく、営農指導も試行錯誤の連続だったと聞いている。今では多くの指導員が活動し、JA事業の中核を担っている。歴代会長には引き

続きご指導を賜りたい」とあいさつしました。

翌日は、平成29年度新設の防除企画専門指導員資格認証研修会(年5回)の結果報告会を行いました。7JA9人の指導員が生産履歴簿の分析結果を発表し、活発な質疑応答、意見交換となりました。

発表者からは「分析を通じて、非常に良い勉強となった。」という声もありました。千葉県農林水産部担い手支援課の大谷主席普及指導員は「とても実践的な演習であった。経験を産

地の課題解決に向けた提案に生かしてほしい」と講評し、今後の営農指導員の活動に期待を寄せました。

千葉県本部の永鷲修司副本部長は、「中期3カ年計画で課題別の専門指導員育成に取り組んでおり、昨年は土壌・肥料専門指導員29人(11JA)を認証した。今年度は水稻、根菜類、防除企画の三つの分野で取り組みを進めている。営農経済事業の深化・拡充に努めたい」と話し、協議会との連携強化を再確認する場となりました。



フード・アクション・ニッポン アワード2017

「とくたま」



2017年10月
金賞受賞

ジャパン・フード・セレクション金賞

「ふつうのたまご」

たまご2商品がそれぞれ入賞【JA全農たまご(株)】



JA全農たまご(株)の新品「とくたま」が、国産農林水産物の消費拡大に寄与する優れた取り組みを表彰するフード・アクション・ニッポン アワード2017において、「入賞」100産品に選ばれました。

また、同じく新品の「ふつうのたまご」が、ジャパン・フード・セレクション金賞(2017年10月)を

受賞しました。

ジャパン・フード・セレクションは、消費者が選んだ優れた食材・食品を認証する、日本初の食品・食材に特化した総合評価制度です。「普段食べるものを大事にしてほしい」という商品コンセプトや、包装資材の分別を意識したパッケージ等が評価されました。



「食と農」の情報を広く消費者へ!
スマホアプリを公開中

JA全農のイベントや新品に関する最新情報がさらに充実!

作動環境: スマートフォン iOS8以上 Android4.3以上



JAタウン ショップ紹介

JAタウン | 検索 クリック

JAてんどうフーズ



初桜啓翁桜 小正月など用(1月下旬頃お届け)
(約60~80cm) 約8本.....4100円

山形県「JAてんどうフーズ」ショップからひと足早く春の便りをお届けします。

農家のアイデアから生まれた山形の冬に咲く桜...「啓翁桜」。雪国からお届けする摩訶不思議な贈り物です。

ひと足早く春の桜を小正月などに、暖かいお部屋でお楽しみください。薄紅色をした桜は見る人を優しくしてくれるはず。また、花を楽しんだ後は、葉桜が楽しめます。お好きな花木とアレンジフラワーとしても。春よ来い~早く来い~♪

※この商品は2018年1月下旬頃にお届けの商品です。年末のお届けはできません。

なお、ご紹介した商品は、1/12(金)まで、FAXでもご注文を承ります(ご自宅宛代金引換のみ)。

【ご注文方法】①商品名、規格、数量②郵便番号③住所④氏名⑤電話番号⑥FAX番号をご記入のうえ、FAX番号03-5218-2517までご送信ください。商品代金のほか、お届け先により送料が必要となります。

JA全農のインターネット ▶ご注文は <http://www.ja-town.com>

ショッピングモール ▶お問い合わせは shop@ja-town1.com

※本誌を通じていただいた注文などで取得した個人情報は、商品等の発送にのみ使用します。