

JA全農ウィークリー

2
面

東北広域部品センターが稼働 農業機械部品の供給体制を強化

4面



日本の「食」を紹介するイベントで、日本食のコースを堪能する英オックスフォード大学関係者(4面)



(株)えひめ飲料が販売を始めた機能性表示食品「POMアシタノカラダ」



東北広域部品センターの開所式に出席した関係者(2面)

英オックスフォード大学で
日本の食の魅力発信

- 2 全農広域土壌診断システムを開発
(営農・技術センター)
 - 3 3産地が大田花き市場で初の
合同チューリップフェア開催(新潟県本部)
担い手農家・生産法人研修会を開催
(新潟県本部)
 - 4 イチゴ主産9県連・県本部が
東京で販促イベント(園芸部)
 - 5 平成29年度からTACの中堅職員対象に
作物栽培総合技術研修(耕種総合対策部)
 - 6 JAズームイン(JAはくい)
 - 7 県本部だより(兵庫県本部)
 - 8 記憶力維持に役立つ機能性表示食品・
「河内晩柑ジュース」を発売(㈱えひめ飲料)
JAタウンショップ紹介
JA全農おおいた

Web版JA全農ウィークリーは
こちらから ▶▶▶▶▶▶▶▶



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

Web

JA全青協が米国でJA青年組織
新任役員研修(耕種総合対策部)

**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

JA全青協が米国でJA青年組織 新任役員研修(耕種総合対策部)

**全農日本カーリング選手権の出場選手を
「ニッポンの食」で応援! (広報部)**

News!



東北広域部品センターが稼働

農業機械部品の供給体制を強化

生産資材部



東北広域部品センターの開所式で関係者がテープカット

県域を超えた広域部品センターは、現在全国で7カ所が稼働しており、農業機械の迅速な修理・整備対応を目的に、即納率(受注当日出荷件数の割合)の向上に取り組み、おおむね80%以上という成果を挙げています。

東北広域部品センターは、青森・岩手・宮城・福島

島の4県を供給エリアとし

全農は、東北4地区を供給エリアとする農業機械部品の広域物流拠点「東北広域部品センター」を宮城県大和町に設置し、1月7日から受注・出荷を始めました。東北広域部品センターのスタートに当たり、1月23日には、関係者出席のもと開所式を行い、新しい施設と配送の安全祈願を行いました。

スタートしました。今後、供給エリアを広げるとともに、アイテム数を3万5000点まで増やし、全農の広域部品センターとしては最大規模となる予定です。

また、夜間配送による翌朝JA納品を行う他、部品業務の効率化を目的にシステム導入も進めています。JA農機センターには、オンライン発注、パーツリスト検索などに利用する「M-Web」を設置するとともに、東北広域部品センターには、物流管理にバーコードシステムを導入し、迅速化・正確性を期しています。東北広域部品センターの稼働により、管内のJA農機センターへの迅速な部品供給を通じて生産者・JAへのサービス向上に取り組んでいきます。

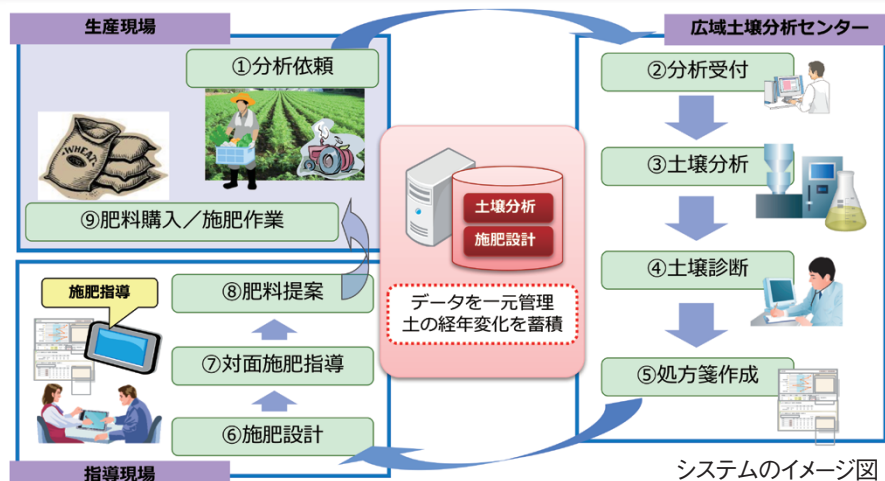
News!



全農広域土壌診断システムを開発

1月から一部サービス開始、緻密・柔軟な施肥設計可能に

営農・技術センター



システムのイメージ図

全農は、富士通(株)と共同で全農広域土壌診断システムの開発に着手し、1月18日からサービスを一部開始しました。

現状の土壌分析は、数段階の組織を経て依頼されるため、分析着手までに時間を要すること、処方箋や施肥設計を作成可能な人材が不足しているなどの課題があります。

このシステムは、依頼者が分析値をWeb上でリアルタイムに確認出来るため、生産現場へ迅速にデータを届けることが可能となります。

また、過去の土壌分析値との比較や、施肥設計マスターを活用した処方箋の作成が可能で、より緻密な施肥設計が行えます。タブレットなどの活用により、生産者との対話しながら柔軟な施肥設計が可能となります。

今後は、システム利用者の拡大を図り、JAグループ全体における農家手取り最大化へ貢献していきます。



産地合同で初のチューリップフェア開催

大田花き市場で新潟・富山・埼玉の3産地が連携

新潟県本部

大田花き市場のせり場で各県代表があいさつ



例年、産地ごとに販促活動を行っていましたが、産地同士の結び付き強化と一体となったPRのため、初の合同開催となりました。当日は、せり開始前に各県の代表者からチューリップの魅力や産地の思い、取り組みなどを紹介しました。

新潟県本部は1月25日、東京の大田花き市場で「1月31日愛妻の日はチューリップを贈る日」をキャッチフレーズに新潟・富山・埼玉の3産地合同のチューリップフェアを開きました。

た。

併せて、市場内仲卸でのチューリップフェアの実施や、各県から集まった100品種を超えるチューリップを展示し、市場買参人らに対し充実したPRができました。

各地区から集まった生産者同士の交流も活発に行われ、チューリップ産地間の関係を深めることができました。

今回の取り組みを契機に産地間の連携を一層強化し、チューリップの魅力を発信していきます。



キャッチフレーズの「1月31日 愛妻の日はチューリップを贈る日」



担い手農家・生産法人研修会を開催

スマート農業システムと水稻多収性品種の栽培ポイントで情報提供

新潟県本部

「スマート農業システム」で講演する吉田氏



「スマート農業（生産）システム」では、講師に国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構農業技術革新工学研究センターの吉田智一氏を招き、先端技術の開発状況と現場

新潟県本部は1月24日、新潟市内で「担い手農家・生産法人研修会」を開きました。年2回開催している研修会の2回目で、今回は近年関心が高まっている「スマート農業（生産）システム」と「水稻多収性品種の栽培ポイント」の二つをテーマに県内の生産者に情報提供を行いました。

における実用化から今後の展望について講演をしていただきました。

「水稻多収性品種の栽培ポイント」では、前段では新潟県本部が30年度に実施した実証試験の結果を踏ま

えた多収性品種（6品種）の品種特性について説明し、後段では新潟県農林水産部から30年度産米の成績（品質と収量）と31年度に向けた栽培技術について話をしていたいただきました。

参加者からは「スマート農業の可能性を感じた」「多収性品種の特性が参考になった」という意見が寄せられ、充実した研修会となりました。

News!



イチゴ主産9県連・県本部が東京で販促イベント

試食や4品種組み合わせた“いちご食べ比べアソートケース”販売も

園芸部



イチゴの食べ比べができる試食コーナー



人気を集めた“いちご食べ比べアソートケース”

いちご主産県情報交換会は、国産イチゴが潤沢に出回る時期に合わせ、有楽町の東京交通会館で9県合同のイチゴ販促イベントを実施しています。

各県を代表する「とちおとめ」「もういつこ」「いばらキッス」「紅ほっぺ」「あまおう」「さがほのか」「ゆめのか」「ゆうべに」に加え、今年は宮城の「にこにこベリー」、佐賀の「いちごさん」が初登場となり、10種のうち4種を組み合わせた「いちご食べ比べアソートケース」を1500円で販売しました。

宮城・茨城・栃木・静岡・愛知・福岡・佐賀・長崎・熊本の9県連・県本部からなるいちご主産県情報交換会は2月2日、東京・有楽町の東京交通会館でイチゴの販促イベントを開きました。

会場には試食コーナーも設置し、消費者の方に食べ比べをしてもらいました。

当日は、販売開始から多くの人でにぎわい、品種間の食味の違いを楽しんだり、気に入った品種を買って帰られるなど、盛況のうちに終了しました。

交通会館での開催は今年で6年目となり、このイベントを毎年楽しみにしているお客さまも多く、中には「いろいろな品種を一度に食べられるのはうれしい」などの声もあり、国産イチゴのPRと消費の拡大につながることができました。

News!



「WASHOKU」と「WAGYU」を世界の言語に！

英オックスフォード大学で日本の食の魅力発信

全農インターナショナル欧州(株)

日本食のコースを堪能する大学関係者



英国では2020年の東京五輪への橋渡しの形で、日英両首相間で合意された「日英文化年間」が開催されており、このイベントはその一環です。

イベントでは、ヒッキンズ学長（前駐日大使）が「WASHOKUとWAGYUがこれを契機

全農インターナショナル欧州株式会社は2月2日、オックスフォード大学で開かれた在英日本大使館主催の「日本の『食』を紹介するイベント」で、大学関係者を対象に日本の食と食材の魅力について発信しました。

に世界に広がることを期待したい」とあいさつしました。

その後、全農インターナショナル欧州(株)の職員が和牛の特徴について説明しました。また、ロンドンにある直営レストランTOKIMEETEが、日本食の技法や日本食の素晴らしさを紹介するとともに、同大学の食堂とコラボして日本産野菜と和牛を使った特製メニューを提供し、大変好評を得ました。



和牛の魅力について講演する全農インターナショナル欧州(株)の現地スタッフ



平成29年度からTACの中堅職員対象に 作物栽培総合技術研修

実習交え担い手の営農相談・経営相談に
迅速に対処できる担当者を育成

全農は、地域農業の担い手に向くJA担当者（TAC）の中堅職員を対象に、「作物栽培総合技術研修」を開きました。平成29年度からスタートした同研修会は、実習を交えたカリキュラム内容となっています。研修を通じて、園芸振興における担い手の営農相談・経営相談に迅速に対処できる担当者の育成を目指しています。【耕種総合対策部】

作物栽培総合技術研修は、総合研修（必須科目）と研修生が学びたい作物群から選択する作物別研修（選択科目）の2つから構成されています。

研修生は、10人までの少人数制となるため、講師を担当する全農職員と研修生との交流や意見交換が進みやすい環境となります。29年度は4人、30年度は2人のTACが受講し、担い手に提案できる実践的な研修であると好評を得ています。

【作物栽培総合技術研修の研修体系】

作物栽培総合技術研修

【研修目的】実践的な技術習得による担い手対応力の向上（園芸作物）

必須科目・総合研修

（営農・技術センター：第1クール（5日間）、第2クール（5日間））

【研修目的】肥料・農薬・園芸資材の新技术習得、栽培実習

必須科目・作物別研修

（県本部営農拠点：3～5日間）

【研修内容】生産振興のための技術習得、作業実習

トマト・パプリカ（5日間：山形・園芸産地拡大実証研修農場）

キュウリ・ナス（3日間：群馬・園芸作物生産実証農場）

ニンジン・キャベツ（3日間：千葉・営農技術センター）

アスパラガス（4日間：広島・JA西日本営農技術センター）

今年1月28日（2月1日（5日間））で開催した総合研修（第2クール）では、①園芸作物の栽培基本技術（病害虫現物鑑定など）、②

トマトの栽培管理・収穫作業、③土壌硬度計や貫入式硬度計を用いた土壌断面調査、④土中点滴灌水による冬春玉ねぎ栽培技術、⑤自主研究の成果発表会を行いました。



病害虫現物鑑定



トマトの栽培実習

群馬県JAはぐくみの佐藤TACは、土壌診断の重要性に触れ、「施肥提案に自信がつき、イチゴ生産者とナス生産者のJA利用につながった」と具体的な活動成果の報告もありました。

昨年度と今年度の研修終了者からは、研修生同士の定期的な情報交換の場やフォロー研修の開催希望も多く寄せられています。

全農は、次年度も引き続きTACのレベルアップに資する同

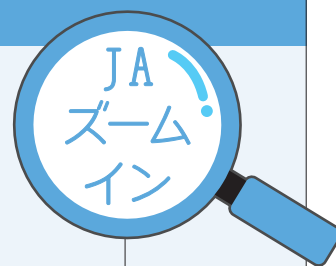


自主研究の発表をするJAみやぎ仙南の鈴木さん



土壌断面調査

研修を実施する予定で、4月に開催案内を発信する予定です。研修会の受講をぜひともよろしくお願いします。



地域活性化の切り札に

自然栽培の聖地目指す

JAはくい、農家所得の向上を目指し、能登地区7JAでブランド化を進める「能登米」の他、県内最大の産地となったハトムギによる6次化商品の販売、さらに、食の安全性への高まりを背景とした「自然栽培米」



園芸総合集出荷場の竣工(しゅんこう)式



特産のハトムギを活用した6次化商品

や「のと里山農業塾」による環境保全型農業の普及・拡大で、能登の里山・里海の世界農業遺産認定を追い風に、取り組みを強化・拡充しています。

園芸分野では、分散する施設集約による効率化と品質向上などを喫緊の課題としてきた中で、昨年3月、園芸振興への活力となる新た



県内外から500人以上が受講したのと里山農業塾

な拠点施設「園芸総合集出荷場」が完成し、今後一層の生産拡大と産地育成への展望と決意を新たにしています。

行政とスクラム 自然栽培に乗り出す

JAはくいと羽咋市は、平成22年から農薬や化学肥料を使わない「自然栽培」の聖地化に乗り出しました。「奇

JAはくい (石川県)



福井県

富山県

岐阜県

平成30年3月31日現在

概要

正組合員数	5387人
准組合員数	4515人
職員数	179人
販売品取扱高	24億3千万円
購買品取扱高	24億5千万円
貯金残高	586億5千万円
長期共済保有高	2626億5千万円
主な農畜産物	米、スイカ、ブドウ、イチジク、ダイコン、花木、ネギ、スモモ

跡のリンゴ」で知られる青森県の木村秋則さんを講師に実践塾を開講。平成25年からはJAを事務局に「のと里山農業塾」として、水稻や野菜などのコースを設けて、これまで県内外から500人以上が受講しました。

平成27年には生産者組織「のと里山自然栽培部会」が発足。JAと市、生産者が一体となり「はくい式自然栽培実行委員会」を設立し、独自の認証制度を設け、生産から販売までの協力体制を整えました。

移住や新規就農が増加 農と食が地域の魅力に

地域を挙げた取り組みは、県内外の生産者や自治体、JA、有名シェフらが注目



自然栽培農産物を使った給食に子どもたち笑顔

し、視察が絶えず、市外からの移住や新規就農も増えています。また自然栽培農産物は、学校給食での利用や農福連携による障がい者の就労支援に発展し、平成29年にはその販売拠点である「道の駅のと千里浜」がオープン。農業体験ツアーも企画されるなど、地域の魅力として大きな広がりを見せています。

兵庫県本部 だより

兵庫県本部



直営の「神戸プレジール本店」で
特色あるメニュー作り進む
レストランスタッフが栽培から「プレジールワイン」導

兵庫県本部直営レストラン「神戸プレジール本店」では、開店当初から神戸み

のりの公社が運営する神戸ワイナリーで造られた神戸ワイン「プレジールワ



ワイン用ブドウ栽培で農園管理者の説明を聞くレストランスタッフ



オリジナルワインの原料となるブドウ畑

毎年8月に、白ワイン用の「シャルドネ」をスタッフで収穫し、仕込み作業を行います。12月には醸造士の協力の下、飲料スタッフによる赤ワインのブレンド作業を実施。店で提供されるコース料理に合うようブドウの配合を

コース料理に合うよう
ブドウの配合を試行錯誤

イン」を提供していましたが、特色あるメニュー作りの一環として、2017年から神戸ワイナリー協力の下、レストランスタッフらが原料用のブドウ「シャルドネ」「カベルネ・ソーヴィニヨン」の栽培とワインの醸造に取り組んでいます。

2019年度のJAフェア予定	
4月	JAみのり
5月	JA兵庫六甲
6月	兵庫県 (高校・大学とのジョイント)
7月	JA兵庫みらい
8月	JAたじま
9月	JA兵庫西
10月	JA丹波ささやま
11月	JA丹波ひかみ
12月	JA兵庫南
1月	JAあわじ島
2月	JA淡路日の出
3月	JAハリマ

「神戸プレジール本店」

月替わりで県内JAフェア
旬の農産物で特別メニュー

試行錯誤し、スタッフが自信と愛着を持って提供できる「オリジナルワイン」が完成します。「シャルドネ」で造る白ワインと、「カベルネ・ソーヴィニヨン」で造る赤ワインは、「プレジールワイン」としてオリジナルの樽と瓶に詰め、提供しています。

A管内で生産された旬の野菜やお米を使用した特別メニューを提供しています。2018年10月23日からは、新メニュー季節の鍋料理「兵庫の四季」の提供も始めました。ぜひ、皆さまのお越しをお待ちしております。



お客さまに自信を持って薦めているプレジールワイン

では兵庫県が誇る「但馬牛」、「神戸ビーフ」の鉄板焼きを中心に、毎月、県内のJAフェアを企画し、該当J

神戸プレジール総合トップはこちらから



神戸プレジール本店

〒650-0011 兵庫県神戸市中央区下山手通2-11-5
ホテル ザ・ビー神戸1階 Tel (078) 571-0141

神戸プレジール銀座

〒104-0061 東京都中央区銀座5-8-11銀座PLACE11階
Tel (03) 3571-8700

(株)えひめ飲料 河内晩柑ジュースが中高年の方の記憶力維持に役立つ!!

機能性表示食品

「POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース」を発売

株式会社えひめ飲料は平成30年12月17日、機能性表示食品「POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース125ml紙パック」を発売しました。価格24本入り4270円(税込み)。この商品は平成30年9月、「機能性表示食品」として消費者庁長官に受理されたものです。

機能性関与成分「オーラプテン」が1パック(125ml)に6mg含まれるので、中高年の方の、認知機能の一部である記憶力(言葉を記憶し、思い出す力)を維持する機能があります。

河内晩柑果実特有の爽やかで心地よい苦みをお楽しみいただき、『POM アシタノカラダ 河内晩柑ジュース』を記憶力の維持にお役立てください。



かわち ばんかん 河内晩柑とは?

「河内晩柑」は、文旦の血を引く偶発実生※の柑橘です。

●名前の由来

品種が発見された熊本県熊本市河内町の「河内」と、遅い時期に採れる柑橘類の総称「晩柑」から名付けられました。

●特徴

外観はグレープフルーツに似ていますが、苦みは少なく、ほんのり甘い爽やかな味わい特徴です。

※偶発実生(ぐうはつみしょう)…両親ははっきりしないが、自然に落ちた種などから育ったものが偶然、優れた性質を持った品種



産地によって、「美生柑」、「愛南ゴールド」、「宇和ゴールド」、「ナダオレンジ」などの商品名があります。

商品のご注文は電話・ホームページから。

TEL:0120-591-516

まじめな宅配便

検索

<https://www.pom-j.com/shop/>



JA全農
オフィシャル
アプリ



「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全農おおいた



JAタウンは
こちらから



甘太くん 大分県特産かんしょ(さつまいも)
M5⁺ 20~33本入り.....2800円

JA全農おおいのショップから紹介するのは、人気のさつまいも「甘太くん」です。水はけの良い阿蘇山の火山灰土で栽培し、皮を傷つけないよう、手作業にて収穫したものを40日以上貯蔵し、甘さが増したものを出荷しています。品種は「紅はるか」で、テレビの焼き芋ランキングで1位を獲得しました。オーブンレンジ200~180度60分の加熱で、おいしい焼き芋の完成です。1本150~250gの食べやすいMサイズをお届けします。

※「甘太くん」は厳しい基準をクリアした商品のみが名乗れる全農の登録商標です。

※甘太くんの基準=①40日以上貯蔵②糖度調査を実施し、品質チェックをクリアした圃場(ほじょう)の芋③種苗にはウィルスフリー苗を必ず使用。

なお、ご紹介した商品は、3/8(金)まで、FAXでもご注文を承ります(ご自宅宛代金引換のみ)。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 ▶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。