2018 5.28 vol.844

JA全農ウィークリー WEEKLY

5-8面

元JAXA宇宙飛行士　京都造形芸術大学教授

対談：山崎直子さん×竹村真一さん

2面

米国CHS農協CEOが全農訪問

全農を訪れた米国の農協組織CHS Inc.のジェイ・ディバーティンCEO（中）と固い握手を交わす長澤豊会長（左）、神出元一理事長（2面）

2018世界卓球で女子日本代表が銀メダルを獲得し報告に訪れた石川佳純選手と、祝福する全農役職員（3面）

「触（さわ）れる地球」を間に環境、農業、食料問題について語り合うJAXA元宇宙飛行士の山崎直子さんと竹村真一京都造形芸術大学教授（5-8面）

2 アスパラ主産県が関東2市場で合同試食会（園芸部）

3 石川佳純選手が世界卓球で銀メダル獲得を報告（広報部）

ミックスカーリング日本代表に食材提供（広報部）

4 ママのための料理教室スタート（新潟県本部）

「サッポロ一番×全農 カップスター」コラボ第10弾発売（営業開発部）

9 JKアグリスクール開校（福島県本部）

10 JAズームイン（JA鳥取いなば）

11 県本部だより（高知県本部）

12 「エーコープマーク品広報委員会」facebookページ開設（生活リテール部）

JAタウンショップ紹介
宮崎経済連直販ショップ アパス

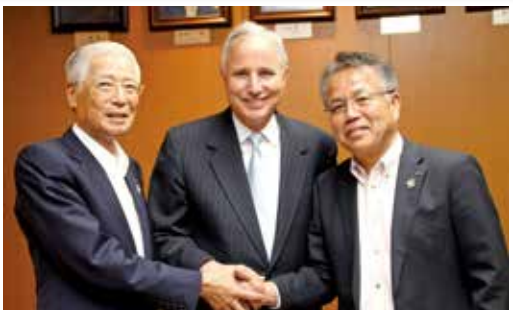
News!

米国CHS農協のディバーティンCEOが来所

さらなる取引拡大を目指し、長澤会長らと固い握手

畜産生産部

米国の農協組織CHS Inc.（本社・ミネソタ州）CEOのジェイ・ディバーティン氏と海外穀物販売担当副社長のブライス・バンフィールド氏が5月8日、全農を訪問し長澤豊会長はじめ役員と意見交換しました。



ディバーティンCEO（中）と固い握手を交わす長澤会長（左）、神出理事長

CHSは、全米の約1100農協と約7万5千の生産者を組合員とする米国最大の農協連合会で、事業領域は国内外の穀物の集荷販売の他、食品・飼料・肥料・石油精製品や保険・金融など多岐にわたり、中でも穀物の販売量は年間5000万㌧を超え、販売先は日本を含め60カ国以上に上ります。

全農は2012年、CHSと合弁でCZL株式会社（本社・東京）を設立し、飼料原料として不可欠な大麦や小麦の安定供給に取り組んでいます。

会談で長澤会長は「小麦、トウモロコシの安定調達に多大な貢献をいただき感謝申し上げる。日本の農家、アメリカの農家がお互いにウィンウィンの関係になるように、CHS農協との関係を一層強固なものにしていきたい」と述べました。

ディバーティンCEOは、「全農は非常に重要な合弁パートナーだ。CZLはお互いにとっていい成果を生んでいる」と述べました。

全農とCHSは、ともに農協組織として、それぞれが日本と米国の農家に貢献できるよう取引の拡大を目指し、固い握手を交わしました。

News!

アスパラ主産県が関東市場２カ所で合同試食会

市場関係者にナムルなど普段と少し違った食べ方でPR

園芸部

岩手・福島・栃木など14の県農協・県連・県本部で組織するアスパラガス主産県情報交換会は5月10日、関東市場2カ所で合同試食会を実施しました。

アスパラガス主産県情報交換会は、国産アスパラガスが潤沢に出回る時期に合わせ、合同で消費拡大活動を行っています。今年は、大田市場・横浜市場本場で試食会を実施しました。

主産県のうち、JAさが、JA熊本経済連、岩手・秋田・福島・栃木・長野・新潟・福岡・長崎の各県本部の担当者が参加し、両市場の売り場で市場流通関係者にアスパラガスを使った試食品を配布しました。今回の試食会では、株式会社ダイショーの協力のもと、アスパラガスのピーナッツあえやナムルといった、普段とは少し違った食べ方を提案しました。

東京の大田市場でアスパラガスのナムルなど、普段と少し違った食べ方でアピールしたアスパラガス主産県情報交換会の合同試食会

産地担当者の積極的な呼び掛けもあり、開始早々から流通関係者に多数お集まりいただき、盛況のうちに終了しました。試食した方々からは「アスパラが甘くておいしい」「調味料がよく合っている」といった声が聞かれました。

今回のイベントを通して、国産アスパラガスのPRと新しい食べ方の提案を行うことができました。

News!

祝 2018世界卓球 女子日本代表銀メダル獲得！

石川選手が全農を訪れ報告会開催

広報部

4月29日から5月6日にスウェーデン・ハルムスタッドで開催された「2018世界卓球選手権スウェーデン大会（団体戦）」で、女子日本代表が銀メダルを獲得。全農所属の石川佳純選手が5月11日、東京・大手町の全農を訪れ、銀メダル獲得を報告しました。

石川選手は、今大会は主将としてチームを引っ張り、3大会連続のメダル獲得に貢献しました。準決勝では急きょ結成された南北合同チーム「コリア」と対戦。リオ五輪で敗れた北朝鮮のキム・ソンイ選手にフルゲームの末に競り勝ち、チームを勢いづけました。

報告会では、神出元一理事長からボーナスとしてJA全農ミートフーズ直営の焼肉レストラン「ぴゅあ」の食べ放題パスポート（有効期限：2020年8月末まで）が贈呈され、石川選手は「機会があれば友達やチームメイトを連れて行きたい」と笑顔を見せました。

全農は今大会でもドライフルーツやお米を提供して日本代表選手をサポートしました。石川選手は試合前後におむすびを食べており、「ごはんはパワーになるのでうれしいし、ありがたい」と話しました。

全農は、「ニッポン人の活躍を『ニッポンの食』で支える」のスローガンのもと、海外で活躍するアスリートを今後も「ニッポンの食」を通じてサポートしていきます。

神出理事長が「ぴゅあ」食べ放題パスポートを贈呈

報告会で熱戦を振り返りました

写真提供：ニッタクニュース
世界卓球で熱戦を繰り広げた石川選手

News!

世界ミックスダブルスカーリング選手権大会5位入賞！

「フジヤマ」こと藤澤五月選手・山口剛史選手ペアに食材提供

広報部

「世界ミックスダブルスカーリング選手権2018」で藤澤五月選手・山口剛史選手ペアが、日本勢としては11年大会以来、7年ぶり2回目の8強進出を果たし、日本歴代最高の5位となりました。

全農はミックスダブルス日本代表のオフィシャルスポンサーで、4月21～28日にスウェーデンのエステルスンドで開かれた世界ミックスダブルスカーリング選手権大会に向け、選手・コーチへお米・梅干しなどの食材を提供しました。お米好きの藤澤選手は、コーチが炊いてくれたご飯を現地で食べ、高パフォーマンスの源になっていると語ってくれました。

惜しくも準々決勝で6－5と韓国に敗れたものの、ミックスダブルス日本代表は確実に世界の強豪国に近づいています。これからも全農は、食を通じてミックスダブルス日本代表を支援していきます。

食材を受け取った藤澤選手と山口選手、コーチたち

News!

第１回ママのための料理教室開催

年４回開き旬の県産農産物PRへ

新潟県本部

新潟県本部は４月15日、新潟市のＪＲ新潟駅構内の食文化発信拠点施設「km-O nigata lab」で、子どもに栄養のあるものを食べさせたいと考える一般消費者を対象に「ママのための料理教室」を開きました。

料理教室の前半は講師（料理研究家・栄養士）が旬の県産農産物（カブ・ニンジン・イチゴ「越後姫」）に関する講話と調理実演を行いました。

料理教室にはＪＡ新潟市管内の生産者にも参加いただき、県産農産物のＰＲと参加者との交流を図りました。

講師から旬の県産農産物の説明を聞く参加者

後半は、新潟県本部の直営レストラン「カフェ＆グリルみのりみのる」で、今回の料理教室で紹介した考案メニューを実食しました。

参加者からは、「旬の食材のおいしい食べ方を学べた」「生産者と交流することができて良かった」などの感想をいただきました。

料理教室は年４回開催し、年間を通じて旬の県産農産物のＰＲを行います。

料理教室に参加した皆さん

News!

「サッポロ一番×全農 カップスター」コラボ第10弾！

兵庫県産播州百日どり使用中華そば、沖縄県産あぐー豚使用沖縄そば風

営業開発部

全農は、サンヨー食品株式会社と連携したコラボレーション企画第10弾として「サッポロ一番×全農　カップスター」2品を企画・開発し、5月28日からサンヨー食品より全国で発売します。

今回は、兵庫県産の「播州百日どり」を使用した鶏つみれが入り、やや甘めのしょうゆ味の中華そばと、沖縄県産の「あぐー豚」を使用したチャーシューが入った、すっきりとショウガの風味が利いた沖縄そばの風味わいの2品をご用意しました。

沖縄県産 あぐー豚使用沖縄そば風

兵庫県産 播州百日どり使用中華そば

全農は、国産農畜産物を積極的に使用し、安心感・信頼感の高い商品開発を志向するサンヨー食品との連携を強化しています。

今後もコラボレーション企画・商品開発を継続し、「安全・安心」「高い品質」「おいしさ」をＰＲし、国産農畜産物の需要拡大を促進していきます。

商品の概要

商品名：サッポロ一番×全農 カップスター
（1）兵庫県産 播州百日どり使用 中華そば
（2）沖縄県産 あぐー豚使用 沖縄そば風

希望小売価格：180円（税抜）

発売日：平成30年5月28日（月）

発売地区：全国

対×談

日本農業に息づく多面的な環境思想

京都造形芸術大学教授
竹村真一さん

元JAXA宇宙飛行士
山崎直子さん

「地球の環境保全に積極的に取り組む」は、全農の経営理念の一つになっています。私たちは環境保全や地球温暖化を重要な問題と考えており、田んぼの生きもの調査や農業体験を通じて、子どもたちに環境問題を身近に感じてもらう取り組みを行っています。今回は、子どもたちが将来なりたい職業として人気No.1の宇宙飛行士として、国際宇宙ステーションに滞在した経験を持つ山崎直子さんと、デジタル地球儀「触れる地球」を開発した京都造形芸術大学教授の竹村真一さんに、地球の環境と農業、食料問題などについて語り合っていただきました。【広報部】

山崎 直子（やまざき なおこ）

1970年生まれ。東京大学大学院工学系研究科修了後、宇宙開発事業団（現、宇宙航空研究開発機構＝JAXA）に入社。国際宇宙ステーション（ISS）の開発に従事しながら宇宙飛行士を目指し、宇宙飛行士に選抜された。日本人女性宇宙飛行士として2人目。2010年4月、スペースシャトルに乗り込みISSに向け出発。宇宙滞在中にさまざまな任務をこなす。宇宙政策委員会委員、女子美術大学客員教授、星取県（鳥取県）宇宙部長、2025年万国博覧会誘致特使などさまざまな役職を務めている。

平面の地図から地球俯瞰（ふかん）の視点へ

竹村真一さん　今日持参した「触（さわ）れる地球」（小型版スフィア）を作ったきっかけを、まず話したいと思います。私の専門は文化人類学です。これまでアマゾン、チベット、アフリカなど、南極と北極以外、国の数でいえば80カ国以上に足を伸ばしてきました。6万年前にアフリカを出た人類が、最後には南米のフエゴ島までたどり着きましたが、そういう旅をわずか6年でやりました。6万年の旅を6年でやることが可能になった時代という意味で、非常に現代的な旅です。しかし、そんな時代になっても子どもたちは学校で地理、歴史、環境問題を学ぶのに、16世紀の信長の時代のメルカトル地図で世界を見ています。

われわれの時代はグローバル化していて、日本食を食べてもその食材は相当程度海外から来ていて、「毎日、地球を食べる」ような生活をしています。なのに、そうした現代社会のリアルに拮抗しうるような情報環境が準備されていないため、私たちの想像力はいまだ19世紀人と変わりません。21世紀の時代にふさわしい情報環境として、IT技術を駆使し、地球の現状をリアルに見える化できるメディアを作ろうと発想して「触れる地球」を作りました。

山崎直子さん　私は90分で地球を一周してしまう宇宙船にいましたが、これこそ本当に便利な時代になったな、人の技術力のすごさに感嘆しました。同時に、初めて地球を見たときに、今まで地図で見ていた印象と全く違うのに驚きました。地図を見ると北に北海道、南に沖縄、上が北で下が南という固定概念がありますが、その上下通りに見えることがほとんどなく、斜めに見たり、逆さまに見たりと見慣れている地形のはずなのに、一瞬、あらここはどこだろうと、分からなくなるんですね。一つの方向からだけ見てはいけない、見方によって物事の捉え方が違ってくるということを痛感させられました。

宇宙から地球を見ると、昼間は大自然の力強さが圧倒的で、白い雲のダイナミックな動きや海の青さ、森や大地の色が強烈です。夜は真っ暗になる代わりに明かりが、こうこうと浮かんでいます。夜は人の営みの力強さを感じました。細かく見ると地球そのものがダイナミックに動いているというよりも、むしろ生きている、一つの生命体のような感じを受けました。

竹村さん　エルニーニョ現象や海水温の変化なども衛星技術で捉えたものですよね。宇宙から地球の〝体温〟と〝体調〟をほぼリアルタイムで診断し、それを全球的に見える化することが可能な時代です。海は広大すぎて、全貌を捉えることは数十年前までは不可能でした。衛星が90分で地球を1周する時代になり、スキャニングした体温と体調を全球で表示すると「触れる地球」になります。衛星からのデータで作物の成熟度や糖度を見て、十把ひとからげに収穫するのではなく、成熟したところから収穫する、効率的で無駄のない農業が可能な時代になっています。農業者の間でも既に始まっていますよね。地球の体温や体調を見るのは、遠大な話のように見えますが、農業や人の営みに直結する話です。

またエルニーニョやラニーニャといった地球の気候変動は、小麦の収穫量の増減とすごく同期しています。農業者にとっても海水温の変化は決して無視できない話で、こういうものをちゃんと見ながら農業をマネージしていくことは、干ばつや不作への対応、地球社会のリスクマネジメントに直結してくると思います。

山崎さん　北海道でも実験していますが、青森の米「青天の霹靂（へきれき）」は人工衛星のデータでタンパク質の成分を測って、一緒に収穫するのではなく最適な時期に収穫することに活用されていますし、お茶なんかもそうですよね。テアニンというう味の成分を測って収穫しています。農作物は地球の恵みの産物で、地球の環境と密接に関係しています。それを視覚で見えるようにするということは、素晴らし

竹村 真一（たけむら しんいち）

1959年生まれ。東京大学大学院文化人類学博士課程修了。文化人類学者。京都造形芸術大学教授。NPO法人 Earth Literacy Program代表。世界初の「触れる地球」を企画・開発（2005年グッドデザイン賞・金賞）し、ITを駆使した地球環境問題へさまざまな取り組みをしている。東日本大震災後、政府の「復興構想会議」検討部会専門委員、国連防災機構のコミュニケーション・アドバイザーなどを務める。著書も多数。

いことですね。

竹村さん　触れる地球では、季節変動で緑が北上したり南下するのが見えるんですが、アフリカや南米で時々、赤いものが見えます。これは森林火災です。干ばつによる自然発火もありますが、人間が森に火をつけて農場にしているものもあります。人が食べていく、大人口を養うのが農業でもありますが、逆に次世代まで含めたサスティナブル（持続可能）な農業を考えた時に、大規模に森林を焼いて、農産物を作る今のグローバル経済、農業のあり方を、持続可能な、あるいは次世代からの借り物という考えから再考していかなければならないと思います。

地球の目となり耳となった人類

山崎さん　地球は一つの生命体のような気がします。地球には目も耳もありませんが、いろいろなセンサーや衛星からの目で、私たち人間が地球の目や耳となる時代になったのだと思います。

竹村さん　素晴らしい表現ですね。人類は地球の目となり、耳となる。逆に言うと、地球が進化する過程の中で、「人類」という感覚器を地球は持つようになったといえるでしょう。生物はそれぞれ素晴らしい感覚能力を持っていますが、衛星技術やインターネットという地球大の感覚神経系の力はものすごく大きいといえますね。

山崎さん　インターネットは神経系と表現してくださいましたが、まさにその通りだなという気がします。

竹村さん　最初の地球の大気には酸素も、紫外線をカットするオゾン層もありませんでした。初期の光合成バクテリアが酸素を排出し、飽和した酸素の一部がオゾンに変わってオゾン層を形成したことで、ようやく陸上に生物が進出し、緑の地球になりました。今の素晴らしいこの星は、生物と地球がコラボレーションして作り上げたものです。生物の営みを通じて地球を進化させてきました。（人類が）地球の目と耳を持つということは、地球の進化に貢献していると言えるかもしれません。

山崎さん　壮大な話ですね。

私が行った国際宇宙ステーションでは、水の60％をリサイクルしています。空気も二酸化炭素を酸素に変えています。ただ、食べ物は地上からの補給に頼っています。ここ数年の間に「宇宙農業をやりましょう」ということで、レタス、ハクサイの一種の「東京べか菜」を水耕栽培で育て、収穫して食べられるようにはなってきました。それを考えると、持続可能な社会をつくるということは、宇宙船にしても地球にしても全く同じだと思います。

農業を考えるとき、宇宙でレタスや東京べか菜を作るのは、非常に難しいことです。養分と水を与えればいいかというと、そうではないんです。地上と違って土が使えないこともあって工夫が必要でした。地球の46億年の歴史の中で空気ができて、土が培われてきていて、農業は地球の産物なんだな、それは、食べ物を作るというよりも地球から恵みをいただいているという気がします。

竹村さん　今の話を聞いて面白かったのは、宇宙船の中では水をはじめリサイクルしている点です。同じことを「宇宙船地球号」でも出来ないか？

たとえば日本人の1日の水の消費量は3リットル、300リットルという数字があります。3リットルは食べ物を含めて体に摂取する水。300リットルは生活用水、3000リットルは食べ物を作る農業用水です。日本の先端技術で宇宙船のように水をリサイクルする住居、ほとんど水も電気もいらない「無水無電源トイレ」などが出来ていて、生活用水は宇宙船並みにできる見通しも立って来ましたが、問題はやはり人類の淡水消費量の7割を占める農業用水ですね。

食糧の輸入が多いということは、世界の水資源を使って食べ物を得ているということです。いわゆるバーチャルウォーターです。日本は急峻（きゅうしゅん）な地形で失われる水資源をしっかり担保し、同時に生物多様性も高める水田という農業OSも持っているので、その伝統を継承し、いい形で日本の水を使って自給率を

高めていけば、世界の水ストレスを減らしていくことにもなります。

一方で、石油の力で水をくみ上げ散水する、水の大量消費型農業の持続可能性が問われています。乾燥地帯では、まいた水の80％、90％が蒸発で失われてしまい、非常に効率の悪い水使用です。一方、都市の食糧自給にもつなげるべく、水耕栽培などでやれば100分の1の水で、100倍の収量を上げるレタス工場もできています。人類の水使用や農業OSを宇宙船地球号に適合した形に改善していくことで、山崎さんがおっしゃったように、宇宙船の中の暮らしのような無駄のない、循環型で効率的な農業生産と生活を「宇宙船地球号」で、できるのではないかと思います。

世界ブランドなりうる日本農業のあり方

山崎さん　最近、学校の中でも食育が増えてきました。非常にいいことだと思います。食べ物は農家の努力といろいろな経路を巡って届くわけですが、自分たちの食を見直すこと、食を大切にすることが、生産者へのエールにつながるのではないかと思います。最近だと顔が見える野菜のように農家の思いが伝わる動きが出てきました。私たちももっと（現場を知る）努力をしていかなければと感じています。

竹村さん　日本の農業は食べ物を作るだけではなく、国土を作り、水を作り、豊かな生態系を育ててきました。その伝統を次世代につないでいく使命もあると思います。それを学校でちゃんと教えていないと感じます。日本は水が豊かな国だと習うけれど、急峻な地形で雨はあっという間に流れ去ってしまいます。洪水と渇水を繰り返してきましたが、前述のように治水と保水の機能を兼ねた田んぼとか、川の付け替えで管理してきました。生物も水も豊かな日本の国土を享受できるのは、農業、人の営みが築いてきた結果です。日本の国土は、西欧的な自然保護思想とは違う、もう一つの環境思想を提示していると思います。つまり「人間は地球環境のなかで必ずしも悪者ではない、やりようによっては生物多様性、環境価値を高める役割を果たしうる」というメッセージを日本の国土は実証していると思います。それを日本人自身も忘却し、世界にも伝わっていません。

インバウンドの急増、日本ブームのなか、クールジャパンでアニメ、ゲームばかりでなく、じつは日本農業もクールであると見直されて良いのではないか？と思います。おいしい果物、高付加価値の農畜産物（ジャパンブランド）だけにとどまらず、地球環境を良くする農業の伝統がある、ここが最大の価値創造であるという形で世界に訴え、価値を高めていくことが求められています。地球のお役に立っている、子どもに対しても胸を張れる農業をしたいという若い農業者がたくさんいると思います。そういう方々にエールを送る雰囲気をつくることも必要でしょう。そうすると日本の農業のあり方が、世界のブランドになります。

山崎さん　ミラノ万博（2015年）で日本の食と、この触れる地球が展示されてすごく盛況だったと聞いています。環境と結び付けた食育、農業教育というのが、竹村さんの話を聞いて大切だなあと感じます。

竹村さん　今、おっしゃったように食育、食料、食べ物というのは、ポーンとここにあるのではなく、人の営みとか、地球とのコラボレーションの結果としてあるわけです。今の食育はちょっと底が浅いかもしれません。今回の対談は、大事な問題提起になったと思います。

ことば

触れる地球　〝地球目線〟でものを見て考える、「地球人」を育てたい――。発案者の竹村眞一さんが中心となって開発した、次世代のインタラクティブ（対話、双方向）なデジタル地球儀（地球儀型ディスプレイ）。リアルタイムの雲の様子、地球の温暖化、台風・津波の発生過程、渡り鳥の移動などを体感できる。さまざまな情報を追加することで、地球のダイナミックな動きを再現・体感できる。中型普及版がキッズデザイン最優秀賞・内閣総理大臣賞を受賞した。学校やさまざまなイベントで環境教育などに活用されている

「触れる地球（さわ）」を貸し出します

外形寸法:幅45㌢、奥行き46㌢、高さ60㌢（球体ドーム直径・35㌢）

県本部、JAなどを対象に「触れる地球」（小型版）の貸し出しを始めました。直売所などでのイベント、食農教育にご活用ください（Wi-Fi環境が必要です）。

申し込み・問い合わせは全農広報部広報SR課へ

TEL 03-6271-8056
メールアドレス zz_zk_koho@zennoh.or.jp

女子高校、地元テレビと連携し「JKアグリスクール」開校

学びの姿を通し農業の魅力発信

福島県本部は5月2日、郡山女子大附属高等学校と福島テレビ（FTV）と連携し、郡山市の同校で「JKアグリスクール」を開校しました。【福島県本部】

小檜山職員によるクイズ形式の講義に参加する生徒たち

クイズの答えを周囲の友人たちとシンキングタイム

この企画は、福島県本部が同校バレーボール部の全国大会出場に「応援米」を贈呈したことがきっかけで実現しました。同校には、調理師免許の取得という大きな志をもって勉強に励む食物科があります。「食」を学び、近い将来「食」のスペシャリストとして活躍する女子高校生（JK）たちに、農業体験や県産農畜産物の調理実習を通して「食」と「農」が密接な関係であることを知り、農業をもっと身近に感じてもらいたいという思いでスタートしました。

開校式には、食物科の生徒たち（1～3年生）94人が参加しました。同校の佐々木貞子校長は「福島の農畜産物は、安全・安心でおいしいということを、全国に向けて皆さんの姿をもって発信していきましょう」と力強くごあいさつくださいました。

開校式ではまず「農」の入門編として福島県本部の職員が講義を行いました。佐藤勝則副本部長が、全農の事業紹介と福島県で生産される農畜産物を説明しました。続いて小檜山英子職員が、食と農業の現状についてクイズ形式で講義をしました。

手際よく調理を進める3年生

講義の後は、3年生が調理実習をしました。メイン食材は福島県本部提供の「会津産アスパラガス」「いわきサンシャイントマト」「麓山高原豚（はやまこうげんとん）」です。手際の良さはもちろん、生徒同士の連携も抜群で、調理室はみるみるうちに食欲をそそる良い香りに包まれました。TVカメラの撮影に、初めは緊張気味の生徒たちでしたが、炊きたての「会津コシヒカリ」（福島県本部提供）と、作り上げた料理をぺろりと平らげ、笑顔を見せていました。

先生の指導も受け調理

JKアグリスクールは、毎月1回のペースで11月まで実施します。次回は、野菜の定植を行う予定です。女子高校生の学びの姿を通して、よりたくさんの方に農業の魅力を発信していきます。若い皆さんの奮闘ぶりに乞うご期待！

彩り鮮やかに仕上がった福島県産の食材を使った料理

JAズームイン

いかり原牛舎が完成
畜産農家に貸し出し

JA鳥取いなばは鳥取県東部に位置し、管内は山間地から沿岸の砂丘地まで広がり、豊富な水量の千代川水系が鳥取平野の田畑を潤す、緑が多い地域です。

自動飼料搬送機が設置された牛舎内部

県内初の牛舎貸し出し 農家の規模拡大後押し

JA鳥取いなばは、肉質の優れた「白鵬85の3」や「百合白清2」など優秀な種雄牛を活用し、和牛生産に取り組んでいます。「因幡和牛」の新たな生産拠点として、鳥取市青谷町に「いかり原牛舎」を建設し、畜産農家へ貸し出す事業を始めました。畜産クラスター事業で整備し、JAが牛舎を貸し付ける方式は県内初となります。

稼働した「いかり原牛舎」の肥育牛舎

畜産農家にとって規模拡大は、土地の確保や牛舎の建設費用が大きな負担で、臭気など周辺地域への配慮も必要なため難しいのが現状です。その課題を、JAが土地確保や牛舎を建設し、リースすることで解消できました。

施設は、敷地面積1万1918平方㍍の広大な土地に、約100頭を収容できる肥育牛舎を4棟、堆肥舎4棟を整備しました。牛舎には、タイマーによって定量の飼料を供給する「自動飼料搬送機」などの最新設備も備えています。

牛舎の完成を祝いテープカットする谷口節次組合長(左から3人目)と平井伸治知事(同4人目)、入居する生産者ら

入居した3人の生産者は、新しい牛舎で日本一のブランド和牛を生産すると意気込んでいます。

和牛全共の勢いに乗り ブランド力強化さらに

昨年9月、宮城県で開催された「全国和牛能力共進会」で、鳥取県は花の7区といわれる「総合評価群」で肉質1位の快挙を成し遂げ、総合5位の成績を収めました。この勢いに乗り、牛舎を活用して「因幡和牛」の生産増大を図り、ブランド力強化に力を入れていきます。同時に、若手担い手の育成、規模拡大を目指す畜産農家の後押しに取り組み、生産基盤の強化や所得向上など、管内の畜産振興につなげていきます。

JA鳥取いなば（鳥取県）

概要	平成30年1月31日現在
正組合員数	1万6067人
准組合員数	1万6805人
職員数	413人
販売品取扱高	79億3千万円
購買品取扱高	87億6千万円
貯金残高	1706億4千万円
長期共済保有高	7118億6千万円
主な農産物	水稲、ラッキョウ、白ネギ、梨、柿、因幡和牛

県本部だより

「土佐茶にしましょう！」産地活性化へ県内消費促進

尾﨑県知事が先頭に立ちPR

高知県本部は県内の経済団体や県などと一体となり、土佐茶の消費拡大に向けた取り組みを進めています。

高知県は、隠れた銘茶の産地です。しかし近年では、農家の高齢化で産地は縮小傾向にあり、1985年には約1000㌧あった荒茶の生産量は、現在は約200㌧と減少しています。また、生産量の半分はブレンド用として県外に出荷され、特に新芽を使った上級茶葉にいたってはほとんどが県外に出荷されています。背景には、煎茶ではなく番茶を愛飲する高知の食文化があり、煎茶の県内消費量の少なさが課題となっています。

土佐の豊穣祭でPR活動をする「土佐茶ガールズ」

よさこいの踊り子に土佐茶を振る舞いました

県内各団体と連携し「土佐茶プロジェクト」

良質な茶を継承していくためには、県外だけでなく県内の消費も拡大させて産地を活性化することが急務です。課題解決を目的に、高知県本部をはじめとしたJAグループ高知が中心となり、県商工会議所連合会や県商工会連合会、県経営者協会など県内の経済団体と、茶の専門家らが参加する「土佐茶プロジェクト」を2016年7月に発足させました。

さまざまな場面で普及活動を展開

同プロジェクトでは、日常的な消費を伸ばすための「土佐茶の使用推進チーム」と、高級茶の市場を創出する「土佐茶の文化を広めるチーム」に分かれて活動をしています。

使用推進チームは県内企業を訪問し、会議用のペットボトル茶などを土佐茶に切り替えるように働き掛けています。一方、文化を広めるチームは、先進県の視察などを行いながら、県内でのお茶文化の普及方法について協議を進めており、今後は講習会の開催などを計画しています。

同プロジェクトでは、高知学園短期大学の学生で構成される「土佐茶ガールズ」を結成し、「土佐の豊穣祭」や「新茶まつり」など、県内のイベントの中で土佐茶の魅力をPRしています。テレビCMには、尾﨑正直高知県知事が出演し、「土佐茶はこんなにおいしいのに！飲まずにいるのはもったいない！」と土佐茶の魅力を発信しています。

ポスターで尾﨑県知事が力強くPR

土佐茶を使ったカクテルパーティーに協賛

あぐりずむ WEEKEND
JA全農提供FM番組（TOKYO FM／JFN38局）
毎週土曜日9:30～9:50（放送曜日・時間はFM局で異なります）
生産者の熱い思いをお届け！

facebook「エーコープマーク品広報委員会」

ページ開設しました、いますぐアクセス♪

エーコープマーク品の魅力、もっと身近に

【生活リテール部】

生活リテール部は、JAグループのプライベートブランドであるエーコープマーク品について、「商品の魅力をもっと伝えたい」「もっと身近に感じてもらいたい」との思いから、今年4月よりfacebookでの情報発信をスタートしました。

若手職員を中心に、製造工程の裏側やおすすめ商品の紹介など独自の視点で日々内容を更新していますので、ぜひご覧ください。全農アプリからのアクセスも可能です。

皆さまからの「いいね！」とエーコープマーク品への応援をよろしくお願いします！

エーコープマーク品
広報委員会のページ

facebookは
こちらから

「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

宮崎経済連直販ショップ アパス

JAタウンは
こちらから

みやざき完熟マンゴー「太陽のタマゴ」
（約900グラム、2～3玉、化粧箱）……9000円

今回ご紹介するのは、宮崎県産完熟マンゴー「太陽のタマゴ」です。

宮崎県産のマンゴーは、果実が完熟すると自然に落果する性質を生かし、収穫前に一つ一つ果実をネットで包み最後の最後まで母なる樹から栄養を受け取りきって自然に落果したものだけを収穫します。

この完熟マンゴーの中でも、糖度15%以上、重さ350グラム以上、色と形が美しいという厳しい基準をクリアした最高級品だけを「太陽のタマゴ」としてブランド化しています。

生産者が手間暇かけて作った完熟マンゴー「太陽のタマゴ」をぜひご賞味下さい。大切な方への贈答としてもオススメです。

なお、ご紹介した商品は、6/8（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ショッピングモール
▶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は、商品等の発送にのみ使用します。

発行／全国農業協同組合連合会　2018年（平成30年）5月28日発行（毎週月曜日発行）
第3240号　編集・発行人／広報部　落合成年
〒100－6832 東京都千代田区大手町1丁目3番1号JAビル　TEL03（6271）8055

私たち全農グループは、
生産者と消費者を　安心で結ぶ懸け橋
になります。