

JA全農ウィークリー

インタビュー ワーカーズコープ 古村伸宏理事長

JAと地域丸ごとの課題を 一緒に解決していく連携へ

3-5面

2面



系統でん粉工場でISOを取得したJA鹿児島
きもつきの下小野田寛組合長(上)と、同じく
ISOを取得した右からJAいぶすきの福吉秀一
組合長、JA南さつまの柚木弘文組合長、JA
さつま日置の宇都清照組合長(2面)



地域の課題解決へJAとの連携に期待するワーカーズコープの古村理事長(3-5面)

2 施設園芸生産者へロックウール最新技術を紹介(耕種総合対策部)

TACの実践力を強化へ栽培技術研修 (耕種総合対策部)

6 あぐりフォトひろばの入賞者決定 (埼玉県本部)

全農と農水省有志で勉強会(経営企画部)

情報誌『Apron』が3月で500号に
(広報・調査部)

7 JAズームイン(神奈川:JAかながわ西湘)

8 **みのる食堂銀座三越店のオリジナルレシピ**
女性週刊誌『女性セブン』で紹介
(フードマーケット事業部)

ラジオ番組「JA全農 COUNTDOWN
JAPAN」プレゼント(広報・調査部)

JAタウンショップ紹介

全農チキンフーズ(株)

**Web版JA全農ウィークリーは
こちらから**



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



『JA全農ウィークリー』の
ツイッターはこちらから

Web
限定

卓球ハンガリーオープン
「ニッポンの食」で代表選手をサポート
(広報・調査部)

**全農日本ミックスダブルス
カーリング選手権で「ニッポンの食」をPR
(広報・調査部)**

鹿児島でん粉2工場が信頼性向上、
販売力強化へISO22000取得（麦類農産

News!



施設園芸生産者へロックウール最新技術を紹介

全農グリーンリソース(株)がグロダン®テクニカルセミナーを開催

耕種総合対策部



「ゆめファーム全農」について講演する吉田室長

全農は農家手取り最大化を目指した高度施設園芸の普及に取り組んでいます。セミナーにはロックウールを利用している生産者や法人、園芸資材販売業者など約70人が参加。グロダン®ロックウールを活用した最新の栽培技術の紹介があった他、全農耕種総合対策部高度施設園芸推進室の吉田征司室長が「ゆめファーム全農」について講演しました。

全農グリーンリソース(株)は2月7日、野菜や花の養液栽培用培地(ロックウール)に関するセミナーを東京都内で開きました。

News!



TACの実践力を強化

ニンジン、キャベツで栽培技術研修

耕種総合対策部



キャベツについて学ぶTAC(手前)

研修では、ニンジン・キャベツの特徴や品種に応じた作型や栽培方法についての講義と実証圃場での畝たて、播種、収穫作業、生育調査などの実習を行いました。参加したTACからは、現在JAで検討している新規作物の提案に今回学んだことを役立てたいとの声が聞かれました。

耕種総合対策部は、この研修会を通じてTACの生産現場での営農・技術指導の実践力向上を図ります。

耕種総合対策部は、TACを対象に営農技術の強化を目的とした作物栽培総合技術研修を開催しています。その一環として、1月15～17日、ニンジンとキャベツの作物別研修を千葉県本部の営農技術センターで行いました。

News!



信頼性向上、販売力強化へISO22000取得

鹿児島県の系統でん粉2工場

麦類農産部

ISOを取得したJA鹿児島きもつきの下小野田寛組合長



ISOを取得した、右からJAいぶすきの福吉秀一組合長、JA南さつまの柚木弘文組合長、JAさつま日置の宇都清照組合長



南薩拠点霜出工場はいぶすき、南さつま、さつま日置の3JA、新西南工場はJA鹿児島きもつきが運営。製造されたでん粉はJA鹿児島県経済連を通じて、全農麦類農産部が国内外に販売しています。今回の国際規格取得で工場での食品安全に対する意識を高め、工場の信頼性を向上し、販売力の強化につなげていきます。

鹿児島県内で甘しよでん粉を製造する南薩拠点霜出工場(南九州市)と新西南工場(鹿屋市)の二つのJA系統工場が、食品安全に関する国際規格ISO22000を1月16日に取得しました。

「インタビュー」

日本労働者協同組合（ワーカーズコープ）連合会

古村 伸宏
理事長

JAと地域丸ごとの課題を 一緒に解決していく連携へ

働く人が出資し、

全員が経営の主体となって働く「協同労働」。

その全国組織である日本労働者協同組合

（ワーカーズコープ）連合会の古村伸宏理事長に、

協同労働の現状や農業・

JAとの関わりについて聞きました。

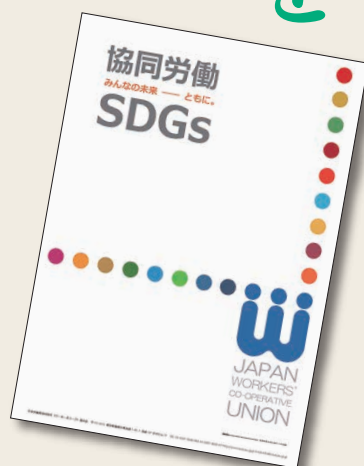
【広報・調査部】



ふるむらのぶひろ 1964年、京都府峰山町（現・京丹後市）生まれ。86年中京大学卒業後、当時の中高年雇用福祉事業団全国協議会に入る。生協の物流委託の仕事からスタートし、物流関係の現場を多く経験。2017年から現職。

ワーカーズコープの歩み

1971年兵庫県西宮市で高齢者事業団が産声を上げ、全国で「失業者・中高年齢者」の仕事づくりを目指す「事業団」が誕生。自治体から委託を受け事業が広がる。79年全国の36事業団が集い、「中高年雇用福祉事業団全国協議会」を結成。82年全国協議会が運営に携わる「直轄事業団」を千葉県流山市に設立、病院の総合管理を柱に全国に広がる。86年協議会から連合会へと発展。98年「労働者協同組合法」制定運動推進本部が発足、法制化運動を本格的に始める。95年介護保険制度開始を前にヘルパー養成を開始。ワーカーズコープ方式による「地域福祉事業所」づくりが広がる。2005年千葉県芝山町で「若者自立塾」を受託、若者支援事業を開始。13年センター事業団但馬地域福祉事業所が自伐型林業グループを立ち上げ、農業、林業を通じた循環型地域づくりが本格化。15年生活困窮者自立支援事業を全国80自治体で受託し事業を開始。市民参加のフードバンク、子ども食堂が全国に広がる。19年労働者協同組合法（仮）法案骨子ができ、法制化を目指す。



ワーカーズコープという協同組合は、働く場所と仕事を自分たちでつくり出す協同組合というのが、一番シンプルな説明かなと思います。世界にもさまざまなワーカーズコープがありますが、日本の場合は、失業していたり、なかなか働く機会が得られない人たちが集まって、自分たちで働く場所をつくり出すというところで始まりました。

働く機会をつくるという目的で立ち上がった協同組合ですが、40年やってくる中で、単に働く場所があればいいということではなくて、仕事の質を自分たちなりに高めて、自分たちの仕事に誇りを持つことで仕事も持続発展していくということになってきました。

多くの協同組合や農家と関わり農福連携

中高年・高齢者の、しかもあまり資格や技術を持たない人たちが始めたのですが、最初は緑化や清掃の仕事がメインでした。その後、協同組合と名乗ってからは、生協の物流センターの仕事、JAの仕事も協同組合間連携として増えました。



2000年に介護保険制度が始まってからは、ケア分野の仕事が一番多くなっています。例えば、高齢者介護とか、保育・子育てとか、若者の就労や自立支援、障害者のさまざまなケアも含めてです。これが事業としては一番規模が大きく、人に関わる仕事ですね。

農業に関わるきっかけは二つありまして、大きなきっかけは

東日本の大震災でした。経済評論家の内橋克人さんがよく言われる「食べ物、エネルギー、ケア」を自給し、地域で循環できるようなコミュニティというコンセプトを、本格的に追求しようということになりました。

その活動としては、ワーカーズコープの組合員みんなで、休みの日とか、手が空いたときに



みんなで作ってみんなで食べる農業活動の一環で、田植えをするワーカーズコープの組合員ら

耕作放棄地や農家から借りた田んぼに行って、稲を育てみんなで食べるという、いわゆる小農みたいな感じですね。社会連帯活動と呼んでいます。この取り組みは結構広がってきました。

それからもう一つは、最近よく言われる「農福連携」です。10年ぐらい前から、困窮者の支援や、若者や障害者の就労

いく経験をしました。こんな活動を農業に関わる分野として取り組んでいます。

その地域の重要な、欠いてはいけない産業としての農業を、大々的にはやれないかもしれないけれども、いろんな人たちの関わりの中で成り立たせていく。そんな取り組みを地域のJAさんたちと一緒に創っていくという話が出てきていま

支援という文脈で、農家の人たちにいろいろ手伝ってもらいながら一緒にやってそういう人たちの農業・就労体験を引き受けることから始まりました。土に触れたり、命に触れたり、農家の人たちと交流する中で、体験に来たメンバーが、少しずつ会話ができてくるようになったり、仕事に興味を持つようになったりとなつたりと変化して

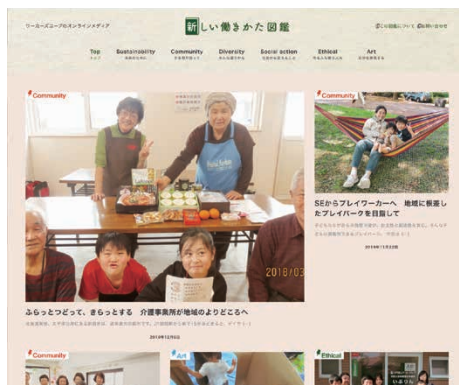
す。今後、一つ二つ具体化していくことになると思います。

J Aとワーカーズコープの団体間連携も大事ですが、一人のJ Aの組合員、つまり農家の人たちとワーカーズの例えば、障害を持っているけれども組合員として働いている仲間

や若い組合員、そして子育て現場の組合員が会って、組合員と組合員が触れ合うような取り組みを地域の中で行っていくのが、一番手応えがあると思います。職員とワーカーズの連携というのはよくある話なのですが、組合員と地域の中

オンラインメディア紹介

ワーカーズコープは、協同労働の実践や、一人ひとりの想いを発信するオンラインメディア「新しい働き方図鑑」を運営しています。



「新しい働き方図鑑」はこちらから

<https://workstyle.roukyou.gr.jp/>



「労働者協同組合法」国会での成立目指す

今、一番力を入れているのは「労働者協同組合法」をつくることです。法律をつくろうとい

で、いろんな地域課題を自分たちの守備範囲を越えるようなことも含めて、やれるようになったら面白くなるだろうなと思いますね。そういう意味で、J A組織に期待するところは大きいですね。農福連携も、農業が福祉にとつて有効だということもあるのですけれども、やっぱり農業って命を育てる仕事なので、農家の人たちは、障害があつたり、引きこもっている人たちと一緒になつて支えていく、育てていくという力を持っている方が、実感としてはものすごく多いなと。そういう組合員の方々の持っている力との出会いを広げながら、いろんな地域課題、個別の課題ではなくて、地域丸ごとの課題と一緒に解決していくような連携ができればなと思っています。

本プレゼント

協同労働とは？ ワーカーズコープを立ち上げるには？——これらを解説した『ワーカーズコープ協同ではたらきガイドブック—入門編—』を抽選で5名様にプレゼントします。



【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「ワーカーズコープ本プレゼント」係

【締め切り】 令和2年3月20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。

んけれども、つくる手立ては整ったし、内容的にも与党の協同労働の法制化に関するワーキングチームや超党派の協同組合振興研究議員連盟でも議論が重ねられ、多くの方から賛同いただきながら、法案の成文化が進められています。

主体的に仕事をするとか、職場の中で違う個性や能力を持った人たちが、助け合いながら仕事を一緒にやっていくという、最近のはやりというところから「協同労働」は、じっくり話し合うので、効率的ではないけれども、最も人間らしく働ける仕組みじゃないかなと思っています。そういう働き方をもっと世の中に広げていきたいと思っています。

News!

「埼玉県の農業」伝える10作品が入賞

あぐりフォトひろば 入賞者決定

埼玉県本部



その他部門で入賞したコニタンさんの作品「田植えよりこっちの方が面白いぞ」

埼玉県本部が実施したデジタル農業写真コンテスト「あぐりフォトひろば」の入賞者が決定しました。

コンテストは「私にとつての埼玉県の農業」をテーマに①わが家のおにぎり②お料理・スイーツ③その他（埼玉県内の農村風景など）の3部門で行いました。100点を超える応募作品の中から、コンテストの公式ホームページ（HP）での投票などによって選出された上位10作品が入賞。

子どもたちが田んぼではしゃぐ姿やのどかな田園風景、おもしろいおにぎりなどの写真などが選ばれました。

入賞作品が見られる公式HPはこちら



News!

全農と農水省有志で勉強会

農業の成長へ課題共有

経営企画部



全農、農水省有志職員がグループに分かれて活発に意見を交わした勉強会

全農と農水省の有志職員グループは2月7日、双方の理解促進を目的に東京・大手町のAdventure Lab（アグベンチャー・ラボ）で勉強会を開きました。約80人が参加し、日本農業の成長に向けて、活発に意見を交わしました。

全農からは生産現場の労働力支援や香港における輸出拡大の取り組み、農水省からは農業労働力の確保や農福連携、輸出促進の先進事例について、互いに説明しました。また、「日本農業を成長させるためには」というテーマで意見交換し、日頃感じている農業の課題やその解決策について話し合いました。

勉強会は今後も続ける方針です。

News!

情報誌『Apron』が3月で500号に

食、農を彩る情報 毎月お届け

広報・調査部

創刊から500号目となった『Apron』3月号



『Apron』は旬の農産物の産地紹介や読者から応募した料理レシピ、家庭菜園など、日本の食や農に関する情報が満載です。Aコープ店舗やJAファーマーズマーケット、JAグループと取引のあるスーパーなどで、無料で配布しています。

昨年度からは著名作家の方々によるエッセーも掲載。500号では浅田次郎さんに、お米への愛にあふれたエッセーを執筆いただきました。

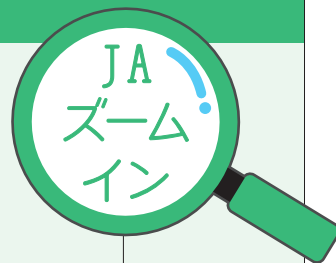
国産農畜産物の消費拡大や、各店舗のファンづくりに役立てていただくため、今後も魅力あふれる情報をお届けします。

全農が発行する冊子『Apron（エプロン）』が、1978年の創刊から今年3月の発行号で通算500号となりました。



新作物として産地拡大に力を入れているレモン

ＪＡかながわ西湘は生産
基盤の維持・強化に向けて、
神奈川県本部の協力のもと、
次世代へつなげる持続可能
なニンニク・ラッキョウな
どの新品目の作付け導入に



新規作物の柱にレモン

生産者の所得向上を目指す

取り組んでいます。中でも力
を入れているのが「レモン」
の産地拡大です。

**苗木の購入費助成や
植え付け講習会で後押し**

レモンは鳥獣被害に遭い
にくく、労働時間も管内の
代表的作物である温州ミカ
ンの6割程度で高齢の生産
者でも扱いやすいと言われ
ています。国内市場に出回る
レモンは約9割が輸入品で
ある中、食の安全への意識
の高まりから今後も需要が
伸びると予想し、2018
年度からレモンの生産振興
に取り組み始めました。

ＪＡは豊産性が高くト
ゲの少ない品種「ピアフラ
ンカ」を推奨品種に採用し、
2018年度からは苗木購



新規作付け者に向けた植え付け講習会

入費の約2分の1を助成。初
年度は約1200本、今年
度は約800本の助成を予
定しています。
新規作付け者も多い中、
植え付け講習会や定期的な
園地巡回などの支援を行い、

ＪＡかながわ西湘 (神奈川県)



概要		平成31年3月末日現在
正組合員数	1万777人	
准組合員数	2万1713人	
職員数	452人(正職員数)	
販売品取扱高	26億9千万円	
購買品取扱高	28億7千万円	
貯金残高	4158億1千万円	
長期共済保有高	1兆1539億4千万円	
主な農産物	ミカン、湘南ゴールド、 キウイフルーツ、梅、茶、米、イチジク	

2018年度は35㍑のレモ
ンを販売。現在のレモンの収
穫時期は11月から3月です
が、今後は生果の貯蔵技術
による長期出荷体制を整え、
端境期の高値販売による生
産者の所得向上を目指して
いきます。

**愛称は「湘南潮彩レモン」
ブランド化を目指す**

ＪＡは管内レモンのブラ
ンド化を図るため、「相模湾
からの潮風を受けた爽やか
な酸味と香り豊かな新鮮レ
モン」をコンセプトに、愛称
の公募を昨年の8月から9
月にかけて行いました。県
内から282件の応募があ
り、厳正な審査を経て、今年
1月「湘南潮彩レモン」に決
定。愛称に合わせてロゴマー



店頭販促やイベントなどで活用する
「湘南潮彩レモン」のロゴ

クも作りました。今後は店頭
の販促やイベントなどで活
用し、愛称が広く県民など
に親しまれ、地域を代表す
る特産品としての普及を期
待します。

さらにレモンを使った料
理のバイキングイベントの
開催や規格外品を使ったレ
モン飲料の開発などにも取
り組み、地元企業や飲食店
行政などと一体となって普
及活動を進めていきます。

みのる食堂銀座三越店の オリジナルレシピ

女性週刊誌 『女性セブン』で紹介

全農が運営する「みのる食堂銀座三越店」監修のオリジナルレシピが、女性週刊誌『女性セブン』(2020年3月5日発売、全国版)に掲載されました。【フードマーケット事業部】

『女性セブン』では、旬の食材を活用した春らしさを感じられるメニューや野菜をおいしく食べるための下ごしらえ・調理法として、「みのる食堂×女性セブン 春の献立7Days」を紹介しています。銀座三越店では提供していない、今回の企画に合わせた特別メニューも取り上げられました。

ぜひ、掲載誌を手にとっていただき、ご家庭でお試ください。



撮影/深澤慎平

全農 ZEN-NOH

COUNTDOWN JAPAN リスナープレゼント

3月14日放送のプレゼントは、山口県オリジナル柑橘(かんきつ)「ゆめほっぺ」を3名様に。豊かな甘さとプチプチと弾けるような食感をお楽しみください。皮が簡単にむける手軽さも魅力です。

また、JAタウンギフトカード4500円分を1名様にプレゼントします。【広報・調査部】



応募は番組ホームページで受付中です。



応募締め切りは3月14日の放送でランキング1位の曲が発表されるまでです。

こちらの商品はJAタウンからご購入いただけます。

JAタウン <https://www.ja-town.com/shop/c/c6401>
(ショップ名: 正直やまぐち)



JA全農のインターネットショッピングモール
JAタウン ショップ紹介

全農チキンフーズ(株)

全農チキンフーズから紹介するのは、九州産若鶏を使用した「唐揚げチキンバー」です。

九州産の手羽中半割を使用し、鹿児島県にある同社のグループ会社で製造しています。この商品は油調済みのため、電子レンジで温めればすぐに召し上がることができ、1パック700gでチャック付き包材なので、使いたい分だけ取り出し、残りをそのまま保存できます。

全農チキンフーズでは、このような加工品だけでなく、国産若鶏も扱っています。

安心・美味・新鮮にこだわり、産地・生産者・飼育方法を明確にした国産若鶏「JAチキン」を食卓にお届けしています。この機会にぜひ、ご賞味ください。



唐揚げチキンバー700g(九州産)冷凍品
700g×12P……1万2800円

ご注文は
こちらから



▶ JAタウンはこちらから <https://www.ja-town.com>
▶ お問い合わせは ☐ shop@ja-town1.com