

JA全農ウィークリー
WEEKLY

2
面

JA・エリアを越えた青果センターが開所 コールドチェーン化で品質安定化と有利販売 (大分県本部)

3面

長野県産小麦100%の
「信州の食パン」新発売
(長野県本部)



長野県内のAコープ各店で販売している県産小麦100%「信州の食パン」
(3面)



ゆめファーム全農とちぎでトマトの収穫を体験する参加者(3面)



大分青果センターの初荷出荷式でテープカットを行い、第1便トラックの出発を祝う関係者(2面)

2 みのる食堂で中国人シェフもてなし (フードマーケット事業部・輸出対策部・ JA全農インターナショナル株)

3 ゆめファーム全農とちぎで 作業体験会開催(栃木県本部)

4-5 「JAアクセラレーター」参加7社を決定(経営企画部)

6 JAズームイン(JA水戸)

7 畜産情勢(畜産総合対策部)

8 「徳島すだちウォーター」新発売！
(徳島県本部)

JAタウンショップ紹介

埼玉・暮らしのとなりが産地です
(JA全農さいたま)

**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**

**王貞治理事長が直接指導
「JA全農WCBF少年野球教室」
(広報・調査部)**

News!



みのる食堂銀座三越店で、中国人シェフを国産農畜産物でもてなし

輸出部門と連携し商品の試食を勧めプレゼン

フードマーケット事業部・輸出対策部・JA全農インターナショナル(株)



席に座った中国飯店協会日本料理委員会の皆さんにレストランの説明、輸出商品をプレゼンする全農職員(右側)

この日、全農直営飲食店舗「みのる食堂 銀座三越店」を中国飯店協会日本料理委員会の皆さん約30人にご利用いただきました。中国全土で飲食事業を展開する経営者、シェフの方々に、旬の国産食材を使ったメニューでおもてなしました。

フードマーケット事業部は5月27日、東京・銀座のみのる食堂銀座三越店で、中国飯店協会日本料理委員会の視察を受け、旬の国産食材を使った料理でもてなしながら、輸出部門と連携して輸出商品を紹介しました。



味わっていただいた新潟県産「コシヒカリ」の釜飯と秋田県産桃豚のトンテキ

に輸出している米や、ジュースといった加工品を実際に召し上がっていただきながら、商売を紹介しました。日本米を手配したいがどうすればよいのか、中国でも同じコンセプトの店を出したいなど質問や意見をいただきました。

今後も全農は海外からのインバウンド需要の獲得、輸出事業での海外市場の開拓などに部門間で連携を図りながら、取り組んでいきます。

News!



JA・エリアを越えた大分青果センターが開所

コールドチェーン化で品質安定化と有利販売

大分県本部



ドックシェルター方式を採用し、青果物の鮮度を保つコールドチェーン化を実現

大分青果センターは県内のストックポイントとしての役割を担い、同センターを中継することで、これまで課題とされてきた効率的な物流体制を構築するとともに、近年の物流業界を取り巻く厳しい環境による運賃コストの増高を抑え、生産者の所得向上につながる

大分青果センターの本格稼働にあたり、6月3日に開所式・初出荷荷式を行いました。生産者の手取り最大化へ向け、JA・エリアを越えた効率的な物流体制の構築により輸送コストの増高を抑え、コールドチェーン化による品質の安定化と有利販売を目指します。

ことが期待されています。

また、産地から集荷した荷物は最低12時間以上冷库で冷やして品質を保ち、ドックシェルター方式を採用することで、青果物を外気に触れさせず、温度を一定管理した状態で卸売市場へ出荷することが可能になりました。同センターの機能を発揮し、青果物の鮮度を保つことで品質の安定化を図るとともに、販売先に正確な出荷情報を提供し、有利販売につなげる狙いがあります。

開所式では大分県本部運営委員会の小川一男会長が「役職員一丸となってセンターの機能発揮に努め、生産者の営農活動支援に取り組んでいく」と意気込みを語りました。



「信州の食パン」A・コープ店で新発売

長野県産小麦 100% 県内3社と共同企画

長野県本部

県内のA・コープ各店で販売している「信州の食パン」



原料の小麦は100%長野県産、生産・加工・販売の一連のサイクル全てを地元で行う、一歩踏み込んだ地産地消を目指しています。

イーストフード、保存料、安定剤を使用せず、柔らかさにこだわり、毎日食べても飽きないシンプルな味と食感に仕上げました。食物繊維が豊富で味・香りが強い全粒粉も配合しています。

4月から長野県内のA・コープ各店で発売中です。生産から消費者の手に届くまでの一連の流れを可視化することで、生産者の意欲向上につなげ、長野県小麦の品質向上、生産拡大を目指しています。

長野県本部は、「長野県の生産者・企業による、長野県の消費者のためのパン作り」をテーマに、県内3社（柄木田製粉株式会社、株式会社デリクックちくま、株式会社長野県A・コープ）と共同企画を立ち上げ、新商品「信州の食パン」を発売しました。



ゆめファーム全農とちぎで作業体験会開催

一般の方にトマト生産の現場を知ってもらうために

栃木県本部

トマト実証栽培施設の説明をする職員



トマトの収穫を体験する参加者



当日は13人が参加し、施設の概要を説明した後、実際にトマトの収穫作業や台車を使った高所作業を体験していただきました。同施設職員が収穫に適したトマトの色や収穫方法を教えながら、作業を進めました。参加した方は「初めての経験で楽しかった。違う作物も経験してみたい」と話しました。また、作業体験後は、同施設で栽培したものを含む6品種のトマトの食べ比べや、パートさんとの意見交換を行い、農業について興味を持っていただく機会づくりをしました。

栃木県本部は5月23日、栃木市にあるトマト実証栽培施設「ゆめファーム全農とちぎ」で農作業体験会を開きました。県内に住む一般の方々を対象で、作業体験を通じて農業の現場を知っていただき理解を深めてもらうこと、働く場の一つとして農業を提案することが目的です。

「JAアクセラレーター」参加7社を決定

JAグループ全国連の支援を受け 事業開発、10月末に成果発表会



「JAアクセラレーター」プログラムの最終審査コンテストが開かれたAgVenture Lab

JAグループは5月27日、東京・大手町に「AgVenture Lab(アグベンチャラボ)」を開設し、スタートアップ企業などと連携し、新たな事業を創造する取り組みを始めています。5月29日に、スタートアップ企業を支援する「JAアクセラレーター」の最終審査コンテストを開き、同プログラムの参加7社を決めました。【経営企画部】

JAアクセラレーターとは

近年多くの企業が自前主義の事業開発に限界を感じ、オープンイノベーションに取り組んでいます。その手法の一つとして、コンテスト形式でスタートアップ企業を募り、限られた期間で大企業が持つアセット(ビジネスノウハウや顧客接点な

ど)を活用して支援するアクセラレータープログラムがあります。JAグループでも同様の取り組みに着手し、3月末の応募締め切りまでに192のビジネスアイデアの応募がありました。

最終審査 コンテストで 7社を採択

最終審査コンテストでは、

書類審査と面接を経て厳選された15社がプレゼンテーションを行いました。JAグループから4人、外部審査員3人による審査の結果、7社を採択しました。

採択された企業は、今後



優秀賞を受賞し「JAアクセラレーター」プログラムに参加する7社と、特別賞を受賞した伊藤瑛加さん

JAグループ全国連の支援を受け、現場の課題解決につながるようなイノベーションの実証試験を経て、10月末に成果発表会を行う予定です。

女子高生が 特別賞を受賞

応募には何と女子高生からもありました。農作業で日焼けしてシミの多くなつたお母さんを見て、日本では遅れている日焼け止め教育の必要性に気付き、市場リサーチも交えてプレゼンテーションを行いました。

大人のスタートアップに引けをとらない完成度は、聴衆を大いに驚かせました。

採択された7社

企業名	事業内容
アクブランタ株式会社	酢酸の力で植物を環境ストレスから守る資材「Skeepon（スキーポン）」
株式会社アグロデザイン・スタジオ	新農業の研究開発受託スタートアップ（創農業パイプライン型）
inaho 株式会社	農作物自動収穫ロボットの収穫従量課金モデル
ACMS コンソーシアム	マグロ養殖における革新的尾数計測システム
株式会社 OsidOri	共働き夫婦向け家計管理アプリ
株式会社おてつたび	都心の学生と人手不足に悩む農家との労働マッチングプラットフォーム
株式会社みらいスクール	体験学習事業「Gifte!（ギフト）」を通じた親子向け農業体験プログラム



inaho(株)のアスパラガス収穫ロボット



(株)みらいスクールの田植え体験

現場と社会の課題を解決するイノベーションを創出する
AgVenture Lab のイノベーション創出手法について

全農ではこれまで自社の研究施設や提携企業、行政機関との共同研究で商品開発や技術開発によるイノベーション創出を行ってきました。では、AgVenture Lab（あくラボ）は何がこれまでと異なるのでしょうか？

1 オープンである

例えば AI（人工知能）のような先端技術のエンジニアを自前で採用して育成するには長い時間がかかります。一方で世の中には尖ったテクノロジーを得意とする小さな企業（スタートアップ）が数多く存在します。自前主義から脱却し、そうしたスタートアップ企業などに必要なテクノロジーを委ねることでイノベーションを起こそうというのが「オープンイノベーション」です。あくラボではその一環として、JA アクセラレータープログラムを実施しました。

2 小さく・速く

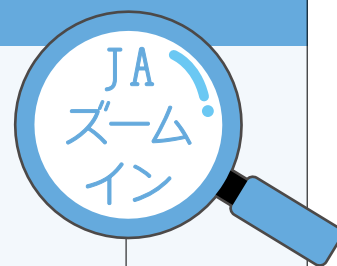
これまで長い時間をかけて事業計画を練り上げ、多くの人員と予算をかけて新規事業を立ち上げる方法をとっていました。近年は企画段階で小さなプロトタイプを実際の顧客に利用してもらって検証する（失敗したらさらに改良して再検証する）PoC（概念実証：Proof of Concept）という手法で小さく・速く開発プロセスを進める手法が注目されています。あくラボでもそのような手法を取り入れています。

3 失敗を許容する

あくラボでは失敗を悪であるとはとらえるのではなく、失敗は「成功へ一歩近づいた」とポジティブに捉えることを推奨します。小さく・速く取り組むからこそ、失敗に気づき、修正を繰り返すことでより良いイノベーションにつながるからです。

これらの開発手法は「リーンスタートアップ」と呼ばれる手法を一部取り入れています。この考え方は現場における業務改善にも使える手法ですので、ぜひ試してみてください。

※参考資料：リーンスタートアップ エリック・リース著



持続可能な地域の農業を創出

収穫作業軽減、青果物ブランド化

JA水戸は、水戸市、大洗町、茨城町、城里町（旧常北町・旧桂村）の1市3町を管内とし、畑作、穀倉、中山間など多様な地域の農業経営



作業委託によるトマト収穫

により、多くの品目を生産しています。

加工トマト収穫の外部委託で労力軽減へ

JA水戸が取り組む自己改革「農業所得増大に向けた生産力強化とコスト削減」の一環として、加工用トマトの収穫作業を外部委託しています。ジューズ用トマトの契約販売で、収穫機械を所有する販売先力ゴメの専属運送会社と契約し、収穫作業を委託しています。これにより生産者の作業時間はおよそ10分の1に短縮され、「高齢農家引退の引き延ばし」、「新規就農者の導入促進」さらに「技術・知識・買い手との関係性向上」など、持続可能な農業への取り組みを進めて

います。その結果、2018年度の委託面積は、72㌥（導入生産者4人）でしたが、19年度は225㌥（同7人）に拡大し、栽培面積の確保につながっています。

「柔甘ねぎ」ブランド強化で部会員の帰属意識醸成

JA全体で2億円（2018年度）の販売高となるネギ栽培では、露地物をはじめ、城里町の伝統野菜の赤ネギ「レッドポアロー」など、地域の特性に合った栽培が行われています。

水戸市で1981年から始まったハウス栽培による軟白ネギ「水戸の柔甘（やわらか）ねぎ」は、「よりおいしく、より安全なものを消費者

JA水戸（茨城県）



GI登録などを祝う生産者

に届けたい」という思いが評価され、地域ブランドとして認知されています。「柔甘ねぎ」は2018年2月、農林水産省が農林水産物や食品を地域ブランドとして保護する「地理的表示（GI）保護制度」に、県内で3例目として登録を受けました。



「柔甘ねぎ」の目ぞろえ

商標登録、GAPの実施、そして今回のGI登録は、ブランド力強化と共に、その取り組みを通して部会員の帰属意識を醸成させ、一体感をつくりだし、組織の活性化につながっています。特に若い生産者がブランドへの責任を感じ、さらに自信や誇りを持つことで、販売品の品質向上にも好影響をもたらしています。

概要	平成31年1月31日現在
正組合員数	1万1704人
准組合員数	1万2303人
職員数	238人
販売品取扱高	74億2千万円
購買品取扱高	36億5千万円
貯金残高	1290億1千万円
長期共済保有高	3987億7千万円
主な農畜産物	米、水菜、メロン、イチゴ、加工バレイショ、小松菜、カンショ、ネギ

[畜 産 情 勢]

(畜産総合対策部)



牛 肉

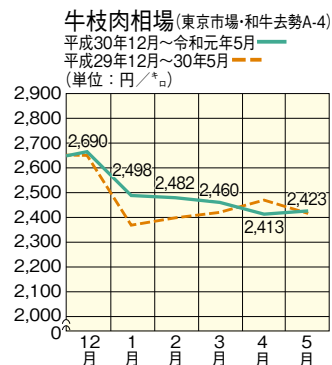
和牛もちあい、交雑牛堅調

5月の成牛と畜頭数は、速報値で約7万7千頭(前年比93.4%)と前年を下回りました。

5月の東京市場枝肉卸売価格は、速報値でA5が2713円(前年比98.8%)、和牛去勢A4が2423円(同100.2%)、和牛去勢A3が2201円(同102.5%)、交雑牛B3が1642円(同108.3%)、乳牛去勢B2が1058円(同99.3%)でした。

農畜産業振興機構が公表した6月の国内出荷予測頭数を品種別にみると、和牛が約3万5千頭(前年比101.6%)、交雑牛が約1万8千頭(同87.9%)、乳用種が約2万7千頭(同99.4%)で、全体では約8万頭(同97.5%)と見込んでいます。

6月は消費が落ち込む時期であることから、和牛はもちあいでの推移を見込みます。一方、交雑牛は比較的頭数も少ないとみられ、引き続き堅調な相場を維持していく見込みです。



豚 肉

もちあいからやや上昇

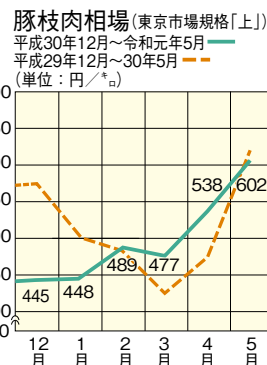
5月の全国と畜頭数は、速報値で約128万頭、前年比92.8%でした。

5月の東京食肉市場枝肉相場は、速報値で602円/kg(前年比97.1%、前月比111.9%)となりました。

最大10連休となったGW期間終了後、気温が大きく乱高下したことや疾病の影響も相まって、5月の肉豚出荷頭数は、前年同月を下回る一段と引き締まった出荷状況となりました。他方、需要面では、例年この時期に活発化する輸入チルドポーク販促のあおりを受けて、国産冷蔵豚肉の荷動きはやや低調でした。こうしたことから、5月の相場は前年同月を少し下回る形となりました。

農畜産業振興機構発表の6月出荷予測頭数は、約123万頭(前年比96.3%)と予測しています。

6月は季節的な出荷頭数の減少に加え、春先から地域的に再燃しているPED、また東海エリアで引き続き散発している豚コレラなどの疾病の影響により、出荷は前月同様、引き締まるものと予測します。他方、需要面では不安定な国際情勢により、国産豚肉の販促を充実したり、国産豚肉へ切り替えていく動きがあることから、もちあいから、やや上昇するものと予測します。

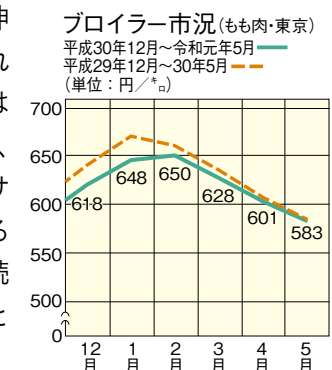


鶏 肉

もも肉下げ基調、むね肉もちあい

5月の平均相場は、もも肉583円/kg(前月比18円下げ)・むね肉227円/kg(同5円下げ)、正肉合計で810円/kgと前月比23円下げで前年比でも57円の下げとなりました。もも肉は大型連休明け595円で始まり、多少の反発はあったものの下げ基調が続き月末570円となりました。むね肉は、加工向けで一定の需要はあるものの、量販店などの総菜向けや特売需要などが盛り上らず月初231円・月末227円とほぼもちあい圏内で推移しました。

6月は本格的な梅雨の時期となりますが、気象庁の1か月予想では、降水量は平年より少なく、気温は平年並みかやや高いと予測されていることや、祝日がなく、イベントなども少ないため消費の伸びも期待できないと思われます。もも肉は下げ基調は変わらず月平均で565円、むね肉については加工やサラダ向けなどの需要もあることから、前月から引き続きもちあい圏内の230円と予測します。



鶏 卵

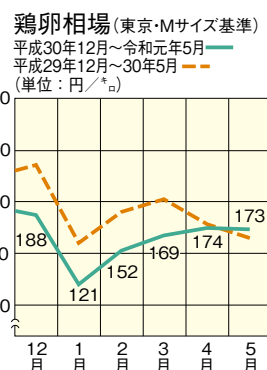
需要面の好材料乏しく弱含みの展開

5月の東京相場の月間平均は、Mサイズ基準値173円(前年比+8円)となりました。中旬から下押しの展開となりましたが、大型連休の影響を見込んだ生産調整や改元による特需により、今年に入って初めて前年同月の平均相場を上回りました。

大型連休明けについては、生産調整による供給量減少や改元記念によるテーブルエッグを中心とした特売需要の影響で、産地在庫も低位だったため、もちあいの展開が続きました。

一方、5月中旬以降は、生産調整からの産卵復帰が本格化したことで供給量が増加したことに加え、業務筋、テーブルエッグともに荷動きは鈍化したことで全国的に下押しの展開となりました。

今後については、5月20日に発動した成鶏更新・空舎延長事業の影響で供給量も減少傾向に転じることが予測できますが、需要面について好材料が乏しいため、相場展開も弱含みの展開が予測されます。



爽やかな
スダチの香り

「徳島すだちウォーター」



新発売!

徳島県本部は6月3日から、徳島県産
スダチ飲料「徳島すだちウォーター」の販
売を始めました。【徳島県本部】

「徳島すだちウォーター」は、徳島県を
代表する香酸かんきつ類「スダチ」の果汁
を使用した、爽やかな清涼飲料水(500
ml入りペットボトル)です。

甘さは控えめで、スッキリとした口当た
りが特長ですので、これからの暑い時期
にオススメです。

ぜひご愛飲ください!

徳島県産スダチ飲料「徳島すだちウォー
ター」はJAタウンでご購入いただけます。

商品の概要

商品名	徳島すだちウォーター
内容量	500ml(ペットボトル)
荷姿	500ml×24本=1ケース
発売日	令和元(2019)年6月3日から発売

JAタウン「新鮮大好き徳島」の
「徳島すだちウォーター」はこちらから



新発売の「徳島すだちウォーター」



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 |

検索
クリック

埼玉・暮らしのとなりが産地です(JA全農さいたま)



埼玉県産小麦「ハナマンテン」使用
ブランパンセット……3996円(クール便代込み)

JAタウンは
こちらから



「埼玉・暮らしのとなりが産地です」ショップからご紹介するのは、5月
から販売を始めた新商品「埼玉県産小麦「ハナマンテン」使用ブランパン
セット」です。

共立女子大学家政学部食物栄養学科の学生と共同開発を行い、商
品化が実現しました。

埼玉県坂戸市で栽培された超強力小麦「ハナマンテン」と、本来捨て
られてしまう国産小麦の「ふすま(ブラン)」を使用しており、小麦の風
味豊かでもちもちとした食感が楽しめるのが特長です。

食味にもこだわっており、何度も試食を重ね完成した商品です。大学
生の思いが詰まった商品をご賞味ください。商品は冷凍でお届けします。

規格

- ・ブランブレッド 1本
- ・ブランパンズ 約60g×8個
- ・ブランバターロール 約40g×8個
- ・ブランプチロール 約20g×10個

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。