

JA全農ウィークリー WEEKLY

3面

東京農大と包括連携協定を締結

2面

佐藤食品工業(株)と資本・業務提携で合意



大手レシピ動画メディアで公開された夏でもおいしい全農オリジナルのタコライスパフェ(4面)



3年連続特Aを記念して山口県本部から提供された県産米「きぬむすめ」の給食を食べる美祿市の伊佐小学校児童(4面)

東京農業大学とJA全農との 包括連携協定締結式



包括連携協定書に調印し、握手を交わす東京農業大学の高野克己学長(左)と長澤豊会長(右)(3面)

2 オランダのロックウール社と販売店契約を締結(全農グリーンリソース(株))

3 生産性向上へ札幌で3回目の養鶏セミナー(畜産生産部)

4 米「きぬむすめ」の3年連続特A記念し食育授業(山口県本部)

大手レシピ動画メディアで、全農オリジナルお米レシピ公開(米穀部)

5 共同購入で実現した低価格モデルトラクターを農機展示会で紹介(新潟県本部)

京都でJA石材感謝フェア開催(生活リテール部)

6 JAズームイン(JA新しいわて)

7 県本部だより(石川県本部)

8 冷凍食品ブランド「MAMAMA」新商品を発売(総合企画部)

JAタウンショップ紹介
JA全農京都

Web版JA全農ウィークリーはこちら



<https://www.zennoh-weekly.jp/>

全農

News!



佐藤食品工業株式会社と資本・業務提携で合意

米穀事業で実需者と関係強化へ

米穀部

全農は7月9日、パックご飯「サトウのごはん」で知られる、米加工メーカー大手の佐藤食品工業株式会社(サトウ食品)との資本・業務提携を行うことについて合意したことを発表しました。

全農は、『農林水産業・地域の活力創造プラン』に係る本会の対応」の中で、米穀事業については、生産者手取りの確保と農業経営の安定を目的に、実需者への直接販売の拡大を図ることとしています。その取り組みの一つとして、直接販売拡大に資する主要実需者との関係強化を目的として資本業務提携を進めていくことを掲げました。

全農とサトウ食品とは、従来から重要な取引関係にあります。全国の水田営農の持続的発展と国内産米の需要拡大、ならびにごはん食を通じた消費者の豊かな食生活の維持・向上を実現するために互いに協力することで合意に達したことから、業務提携契約を締結するとともに、今後、全農



がサトウ食品の株式の一部を取得することとしました。今後、全農とサトウ食品とは、次の各号に対し積極的な努力を行うことで、米生産基盤の健全な発展と、より競争力のある事業展開を目指します。

- 1 全農は、サトウ食品が必要とする米を積極的に確保提案するとともに、サトウ食品の購入する米に関し、引き続き市場競争力のある品質および価格を維持した形で提供することに最大限努力する。
- 2 サトウ食品は、全農から米を積極的に調達するとともに、実需者への長期安定的な販売の拡大を図り、双方の利益となる取引に最大限努力する。
- 3 全農およびサトウ食品は、互いの販売加工物流機能を活用した合理的な事業運営の仕組みを構築することに努力する。

News!



オランダのロックウール社と販売店契約を締結

高度施設園芸の普及・拡大で手取り最大化へ

全農グリーンリソース株式会社



全農グリーンリソースが取り扱うことになったGrodanロックウール

全農グリーンリソース株式会社は、オランダのロックウール社(取扱製品の登録商標「Grodan」)との間で、日本の販売店としてGrodan製品を取り扱うことを合意しました。

全農グループでは、大規模・高度生産技術を求める先進農業者の手取り最大化に貢献していくことを目指し、高度施設園芸の機能強化に取り組んでいます。全農グリーンリソースも、Grodan製品の取り扱いを契機として、高度施設園芸の普及・拡大に取り組んでいきます。

Grodanロックウールは、1969年に世界で初めて園芸用ロックウール培地として生産・販売されました。60力国で営業展開されている世界的なトップブランドです。水分管理が容易で、気候や植物状態に合わせて最適な根圏環境を作り出すことができます。製品の均一性が高く、水分や肥料が均一になるとともに、廃液を簡単に再利用できるため水と肥料を節約することができます。高度な施設園芸が展開されているオランダでは、主力の培地となっています。日本でも、園芸用ロックウール市場のおおむね4〜5割を占めるトップブランドです。

7月11〜13日に開催された施設園芸・植物工場展(GPEC)ではこの製品を展示し、来場者にPRしました。



東京農業大学と「包括連携協定」を締結

現場での新技術普及や人材育成まで幅広く連携を強化

広報部

全農は東京農業大学との間で包括連携協定を結ぶこととし7月10日、東京・大手町のJAビルで締結式を行いました。

この協定は、全農と東京農業大学の組織力や技術力をより積極的に相互活用し、ICTやAIといった新技術などの生産・流通現場での普及や人材育成などを促進することを目的とし、主に①農業や関連産業の活性化②先端技術（ICT、AI、ドローンなど）の活用

③人材育成について連携・協力——を行います。

東京農業大学は卒業生約17万人、教員700人以上を擁する国内最大の農学系総合大学で、卒業生の多くは農業関連で活躍しています。同大学のネットワークを活用し、農業現場のニーズ発掘や、課題解決に向けた共同研究を進め、新技術などの普及を促進します。

東京農業大学とJA全農との包括連携協定締結式



包括連携協定書に調印し、握手を交わす東京農業大学の高野学長（左）と長澤会長（右）

締結式には東京農業大学の高野克己学長と全農の長澤豊会長が出席。協定締結を契機に幅広い分野で協働して双方の保有資源を有機的に活用し、わが国の農業や食品産業の発展に貢献できるよう取り組むことを確認しました。

生産性向上へ札幌で3回目の養鶏セミナー

全国エリア別に全農養鶏セミナーを開催

畜産生産部

全農は6月28日、全農養鶏セミナー札幌2018を札幌市内のホテルモントレーエーデルホフで開きました。セミナーは昨年、一昨年と開催し、今回で3回目となりました。会場には道内の養鶏生産者やホクレン・JA関係者、業界関係者を合わせて約50人が集まりました。

全農養鶏セミナーは全国のくみあい飼料会社と連携して各エリア別に開催しています。

今回のセミナーは、全農本所の齊藤良樹畜産生産部長の開催あいさつからスタートし、次いで「世界の穀物需給情勢」「直近の鶏卵情勢」と題した現状報告を行いました。

その後、生産に関わる技術テーマとして、「生産予測に基づく養鶏経営」について



札幌で開いた全農養鶏セミナー

では、産卵成績を精度よく予測する方法を紹介し、これによって生産されてくる鶏卵について事前に効率的な販売計画を立案することが経営の改善につながることを提案しました。

「強制換羽を行わない長期飼育についての事例紹介」では、全農飼料畜産中央研究所が長年取り組んできた成果を紹介し、新しい生産システムのモデル事例を提案しました。

「最近みかける鶏病」では、主に道外で発生が見られる鶏病関係の事例について紹介しました。

セミナーは、ホクレンの近藤晴彦畜産生産部次長のあいさつで閉会し、閉会后には、出席者から来年もぜひ開催してほしいとの声をいただきました。



米「きぬむすめ」の3年連続特A記念し食育授業

5小学校の学校給食に提供、児童がおいしさに感動

山口県本部



山口県本部が下関市の角島小学校で行った山口県農業の授業



3年連続特A取得を学ぶ下関市の豊東小学校の児童

山口県では、近年、高温障害による米の品質低下が著しいことから、平成22年から県の奨励品種「きぬむすめ」を設定し、山口県の主力銘柄の一つとして生産拡大に取り組んできました。

JAGグループ山口の適地への生産誘導や品質向上への取り組みが実を結び、平成27年産米で「きぬむすめ」は山口県産米で初となる特Aを取得し、3年連続で同評価をいただきました。今回、特A評価を3年連続でいただいたことを受け、子どもたちに山口米の魅力を伝えるため、山口県本部は下関市、美祢市の小学校5校の学校給食に「きぬむすめ」を提供するとともに、山口米の紹介とお米のおいしさについて児童に説明しました。児童たちは当日の給食を食べ、「きぬむすめ」のおいしさに感動するとともに山口県の農業について真剣に耳を傾けていました。子どもたちが大きくなって山口県の農産物に興味を持ってもらうことを願っています。

山口県本部は、米「きぬむすめ」が3年連続で「特A」を取得したことを記念し7月9日、12日に、特Aを取得した「きぬむすめ」の対象地区である県西地区の下関市、美祢市の小学校5校に学校給食で「きぬむすめ」を提供し、食育授業を行いました。



夏に美味しい！ お米料理いかが

大手レシピ動画メディア DELISH KITCHENで、全農オリジナルレシピ公開

米穀部



タコライスパフェ



アイスおにぎり



レシピ動画メディア DELISH KITCHEN 「だれでもおいしく簡単に作れるレシピ」を考案し、アプリ・SNSで紹介。SNSのフォロワー 300万人、アプリダウンロード数1000万を突破した大手レシピ動画メディア。



タコライスパフェはこちら



アイスおにぎりはこちら



公式ページはこちら

「お米の新しい食べ方」をテーマに、DELISH KITCHENとメニューを開発。さまざまな候補の中から、「暑い夏でも食べやすい」「作っているときから楽しい」「見た目もきれい」などのコンセプトで決

めました。どちらの料理も、冷めてもおいしく召し上がれ、暑い夏にも、おいしく、楽しく、お米を食べたいと考えると思います。全農は、国産米の消費拡大を目的に、今後さまざまな形でご飯の新しい食べ方の提案や、魅力を発信していきます。

全農は7月26日から、レシピ動画メディア大手「DELISH KITCHEN」で夏に美味しいお米料理レシピを公開しています。



News!



共同購入で実現した低価格モデルトラクターを展示

「JAグループ低コスト農業への挑戦！」掲げ農業機械大展示会

新潟県本部



大勢の来場者でにぎわう第34回農業機械大展示会「2018サンクスフェア」

屋内会場では、農機シェアリース、残価設定リース、セルフメンテナンスの取り組み紹介の他、「園芸・土づくりコーナー」を設けて、排水対策、土づくり等、園芸品目の作付けをサポートする機械を紹介しました。

屋外のコーナーでは、総合メーカー各社のロボットトラクターやGPSを活用した直進キープ機能付き田

新潟県本部は6月29、30の両日、第34回農業機械大展示会「2018サンクスフェア」を取り扱いメーカー28社の協力で開きました。約600台の農業機械を展示し、2日間で約5100人が来場しました。今年は「JAグループ低コスト農業への挑戦！」と題して、共同購入により実現した低価格モデルトラクターを展示し、来場者の注目を集めました。



注目を集めた共同購入で実現した低価格モデルトラクター

植え機、ドローンなどを実演し、農業機械の先端技術の情報を届けました。

また、県内2JA（JA新潟みらい、JAえちご上越）の直売所や県本部直営レストラン「カフェ&グリルみのりみのる」などが臨時出店し、県産農畜産物をPRしました。

新潟県本部は、今後も農業生産の拡大や生産者の作業の省力化、効率化も含めた生産資材コスト低減の支援をしていきます。

News!



京都の特設会場でJA石材感謝フェア

56件・1億800万円のご成約をいただく

生活リテール部



毎年好評のJA石材感謝フェア

全農は6月、滋賀・京都・大阪・奈良の府県下JAとともに「JA石材感謝フェア」を京都の特設展示場で開催しました。今回のフェアには178人の皆さまに来場していただき、56件・1億800万円のご成約をいただきました。

秋のお彼岸にむけ、墓石・石碑を多数展示し、石の種類・デザイン・価格帯から選んでいただけるこのフェアは、組合員の皆さまから毎年好評をいただいております。

今回は併せてセミナー「仏事講座」を開催しました。お墓には「故人を供養し祀る」意義と「この世に残された人々の心の拠り所」の意義があることを再認識していただく機会となりました。

全農は、今後もJAと一体となって、地域組合員の暮らしに欠かせない生活用品の供給とサービスの提供に努めてまいります。

JA Zenroh Weekly

ニュース&トピックス



キュウリ産地支える

ヘルパーの「葉取り隊」

JA新いわては、四国4県に匹敵する岩手県のほぼ北半分がエリアです。米をはじめ野菜、花卉、畜産酪農など多種多様な農畜産物を生

産しています。またJAは七つのエリアに分かれ、農家組合員の所得増大に向けそれぞれ特徴をもった取り組みをし、農畜産物販売額

500億円を目指しています(日本一の産地チャレンジ運動)。その中から、北部地域の労力支援確保に向けた取り組みを紹介します。

中山間地域で高収量のキュウリ栽培に力

葉取り隊が活躍するキュウリハウス

葉取り隊のヘルパーに作業を説明



北部エリア(二戸市・軽米町・九戸村)は県内有数のキュウリ産地です。平成29年度販売額は4億1000万円にも上ります。中山間地域で耕作面積があまり大きくないことから、収益性が高いキュウリ栽培に約30年前から取り組んできました。キュウリ栽培の大きな課題の一つは労力の確保です。そこで始まったのが、複数の生産者による摘葉専門ヘルパーの共同雇用、通称「葉

JA新いわて(岩手県)



取り隊”です。葉取りを希望する生産者で組合をつくり、その事務を県と二戸市、JAで構成する「二戸園芸産地づくりサポートセンター」として支援しています。ヘルパーの面接、生産者と葉取り隊の顔合わせ会、葉取りの基本的な勉強会などを開催しています。

県内の平均収量上回る実績に大きな手応え

今年度は葉取り隊17人が21人の生産者に3班体制で行います。当地域の10ヶ当たりの平均収量は、約10tと県の平均8tを上回り、葉取り隊の成果も見られています。



“葉取り隊”の活躍もあって県平均収量を上回るキュウリ

しかし、年々ヘルパー数が減少していることが今後の課題です。そこで今年度は募集範囲を広げ賃金の改善も図り、昨年度よりも5人増となりました。

計画では、平成31年度に北部エリアのキュウリ販売額を5億5000万円の目標としています。今後関係機関と一体となり、生産拡大に向け農家支援を行いキュウリ産地のさらなる飛躍に取り組んでいきます。

概要	平成30年2月末実績
正組合員数	2万366人
准組合員数	2万1839人
職員数	955人
販売品取扱高	467億2千万円
購買品取扱高	149億8千万円
貯金残高	2461億7千万円
長期共済保有高	9334億8千万円
主な農畜産物	米、キャベツ、ホウレンソウ、リンゴ、シイタケ、生乳、和牛、短角牛、肉豚、キュウリ

だより 県本部

石川県本部



県産米の効率的・広域的集荷・保管を目指して

津幡米穀連合倉庫が完成



県央地区における県産米の安定集荷・安定販売の役割を担う津幡米穀連合倉庫



県央部に位置する4番目の津幡米穀連合倉庫

石川県本部は、県産米の効率的・広域的な集荷・保管業務を目的に津幡米穀連合倉庫を新設しました。津幡町の倉庫で7月24日、竣工式を行い石川県本部、県内6JA、関係者ら約30人が出席しました。西沢耕一運営委員会会長は「日欧EPAやTPP11など自由貿易の推進、今年からは米政策の見直しが行われ、農業を取り巻く環境は厳しいものとなっている。本

倉庫はJAの倉庫事業を補完し、県央地区における県産米の安定集荷・安定販売の役割を担う重要な拠点になると確信している。今後、生産者の負託に応えるべく、県産米の有利販売にさらなる努力を重ねていきたい」とあいさつしました。

県央地域の拠点として 他の3倉庫と県全域カバー

津幡米穀連合倉庫は、金沢市にある金沢米穀冷蔵低温倉庫（平成8年竣工）、県南部の小松米穀連合倉庫（平成16年竣工）、県北部の能登米穀連合倉庫（平成26年竣工）に続く、四つ目の米穀連合倉庫です。農業倉庫の老朽化が進む中、県産米の効率的・広域的な集荷・保管業務の拠点として新設しました。

倉庫がある津幡町は南北に縦に伸びる石川県の中央に位置し、県央地区の拠点として、他三つの連合倉庫とともに県全域を包括的にカバーし、取引先や大手実需者から要望のある通年での品質確保・安定供給に対応す



竣工式であいさつする西沢運営委員会会長

べくフル活用していきます。

今後拡大が見込まれる フレコン集荷・流通に対応

生産者の利便性向上から、今後も拡大が見込まれるフレコンでの集荷・流通も想定し、検査場としても十分なスペースを備えています。総工費6億9950万円、鉄骨造り、延べ床面積約3727平方メートル、約10万俵の収容能力を有する低温倉庫で、保管温度は15度です。

石川県本部は、今後ますます激化が見込まれる産地間競争を勝ち抜くため、津幡連合倉庫を県央地区の拠点として位置付け、石川県産米の評価向上とJAグループ石川の米穀事業拡大を目指します。

冷凍食品ブランド「MAMAMA」新商品を発売

ローストビーフ&ローストポークセット

低温調理でしっとり仕上げたチキン

全農子会社(株)ピュアディッシュ

全農の子会社・株式会社ピュアディッシュは、冷凍食品ブランド「MAMAMA」の商品第2弾として7月18日から、「ローストビーフ&ローストポークセット」と「低温調理でしっとり仕上げたチキン」の販売を始めました。【総合企画部】

ローストビーフ&ローストポークセット

セット内容

北海道産大沼黒牛のロースト 赤ワインソース仕立て[320g²×1]
千葉県産房総ポークのロースト ハーブオイル仕立て[150g²×2]

小売価格 6200円(税別)



低温調理でしっとり仕上げたチキン

セット内容

鹿児島県産健康咲鶏×ソルト(秋田県産男鹿の塩)[120g²×2]
鹿児島県産健康咲鶏×ハーブ [120g²×2]
鹿児島県産健康咲鶏×燻製風味 [120g²×2]

小売価格 2800円(税別)



MAMAMA

Japanese Frozen Meats

「MAMAMA(ままま)」とは、「しんせんそのま^ま」でできたそのま^ま おうちでそのま^ま」をコンセプトに、本格料理が手軽に家庭で味わえる、冷凍食品ブランドです。



お求めは、MAMAMAサイトから!

<http://www.mamama-online.jp/>

新商品発売を記念して、

お得な**20%オフクーポン**も発行しました!

クーポンコード: **weekly0730** (8月末まで1回限り有効)

お土産やプレゼントに、みなさま、この機会にぜひお買い求めください。



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
ショップ紹介

JAタウン |

検索
クリック

JA全農京都



JAタウンは
こちらから



JA京都にのくに 万願寺甘とう 1.2^{kg} (150g²×8袋)……3450円

京のブランド産品「万願寺甘とう」は、農水省の地理的表示(GI)保護制度に登録されている京野菜。辛味がなく甘味のあるボリュームたっぷりの大型とうがらしです。やわらかく肉厚な果肉と種が少ないのが特長です。焼き物、煮物、てんぷらなど幅広い用途でお召し上がりいただけます。この機会にぜひご賞味ください。

京野菜を使ったレシピ

<http://kyoyasai.kyoto/recipe>

京野菜についてもっと知りたい

<http://kyoyasai.kyoto/>

なお、ご紹介した商品は、8/10(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。7月の豪雨の影響で、お届けに時間を要する場合があります。

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は、商品等の発送にのみ使用します。