

JA全農 WEEKLY

2面

宮城県内のトマト生産者3法人 グローバルGAP団体認証を取得

5面

東京・秋葉原に全農グループ直営
レストラン2店舗が同時オープン



東京・秋葉原に同時にオープンした「肉バル 東京 Grill センター 秋葉原店」と「全席個室 国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店」(5面)



JR 広島駅の商業施設にオープンした「みのる食堂 エキエ広島店」(6面)



グローバルGAP団体認証を受けた株式会社やまとファームみらい野の島田孝雄代表(左から2人目)、(有)サンフレッシュ松島・マキシマファーム株式会社の内海正孝代表(左から3人目)と宮城県本部運営委員会の高橋正会長(左から4人目)、宮城県本部の友友良彦県本部部長(同3人目)(2面)

- 2 ニュース&トピックス(宮城県本部)
- 3 ニュース&トピックス(耕種総合対策部)
- 4 ニュース&トピックス(山形県本部)
- 5 ニュース&トピックス(畜産総合対策部)
- 6 ニュース&トピックス(フードマーケット事業部)
- 7 月間ダイジェスト
- 8 コミュニケーション(広報部、JAタウン)



宮城県内のトマト生産者3法人

グローバルGAP団体認証を取得 宮城県本部が団体事務局となり支援

宮城県内のトマト生産者3法人は、全農宮城県本部を団体事務局としたグローバルGAPの団体認証を取得しました。

〔宮城県本部〕

JAグループはGAPの取り組み方針を平成29年5月に決定し、そのなかで第三者認証を必

要とするGAPの団体認証取得を目指す産地に対しては、JA全中、JA全農、JA共済連、農林

中央金庫で取り組む「JAグループGAP第三者認証取得支援事業」により、現地アドバイスをを行い、GAP認証取得に向けて支援を実施しています。

**JA異なる法人が参加
県本部が団体事務局に**

JAグループの方針のもと宮城県内では、GAPの第三者認証取得を目指す取り組みで、JA

JAグループ「GAPへの取り組み方針」

(平成29年5月決定)

- JA段階では、生産部会でのGAPの実践と第三者認証取得などを支援するため、営農指導員と販売担当者のGAP関連講習会受講を推奨する
- 都道府県段階では29年度中にGAP担当者を設置し、行政(普及員)と連携しJAや生産部会の取り組みを支援する
- 全農・全中は職員を育成するため29年度からJGAP、グローバルGAPに関する講習会を開催する
- GAP第三者認証取得については、全農・全中にGAP認証取得支援チームを設置し、29～31年度の間、希望するJA生産部会に対して都道府県段階と連携してGAP第三者認証(団体認証)取得に向けた現地アドバイスを行う
- 生産現場におけるGAPの導入・実践と第三者認証取得には県の普及指導員の協力が不可欠であることから国に十分な支援を要請する



今回グローバルGAP認証を受けた農場で生産されたトマト

の異なる法人が参加することになったため、宮城県本部が団体事務局となり取り組みを開始しました。

昨年8月から、グローバルGAPの団体認証取得を目標として取り組みが始まりました。グローバルGAPは、欧州を中心に世界80カ国以上で実践されているGAPの世界標準であり、70カ国400社以上の小売業・食品メーカーなどで構成されるGFS I (The Global Food Safety Initiative) で承認されている規格の一つです。

その後、内部検査、審査を経て、今年3月19日にグローバルGAPの団体認証を取得することができました。これは、「JAグ

ループGAP第三者認証取得支援事業」による初めてのGAP認証取得の事例です。

**3法人に続き県内の
他生産者に拡大も**

今回認証を受けたのは、宮城県内でトマトを生産する、(有)サンフレッシュ松島・マキシマファーム(株)・(株)やまもとファームみらい野の3法人です。

この認証は、宮城県本部が団体事務局となり団体認証を取得したため、今後、県内の他のトマト生産者が加わることが可能です。このことにより、「選ばれた産地」としてより多くの農産物を提供できるように今後の展開が期待されます。



グローバルGAPの認証書

営農管理システム「Z-GIS」運用を開始

所有者、作物、作業記録もとに圃場管理効率化

農業法人や 集落営農組織、 JAなどで活用を

全農は4月25日、営農管理システム「Z-GIS」の運用を開始しました。Z-GISは圃場の所有者や栽培作物、作業記録などのデータを、インターネット上の地図に設定した圃場にひも付けて記録するシステムです。圃場数が増加し、紙だけでは管理が難しくなった農業法人や集落営農組織、JAなどで便利にご利用いただけます。

【耕種総合対策部】

データの記録にはMicrosoft Excelのファイルを使用します。既存の圃場一覧や圃場ご

とにデータを記録したExcelファイルがあれば、すぐに利用することが可能です。そうしたデータをもとに、圃場を付け目ごとに色分けする、地図上に圃場の所有者名を表示するなど簡単にいきます。

またZ-GISで作成したファイルを全農が提供するクラウド上に保管し、パソコン、スマートフォンなどさまざまなデバイスで利用することができます。例えばZ-GISの地図をスマートフォンで確認しながら圃場巡回を行い、その場で生育状況を記録するといった使い方も可能です。全農は今後このシステムを核に、ICT(情報通信技術)を活用した圃場管理の効率化に取り組んでいきます。

例1 貸借区分が「借地」であるものを抽出



例2 作物名で色分け・分類



例3 画像背景+拡大+番地表示



圃場マップ



「Z-GIS」のアプリの入手方法

「Z-GIS」の運営・サポートは(一社)農協協会(JA com)がJA全農から委託を受けて行います。右のサイトで事前にユーザー登録を行い、同協会からIDとパスワードを入手し、右のサイトからPCや携帯電話などの

デバイスにアプリをインストールします。

「お試し版の入手」:7月末まで使える「お試し版」も下記のサイトから入手できます。ただしお試し版は、クラウドストレージとユーザーサポートが利用できません。

ユーザー登録の詳細は下記のサイトから <https://www.jacom.or.jp/z-gis/>



Z-GISの地図をスマートフォンで確認しながら圃場を巡回し、生育状況を記録することもできます

J A 山形市が「山形セルリー」でG I 認証取得

山形県本部と「農業みらい基地創生プロジェクト」生産振興・地域農業活性化が実結ぶ

J A 山形市は、山形県本部とともに「山形セルリー」の生産振興を図るため、農業みらい基地創生プロジェクトを2014年8月に立ち上げました。このプロジェクトは、ハウス団地化のモデル拠点として、生産振興と地域農業の活性化を図ることを目的として実施してきました。その中でJ A 山形市は、農水省が定めた地理的表示保護制度(G I)に「山形セルリー」を申請し、4月9日付で登録されました。【山形県本部】



磯崎陽輔農水副大臣(左)からGI登録証を受ける大山敏弘組合長



磯崎農水副大臣(左)と「山形セルリー」でGI登録を受けたJA山形市の左から伊藤理人経済部長、佐藤安裕常務理事、大山代表理事組合長、鈴木公俊農業振興課長



GI登録を機に一層の生産拡大が期待される「山形セルリー」

これまでにJ A 山形市は、新規就農者の育成や休耕地などを借り受け、県や市の補助を活用してセルリーハウス団地の形成を行ってきました。2017年度までに栽培ハウスを51棟まで整備し、ICT(情報通信技術)を活用した農業の見える化や農業機械の整備を実施。2017年度の出荷額は780

山形県内では4件目のG I 取得

山形県では「米沢牛」、「東根さくらんぼ」、県産清酒「山形」に引き続き4件目のG I 取得となります。

0万円と、プロジェクト前に比べ3800万円増の結果となりました。2018年度は栽培ハウスの16棟増設を計画する他、山形県本部と連携して生協や量販店などへの販売拡大も図っていきます。



全農の神出元一理事長(左)にGI登録を報告する大山組合長(中)と佐藤常務

東京 グリル センター

TOKYO GRILL CENTER
AKINABARA
SINCE 2018



八幡平ポーク・豚バラ肉のどろどろ丸太焼き

— オープン記念! —
飲み放題付きコース
2980円(税込)~
※月~木

肉バル 東京グリルセンター 秋葉原店



国産肉の炭火焼きと燻製料理などが味わえる「肉バル東京グリルセンター秋葉原店」

JA全農ミートフーズ(株)・全農チキンフーズ(株)から仕入れた国産肉の炭火焼きと燻製料理などがメインのカジュアルな雰囲気肉バル*です。

温度を低温に保ったまま時間をかけて加熱する「低温調理」は、肉を柔らかく水分を逃がさないまま調理することができ、ジューシーに仕上がります。

また、肉に合うワインの品ぞろえも豊富で、ボトル1980円(税抜)から取りそろえています。

※バルとは、食堂・喫茶店・バーが一緒になった気軽になち寄れる大衆店業態

- 店舗名:肉バル 東京グリルセンター 秋葉原店
- 住所:東京都千代田区神田佐久間町3-34-3(1階)
- 電話:03-5829-9188
- 営業時間:ランチ 月~金 11:30~14:00 デイナー 月~土 17:00~23:00
- 定休日:日曜日 ※ランチは5月下旬以降開始予定
- 席数:40席

東京・秋葉原に全農グループ直営
レストラン2店舗が同時オープン
国産農畜産物のメニューを気軽に楽しめま

New
Open

全席個室 国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店



銘柄鶏の炭火焼き料理を中心とした個室居酒屋の「全席個室国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店」

全農チキンフーズ(株)の銘柄鶏を使用した炭火焼き料理を中心とする落ち着いた雰囲気の個室居酒屋です。

国産の地鶏・銘柄鶏の料理は炭火焼き以外にも、「ひな鳥の半身唐揚げ」、よだれが出るほどのおいしさが名前の由来となった「よだれ鶏」、しんたまごの半熟卵を使用したタルタルソースの「チキン南蛮」など、50品目以上と豊富にご用意しています。

また、季節限定ものなど仕入れが変わる日本酒は常時10種類以上をご用意しており、その時期でしか味わえないお酒をお楽しみいただけます。

- 店舗名:全席個室 国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店
- 住所:東京都千代田区神田佐久間町3-34-3(2階)
- 電話:03-5829-8997
- 営業時間:月~土、祝前日 17:00~23:30 日、祝日 16:00~22:30
- 定休日:無休
- 席数:70席



鶏三種炭火焼き

— オープン記念! —
飲み放題付きコース
2980円(税込)~
※月~木

全農の子会社「株式会社「ACE」は4月16日、東京・秋葉原に「肉バル東京グリルセンター秋葉原店」、「全席個室国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店」を2店舗同時にオープンしました。2店は秋葉原駅から徒歩4分の同じビルの1階・2階に入り、国産農畜産物を気軽に楽しめるお店となっています。【畜産総合対策部】



JR広島駅に 「みのる食堂 エキエ広島店」オープン

中四国地方の農畜産物と農業の素晴らしさを発信

JA全農「みのりみのるプロジェクト」は3月29日、JR広島駅の商業施設「エキエ」に「みのる食堂」をオープンしました。

「フードマーケット事業部」

みのりみのるプロジェクトは、平成22年に東京・銀座に「みのりカフェ」「みのる食堂」を開業し、100%国産食材を使用した収益性の高い外食事業モデルを確立することで、輸入食材に依存する外食産業のあり方に一石を投じると同時に、これまで7年半で250万人以上のお客さまにご利用いただき、

国産農畜産物の「安全」「安心」「美味しさ」をお伝えしてきました。

エキエ広島店は、「地産地消」と「地域振興」を目指すというコンセプトで、全国では盛岡、仙台、新潟、名古屋、京都、福岡に次ぐ7都市目の開業となります。開業時のメニューは主に広島県内の食材を使用しておりますが、今後、

中国地方・四国地方の幅広い食材を提供し、農畜産物の魅力を通じて地域の価値と農業の素晴らしさを発信していきます。

の品質基準をクリアしたもののだけが認証されます)をステーキ膳とステーキ丼でご提供します。

その他、「トマト味噌仕立てのやわらかロールキャベツ」や「旬野菜の彩り天井」など野菜たっぷりのメニューは女性のお客さまに大変好評です。

「みのる食堂」の看板メニューは、メインのおかず7種類の中から2品選べる「みのる定食」で、具だくさんのみそ汁とご飯がついてボリューム満点です。なかでもJA全農ミートフーズ(株)と開発した「広島和牛とお米(マイ)ポークのハンバーグ」はお薦めの一品です。

また、広島県が誇る広島和牛「元就」(歴史・伝統を引き継ぐ広島血統にこだわった和牛ブランドで一定



JR広島駅の商業施設にオープンした「みのる食堂 エキエ広島店」



多くのお客さままでにぎわう店内

開業日 平成30年3月29日 /

店舗名	みのる食堂 エキエ広島店
住所	広島県広島市南区松原町1-2 ekie(エキエ)1階
営業時間	11:00~23:00
席数	約40席



元就のステーキ膳



メインのおかず7種類の中から2品選べる「みのる定食」



月間 全農記事掲載 ダイジェスト

日本農業新聞の紙面から、全農グループやJAにかかわる主な記事をダイジェストで紹介いたします。記事後ろのかつこ内は掲載日と掲載面です。ご活用ください。

▶大分県本部

TACのレベル向上へ九州・沖縄ブロック研究会

大分県本部は2月下旬、大分県内で地域農業の担い手に出向くJA担当者（愛称TAC=タック）活動の優良事例共有やレベルアップを目的に、九州・沖縄ブロックTAC研究会を開いた。各県のJAのTACや県域TAC、関係者ら約70人が集まった。研究会は九州・沖縄各県持ち回りで開いている。（3月7日付、九州版）

▶山形県本部

山菜・きのこ名人9人魅力発信へ初登録

山形県と市町村、山形県本部などをつくる県山菜・きのこ振興会は13日、山形市の県村山総合支庁で産地化プロジェクト推進会議と山菜利用促進研修会を開いた。席上、豊富な知識と経験で山菜・きのこの魅力発信に取り組む初の「やまがた山菜・きのこ名人」9人に登録証を交付した。（3月14日付、東北版）

▶岐阜県本部

所得増大の事例を共有JA担当が実践研究会

JA岐阜中央会と岐阜県本部は20日、「農業者の所得増大にかかる実践研究会」を岐阜市の長良川国際会議場で開き、県内JAの営農や経済、販売の担当者ら約100人が参加した。7JAがそれぞれ先進的な取り組み事例を発表し、成果を共有した。昨年に続いて今回が2回目。（3月21日付、東海版）

▶山梨県本部

県本部の農産物直売所で「ごはん・お米」図画展示

甲府市の山梨県本部農産物直売所「たべるJA（じゃ）んやまなし」は、第42回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクールで優秀な成績を収めた県内の図画作品を展示している。展示しているのは全国コンクールの優秀賞と、県コンクールで最優秀賞、優秀賞、佳作賞を受賞した16点。（3月10日付、首都圏版）

▶長野県本部

フラワーホワイトデー地元産贈ろうと7年目

JA上伊那、長野県本部、南信ハウスカーネーション組合が企画する「フラワーホワイトデー」の取り組みが7年目を迎えた。今年はJA上伊那や県伊那合同庁舎、県庁などから500束を受注。12日には、駒ヶ根市のJA駒ヶ根花き選花場でJA職員や生産者ら約20人が、受注した花束作りにも追われた。（3月14日付、信越版）

▶秋田県本部

京急電鉄の社員が日本酒仕込み体験

秋田県本部と首都圏の私鉄、京浜急行電鉄は3月中旬の2日間、「京急あきたフェア」の一環で、湯沢市の秋田銘醸で日本酒の仕込みを体験した。今年は京急電鉄と県、秋田県本部が展開する「京急あきたフェア」の10周年と京急電鉄創立120周年を記念し、「京急オリジナル日本酒」を造っている。（3月23日付、東北版）

▶新潟県本部

J2アルビレックス新潟に開幕戦で新潟米贈り激励

新潟県本部は3月上旬、サッカーJ2のアルビレックス新潟に、新潟産「コシヒカリ」1トンを贈って激励した。これは、チームのホーム開幕戦に合わせた取り組み。直営レストラン「カフェ&グリルみのりみのる」で、期間・数量限定メニュー「頑張れアルビ！Wタレ勝つ（かつ）丼」の提供も始めた。（3月13日付、信越版）

▶埼玉県本部

ランナーに牛乳配布

埼玉県牛乳普及協会と埼玉県本部は、深谷市で開かれた第12回ふかやシティハーフマラソン大会で、牛乳を無償で配った。招待選手の川内優輝さん（埼玉県庁）をはじめ約6000人が参加。ゴール後、参加者に「運動後30分以内に牛乳を飲もう！」と呼び掛け、牛乳の消費拡大をPRした。（3月19日付、地方社会面）

▶福島県本部

フランスへ県産米輸出 英国輸入代理店と合意

福島県本部は28日、英国の輸入代理店と締結した県産米のフランス向け輸出などを盛り込んだ合意内容を発表した。合意内容は、①年間40トンを目指す②フランスへ米を本格輸出し、EU諸国にも広げる③県産加工品「桃ジュース」など新規取り扱いを検討する。（3月30日付、東北版）

食と農のWEBマガジン

Apron

エプロン

食と農の情報誌「Apron」のWebマガジンが昨年より開設されています。今月で1周年を迎えるに当たり、新企画として『旬のエプロンバイキング』が4月からスタートしました。これまでにApronで紹介されたレシピを旬の時期に合わせて紹介し“バイキング”感覚で見つけることができるので、悩める献立作りに貢献します! 国産食材を使ってフォトジェニックな料理をSNSで自慢しちゃいましょう! **【広報部】**

Webマガジンはこちらから

Apron Web

検索

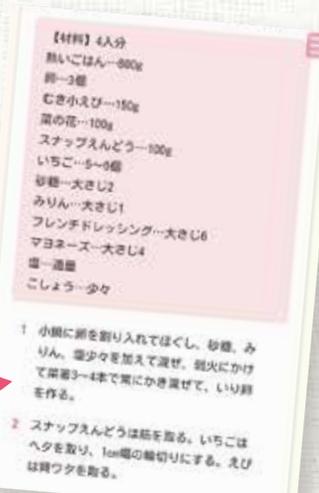
<https://apron-web.jp/>



他にもWeb限定コンテンツの『家庭菜園・きほんの「基」』など楽しい情報が盛りだくさん! ぜひご覧ください。



— 新企画 —
「旬のエプロンバイキング」
がスタート!



過去のレシピが見れる!

JA全農 ZEN-NOH

JA全農 オフィシャル アプリ

トピックス ポイント クーポン

「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

JA紀北かわかみ「腕自慢」



JAタウンは
こちらから



採りたて 実さんしょ(500g?).....3100円

さんしょう
「山椒は小粒でもピリリと辛い」。このことわざの通り、山椒は実が小さくても非常に辛いので、料理にインパクトを加えられ、英語では「ジャパニーズペッパー」と呼ばれています。

和歌山・紀州の山々で育った新鮮な「実山椒」をお届けしますので、春の香りと紀州の野山の香りを存分に感じてください。

下ごしらえをして冷凍保存すれば、長い間保存できます。

お料理のアクセントに! またつくだ煮などにも! この機会にぜひ、JA紀北かわかみの「実山椒」をお楽しみください。

なお、ご紹介した商品は、5/11(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。

商品代金の他、クール代、お届け先により送料がかかります。ご注文期間を過ぎると価格や送料が変わる場合があります。

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、商品等の発送にのみ使用します。