

すべては組合員のために、 そして消費者、国民のために 令和2年を飛躍の年に



経営管理委員会会長
長澤豊

あけましておめでとうござ
います。

謹んで新春のごあいさつを
申しあげます。

令和2年の年頭にあたり、
全国の組合員、JA、県連およ
び関係の皆さまから旧年中に
賜りましたご支援、ご協力に
対し、厚くお礼を申しあげま
す。

昨年も、多くの自然災害に
見舞われた年でありました。
九州北部豪雨、台風15号、19
号、21号など、全国各地で
災害が頻発したことに加え、
CSF（豚コレラ）も依然と
して終息していません。被害
に遭われた皆さまに心からお

見舞い申しあげます。本会は、
共に助け合うという協同理
念のもと、引き続き被災地の

早期の復旧・復興に向けて、
JAグループ一丸となり全力
で支援してまいります。

さて本会は、昨年3月に新
たな「中期3か年計画」（令和
元〜3年度）を策定しました。
「すべては組合員のために、そ

して消費者、国民のために」と
いう基本姿勢のもと、自己改
革の取り組みを加速するとと
もに、①生産基盤の確立、②
食のトップブランドとしての
地位の確立、③元気な地域社
会づくりへの支援、④海外戦
略の構築、⑤JAへの支援強

化、を最重点事業施策として
取り組んでおります。

本年も中期3か年計画を引
き続き実践してまいります。

「生産基盤の確立」では、労
働力支援、革新的技術の導入・
普及、契約栽培の拡大、およ
び農畜産物の物流合理化に取
り組めます。

「食のトップブランドと
しての地位の確立」では、
2020年に増加が見込ま
れる訪日外国人旅行者など、
インバウンド需要への対応
を強化します。また、全農グ
ループMD部会による商品開
発や、生産から消費までのパ
リチェーンの構築に取り
組めます。

「元気な地域社会づくりへ
の支援」では、農村・中山間地
域のライフライン対策や農泊
への対応、ホームエネルギー
事業の拡大をすすめます。

「海外戦略の構築」では、輸
出拡大に向けた既存輸出国に
おける販売力強化、営業拠点

の新規設置、および輸出入産
地の拡充に取り組むとともに
に、購買部門における海外か
らの原料・資材の調達力強化
をはかります。

「JAへの支援強化」では、
JAの経営分析等をふまえ、
農家対応力強化、産地づくり、
物流合理化、拠点型事業の一
体運営等の支援に取り組みま
す。

本会は日本農業にとって、
生産のステーション、物流の
ステーション、さらには顧客・
エンドユーザーのステーション
とならなければならぬと
考えております。JAと連携
し、農家・組合員からの期待
に応えられる、農業分野の「総
合ステーション」となれるよ
う、精一杯つとめてまいりま
す。

本年も引き続きご指導とご
協力を賜りますようお願い申
しあげますとともに、皆さま
のご健勝とますますのご発展
をお祈り申しあげます。

新春対談

世界へ羽ばたく逸材、 さらなる飛躍を誓う

全農経営管理委員会

長澤 豊 会長

女子プロゴルファー

(全農国産農畜産物オフィシャルアンバサダー)

原 英莉花 さん

(日本通運(株)所属)



長澤豊会長 新年おめでとうございます。
ございます。

原英莉花さん あけましておめでと
うございます。

長澤会長 昨年にも全国各地で自然災害があり、被災された農家の方々の苦労は大変なものがありました。原さんも試合が一部中止になったことがありましたね。

原さん はい、静岡で行われた試合ですが、2日目の土曜日が台風19号の影響で中止になりました。ゴルフの国内ツアーは毎週末に3日間、もしくは4日間全国各地を回って試合をするのですが、自然災害で被害を受けた地域も多くあって、心が痛みました。その中で各試合とも主催者やスポンサーの会社、また地域のボランティアの方たちが大会を盛り上げようと奮闘してくださいって、あらためてたくさんの方々に支えられて試合ができるんだな、と感じ感謝しています。

長澤会長 一昨年プロテストに合格し、昨年は初めて1年を通じて試合に出場、念願の初優勝も果たしました。あらためましておめでとございます。



原さん はい、ありがとうございます

います。ツアーの始まった3月から4月にかけてはなかなか結果を残せなかったのですが6月初めの大会でプレーオフに勝って初優勝することができました。試合の後、すぐにお祝いに来ていただきうれしかったです。

長澤会長 昨年、長丁場のツアーを終えて感じたことはありましたか？

原さん やはり、年間を通じてコンスタントに良い状態を維持することの難しさですね。初優勝後、しばらく上位を続けられたのですが、賞金額の大きくなる秋口から、なかなかうまくかみ合わずツアー後半は満足いく結果が残せませんでした。まだ

まだ課題山積です。

長澤会長 とはいえ、いわゆる黄金世代の中でのみならず、女子プロ全体の中でも屈指の飛距離が出ますし、20歳という若さで既にスターのオーラがあります。多くの方がそういう魅力を感じていてくれると思いますよ。

**心と体の
コンディション
食事で良い状態に
キープ**

長澤会長 原さんとは縁が

あつて一昨年からスポンサー契約を結ばせていただき、国産農畜産物オフィシャルアンバサダーの役割を担っていただくことになりました。原さんにとって食べ物とはどんな意味を持っているでしょうか？

原さん まだアンバサダーとしてはいろいろ勉強していかねければならないのですが、まずは自分自身の心と体のコンディションを良い状態にキープするため食事はとても大切だと感じています。プロテストに合格した一昨年、夏場にかかったころから体重が落ち始めて、秋口までにベストの状態から5kgも痩せてしまいました。体は軽くなつてよく動く感じはするのですが

やはり飛距離は落ちますしスタミナも続かない。その反省も踏まえ昨年はしっかりと食事を取って夏場も体重をキープすることができました。そういう部分では成長できたかなと思います。

台スタートとか朝早いラウンドはちよつと苦手かな(笑)。そんな時はおむすびとか糖質を少し取ったりします。またラウンドの後半では疲労を回復させる効果のあるアミノ酸飲料を取ったりしています。前半ハーフの休憩時間はまちまちなのですがバナナなどの軽い食事を取ります。

**プロゴルファー
への道開いた
ジャンボ尾崎さんに
弟子入り**

長澤会長 ゴルフを始めたのはいつごろからですか？

原さん 昔はラーメンとイチゴ、と答えていたのですが(笑)。やつぱり白米とおみそ汁、おかずは何と言っても焼き肉が好きです。私は体も大きいので結構食べますよ。でも試合から試合へ移動続きでシーズン中は家に帰ることもほとんどできず、ホテルや近くのレストランで外食がほとんどなんです。試合中は朝も早いし、夜はトレーナーさんに体のケアをしてもらったりで、なかなかゆつくり食事時間が取れません。

原さん 最近のジュニアは5、6歳から始める人も多いのですが私は少し遅くて10歳くらいからです。ボールが動く球技は全くダメで、唯一止まったボールを打つゴルフが私に合っていました。出身は神奈川県横浜市なのですが、葉山のゴルフ場をホームにして中学生のアマチュア大会などに出ていました。そこである人の目に留まって、15歳の時、千葉県のジャンボ尾崎さんのところに連れて行ってもらったんです。

長澤会長 ゴルフは常に思考を巡らさなければ勝てないスポーツです。試合時間も数時間と長いですが、お昼ご飯とか試合の途中はどうするのですか？

原さん 朝ホテルで朝食を取っても、時によつては体というよりは脳が目覚めていないと感じることがあります。だから7時

長澤会長 ジャンボさんは、基本的に女子は弟子にしないのですよね？

原さん はい。最初は私も「女子はみない」と一言、言われてしまいました。ドライバースイングを見て弟子入りを許されました(笑)。それ以来、プロになった今も時間が空けばジャンボ邸にお邪魔して練習させていただけます。3年前の18歳の時初めてプロテストを受けたんですが、少し自信はあったのです。でも結果は2打差で落ちてしまい悔しい思いをしました。その翌年、3月と6月のステップ・アップ・ツアーで2勝してやっと自

信を取り戻せました。そして夏場の連戦で疲労はあったのですが、7月のプロテストを晴れて合格できたのです。その後もツアーで成績を残せて、去年のシード権も取れ、シーズン最後の新人戦のタイトルも取れてとても良い締めくくりができました。

2020年、世界へ 羽ばたく飛躍の年に

長澤会長 少し苦勞はしたけど全体的には順調なプロ生活のスタートだったですね。でもまだ始まったばかりです。昨年はプロ同期で同年の渋野日向子

さんが全英オープンで優勝し一躍脚光を浴び「渋子フィーバー」が起きました。原さんも負けてはいられないですね。

原さん 私もいつかは海外で活躍できる選手になりたいと思っています。一昨年初めて海外に行ってタイで試合をしました。いろいろな環境が違い驚きでしたが、今年のオフはジャンボ邸で体力をつけて、海外の暖かいところで合宿をしてスキルを磨くことにしています。違う環境でも普段通り力を出せる選手になりたいと思います。

長澤会長 今年は2020年、いよいよ世界を相手に戦う準備が始まりますね。私たち全農も国産農畜産物を世界に広めていく輸出事業に力を入れていきます。原さんが日本の食べ物をしっかり取って海外でも活躍されるのが全農にとっても大いに力になります。また全農ではお米を中心とした日本型食生活がスポーツのパフォーマンスに与える影響の研究をしており、協賛している卓球やカーリングでは食事の不便な海外での大会に対して管理栄養士さんを派遣して現地での食支援も行ってい

ます。原さんに対しても将来そのようなサポートができればよいなと考えています。

原さん ありがとうございます。

す。皆さんの期待に応えられるよう、皆さんに力を与えられるようなそんな選手になれるよう頑張ります。



原英莉花さんから お年玉プレゼント

5
名様

原英莉花さん直筆のサインゴルフボールを5名様にプレゼントいたします。ご応募をお待ちしております。

応募方法

郵便はがきに、郵便番号、住所、氏名、年齢、所属JA、電話番号、「JA全農ウィークリー」の感想をご記入の上、ご応募ください。

応募先

〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1
JA全農広報・調査部
JA全農ウィークリー「お年玉プレゼント」係

締め切り

令和2年1月17日(金)当日消印有効
*応募者多数の場合は抽選で当選者を決定いたします。また、当選の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
*いただいた個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。

全農グループのお店で 新年のお祝いを

特別メニューや
お得なコースを
ご用意

全農グループは、全国各地に飲食店や直売所などを展開しています。この時期、新年に合わせた特別メニューやお得なコースなどを用意したお店もございます。

新年会に、ご家族やご友人とのお食事の際に、ぜひご利用ください。

最高峰「名誉賞」に輝いた神戸ビーフの限定コース

神戸プレジール銀座(東京)

神戸ビーフの最高峰を競う「令和元年度第214回神戸肉枝肉共励会」が昨年12月2日、神戸市で開かれました。神戸プレジール銀座では、料理長自ら出席し、第一席「名誉賞」に輝いた神戸ビーフをせり落とししてきました。このトップオフトップの神戸ビーフを使った超限定コースを、1月6日から31日まで、ランチ・ディナー各200食をご提供します(「名誉賞」ランチコース8000円～、ディナーコース1万8000円～、いずれも税込み)。

【兵庫県本部】

店舗概要

神戸プレジール銀座

住所:東京都中央区銀座5-8-1 銀座プレイス11階

TEL:03-3571-8700

営業時間:ランチ/11:30～15:00 ディナー/17:30～23:00

定休日:日曜日(年始は6日ディナーから営業)



神戸ビーフのブロンズ(左上)と神戸ビーフのステーキ(イメージ、右上) 神戸プレジール銀座の店内

飛騨牛料理「匠味」12周年記念メニュー



飛騨牛料理「匠味」(岐阜)

飛騨牛料理「匠味」では、オープンして12年を迎えたことを記念し、2月末まで(12月28日～1月6日は除く)12周年記念メニューを提供しています。牛・豚・鶏を堪能できる「飛騨牛・飛騨旨豚・清流美どりの食べ比べコース」や、12周年にちなんで12種類の県産品が味わえる「岐阜の12種盛り鉄板焼き宴会コース」などをご用意しています。【岐阜県本部】

店舗概要

飛騨牛料理「匠味」

住所:岐阜県岐阜市橋本町2-52 岐阜シティタワー43 2階

TEL:058-267-1129

営業時間:ランチ/11:00～15:00 ディナー/17:00～22:30

定休日:不定休(年始は2日から営業)



飛騨牛・飛騨旨豚・清流美どりの食べ比べコースと匠味の店内

飲み放題コースを JAグループ特別価格で提供

国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店(東京)

一昨年、東京・秋葉原にオープンした「国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店」では、1月はJAグループ特別として、3時間飲み放題コース通常6000円を5500円(税込み)で提供します。国産の地鶏・銘柄鳥のお料理と美酒を全席個室の店内でゆっくりとお楽しみください。【畜産総合対策部】



鉄板焼鳥盛り合わせ

店舗概要

国産鶏居酒屋 はせどり 秋葉原店
住所:東京都千代田区神田佐久間町3-34-3 2階
TEL:03-5829-8997
営業時間:月~金 17:00~23:00 土・祝 16:00~22:00
定休日:日曜日(年始は6日から営業)



店舗ごとにオリジナル 新年会コースをご用意

焼肉「びゅあ」各店舗

焼肉「びゅあ」の各店舗では、通常の宴会コース4種に加え、店舗ごとのニーズに合わせたオリジナル新年会コースもご用意。

また、神田店・新橋店・品川店・飯田橋店では、20時以降、ちょっと飲み足りない時にうれしい、飲み放題付き2軒目コース(1980円税別)もご用意しましたので、ぜひご利用下さい。

【JA全農ミートフーズ(株)】

神田店・新橋店・品川店・飯田橋店では2軒目コースもご用意

焼肉「びゅあ」の各店舗について
詳しくはこちら

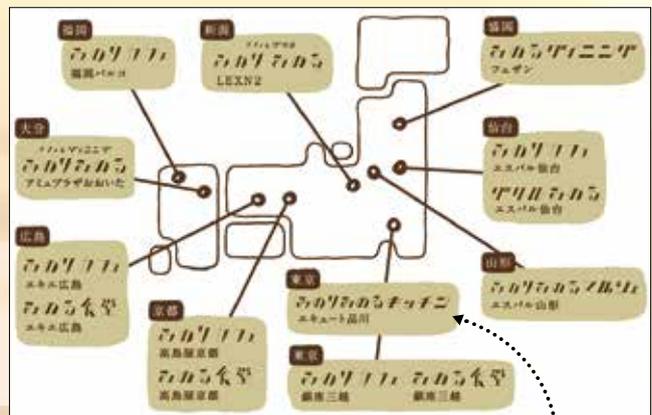


みのりみのる店舗は今年で10年目

みのりみのる各店舗

みのりみのる店舗は、銀座三越に開業してから今年10年目を迎え、おかげさまでもちまして、全国14店舗に広がっています。みのりみのる店舗の年始の営業時間は下記からご確認ください。なお、弁当・総菜店「みのりみのるキッチンエキュート品川店」は年始も休まず営業しております。ぜひご旅行や帰省の際にお立ち寄りください。【フードマーケット事業部】

詳しくはこちら <http://minoriminoru.jp/topics/2019/12/2019-2020.html>



宮城県産「ササニシキ」で 造った甘酒を提供

みのりカフェ・みのる食堂 銀座三越店(東京)

みのりカフェ・みのる食堂 銀座三越店では宮城県産の「ササニシキ」で造った甘酒(無添加・無加糖)を年始限定で提供します! 飲みやすいのでお子様にもお勧めです。



「みのりみのるキッチンエキュート品川店」は年始も休まず営業

ここに掲載したお店以外にも、全国各地の全農グループのお店で皆さまのお越しをお待ちしております。

詳しくはこちら
→

<https://www.zennoh.or.jp/activity/shop.html>



JAタウン

新春初夢プレゼント

全国から一押し逸品を取りそろえました。ふるってご応募ください。

JAにし

国産トマトカレー 6食入り

2名様

180g×6食…3700円

福岡県産桃太郎トマトを100%使用し、具材には地元銘柄豚肉「耳納いっーとん豚肉」と国産タマネギを使用しました。トマトのほどよい酸味と、豚肉のうま味がうまくマッチしたカレーです。



you+youくまもと農畜産物市場(株)エコーブ熊本

フンドーダイお醤油セット

3名様

透明醤油・甘口醤油100ml 各1本…2100円

テレビでも話題となった「透明醤油」と、九州ならではの甘口醤油「平成」の2本セット。醤油の味わいそのままに自社製法で造った透明醤油は、素材の色を最大限に生かす、具材も服も汚さない醤油です。一時代の旗印として造られた平成醤油は、九州ならではの甘み豊かな醤油を最高品質の原料を用いて、甘味料、保存料無添加で造り上げました。



ぎふ〜JAめぐみのマルシェ〜(JAめぐみの)

美濃の知将光秀 和栗ブッセ

5名様

4個入り×2箱…2200円

岐阜県可見市産の栗をクリームに練り込んだ「美濃の知将光秀 和栗ブッセ」ができました。大河ドラマ「麒麟がくる」の主人公明智光秀の出生の地と言われている岐阜県可見市は、岐阜県下で有数の栗の産地でもあります。可見市産の栗をペーストにして、製造上の限界まで練り込んだクリームは、栗の味・香りを楽しんでいただける商品となりました。また、パッケージには明智光秀の「桔梗紋」と武将が描かれています。



越前わかさ味浪漫(JA福井県経済連)

福井県産米 いちほまれ

3名様

令和元年産 5kg…2970円

「いちほまれ」は、「コシヒカリ」発祥の地「福井県」が持てる技術の粋を集め、およそ6年の月日を掛けて開発し、20万種から選ばれた新時代のブランド米です。「日本一美味しい誉れ高きお米」になるようにとの願いを込めて名付けられました。「いちほまれ」の特長は、①食卓を華やかに彩る「キラキラ輝く白さ」②口に含んだ時に笑顔がこぼれる「しっとり」「ふっくら」とした食感 ③かみしめることで口の中に広がる「優しい甘さ」です。この機会にぜひご賞味下さい。



全農どっどりアグリマーケット(鳥取県本部)

鳥取県産米 星空舞

3名様

令和元年産 5kg…3500円

全国星空継続観察(環境省)で何度も日本一に輝いた鳥取県はどの市町村からも天の川が見え、夜空を見上げれば星に手が届きそう。そんな鳥取県の澄み切った空気と豊かな自然から生まれた、星のように輝くお米「星空舞」。その特長は際立つツヤと透きとおる甘み。ご飯のツヤが際立つ美しい炊き上がりで粒感がありはね返る食感があります。しかも冷めても食感が変わらずおいしい! 新品種米です。



新鮮大好き徳島(徳島県本部)

ザ・キャロット

5名様

160g×20本1箱…3980円

徳島県産の「春にんじん」の自然な甘味と徳島県の誇るさわやかな香りと酸味の香酸柑橘類「すだち」を原料にした、自然そのもののおいしさが味わえる「にんじんジュース」です。「春にんじん」本来の「甘さ」を味わっていただくため、砂糖・甘味料は一切使っていません。常温でもお飲みいただけますが、冷やすと一層飲みやすくなります。健康を気遣われている方や、お菓子作りをされている方にもお勧めです。



広島どれたて元氣市(広島県本部)

お米(マイ)・ポークウインナー

5名様

105g×10パック入り…4300円

「お米(マイ)・ポーク(お〜マイポーク)」を使用したウインナーが、令和元年12月に新登場! 「お米(マイ)・ポーク」は、飼料にお米をブレンドした広島県産豚で、脂肪が少なく甘みのある肉質が特徴です。また、「広島県産応援登録制度」の登録商品であり、「こだわりの広島の幸」として広島県が認定しています。本商品は、この「お米(マイ)・ポーク」のうまみが詰まったウインナーです。鉄板焼きやポイルで、パリッとジュシーに。どうぞご賞味ください。



応募方法

はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、所属JA名、電話番号、ご希望の商品名、本誌への感想をお書きのうえ、ご応募ください。

応募先

〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1
JA全農広報・調査部 JA全農ウィークリー「JAタウン 新春プレゼント」係

締め切り

令和2年1月17日(金) 当日消印有効

応募者多数の場合は抽選で当選者を決定いたします。また、当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。

JA全農のインターネットショッピングモール ▶ご注文は<https://www.ja-town.com>
▶お問い合わせは shop@ja-town1.com

※いただいた個人情報は商品の発送にのみ使用いたします。

休刊のお知らせ

1月6日、13日号は休刊いたします。次号は1月20日号です。

私たち全農グループは、生産者と消費者を 安心して結ぶ懸け橋になります。