

J A 全農 WEEKLY

2面

(株)Aコープ北東北・(株)エーコープ宮城・(株)エーコープ庄内
7月1日合併へ調印式、「(株)Aコープ東北」に

7面

レストランバスで新潟県産農畜産物PR



新潟県本部のレストラン「カフェ&グリルみのりみのる」のシェフが腕を振ったメニューに舌鼓を打つレストランバスの旅参加者(7面)



山梨県産すもも「太陽」を使ったKirin「氷結」発売をPRする梶原一明県本部長ら(2面)

(株)Aコープ北東北・(株)エーコープ宮城・(株)エーコープ庄内
合併契約調印式



合併契約調印式に出席した右から野口栄常務、田中照夫社長(Aコープ北東北)、小室秀行社長(エーコープ宮城)、鈴木健一社長(エーコープ庄内)、安田忠孝常務(2面)

2 山梨県産すもも「太陽」を使った
Kirin「氷結」発売(山梨県本部)

3 ロンドンの名門小学校で食育授業
(全農インターナショナル欧州(株))

最新農業技術集う
「AG/SUM 2018」に出展(広報部)

4 JAズームイン(JA富山市)

5 県本部だより(山口県本部)

6 仙台・いわて奥州のマラソン大会で
焼き餅配布(米穀部)

8 11/19-B1 乳酸菌ヨーグルトに
ドリンクタイプ登場(東北協同乳業(株)・酪農部)

JAタウンショップ紹介
JAみどりの(宮城県)



商品の詳細は8面に掲載

全農

News!



(株)Aコープ北東北・(株)エーコープ宮城・(株)エーコープ庄内が合併へ

地域の暮らしへの支援拡大と国産農畜産物の販売を強化

生活リテール部

(株)Aコープ北東北と(株)エーコープ宮城(株)エーコープ庄内
が7月1日に合併し、社名を「(株)Aコープ東北」に改め、新
なスタートを切ります。5月17日、都内で合併契約調印式が行
われました。

新会社は、Aコープ店舗
事業をはじめとした生活関
連事業の会社広域再編の一
環として、合併により事業
規模拡大と経営基盤確立
を図り、新規出店の促進と
JA事業への提案力・支援
体制の強化を図ります。

野口常務理事は調印式の

あいさつで「新業態店舗(大
型生産者直売所を併設した
Aコープ店舗II JAファア
マーズ)の出店や移動購買
車、総合宅配の拠点拡大な
どを進め、組合員・消費者
に安全・安心で新鮮な国産
農畜産物の提供と、地域の
暮らしをサポートする企業
を目指していく」と決意を表
明しました。

(株)Aコープ北東北・(株)エーコープ宮城・(株)エーコープ庄内 合併契約調印式



固い握手で合併の調印を祝う右から
野口常務、田中照夫社長(Aコープ
北東北)、小室秀行社長(エーコープ宮
城)、鈴木健一社長(エーコープ庄内)、
安田忠孝常務

(株)Aコープ東北の概要

- ①本店所在地:岩手県紫波郡矢巾町流通センター南二丁目
5番2号
- ②営業エリア:青森・岩手・宮城・秋田・山形の5県域
- ③資本金:4億5900万円
- ④従業員数:1064人(平成30年度)
- ⑤店舗数:50店舗(岩手17店、宮城15店、秋田3店、山形15店)
- ⑥売上高:約250億円(平成30年度計画)

News!



山梨県産すもも「太陽」を使ったキリン「氷結」発売

県庁を訪ね知事に報告し、商品販売アピール

山梨県本部

山梨県本部は5月14日、山梨県産すもも「太陽」を使用した
キリン「氷結」の発売に伴い山梨県知事を表敬訪問し、山梨県
庁で開かれた商品発売報告会に参加しました。

梶原一明県本部長が藤本
省三キリンビール(株)関東甲
信越統括本部長らと共に後
藤齋県知事を表敬訪問し、
期間限定で全国販売するア
ルコール飲料の新商品「キ
リン氷結 山梨産太陽のすも
も」の5月29日からの発売を
報告しました。

キリンは「いいね!ニッ
ポンの果実。氷結」プロジェ
クトの9番目の商品として、

生産量日本一を誇る山梨県
産の「すもも」に着目。中
も甘みと酸味のバランスに
優れた品種「太陽」の果汁を
原料とし、2年越しの商品
化となりました。

梶原県本部長は「今回の
商品化に当たり、フルーツ
山梨、ふえふき、南アルプ
ス市の各JAのご協力を経
て、23㍓の原料を供給しま
した。昨年『太陽』は強風や



山梨県庁で「氷結」発売をPRする右か
ら梶原県本部長、後藤県知事、藤本キ
リンビール(株)関東甲信越統括本部長ら

台風の影響を受け、生産
者には出荷にいたるまで
大変苦労いただきました。
この思いが込められ
て出来上がった商品を県
産のすもも同様にご愛顧
いただきたいと思います。
す」とあいさつしました。
キリンは「すもも」の
出荷が始まる6月に合わ
せて発売することで、山
梨県産の「すもも」の魅
力を全国に届けたいとし
ています。



ロンドンの名門小学校で食育授業

食べ物の大切さと昆布などのだしで作った日本食を紹介

全農インターナショナル欧州(株)



昆布でだしを取る林シェフ おにぎりを実演



食育授業に向いた林シェフと全農インターナショナル欧州(株)のスタッフ

この学校は英国王室の子息も通う名門校。校内アンケートで食べたい料理を調べたところ日本食が最も多く、学校から「ロンドンで日本食レストラン TOKIMITE を直営している全農に、ぜひ食育授業をしてもらいたい」と声を掛けていただきました。

真摯なまなざしで授業に集まった8〜13歳の40人は、最初に全農の説明を聞き、その後 TOKIMITE の林シェフから食べ物の大切さと昆布などのだしで作った日本食のおいしさやヘルシーさを学びました。

これまでご飯を素手で触ったことがない子どもたちでしたが、実際に日本米で巻きずしを作ったり、おにぎりを握ってもらうと大好評でした。この体験が将来、英国に本当の日本食と日本の農畜産物の輸出が広がる種となることを願っています。

全農インターナショナル欧州(株)は5月21日、在英日本大使館他からの協力を得てロンドンの小学校で食育授業を行いました。



「AG/SUM 2018」にぜひご来場を!

6/11-13 日本橋 最新の農業技術が集うイベントにJAグループ出展

広報部

「AG/SUM 2018」の概要

- 日時:平成30年6月11日(月)~13日(水)
- 場所:日本橋三井ホール(東京都中央区)ほか
- 主催:日本経済新聞社
- 協賛:JAグループ(全農、農林中金、全共連、全中)、SMBCグループ、みずほフィナンシャルグループほか
- 入場料:JAグループとその取引先は無料 ※広報部配布のチラシを持参ください

全農の主な参加内容

(1) シンポジウム

6月11日(月)16:30~17:15
神出元一理事長による講演「JAグループが描く農業のデジタルイノベーション」およびパネルディスカッション

(2) セミナー

6月12日(火)10:00~11:00「次世代型 食品添加物 除菌剤 過酢酸製剤について」(エンピロテックジャパン(株))
16:00~17:00「農工連携ノススメ 実例にみる課題と今後の展開 ~進め、官・医・農・工!」(キヤノンメディカルシステムズ(株))

(3) 展示ブース(6月11~12日)

主な展示項目(予定)
【耕種】ドローン、Z-GIS、アピネス/アグリインフォ、養液名人プログラム

【畜産】ファームノート、うしらせ、牛温恵、遺伝子検査装置

(4) 物販ブース「マルシェ」(6月11~13日)

「東北和牛ローストビーフ」を中心に販売予定

「AG/SUM 2018」のホームページはこちらから



「AG/SUM」は、農業とテクノロジーをテーマとしたシンポジウム、セミナー、展示などにより、情報共有・交換を目的としたイベントです。昨年初めて開かれ2回

「AG/SUM」は、農業とテクノロジーをテーマとしたシンポジウム、セミナー、展示などにより、情報共有・交換を目的としたイベントです。昨年初めて開かれ2回

目ですが、全農が協賛するのは今回が初めてです。生産者やJA、関係先など多くのご来場をお待ちしております。

全農は6月11~13日、東京・日本橋の日本橋三井ホールなどで開かれる「AGRITECH SUMMIT (AG/SUM) 2018」に協賛し、シンポジウムや展示などで参加します。

お問い合わせは、全農広報部広報企画課(TEL:03-6271-8055)まで



「種もみ王国・富山」担い

産地維持拡大へ農家育成

JA富山市は、水稻を主体とした農産物と種子生産を行っています。

採種技術の向上を目指し 定期的に研修や情報交換

富山県には五つの種子場があり、当JA管内には2番目に種もみ生産数量が多



種子生産農家を集めた研修会



営農指導員の研修会

い種子場を有しています。近年、飼料用米などの普及に伴い、大きな割合を占めていた「コシヒカリ」は減少傾向ですが、新品種や「コシヒカリ」以外の品種の生産数量の増加などにより、毎年約700トの種もみを生産しています。平成29年産は22品種（うち19品種、もち3品種）、約691ト（約144畝）を生産しました。

種子農家は51戸で、「新保採種部会」に所属しています。部会は専業農家や法人農家で構成され、水稻種子だけではなく、大豆・大麦の種子生産も行っています。また、優良な種子の供給と採種技術の向上を目指し、研修会や情報交換を定期的に実施しています。

種もみ生産は、主食用米生産ではあまり行われぬ異茎株抜き取りがあり、異品種と思われる株、田植え時に列上に生えていない株や株間に生えている株などを抜き取ります。また同じ株であっても穂の高さや形状が違う場合も抜き取りの対象となります。出穂後は県行政による圃場審査が行われ、異茎株がないか、罹病し

JA 富山市 (富山県)



ている株が無いか審査され、合格した圃場だけが「種子」として刈り取りの対象となります。

他にも防除の回数が多いことや、契約栽培が中心で多品種のため生産にかかる期間が長いという負担もあり、主食用米栽培農家から種子生産農家への転向は敬遠されてきました。

県ブランド認定を契機に 新規、後継者が増加傾向

「富山県ブランド」に「種もみ」が認定されたことから、新規に種子生産に取り組む農家や世代交代で種子生産を継続する農家も徐々に増えています。

この現状を維持拡大していくため、種子生産独自の

| 概要 | 平成30年2月28日現在 |
|---------|--------------|
| 正組合員数 | 2415人 |
| 准組合員数 | 1981人 |
| 職員数 | 132人 |
| 販売品取扱高 | 20億5千万円 |
| 購買品取扱高 | 16億7千万円 |
| 貯金残高 | 432億2千万円 |
| 長期共済保有高 | 1509億6千万円 |
| 主な農産物 | 水稻・大豆・大麦 |

栽培技術を継続的に実践できるよう農家育成に努め、県行政と連携して「種子農家を対象とした栽培に関する講習会」、「種子生産へ転向した農家や世代交代をした若手を対象とした研修会」を実施して高品質な種子生産に努めていきます。

JAでは新品種「ゆうだい21」の種子生産を平成27年度から開始し、平成29年度は4畝で種子生産をしました。この品種は宇都宮大学で育種され、生産当初は富山県での栽培知識が無かつたことから大変苦労しました。今後は、業務用米として取扱数量の増加が見込まれており、今までの経験や知識を生かしてさらなる生産拡大に取り組んでいきます。

だより 県本部

山口県本部



青果物出荷調整作業担う 「県央域調整加工施設」設置 作業分業化で生産基盤の維持・拡大を目指す



イチゴでスタートした「県央域調整加工施設」

全農山口県本部は昨年12月、青果物の「県央域青果物調整加工施設」を設置しました。青果物を生産・出荷する中で、出荷調整部分を同施設が担うことで、生産者の労力軽減につながります。また、販売面では品質がそろうことと、実需者のニーズに合った出荷形態に調整することで有



昨年12月に完成した「県央域調整加工施設」

利販売につながります。

県内青果物の出荷量は、減少傾向にあります。原因として調整作業に時間を要し、生産者にとって生産面積の維持・拡大が厳しい状況となっています。そこで、生産者が担う作業（生産、収穫）と外部委託作業（調整作業）に分業化することで生産基盤の強化を行うことを目標にしています。

イチゴからスタート 実需者ニーズに対応

12月～5月にかけては、イチゴの調整を行っています。現在は、2JAから持ち込みですが、作業工程は予冷、調整（規格ごとにパック・トレイ詰め、箱詰め、コンテナ詰め）、出荷となります。

調整はパート職員がスムーズに作業ができるよう規格ごとに選果を行い、その後、同一規格のものを出荷容器（パック、トレイ）に詰めていく体制をとり、作業の効率化を図っています。

出荷規格は実需者と事前協議し、要望に合った出荷容



パックに詰められ出荷を待つイチゴ

器（トレイ）で調整を行い出荷しています。県内市場からはパックの要望もあり、実需者ニーズに対応した形態で出荷しています。

JAと品目など検討し 施設の稼働期間拡大へ

現在は、イチゴだけの調整ですが、不稼働時期（6～11月）の調整については、JAと品目、出荷時期などを検討しています。特に生産者段階において、調整作業に多くの時間を要し面積拡大ができない品目については、機能が発揮できるよう進めていきます。また、出荷規格を事前に実需者と協議し、有利販売できる体制を構築していきたいと考えています。

「マラソンには日本のおもち」を

仙台、いわて奥州の大会で焼き餅配布とパネル展示でアピール

全農は、もち米の主産地である宮城県で5月13日に開かれた「第28回仙台国際ハーフマラソン」、同じくもち米主産地の岩手県で5月20日に開かれた「第2回いわて奥州きらめきマラソン」にそれぞれ出展し、焼き餅の試食配布と国産もち米に関するパネル展示を行いました。

【米穀部】



「走って疲れた後もコンパクトなので食べやすい」と大好評だった焼き餅配布（いわて奥州きらめきマラソンで）



大勢のランナーや応援の家族・知人に焼き餅を配布（仙台国際ハーフマラソンで）



仙台国際ハーフマラソンは、時間によって小雨は降ったものの、気温もそれほど高くない走りやすい環境下で、約1万3000人のランナーが杜の都を疾走しました。

全農は、マラソンゴール地点で、地元産「みやこがねもち」の4000個の焼き餅と1000個のおこわおにぎりを、ランナーや応援に集まった家族知人らに配布しました。

「レース前の最高の栄養補給になった」「走って疲れた後のエネルギー補給に良い」と参加したラン

ナーからも好評をいただき、マラソンにおける餅の相性訴求と国産もち米をPRしました。

一方、いわて奥州きらめきマラソンは爽やかな陽気の中、2キ、10キ、フルマラソンの3コースに分かれ、約4000人のランナーが奥州路を疾走しました。

約2500個の焼き餅をランナーや応援に来ていた家族らに配布し、「レース前におもちを食べておくと安心感がある」「走って疲れた後もコンパクトなので食べやすい」と

大好評で、マラソンにおける餅の相性訴求と国産もち米の絶好のPRの場となりました。

近年の健康志向やダイエットブームから、若い年代のランナーの増加も目立ち、マラソンブームの定着や今後も競技人口の増加が見込まれます。全農は、これからもマラソン大会を中心に国産もち米の消費拡大への取り組みを継続し、「マラソンには日本のおもち」を合言葉にランナーを後押ししていきます。

みんなで
食べよう!

「365日、新潟産。」



レストランバスの旅 発車



「カフェ&グリルみのりみのる」シェフが腕振ろう
消費者が収穫体験や生産者と交流、施設巡り



シェフが腕を振ったメニューに舌鼓を打つ参加者



イチゴ「越後姫」を
摘み取って味わう参加者



生産者から話を聞き交流

新潟県本部は4月30日、初のレストランバスを活用した県産農畜産物のPRを行いました。当日は、新潟県本部主催の1日限定コースを運行し、一般消費者50人(午前の部25人、午後の部25人)に参加いただきました。

【新潟県本部】

一行は、イチゴ「越後姫」の収穫体験や生産者との交流、収容力2万トンの米倉庫(新潟米広域集出荷施設)の見学など半日かけて巡りました。

バスには、新潟県本部のレストラン「カフェ&グリルみのりみのる」のシェフが乗車し、旬の県産農畜産物を使用した料理を提供しました。

参加者から、「新潟県産農畜産物のおいしさを学ぶことができた」「生産者と交流ができて良かった」などの感想をいただきました。

新潟県本部は、今後も「365日、新潟産。」をキャッチコピーとしたイベントの開催、情報発信を行います。



収容力2万トンの米倉庫を見学

初のレストランバスの旅に参加した消費者の皆さん



生乳93%を使用した濃厚な味わい

イチ イチ イチ キュー ビー ワン

11/19-B1乳酸菌ヨーグルトに ドリンクタイプ登場

平成26年に東日本大震災復興のシンボルとして、当時東京大学薬学部の関水教授(現東京大学名誉教授)がキウイフルーツの果皮から分離、発見した「乳酸菌11/19-B1株」を使用したヨーグルトが発売されて4年、同乳酸菌を使用したドリンクタイプがあらたに仲間入りしました。【東北協同乳業(株)・酪農部】



「乳酸菌11/19-B1株」は自然免疫活性が極めて高く、体内の免疫力向上や整腸作用などさまざまな効能が期待されています。また、生乳93%使用し、濃厚な味わいに仕上げております。香料・安定剤は使用しておりません。

福島県内ではJA直売所を中心に販売を開始し、

都内においては東京・大手町のJAビル4F「農業農村ギャラリー 食のコーナー」で、5月15日から販売を始めました。

皆さまの健康サポートにぜひ、お役立てください。売り上げの一部は、震災復興義援金や東京大学と連携した教育活動支援に役立てられています。



食と農のWEBマガジン

Apron
エプロン

Web限定の「レシピ検索」「菜園づくり」etc
ぜひご覧ください!

Webマガジンは
こちらから

Apron Web 検索
<https://apron-web.jp/>



JAタウン
シヨップ紹介

JAタウン | 検索
クリック

JAみどりの(宮城県)



JAタウンは
こちらから



いろどりレリッシュ3種セット
(130g×3)……2700円

普段の料理をよりおいしく、よりカラフルに! かけたり混ぜたり「いろどりレリッシュ」のご紹介です。

レリッシュとは、野菜を細かく刻んだピクルス。材料のほとんどが宮城県産で、化学調味料無添加の商品です。

味は3種類あり、ショウガとシソなど和の食材を使った「JAPAN」。彩りも可愛いベーシックな味わいの「SWEET」。大豆が入ってピリ辛の「SPICY」。これらのピクルス液にはとろみがあり、マヨネーズを混ぜるだけで簡単にタルタルソースが出来上がります。材料を切る手間も省け、時短料理にもってこいの「万能選手!」です。

この機会にぜひ、ご賞味下さい。

なお、ご紹介した商品は、6/15(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、送料が必要となります。

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。