JA全農 WEEKLY

2面

米国に設立した食肉加工施設が3月から稼動 和牛を顧客ニーズに対応し加工、輸出拡大を図る

6面

飛騨牛銘柄推進協議会が30周年

推進協議会 30周年記念祝

飛騨牛銘柄推進協議会30周年で今後の発展を願い鏡開きをする同協議会の足立能夫会長(岐阜県本部運営委員会会長、右から3人目)と全農の桑田義文常務(同2人目)ら(6面)

米国ロサンゼルス市近郊に設立した食肉加工施設(2面)

茨城県本部はプロバスケットボールのスポンサーゲームでオリジナル品種の米「ふくまる」を手渡しPR(2面)

- 2 ニュース&トピックス(JA全農インターナショナル(株)、茨城県本部)
- 3 ニュース&トピックス(肥料農薬部・生産資材部、営農・技術センター)
- 4 JAズームイン(JA越後ながおか)
- 5 県本部だより(広島県本部)
- 7 青果情勢(園芸部)
- 8 コミュニケーション(広報部、JAタウン)

米国に設立した食肉加工施設が3月から稼動

和牛を顧客ニーズに対応し加工、輸出拡大を図る

J A全農インターナショナル(株)

米国ロサンゼルス市近郊に設立した食肉加工施設

カットした食肉のイメージ 10kgブロックをカット

全農グループは、米国ロサンゼルス市近郊に設立した食肉加工施設を3月から稼働させました。和牛を自前の施設でカットするという、他社には見られない独自の取り組みで輸出の拡大を図ります。

施設は、物流拠点のロサンゼルス国際空港や港から車で約30分の好立地にあります。昨年11月、全農の米国子会社、全農アメリカ(株)と現地卸売会社の合併で食肉加工販売会社・P&Z FINE FOODSを設立し、加工施設の稼働開始に向けて準備を進めてきました。

これまで、日本からの牛肉は輸出時のままの10kgのブロックで販売されており、

卸売会社などの大規模な販売先でなければ使い切れないうような問題がありました。この施設でカットした製品を販売することで、使用量が少ない外食店や小売店、家庭向けeコマース(インターネット販売)などへ販路を広げることができます。

また、米国でよく見られる厚切りでは和牛を味わうには不向きのため、この施設で和牛に合った薄切りなどに加工した製品を販売すること、和牛の消費拡大を図ります。

全農グループは、このような取り組みを通じ、今後とも国産農畜産物の輸出拡大を図ってまいります。

県のオリジナル米品種「ふくまる」や全農をPR!

プロバスケットボールスポンサーゲームを開催

茨城県本部

サイバーダイナミクス茨城ロボッツの眞庭城聖主将(左)に「ふくまる」を贈る 鈴木副本部長

茨城県本部は2月17、18の両日、水戸市で行われたプロバスケットボールB2リーグ戦「サイバーダイナミクス茨城ロボッツvsライジングゼファーフ岡」のスポンサーゲームを行い、2日間で2700人の観客が来場しました。

茨城県本部は、「サイバーダイナミクス茨城ロボッツ」と2015年からスポンサー契約を結び、地元農畜産物の魅力や全農の事業への理解醸成活動に取り組んでいます。会場では、茨城県のオリジナル米品種の米「ふくまる」の魅力を知ってもらおうと、両日とも先着1000人の来場者に精米300gを贈りました。

鈴木広志副本部長は、「ふくまるは、粒が大きく、冷めても固くなりなく、温かいご飯はもちろん、おにぎりやお弁当にもぴったり。チームの皆さん、来場者の皆さんの力となり、Bリーグ昇格をもたらす大粒の『福』となるよう祈念します」とあいさつしました。

試合のタイムアウト時には、チアガールが投げ込むカラーボールを受け取った観客に、茨城県本部の農業体験型レジャー施設「ポケットファームどきどき」で提供している手作りのソーセージとパンのセットと交換できる来場者プレゼント企画を実施したほか、茨城ロボッツが運営する飲食店が出張販売し、全農ブランド「お米のミルク」を使って作った「お米のミルクのパナコッタ」を提供しました。

栽培技術講演やコスト低減資材を紹介

九州地区「第2回いちご研究会」を開催

肥料農薬部・生産資材部

会場の展示ブースでバンカーシートを紹介

九州のイチゴは福岡、長崎、熊本、佐賀と主産地が並び、栽培面積は全国の約4割を占め、「さがほのか」、「あまおう」、「ゆめのか」、「ゆべに」など全国に名だたる品種が栽培されています。研究会にはJ Aの営農指導員、各県関係機関をはじめ九州内外から、約140人が参加しました。大分県農林水産研究指導センターが「イチゴ生産における炭酸ガス施用等の効

全農九州営農資材事業所は2月21日、福岡市内でJ Aの営農指導員を対象に「第2回いちご研究会」を開きました。この研究会は、イチゴに関する各産地の抱える課題の解決方向を見いだし、県をまたいだ技術普及と情報交換を図ることを目的に、昨年から開催しています。

果的活用技術」、(株)アクトいちごファームが「環境モニタリング事例」、農研機構九州沖縄農業研究センターが「日本産イチゴの海上輸送技術」について講演、全農からはバンカーシートの全国情勢について報告、J A熊本市の生産者が経営の事例を紹介しました。参加者からは、特に環境モニタリングや病害虫防除(ハダニの特性)などについて高い関心が寄せられました。また、会場に設けた展示ブースでは生産資材コストの低減につながる養液栽培用肥料アクワン、天敵保護装置バンカーシート、調光フィルム、Pプラスチックなどの展示を行い、生産農家へ提案できる情報を発信しました。

LPガス担当者の技能習得を支援

ガス機器メンテナンス講習を開催

営農・技術センター(燃料研究室)

テスターを使ってガス給湯器の部品の不良がないかを確認する部品診断

ガス炊飯器の部品交換のために分解方法を学ぶ

全農はガス器具メーカーの協力を得て、ガス機器メンテナンス講習を年に2回開いています。今年度は、第1回を8月30日(9月1日に大阪府(フーリツ)で、第2回を11月15(17日に神奈川県(パロマ)で開きました。講習はガス機器の分解、点検、故障診断の技能習得を目標に、3日間の日程で4(5種類の機器の構造とメンテナンスについて学びました。ガス機器の構造やサービス資料(エラーコードなど)の見方に関する座学に始まり、テスターなどを使った機器の故障箇所の診断実習や、機器を実際に分解して部品交換する方法などを学び、大変内容の濃い講習となりました。受講生からは「自分で機器の診断や修理ができるようになった」「現場で役立つ実践的な内容だった。お客さまへの説明に生かしたい」と好評でした。また、本講習以外にも、LPガス担当者の資格取得や、LPガスの推進スキル向上を支援する講習会などを開いていますので、ぜひ皆さまの受講をお待ちしています。

園芸流通センターが稼働

エダマメ、サトイモ振興

JA越後ながおかは、長岡市の一部を管轄とするJAです。有数の米どころとして、環境に優しい「エコ・5ー5米」の生産をはじめ、エダマメとサトイモを園芸の主要品目に位置付け取り組んでいます。

部会中心に生産振興 ブランド化へPRに力

エダマメは、枝豆生産部会を中心に生産拡大を図り、平成29年の作付面積は平成26年に比べて約2倍の27[㌂]と、県内でも上位の規模となりました。独特の甘い香りが特徴の「肴豆^{さかな}」や、甘みが強く優れた食味が人気の「一寸法

師」などさまざまな品種を生産しています。さまざまな品種でリレーするように7月から10月上旬まで出荷が続き、時期によって違った味わいが楽しめます。

長岡の若手農業者らによる「世界えだまめ早食い選手権」などイベントの共催や、総合スーパー・イオンを運営するイオンリテール株式会社などと提携して協議会を立ち上げ、長岡産エダマメのブランド化へ向けてPRを強化しています。

サトイモは平成27年に里芋生産部会が発足し、生産量の維持拡大と品質の向上を進めています。現在生産部会には34戸の農家が参加し、丸みを帯びたきめ細やかな肉質の「大和早生^{やまとわせ}」を中心に、

JA越後ながおか (新潟県)

サトイモの選別作業

長細い形でぬめりが強い「土垂^だれ」などを生産しています。11月から2月頃まで出荷し、東京市場では、そのきめ細かな食感と適度なぬめりが好評です。

「のっぺ(新潟の郷土料理)」や汁物、サラダなどさまざまな料理に欠かせない存在として広く親しまれているサトイモ。里芋部会では、長岡のサトイモをもっと知ってもらおうと、コロッケの原料

として市内の精肉店に提供したり、地元精肉店の組合などと「ながおか芋煮会」を開催するなど、消費者に向けた活動も行っています。

新設備を導入し 安定出荷、作業軽減

昨年7月に、エダマメやサトイモなど園芸作物の取り扱い拠点として園芸流通センターが稼働しました。この施設は、出荷時期や量を調整することで、供給量と価格を安定させるほか、JAの共同選別や収穫機の共同利用で、生産者の作業軽減や生産量の増加につながっています。最新の色選別機や真空予冷装置、毛羽取り機などを導入し、今後も整備を図っていきます。

エダマメの脱莢作業

エダマメ選果の最終ラインで徹底した検品

県本部 だより

広島県本部

和牛専用TMRセンター設置 2020年度本格稼働目指す 和牛振興と水田フル活用の実現へ

と混合・発酵させて作る、牛にとつて理想的な栄養バランスを備えた混合飼料です。

飼養管理の労力の軽減 コスト低減の切り札に

広島県本部は、和牛専用のTMR（混合飼料）を通じた和牛の生産振興に取り組んでいます。今年3月には、TMRを製造する施設「和牛専用TMRセンター」を、和牛生産が盛んな県北地域に新設します。

TMRは、稲WCS（稲の穀実と茎葉を同時に収穫し発酵させた飼料）や飼料用米をトウモロコシなどの飼料原料

県の和牛生産は、小規模経営や生産者の高齢化などの課題を抱えています。TMRの活用は、飼養管理にかかる労働力の軽減や生産コスト低減によって、これらの課題を解決することが期待されています。さらに、増頭や斉一性向上により広島和牛の価値向上を図るほか、飼料用米の生産・利用拡大による水田の有効活用を進めます。

センターを円滑に運営するために昨年3月、行政やJA、コントラクターとなる関係機関と協定を締結し、センターの管理・運営や原料供給TMR製造、利用推進など各機関の役割を定めました。

小規模農家向けに 20kgの袋詰め試験

和牛TMRの調製・給与技術については、県立総合技術研究所畜産技術センターと連

小規模農家向けに試験を進めている袋詰め包装

携して研究を行っています。製造したTMRは、大規模農家には1個500kgの角型包装で供給しますが、小規模農家向けには良質な発酵を促進し、保存性に優れた20kgの袋詰め包装で供給できるよう、同センターで試験しています。

和牛TMRセンターは今年4月に稼働し、製造したTMRは県本部の実験牧場で試験的に給与したあと、JA西日本くみあい飼料株式会社を通じて生産者への供給を始める計画です。2020年度の本格稼働を目指して製造量を徐々に増やし、最大時には1万2400トンのTMRを製造・供給する予定です。

県本部は今後、和牛専用TMRに「簡易牛舎整備支援」「ET産子相対取引・分譲」を加えた三本柱で、県の畜産振興に取り組む計画です。

完成したTMRセンター

飼料用米の収穫

TMRを食べる牛

飛騨牛銘柄推進協議会が30周年記念式、祝賀会

これまでの歩みを振り返り、さらなる発展へ決意新た

約200人が集まり飛騨牛のブランド力向上へ決意を新たにした30周年記念式典

飛騨牛銘柄推進協議会を代表してあいさつする足立会長

感謝状を受けた購買者

祝賀会に華を添えた岐阜大学のよさこいサークル「騒屋」

感謝状を受けた生産者

飛騨牛銘柄推進協議会(事務局・岐阜県本部)は2月21日、岐阜市内で30周年記念式典と祝賀会を開きました。式典には飛騨牛の販売・料理指定店や認定登録農家、岐阜県知事、県内各JA代表、関係団体などから約200人が出席。これまでの歩みを振り返りながら、今後のさらなる発展への決意を新たにしました。

同協議会は、飛騨牛の生産、流通、販売などを担う団体やJAなどの9団体に組織し、1988年に発足。飛騨牛の普及や販売促進に努め、2002年と2007年の全国和牛能力共進会ではともに肉質日本一に輝くなど、ブランド力を高めてきました。

祝賀会で提供した飛騨牛のステーキ

式典では、30年間のあゆみを映像で振り返り、飛騨牛の発展に寄与した購買者と生産者へ感謝状を贈呈して功績をたたえました。祝賀会では鏡開きの後、飛騨牛のステーキなどを振る舞い、出席者一同が交流を深めました。また、岐阜大学のよさこいサークル「騒屋」がお祝いに駆け付け元気な舞を披露し、華を添えました。

同協議会は、今後も飛騨牛のブランド力向上の取り組みを行っていきます。

[青果情勢]

(園芸部)

野菜

春野菜の出荷が本格化

概況

3月は、出荷産地が西南暖地から関東へと移り、冬野菜に代わって春野菜の出荷が本格化してきます。

キャベツは、愛知・千葉・神奈川などが中心の出荷となります。気温上昇にともない生育の回復が見込まれますが、これまでの低温等の影響で小玉傾向の出荷となる見込みです。出荷量は、多かった前年を下回る見込みです。

ハクサイは、茨城・兵庫などが中心の出荷となります。秋冬作が終盤で中旬から春作の出荷が始まります。春作の生育はやや遅れ気味。総体の出荷量は、前年並みか前年をやや下回る見込みです。

レタスは、茨城・兵庫・静岡などが中心の出荷となります。台風後に定植したものが出荷されますが、低温と干ばつで生育は遅れ気味です。出荷量は、前年を下回る見込みです。

ダイコンは、千葉・神奈川などが中心の出荷となります。中旬以降はまき直し分の出荷もあり増量の見込みですが、低温で小ぶりの仕上がりと予想。出荷量は、前年を下回る見込みです。

ニンジン、千葉の秋冬作から徳島などに産地が切り替わります。終盤の千葉は残量少なめ、徳島は種まき作業や生育が遅れが見られます。総体の出荷量は、前年を下回る見込みです。

トマトは、熊本・静岡・栃木・愛知などが中心の出荷となります。出荷量は、前年並みを見込みます。

キュウリ・ナスは、西南暖地や関東産地からの出荷となります。生育に大きな問題はなく、出荷量は多かった前年をやや下回る見込みです。

パレシヨは、北海道や鹿児島が中心の出荷となります。出荷量は、前年並みを見込みます。

タマネギは、北海道・佐賀・静岡などが中心の出荷となります。出荷量は、前年並みを見込みます。

店頭

店頭では、ひな祭りや卒業式などの催事に合わせたフェアが実施されます。鍋食材からサラダ食材を中心とした売場の演出が行われるようになります。

果実

イチゴと中晩かん類が中心

概況

3月は、イチゴと中晩かん類が中心で、その他、キウイフルーツ、アールスメロン、スイカなどの品目展開となります。

ミカンは、貯蔵物の産地を残して、出荷は終盤に向かいます。

その他のかんきつ類では、デコポン・清見などを中心とした中晩かんの出回りが中心となります。

不知火は、熊本・愛媛の露地物の出荷が本格化し、ピークを迎えます。小玉傾向となっており、前年よりやや少ない出荷量が見込まれます。

清見は、和歌山に続いて愛媛からの出荷が始まります。1月の降雪により、前年を下回る出荷量が見込まれます。

リンゴは、青森の貯蔵物の出回りとなります。貯蔵量はふじ・王林ともに前年を下回る見込みです。

イチゴは、栃木・福岡・佐賀・静岡などが中心の出荷となります。3月に入ってからは各産地とも3番果が順調な出荷となり、出荷量は前年並か前年をやや上回る見込みです。

キウイは、和歌山・愛媛などが中心の出荷となります。出荷量は不作であった前年を上回る見込みです。

アールスメロンは、静岡が中心の出荷となります。低温の影響により小玉傾向であり、出荷量は前年をやや下回る見込みです。

スイカ類は、大玉スイカが熊本、小玉スイカが群馬・茨城等の関東産地が中心の出荷となります。大玉スイカ・小玉スイカともに低温の影響により小玉傾向であり、出荷量は前年をやや下回る見込みです。

店頭

3月は催事が多く、人気のあるイチゴ、デコポンなどが販売の目玉として積極的に陳列されるようになります。特にイチゴは、各産地から個性的な品種や商品が出回っており、豊富な品ぞろえとなります。

主産県 だより

2月は、レタス、トマト・ミニトマト、ニンジンの主産県が一堂に会し、作況見通しや販売対策の共有化、消費拡大の進め方について協議しました。今後も主産県による情報交換会などを定期的に開催し、出荷情報や販売情報の共有を図ります。

JA全農チビリンピック2018 今年もこどもの日に開催 参加者を募集中

全農が特別協賛するスポーツの祭典「JA全農チビリンピック」(主催: 日刊スポーツ)が、今年も「こどもの日」の5月5日、横浜市港北区の日産スタジアムなどで開催されます。【広報部】

昨年の親子マラソン

俊足を競う100m走

恒例の親子マラソンなど親子で楽しめる競技やさまざまなイベントが盛りだくさん。各競技種目への参加者募集を開始しています。

また、「JA全農杯全国小学生選抜サッカー決勝大会」を行うため、現在各地区で

予選大会が開かれています。

今年もゲストとしてシドニー五輪金メダリストの高橋尚子さんや元サッカー日本代表の北澤豪さんなど豪華なゲストをお招きする予定です。

ぜひ、この機会に家族でご参加ください。

開催日 **5月5日(土)**

会場 **日産スタジアムほか**

JA全農チビリンピックのホームページはこちらから
<http://www.chibirinpic.com/>

お問い合わせ

JA全農
チビリンピック事務局
(03-6262-2869)

JA全農
オフィシャル
アプリ

「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商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

にじ農業協同組合(福岡県)

JAタウンはこちら

朝摘み「アイコ」(ミニトマト1kg)……2650円

今年もおいしい「アイコとまと」が出来ました!
越冬のミニトマト「アイコ」は、耕栽培・水きりで一段と甘く・みずみずしくはじけるうま味です!!

真っ赤に完熟した「アイコ」は、甘くて濃厚なので、是非デザートとしてお召上がりください。

おいしい食べ方は、冷蔵庫で冷やしすぎると甘味が落ちますので、食べる前に冷水や氷水などで軽く冷やして食べるのがおススメです。本当に甘いトマトを食べたいあなたへ、この機会にご賞味ください。今年も「アイコとまと」専業農園からお届けします。

なお、ご紹介した商品は、3/23(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ショップモール ▶ご注文は <http://www.ja-town.com>
▶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、商品等の発送にのみ使用します。