

JA全農ウィークリー
WEEKLY

2
面

香港の遊園地で日本産食材をPR

日本総領事館の「日本秋祭in香港」の一環で初めて実施

8面



資本・業務提携で合意した全農米穀部の山本貞郎部長(左)と(株)結わえるの荻野芳隆代表取締役(8面)



京都市で開かれた米の機能性などに関する
国際シンポジウム「コメとグローバルヘルス」
(2面)



香港の遊園地・オーシャンパークで日本産食材のPRイベントに出席した長澤豊会長(中央)、農林中央金庫の中島隆博常務(右)(2面)

玄米パックご飯を製造・販売する
 (株)結わえる」と資本・業務提携で合意

- 2 米の機能性シンポジウムで
生産の現状を報告(米穀部・営業開発部)
- 3 県域越えた水稲一発肥料の
統一銘柄推進スタート
(滋賀県本部・京都府本部)
- ブルガリアで日本産農畜産物アピール
(輸出対策部・全国農協食品(株))
- 4 アメリカ・カナダで平成30年度
全農総代海外事業研修を実施(総合企画部)
- 卓球 グランドファイナル 石川佳純選手が
躍動(広報部)
- 5 畜産事業の研究最前線③
飼料畜産中央研究所 養豚研究室(畜産生産部)
- 6 JAズームイン(JA京都にのくに)

- 7 県本部だより(岡山県本部)
- 8 ラジオ番組「TODAY'S AGRI NEWS」
放送200回(広報部)
- 広報誌 Apron 「食」と「農」のエッセイ
新連載スタート(広報部)
- JAタウンショッブ紹介
JA全農福島

**Web版JA全農ウィークリーは
こちらから**



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

Web
限定

「お米応援大使 夢川ゆい」
お米・おむすびをPR

(広報部)

News!



米の機能性シンポジウムで生産の現状を報告

全農の取り組みと米の機能性をアピール

米穀部・営業開発部

米穀部が「日本における米生産の現状」を報告



全農は11月29、30日に京都市で開かれた、米、米糠、米油などの最新の研究に関する第3回国際シンポジウム「コメとグローバルヘルス」(サブタイトル「米と米糠の科学とフラインケミカルズ」で、米生産の現状を報告しました。

会場の国立京都国際会館には30力国から約400人が来場し、米の健康機能性や生産維持についての議論が活発に行われました。

全農からは、米穀部が「日本における米生産の現状」を説明し、マーケティングに基づく生産振興と販売強化策として多収品種などによ

る契約栽培の取り組みを報告しました。

また、全農の神出元一理事長から「コメは日本において1億人以上の食と健康を支えている。全農の最大の使命は、コメの消費の変化に対応して、新たな価値や機能性を持たせた商品の開発・販売や需要が増加している業務用米の生産振興による米の消費拡大であり、また、生産者の経営と水田を守り、米を安定的に提供することである。米の素晴らしいさがより広く理解されることを期待する」とのメッセージが寄稿されました。

今後とも全農は、米の生産におけるJAグループの役割や取り組みを広く発信するとともに、米の栄養や機能性についての理解を広めるための取り組みを進めます。

News!



香港の遊園地で日本産食材をPR

日本総領事館の「日本秋祭in香港」の一環で初めて実施

全農インターナショナル香港(株)・広報部



全農インターナショナル香港株式会社は11月17日～12月3日、農林中央金庫とともに香港の遊園地「オーシャンパーク」で日本産食材のPRとテスト販売をしました。

これは、在香港日本総領事館が主導する「日本秋祭in香港」の一環で、初めて実施しました。

期間中は、パーク内レストランで日本産和牛の黒酢煮込みや、日本産の梨を使用したデザートなどを提供、売店では焼き芋や黒豚おにぎりなどをテスト販売しました。

12月2日には全農の長澤豊会長が現地を訪れ、オーシャンパークの幹部とミー



オーシャンパークのレストランで提供された、日本産食材を使ったメニュー

ティングを行い、日本産食材の継続的な使用を要請しました。

また、TOKYO FM「あぐりずむ」の収録が行われ、全農グループの焼き肉店舗「純」の紹介などとともに、12月11、12、13、15日に放送されました。

今回のテスト販売の結果を踏まえ、今後の販売企画を検討し、国産農畜産物の輸出拡大を図ります。



TOKYO FM「あぐりずむ」の収録を行うパーソナリティの川瀬良子さん(奥右)



県域越えた水稻一発肥料の統一銘柄推進スタート

滋賀・京都の広域集約銘柄「これいいね」で施肥コスト抑制へ

滋賀県本部・京都府本部



統一銘柄への意思統一を図るため開いたキックオフ大会

統一銘柄として取り扱う「これいいね」は、主に「コシヒカリ」などの主食用で使用される高窒素タイプの水稻無機一発肥料で、両府県本部による平成30年産米での共同試験や検討会等の協議を重ねた結果、選定され、12月より推進を開始しました。

滋賀県本部と京都府本部は、肥料銘柄集約の一環で、水稻無機一発肥料としては全国でも先進的な取り組みとなる、平成31年産米向けの統一銘柄を策定しました。



山川滋賀県副本部長(前列左から3人目)と山田京都府副本部長(同4人目)、キックオフ大会の参加者

を報告したほか、現在の推進状況と目標数量の共有、さらに、滋賀県本部の山川浩史副本部長と京都府本部の山田保副本部長は価格引き下げに対する意気込みを力強く語り、参加者と意見交換しました。

また、平成31年産米の取扱目標数量を約1500トに設定し、この目標数量を基にスケールメリットを創出、農家組合員への施肥コスト抑制に取り組みます。



ブルガリア日本文化月間で日本産農畜産物アピール

料理学校の日本料理講座、大使公邸でのレセプションに食材提供

輸出対策部・全国農協食品(株)



輸出対策部と全国農協食品株式会社は、在ブルガリア日本国大使館が実施し、今回で29回目となる「ブルガリア日本文化月間」に和牛、米、冷凍寿司を提供し、日本産農畜産物をPRしました。



在ブルガリア日本国大使公邸でのレセプションで日本産食材を楽しむ来賓ら

11月28日には、現地料理学校「TR Culinary Academy」で日本料理講座が開かれ、生徒の寿司調理用に日本産米を提供しました。

また、11月30日には、在ブルガリア日本国大使公邸でレセプションが開かれ、日本産和牛と、全国農協食品(株)現地子会社である全国農協食品



全国農協食品ヨーロッパ(株)が製造する冷凍寿司

ヨーロッパ株式会社がブルガリアのプロヴディフ市で日本産米を使用して製造している冷凍寿司を提供し、ブルガリア政府関係者を含む約70人の来賓から大変好評を得ました。

ブルガリアでは和食への関心が高まっており、今回、本物の日本産食材を将来有望な料理学校の生徒やブルガリアの要人にアピールしたことで、日本産農畜産物の同国への輸出拡大につながることを期待しています。

News!



平成30年度全農総代海外事業研修を実施

アメリカ・カナダで飼料穀物集出荷・肥料原料流通の最前線や食肉加工施設など視察

総合企画部

39回目となる平成30年度全農総代海外事業研修を10月12〜21日、アメリカ・カナダで実施し、全国各地の総代JAから6人が参加しました。



全農グレイン(株)の世界最大級穀物エレベーターで船積み視察



約1*の深さにあるニュートリエン社のラニガン鉱山坑道に立つ参加総代ら

初めにニューヨークの全農アメリカ(株)事務所ではアメリカの農業情勢などの説明を受け、全農グレイン(株)では、世界最大級の穀物エレベーターを視察し、穀物農家訪問では、現場の生の声を聞きました。全農アメリカ(株)と現地卸売会社の合併で設立した食肉加工販売会社のP&Z FINE FOODS社では、国産牛肉の食肉加工場を視察しました。カナダでは、塩化加里鉱山(ニュートリエン社・ラニガン鉱山)とカンポテックス

本社を訪問し、鉱山では約1*の深さの坑道までエレベーターで降り、採掘現場までジープで約10*移動しました。

参加された総代の皆さまからは「日本の農業を海外から支えている全農グループの存在に感動した」「全農がグローバル企業と対峙しながら安全・安心な農産物の確保に努力している姿に誇らしさを感じた」などのコメントをいただきました。

全農の海外事業の重要性と現地で働く職員の活躍を評価いただき、大変有意義な研修となりました。

News!



卓球 グランドファイナル 石川佳純選手が躍動

女子シングルスでベスト8

広報部



得点を決めガッツポーズの石川選手



熱い激闘で今シーズンを締めくくりました

(写真提供: ニックタクニュース)

全農所属・卓球女子日本代表の石川佳純選手が12月13〜16日、韓国で開催された「2018 ITTF ワールドツアー グランドファイナル」に出場。女子シングルスでベスト8の成績を残しました。

この大会は、1年間のワールドツアーで好成績を残した選手だけが出場できる世界で最もレベルの高い大会の一つです。今シーズン、石川選手はワールドツアーで日本選手では最多タの2勝を挙げ、世界ランキングも日本人選手トップの3位をキープしています(2018年12月現在)。

混合ダブルスでは初戦敗退となったものの、女子シングルスでは日本女子選手で唯一ベスト8に進出。

準々決勝では中国の実力者・何卓佳選手と最終ゲームまでもつれこむ死闘を繰り広げました。

今年、全農は石川選手に「直営焼き肉レストラン『ぴゅあ』のフリーパスポートを贈呈した他、海外遠征の際にも食料を提供し、支援してきました。

これからも全農は「ニッポン人の活躍を『ニッポンの食』で支える。」をスローガンに、海外で活躍するアスリートを「食」で支えていきます。

畜産事業の研究最前線 3

畜産事業の研究を紹介する当シリーズ第3回は、飼料畜産中央研究所 養豚研究室です。養豚研究室では、飼料の開発や飼養方法の研究などを通して、養豚農家の経営に貢献する事を目指しています。

養豚農家を取り巻く環境は、昔と比べれば大きく変化しました。例えば国による窒素の排出規制強化など、環境問題への配慮がより厳しく求められるようになっていきます。人手不足が続く中で、いかに省力化を図っていくかも課題です。また育種改良で母豚の生

産能力や肉豚の発育能力が向上する中で、その能力をより効果的に引き出すための飼料の開発や、飼養方法の確立も

飼料畜産中央研究所 養豚研究室

養豚農家の課題に 応えられる研究を目指す

大切なテーマです。

子豚の成長段階に合わせた最適な人工乳の研究開発へ

中でも長年研究室が力を注いできたのが、子豚向けの代用乳・人工乳の開発です。

母豚の生産能力の向上によって、一度の出産で生まれる子豚数が増えました。そこで研究室では、これをサポート

する代用乳の開発に取り組んでいます。また、長年にわたり力を注いできたのが哺乳期子豚用の人工乳の開発です。食べ盛りの子豚が必要とする栄養レベルを詳しく検証し、その成長段階に最も適したレシピ

(配合割合)を研究。人工乳のために、主に飼料米などの穀類を独自加工する事で栄養価値を高めた専用原料も開発し

研究には力を入れています。 低タンパク設計により 窒素排出量少ない飼料開発

一方、国による窒素の排出規制強化への対応としては、窒素や糞尿の排出量を減らす「eフィード」の研究開発を進めてきました。

窒素はタンパク質を構成する要素で、消化吸収できなかった

ました。

哺乳期は、豚の肥育の中でも一番大切な時期です。コストを抑えつつも、良質な餌を与えたいという生産者のニーズは高いので、これからも人工乳の

ものごふん尿として排せつされます。そこで「eフィード」では、配合飼料を加熱処理するとともに、消化を促す酵素が加えられていきます。また豚の成長を阻害しない範囲で、過剰にタンパク質を摂取しないように低タンパク飼料となっています。

この「eフィード」が養豚研究室によって開発され、提案されたのは2000年。現在は、



豚肉の色は色差計で測定するとともにカラーチャートにより肉眼でも評価する

さらなる低タンパク化などによって、窒素の排出量を減らすための研究を継続しています。

豚肉に関する研究では、各種飼料原料や設計内容が肉質に与える影響について、肉色、柔らかさやドリップ量などに着目して検証しています。中でも柔らかさについては、食味に与える影響が大きいことから特に注目しています。

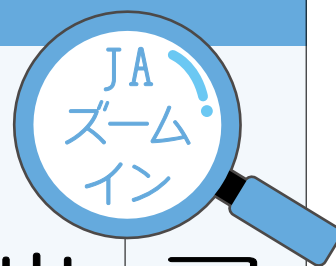
養豚研究室では、生産者の方が今直面している課題に応じていく事を一番大切にしながら、日々研究に取り組んでいます。

【畜産生産部】

次回は、飼料畜産中央研究所 笠間乳肉牛研究室を紹介する予定です。(来年2月頃掲載予定)



養豚研究室の研究員



「担い手TAC」に「特産TAC」

出向く営農指導体制強化、確立



JA京都にのく(京都府)



概要	平成30年3月31日現在
正組合員数	1万2684人
准組合員数	9139人
職員数	348人
販売品取扱高	21億9千万円
購買品取扱高	24億2千万円
貯金残高	1500億4千万円
長期共済保有高	5900億1千万円
主な農畜産物	米、万願寺甘とう、茶、小豆、紫ずきん(黒大豆)

JA京都にのくには京都府北部に位置し、米、茶、京野菜、小豆などの生産をしています。「京都」「丹波」ブランドを活かした京野菜など付加価値の高い産品の生産拡大に力を注ぎ、平成29年6月には特産物「万願寺甘とう」が、近畿地区の野菜としては初めて地理的表示(GI)保護制度に登録され



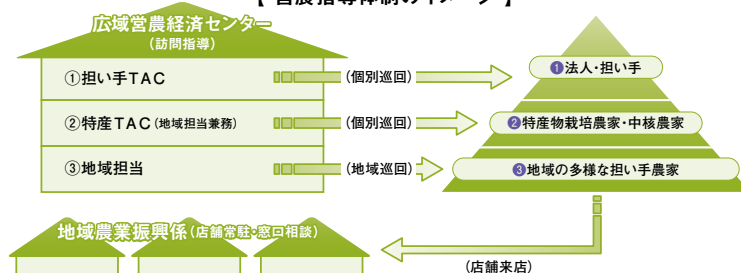
「万願寺甘とう」とGIマーク

全国に先駆け平成19年TACを立ち上げ

ました。

JA京都にのくには平成19年3月、全国に先駆けてTACを立ち上げ、大型農家や新規就農者などに出向き、営農指導を中心に生産資材の提案や経営相談などを行ってきました。この取り組みへの評価は高く、さらに拡大できないかと検討した結果、平成30年度から従来のTACを「担い手TAC」と位置付け、新たに各地区の特産物や生産者部会対応に重点をおく「特産TAC」を設置しました。

【営農指導体制のイメージ】



に生産者部会の事務局としても活動しています。TACリストには、大規模経営でなくても産地には欠かせな

い農家をリストアップ。TAC一人当たり約50人を対象に、日々の訪問活動を行っています。特産TACは部会運営全体をサポートする体制づくりをしていることから、リスト外の特産物を栽培している農家の対応も行っています。

新規就農者や定年帰農者向け「野菜の学校」を継続開催

新規就農者や定年帰農者のために農業の入門講座として開いている「野菜の学校」はTAC設立時から現在も継続しています。これまでは1会場で担い手TACが中心となって開いていましたが、受講希望者が多くなってきたことから、現在は各市(3会場)で開催。平



担い手TAC④が農家を訪問・指導

成30年からは特産TACが中心となって「野菜の学校」を担当しています。

新たな体制の下、営農指導を基軸に置いた出向く体制による活発な訪問活動を行うことで、組合員の営農指導への満足度がより一層向上することが期待されるところに、生産者と一体となった産地育成を目指してさらなる結束力強化に向け取り組んでいます。

県本部 だより

岡山県本部

自己改革 実践中!

J A職員専用の中古農機HPを 立ち上げ情報集約と提供を開始 流通促進を図り、一般公開も進める

J Aからの意見で重視したことは、①パソコンが苦

手な担当者が多い②現物確認できない中古農機は取り

ことにしました

これらに対応しながら、組合員が閲覧し中古農機を購入していただくための課題抽出と対応策の協議を進めてステップ2に移行し、一般公開する予定です。

場所、人を選ばない シンプルな操作性へ

場所を選ばず利用していただくために、パソコン利用時とスマートフォンに対応できる2通りの画面構成を作成しました。

また、スマートフォン

操作は絵・写真をタッチ(クリック)



ファイル添付



岡山県本部は、生産資材コスト低減の取り組みの一環として中古農業機械の流通促進、具体的には毎年同業他社と協力して実施する中古農業機械モデルフェアをはじめ、中古農機査定士33人の養成など、良質な中古農機の提供や対応力向上に努めてきました。

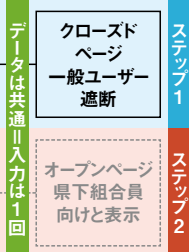
要望や課題整理し、HPの大枠とロードマップを作成

今年度から中古農機の取り扱い強化を目的に「中古農機ホームページ」(HP)を作成し、これを活用して県下J Aに眠っている中古農機情報の一元管理を進め、良質な中古農機の不足や再販できない中古農機によるJ A倉庫占有などの諸課題の改善に取り組んでいます。

構成図

ステップ2以降は両環境を共存させ、J Aが使い分け

入力画面
J A農機
センターが入力



ロードマップ

ステップ1	ステップ2	ステップ3
県下J Aが保有する中古農機を共有 ○データ入出力環境構築 ○スマートフォン対応 ○各種管理用、エクセル抽出	県下組合員に向けて情報発信 ○ユーザーが関心を持つデザイン ○課題対策のルール実践 ○J A間連携、修理サポートの構築 ○要望調査と機能強化	中古農機流通促進と農機事業拡大 ○同業他社との連携 ○動画や画像による情報発信 ○中古農機以外のHP活用 ○要望調査と機能強化の継続

扱いしない・したくない③J A管内での販売を優先する考えが根強い……でした。ステップ1としてJ A農機担当職員専用のHPを作成し①操作に慣れる②写真と整理した重要事項の登録、現物確認のルール化③出品条件を現状渡しとして出品しやすくしHP利用の意識を醸成する、

フリの長所を採用し、絵をタッチ(クリック)すれば結果が表示されるようにしています。中古農機登録画面でも一般的なドロップダウンリストは避け、ボタンを押せば変化するようにするなど、パソコンに慣れていない方でも簡単に操作でき、スマートフォンでも使いやすいように工夫しました。

将来の一般公開に向け、11月にファイル添付機能を追加し、中古農機の写真だけでなく、カタログや主

要諸元、作業機ではうね形状の掲載など、J Aならではの情報提供に活用する予定です。今後、J A専用HPの説明を継続し、利用促進を進めていきます。また、課題の抽出・協議を重ね一般公開に向け準備を進めます。

玄米パックご飯を製造・販売する 「(株)結わえる」と 資本・業務提携で合意



「寝かせ玄米」のパックご飯



全農は、もちもちした食感が特徴の玄米パックご飯(寝かせ玄米)を製造・販売する「株式会社結わえる」と業務提携契約を締結するとともに、同社株式の一部を取得しました。【米穀部】

(株)結わえる(本社:東京都千代田区)は2009年設立で、2017年度には新工場を取得し売上高を大幅に拡大しています。

全農は、これまでも特別栽培米を中心に、同社に原料玄米を供給するとともに寝かせ玄米の取り扱いなど協力関係の構築を進めてきましたが、自己改

革で掲げる実需者直接販売の拡大に加え、お米の新たな食べ方提案を通じた米消費拡大にもつながることから、今般、同社と提携することにしました。

今後、同社との関係を一層強化することにより、米と米加工品販売力を強化し「農業者の所得拡大」につなげることを目指します。



資本・業務提携で合意した全農米穀部の山本貞一郎長(左)と(株)結わえるの荻野芳隆代表取締役

「寝かせ玄米」が買えるお店

→ 結わえる本店(東京都台東区)・直営店舗(東京都3店・仙台市2店)
→ オンラインストア
<https://www.nekase-genmai.com/>
このほか、アマゾンなどでも購入可能です。

TODAY'S AGRI NEWS ラジオ番組「TODAY'S AGRI NEWS」放送200回

全農が提供するラジオ番組「TODAY'S AGRI NEWS」(TOKYO FM/JFN系列38局、毎週(月)~(金)6:30~6:35)が12月24日に放送200回を迎えました。これまでに取り上げた日本農業新聞の記事は

400本以上。また、全国のJA組合長(役員)が50人出演し、JAの自己改革について語っていただきました。早朝の放送にも関わらず、放送1回あたり全国で約250万人が聴取しています。お聴き逃しなく!【広報部】

Apron 広報誌Apron「食」と「農」のエッセイ 新連載スタート

全農が発行する、消費者と生産者を結ぶ広報誌Apron(エプロン)は、2019年1月号から、日本ペンクラブ会員の作家による「食」と「農」のエッセイの新連載をスタートします。さまざまなジャンルの作家によるリレーエッセイで、日本の農

業や農畜産物の魅力を発信します。1月号は下重暁子氏が執筆予定です。ぜひご覧ください。【広報部】
※Apronは全国のAコープ店舗などで配布しています。
※Web版でもご覧いただけます。

Web版は
こちらから



JAタウン |

検索
クリック

JA全農福島



JAタウンは
こちらから



福島のあんぼ柿(特秀~秀3~5玉トレ×4)
.....3460円

福島の冬の名産品「あんぼ柿」。乾燥柿の一種ですが、一般の干し柿よりも水分量を多く残した状態で仕上げるため、表面はしっとり、中はトロツとしたゼリー状の果肉が楽しめます。上品で濃厚な甘さと、軟らかな口当たりが特長です。

通常、皮をむいた柿を乾燥させると果肉が黒変しますが、硫黄薫蒸することで、あめ色に輝く美しい色に仕上がります。この手法はあんぼ柿の産地・福島県伊達市が発祥です。

おいさが凝縮された「あんぼ柿」をぜひお召し上がりください。

なお、ご紹介した商品は、1/10(木)まで、FAXでもご注文を承ります(ご自宅宛代金引換のみ)。※天候などによりご希望に沿えない場合があります。

【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、お届け先により送料がかかります。

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。