

JA全農ウィークリー

4
5面

全農東北プロジェクトが5年目 食のブランド化、PRで地域を元気に (東北営農資材事業所)

2面

JA秋田おばこと加工用米で長期契約 (米穀部)



加工用米の複数年契約締結式で握手するJA秋田おばこと小原正彦組合長(左)と全農の高尾雅之常務(右)

JR岡山駅の商業施設「さんすて岡山」にオープンした「みのるダイニング」さんすて岡山(2面)



東北6県の特産品が連携して取り組む「全農東北プロジェクト」のポスター(4-5面)

- 2 岡山県JAつやまに「JA-CAT美咲店」オープン(岡山県本部)
JR岡山駅の商業施設に「みのるダイニング」オープン(フードマーケット事業部)
- 3 肥料・農薬技術セミナー開催(福島県本部)
TACがアスパラガスの営農技術学ぶ(耕種総合対策部)
「がんばる国産ピーマン」フェア開催中(フードマーケット事業部)
- 6 ドバイで日本産農畜産物をPR(輸出対策部、JA全農インターナショナル(株))
北海道JAようていの生産者組織が馬鈴薯でJGAP取得(耕種総合対策部)
直売所で“消費者モニター”活躍(広島県本部)
- 7 JAズームイン(新潟:JA十日町)

- 8 「会津山塩バニラプリン」を発売(東北協同乳業(株))

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
JAいろいろマーケット
(フードマーケット事業部)

Web版JA全農ウィークリーはこちら

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



Web
限定

全農親子料理教室・みんなの子ども料理教室年間報告(広報・調査部)

Web先行 花・牛乳の消費拡大へ来訪者にプレゼント(総務人事部)



『JA全農ウィークリー』の
ツイッターはこちら



News!



JA 秋田おばこと加工用米で長期契約

生産者、実需者双方のニーズに対応

米穀部

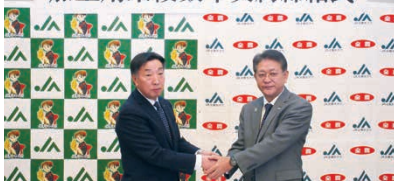
全農は3月4日、秋田県JA秋田おばこと加工用米の複数年契約（令和2～6年産）を締結しました。

対象期間は令和2～6年の5カ年産、契約数量は毎年1万トで、対象期間、数量ともに加工用米では過去に例のない契約です。

JAは長期・安定的に加工用米を生産したい生産者のニーズに、全農は長期・安定的に原料を確保したい実需者のニーズに応えようと、契約を締結しました。

同日に秋田県内で開いた契約締結式では、同JAの小原正彦組合長が「組合員の安心した米生産を支援できる」、全農の高尾雅之常務が「この契約をモデルに全国規模で

JA秋田おばこ・JA全農
加工用米複数年契約締結式



締結式で握手するJA秋田おばこの小原組合長（左）と全農の高尾常務

長期契約が拡大するよう努めたい」とあいさつしました。

全農は米生産者の営農安定のため、今後米穀全体で複数年契約の拡大に取り組みます。

News!



岡山県JAつやまに「JA-CAT美咲店」オープン

3例目、購買店舗の集約完了

岡山県本部

JAつやまと岡山県本部が共同で運営する農園芸資材店舗「JA-CAT美咲店」が3月4日、津山市美咲町に開店しました。

JAと全農による共同運営店舗である「JA-CAT」は、同JAが自己改革として進める購買店舗の集約の一環。JAでは平成29年に全国初となる「JA-CATつやま店」を、昨年は2号店となる「JA-CAT鏡野店」を開店しました。今回の3号店のオープンで、JA全体の購買店舗の集約が完了しました。

落成式でJAつやまの内田久士組合長があいさつし、「地域の農家を元気に！」という目標が掲げられました。



3番目の農園芸資材店舗となる「JA-CAT美咲店」

News!



JR岡山駅の商業施設に「みのるダイニング」オープン

地元の農業・農畜産物の魅力発信

フードマーケット事業部

全農「みのりみのるプロジェクト」は3月13日、JR岡山駅の商業施設「さんすて岡山」に「みのるダイニングさんすて岡山店」をオープンし、開業初日から多くのお客さまでにぎわいました。

同店はみのりみのるプロジェクトによる16番目の店舗で、岡山県産の農畜産物を、なじみのある和洋食メニューで楽しめるダイニングです。「黄ニラ」や「パクチー」といった野菜をはじめ、「里海米きぬむすめ」「里海卵」「おかやま和牛肉」「ピーチポーク」などの食材も楽しめます。お近くにお越しの際はぜひご利用ください。



オープンした「みのるダイニングさんすて岡山店」

店舗の
詳しい情報は
こちら



News!



肥料・農薬技術セミナーを開催

ドローンによる散布や雑草イネ防除学ぶ

福島県本部



JA担当者らが防除対策について学んだセミナー

セミナーには約100人が参加しました。全農東北営農資材事業所や農研機構、県農業総合センターから講師を招き、ドローンを活用した防除や、除草剤での防除が困難な雑草イネの対策などについて学びました。また、福島県本部が新規有効成分の「エフイーダ」や「サイラ」を配合した水稻除草剤について説明しました。

福島県本部は2月12日、郡山市内で県内JAの担当者、県の関係者などを対象に「肥料・農薬技術セミナー」を開きました。

News!



TACがアスパラガスの営農技術学ぶ

作物栽培総合技術研修を実施

耕種総合対策部



畝焼き機の説明を受けるTAC(手前)

参加したTACからは、研修で学んだことを管内でのアスパラガス普及に役立てたいとの声が聞かれました。

初日はアスパラガスの特徴・品種、生産管理などの考え方を座学で学び、2日目は圃場^{ほじょう}で畝焼きや施肥・堆肥の散布、根域調査などを行いました。最終日には産地や選果場の視察、生産振興に向けた討議を行い、アスパラガスについて総合的に学びました。

耕種総合対策部はTACを対象に、営農技術の強化に向けた作物栽培総合技術研修を開いています。2月19～21日にはJA西日本営農技術センター（広島県東広島市）でアスパラガスの作物別研修を行いました。

News!



「がんばる国産ピーマン」フェア開催中

全農グループ直営飲食店舗9店で

フードマーケット事業部



みのりカフェエスパル仙台店で提供しているみのりの自家製カレー

今回のフェアは、ピーマン主産地である茨城県、高知県、宮崎県、鹿児島県のJAグループでつくる「がんばる国産ピーマンプロジェクト」とのコラボレーション企画で、各店舗でピーマンのおいしさが引き立つ趣向をこらしたメニューを開発・提供しています。

同プロジェクトでは、ピーマンの出荷量が増える4月に、より多くの人にピーマンを食べてもらうことを目的に、4月9日を「よいピーマンの日」と定め、消費拡大に取り組んでいます。

全農グループ直営飲食店舗（9店舗）は3月11～31日、国産ピーマンをより多くの人に食べてもらうと「がんばる国産ピーマン」フェアを開催しています。

JA全農たまご(株)との連携による東北産たまご開発

- 販売先：マークスホールディングス加盟店にて2019年10月から順次発売開始。



東北七新聞社協議会との連携による催事でのプロモーション・フォーラム登壇

- 東北Genkiプロジェクト：東北の地方紙7紙（東奥日報、岩手日報、河北新報、秋田魁新報、山形新聞、福島民友、福島民報）の東京支社が総発行部数170万部の情報発信力をチカラに、東北の未来創造に向け取り組んでいる。



仙台スイーツ&カフェ専門学校との連携によるメニュー開発

- メニュー開発：東北の食材を教材にメニュー開発を実施。試食・評価を経た3品を「グリルみのる」「みのりカフェ」（エスパル仙台店）でメニュー化。
- 食育：東北事業所職員が生徒へ野菜の旬や官能検査についての講義を開催。来年度は生徒140人を対象に農業実習を実施予定。



全農東北あいのりマルシェによる東北六県農産物の販売

- マルシェ：(株)アップクオリティと連携し、全農東北マルシェを開催。
- 開催実績：2019年度は計14日間開催



東北観光推進機構との連携によるインバウンド向けプロモーション

- プロモーション実績：台湾（台北、高雄）、タイ（バンコク）、アメリカ（ロサンゼルス）で東北六県絆米の試食やみのりみのる店舗英語版リーフレットの配布などを展開
- 今後の実施予定都市：シドニー、シンガポール、クアラルンプール、マニラ、香港

Treasureland
TOHOKU
JAPAN 日本東北
東北観光推進機構



東北の食
未来プロジェクト



全農東北
ZEN-NOH TOHOKU

食のブランド化、PRで 地域を元気に

全農東北プロジェクトが5年目

東北6県の全農県本部が連携して取り組む「全農東北プロジェクト」は、今年度で5年目に入りました。東北6県を一つの産地と捉えて、農畜産物や加工品の販売企画や商品開発などについての取り組みを積極的に展開。東北の魅力的な産品を、全国に発信しています。

【東北営農資材事業所】

全農東北プロジェクトは「東北のおいさを全国の食卓へ〜まず東北からやってみよう〜」をコンセプトに2015年度に始まりました。東北6県本部一体で、東北の地域の魅力や農畜産物・加工品の良さを多くの消費者や実需者へ発信し、また、生産と販売をコーディネートして、東北全体の

ブランド力を高めることが目的です。

基本的な活動内容は①東北の食のプロモーション(商品PR、情報発信)②東北の食の商品開発(他部門と連携した商品開発)③東北のブランディング(東北ブランドの強化)④パートナー企業との連携(東北地方の企業とのコラボレーション、

紹介窓口機能)——です。各県本部のプロジェクトメンバー6人と事務局を務める東北営農資材事業所、耕種総合対策部で毎月会議を開催。営業開発部、農林中央金庫仙台支店、(株)アップクオリティも常時出席し、取り組み内容を協議しています。

取り組み実績

プロジェクトの取り組み実績を紹介します。

東北六県絆米の開発・販売

- 販売開始日：2019年3月14日
- 商品規格：300g(約2合)×6銘柄(脱気米)
- 希望小売価格：3800円(税別)／箱
- 販売者：全農パールライス(株)



東北和牛のブランディングとプロモーション

- 販売先：高島屋、Aコープ東北、焼肉びゅうあ、グリルみのる 等
- 東北和牛の輸出：JA全農インターナショナル(株)が窓口で「東北和牛」の輸出を開始。
- 海外商標を香港、台湾、シンガポール、マカオで申請中(本所輸出対策部窓口)



ZEN-NOH TOHOKU-WAGYU

東北和牛

SNS(Facebook)による 東北6県の情報発信

- ページ名：「全農東北Facebookページ」
<URL><https://www.facebook.com/zennoh.tohoku.project/>
各県本部のイベントや商品情報などを発信。
- 開設日：2019年1月17日



News!



ドバイで日本産農畜産物をPR

来場者 10万人超の「Gul food 2020」に出展

輸出対策部、JA 全農インターナショナル(株)

日本産農畜産物を求め多くのバイヤーが訪れた出展ブース



Gul food 2020は来場者が10万人を超える商談会で、2月16～20日に開かれました。出展したブースでは、日本産農畜産物を求める中東のバイヤーらと約100件にも上る商談を実施。一層の経済成長が予想される中東で、日本産農畜産物の品質に対する支持の広がりを感じさせる商談会となりました。全農グループでは今後も、中東への輸出拡大に向けた取り組みを展開していく方針です。

輸出対策部とJA全農インターナショナル(株)は国産農畜産物の海外市場開拓へ、ドバイで2月に開かれた商談会「Gul food 2020」に出展しました。

News!



馬鈴薯でJGAPを取得

北海道JAようていの生産者組織

耕種総合対策部



JGAP団体認証を取得した生産者

取得は昨年11月29日付。これまでもJA独自のGAPに取り組みできましたが、取引先から認証取得を要望され、安全・安心な農産物を消費者に届けようと、生産者とJA職員一丸でJGAP取得に取り組みました。認証取得の事務局を務めるJAの担当者は「生産者とJA職員の間に強い団結力が生まれ、一層健全な農場運営を図ろうという意識の強化につながった」としています。

北海道JAようていの生産者17人でつくる「JAようていGAP団体認証取得グループ」が、馬鈴薯のJGAPの団体認証を取得しました。

News!



直売所で“消費者モニター”活躍

より良い店づくりへ声生かす

広島県本部

さまざまな意見が出た消費者モニター会議



ろっているといった活発な意見が出されていました。広島県本部ではモニターの見解を基に、店舗の魅力向上の取り組みを加速させます。

同店は2001年の開店以来、売り上げは伸び続けており、2016年に10億円を超えましたが、消費者のニーズにさらに応えるため、このたび、店舗の利用者の中から消費者モニターを募集しました。2月18日に開いたモニター会議には、モニター9人が出席。「生産者がどのような思いで作っているのか、話を聞ける機会がほしい」「珍しい野菜は試食や料理教室を行ってほしい」といった要望や、「新鮮な野菜やこだわりの加工品がそろっている」といった活発な意見が出されていました。広島県本部ではモニターの見解を基に、店舗の魅力向上の取り組みを加速させます。

広島県本部直営の直売所「とれたて元氣市広島店」(広島市安佐南区)では、消費者モニターの声を取り入れた店舗の魅力向上に取り組んでいます。

JA十日町 きのこ GLOBALG.A.P 団体認証報告会



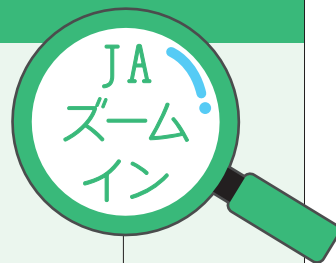
栽培の主力のナメコ

グローバルGAP認証を受けた
JA十日町きのこ部会の皆さん

十日町市松之山
地区には仕込み、
培養、生育、収穫、
パッケージまでを
一貫して行う国内
最大級の生産工場
があり、地元小学

生産者の負担軽減へ
パッケージセンター

れ、新潟県内で1位となっ
ています。



きのこの団体グローバルGAP 日本で初めて認証を取得

生の校外学習の場にもなっ
ています。JA十日町は品
質の安定化と生産者の負担
軽減のため、パッケージセ
ンターを造り、出荷体制を
整え、産地化を後押しして
きました。

JA十日町の特産品であ
るきのこの品質向上と生産
者のレベルアップ、国際基
準の認証商品を優先的に取
り扱う小売りの需要に応え
ることを目的に、エノキタ
ケ2人、ナメコ8人、エリン
ギ1人の11人がグローバル
GAP団体認証取得に向け、
平成30年3月から取り組み
を始めました。

**JAグループの支援受け
部会も立ち上げ取得達成**

JAグループGAP支援

チームから支援を受けなが
ら、JA十日町職員が団体認
証事務局として内部検査員、
監査員の資格を取得し、生
産者の指導や書類整備をサ
ポートしました。新たにJA
十日町のきのこ部会を立ち上
げ、生産者と一致団結した
取り組みを進め、令和元年
6月上旬、日本初となるき



品質の安定化と生産者の負担軽減に寄与する
パッケージセンター

今回の取り組みによっ
て「現場から異物の混入が
減少した」「生産者相互の連
帯感が生まれ、GAPへの
理解が増した」「施設全体の
管理・改善がしやすくなっ
た」「行政・JA・生産者が
三位一体となり信頼関係と
団結が増した」などの効果も
ありました。今後、生産量を
さらに増やして、将来的に
は輸出も視野に入れ、安全・
安心な国際基準のきのこの
PRをしていきます。

JA十日町 (新潟県)



概要

平成31年2月28日現在

正組合員数	7972人
准組合員数	1万1694人
職員数	338人
販売品取扱高	112億3千万円
購買品取扱高	18億6千万円
貯金残高	1374億円
長期共済保有高	4415億4千万円
主な農産物	米、きのこ、カボチャ、 カルピタマト、丸ナス

「会津山塩バニラプリン」を発売 絶妙な塩加減で口溶け滑らか

東北協同乳業(株)(福島県本宮市)は2月10日、「会津山塩バニラプリン」を発売しました。
【東北協同乳業(株)】

採用した「会津山塩」は、くみ上げた温泉水を薪窯で炊き上げ乾燥させた手作りの塩。絶妙な塩加減がプリンのおいしさを引き出し、口溶け滑らかな一品に仕上がりました。パッケージデザインにもこだわり、気品のある朱色を背景色に、源泉地である福島県北塩原村の木・花・鳥のイラストを描きました。

1個(70g)で税別120円。県内外で販売していますので、ぜひご賞味ください。



毎週土曜日13時～ TOKYO FM系列38局ネット

全農 ZEN-NOH

COUNTDOWN JAPAN リスナープレゼント

3月28日放送のプレゼントは、京都の美味しい食材がぎゅっと詰まった「京都丹波ビーフカレー」(200g×6箱)。京都で育った黒毛和牛「京の肉」、宇治茶、京都丹波産のはたけしめじ、京都の牛乳をふんだんに使いました。ぜひ、ご賞味ください。

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28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/g/g5201-0-00034-2/>
(ショップ名:JA全農京都)



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

JAい3い3マーケット(フードマーケット事業部)

春は卒業や入学、就職や転職など新たなスタートのシーズン。お祝いや記念品にあれこれと悩んでいる方へ、そんな時には「JAタウンギフトカードシルバー」をおススメします。

「JAタウンギフトカードシルバー」は、「JAタウン」でのお買い物のお支払いに、1枚 4500円としてご使用できます。

使用期限は3年間。その期間中であれば、旬の果物や野菜、お肉や地域特産品など常時5000アイテム以上そろっているJAタウンからお好きな時にお好きな商品をご購入いただけます。

カードなので、かさばる事もなくスマートにプレゼント! きっと喜んでいただけたと思います。

JAの記念品やキャンペーンの景品などでの大量発注も承っております。大量発注の際は事前に「いろいろマーケット」(全農フードマーケット事業部)へご相談ください。Tel.03-6271-8156



JAタウンギフトカード(シルバー)
……販売価格5000円(税込み)

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