

JA全農 WEEKLY

インタビュー

4-5面

新著『東大卒、農家の右腕になる。』

著者 佐川友彦氏 (広報・調査部)

3面

耕畜連携・資源循環ブランド
1周年で記念イベント「3-R」

1周年で記念イベント(広島県本部)



耕畜連携・資源循環ブランド「3-R」1周年の記念イベントで、3-R野菜を説明する広島県本部職員(3面)

第10回衛星放送協会オリジナル番組アワードに協賛し、グランプリに「焼肉レストランびゅあ」(焼肉本舗びゅあ)で使用するお食事券を贈呈(8面)

2 鳥取から秋の味覚 二十世紀梨、初せり前のセレモニーをリモート開催 (鳥取県本部)

福島県本部が7月豪雨で被災したJAグループ山形へ見舞金と支援物資 (山形県本部)

3 「野菜の日」専用 新鮮野菜BOXを販売 (兵庫県本部)

6 JAズームイン(宮城:JA新みやぎ)

7 JAズームイン(岩手:JAいわて中央)

佐川友彦氏著『東大卒、農家の右腕になる。』経営改善ノウハウ100を50名様にプレゼント(4-5面)



8 9月27日にJA全農 COUNTDOWN JAPAN“Hana UtaFes”(広報・調査部)

第10回衛星放送協会オリジナル番組アワードに協賛 授賞式で米俵贈呈 (広報・調査部)

JAタウンショップ紹介
JA全農京都

Web版JA全農ウィークリーはこちら



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

『JA全農ウィークリー』の
ツイッターはこちら



Web
限定

厚生連病院へ 石川佳純選手ら感謝・
応援メッセージを贈呈 (広報・調査部)
公式SNS開設記念 県産品が当たる
キャンペーンを実施(大分県本部)



News!



「鳥取の梨は、間違いナシ!」鳥取から秋の味覚

初せり前のセレモニーをリモート開催

鳥取県本部

鳥取県本部は8月27日、鳥取県特産「二十世紀梨」を全国一斉販売しました。東京、大阪をはじめ全国の皆さまに鳥取を代表する秋の味覚をお届けしました。



大阪会場で平井知事と知事の等身大パネルが「今年もおいしい梨が仕上がり、言うことなし!」とユーモアたっぷりに秋の味覚をPR

鳥取県特産の二十世紀梨が8月27日、全国一斉に販売されました。今季は交配期の低温やその後の長雨、猛暑など幾多の困難がありました。見た目も鮮やかでみずみずしい梨が出来上がりました。初せり前のセレモニーは新型コロナウイルス感染拡大防止のため、産地と東京・大阪の両市場をリモートで結んで行いました。

産地から鳥取県本部の栗原隆政会長が「糖度・食味・食感、どれを取っても消費者の期待に添えることのできる素晴らしい梨に仕上がった」とあいさつ。大阪会場には来阪した平井伸治知事本人と知事の等身大パネルが並び、「今年もおいしい梨が仕上がり、言うことなし!」とユーモアたっぷりに秋の味覚をPRしました。



産地からリモートで二十世紀梨のおいしさをアピールする鳥取県本部の栗原会長ら

News!



7月豪雨で被災したJAグループ山形へ見舞金と支援物資贈る

一刻も早い復旧を願い、福島県本部の菅野会長が来訪

山形県本部



菅野会長(左から2人目)から見舞金と支援物資の目録を受け取る長澤会長(同3人目)

福島県本部の菅野孝志会長が9月2日、山形県本部の長澤豊会長を訪れ、7月の豪雨災害により被災した山形県内のJAと組合員を支援するため、見舞金と支援物資を贈りました。

菅野会長は「被災された組合員やJAの一刻も早い復旧を願っている。福島県本部として少しでも力になりたい」と手渡しました。受け取った長澤会長は「大変ありがたい。被災された方々の励みになるよう、各JAで大切に活用する」と感謝を伝えました。福島県本部の渡部俊男部長と山形県本部の後藤和雄部長らも同席しました。

贈られた支援物資は、500リットルの飲料水1万2000本、福島県産米の200㌔パックごはん3600個で、被害の大きい地区を中心に県内15JAに分配し、組合員の支援に活用しました。



耕畜連携・資源循環ブランド「3-R」1周年

「とれたて元気市 広島店」で記念イベント開催

広島県本部

3-R野菜を説明する広島県本部職員



当日は3-RのPRとして、ロゴを施したエコバッグに3-R商品を詰め合わせて販売。また、県本部職員が店頭に立ち、3-Rの

「3-Rの野菜がたくさん並んでいて良かった。環境保全に関心があるので実際の売り場でも購入してみたい」と話しました。

「3-Rの野菜がたくさん並んでいて良かった。環境保全に関心があるので実際の売り場でも購入してみたい」と話しました。

3-Rについて詳しくはこちら



広島県本部が展開する耕畜連携・資源循環ブランド「3-R」は、8月31日にブランド立ち上げから1周年を迎え、広島市の「とれたて元気市 広島店」で記念イベントを行いました。

兵庫県本部は、JAタウン「あつめて、兵庫。」で、「やさいの消費拡大」を目的に、JA兵庫六甲の直売所「六甲のめぐみ」と連携し、8月31日のやさいの日向けに、「野菜の日専用★新鮮野菜BOX」を販売しました。

野菜BOXの内容は、神戸市西区産の野菜8種類と同JAオリジナルのオニオンドレッシングのセットです。「野菜を食べてニッコリと笑顔になってほしい」との思いを込めて、価格は

2831円（たっぷりやさい）としました。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、葉ごもり需要が急増しており、同商品の販売を告知するメルマガを配信したところ、限定30箱がすぐに完売しました。

「六甲のめぐみ」の担当者は、「対面販売ではないので、一つ一つ商品を念入りにチェックして箱詰めした。選び抜いた生産者の野菜をお届けしている。レシピも添えたので旬の味を自宅で楽しんでほしい」と話しました。



野菜の日にトマト、モロヘイヤ、オクラなど旬の野菜を発送

また、「あつめて、兵庫。」では、7月にツイッターアカウントを開設。今後ツイッターを活用したキャンペーンなどを通じて、新たな客層へのPRも検討しています。

ツイッターはこちら



新著『東大卒、農家の右腕になる。』

著者 佐川友彦氏



9月1日に新刊『東大卒、農家の右腕になる。』小さな経営改善ノウハウ100』が発売されました。不転の決意で農業の現場に身を投じた佐川友彦氏が「イノベーションや制度改革などという前に膨大で明らかなやり残しが現場にはある」という気づきから、小さくともすぐに結果の出る課題解決を積み上げ、そのノウハウをネット上で無償公開し、今多くの反響を呼んでいます。本書は佐川氏がノウハウを公開するに至るまでの必然性に満ちた物語と、厳選された100の経営改善ノウハウで構成されたこれまでにない本です。著者の佐川さんにお話を伺いました。

【広報・調査部】

——佐川さんは雑誌『地上』でも連載を持ち、多くの農家ともつながっているので既に有名人ですが、改めて、自己紹介と本書の狙いを教えてください。

—— 営改善の仕事をしていました。この本は阿部梨園で実行した業務改善のコツ、悪戦苦闘をもとにやって良かったことをまとめたものです。実務的なことだけではなく経緯やそこで起こったドラマなどを時系列で読者に追体験いただけるような本にしました。

佐川友彦氏 大学卒業後、外資系メーカー勤務後いろいろこじらせた時期を経て、宇都宮市の阿部梨園にたどり着きました。阿部梨園はおいしい梨の生産にこだわる3代続く家族経営の梨園です。私はそこで栽培の現場には極力出ずに経

経営改善は、関わる全員に恩恵あってこそ

—— 経営改善というとスタッ

フからの反発があったりと、スムーズに行うには困難が伴ったのではないですか？

佐川氏 それほど苦労しませんでした。要因は阿部代表の経営改善の覚悟が決まっていたことです。スタッフにも阿部代表からモチベーションとか団結する必要性を伝えてもらえました。業務改善の結果は経営者がもうかるためだけではなく、スタッフも含めた全員にとって恩恵があるものであるべきです。チームに還元することが前提の経営改善は序盤からすんなりとなおかつ楽しみながら受け入れてもらえました。

—— 「農家の右腕」というのは斬新な立ち位置だと感じました。JAグループでも営農指導員やTACがその役割を担うことが期待されると思いま

す。今後も右腕的な人が増えてくると日本の農業界全体が良くなりそうですね。

佐川氏 私のように100%一つの経営体に時間を割くことだけが右腕ではなく、できれば農業界に関わる人すべてが10%でも20%でも誰かの「右腕」になり、自分の得意分野で農家をサポートしてもらえるのが理想です。

右腕は、現場では「人」を見てもらいたい。技術を見る・品質を見る・財務諸表を見るのと同じように、農家個人がどのような課題感や価値観をもっているかを見て、一つでも二つでも改善することで次のステージが見える。加えてJAには部会があるので、部会単位の仲間同士で経営改善に取り組むこともお勧めします。栽培技術を互いにオープンにするように経営改善もオープン化できれば素晴らしいと思います。

農業は個人戦というよりは団体戦の側面もある。JAだからできる機能だと思っています。これまでミクロな課題に取り組んでいましたが、現在はマクロ

な課題も見えてくるようになりました。私も農業界全体の右腕になりたいと思います。

作業記録きちんと残し 段取りの改善から

——100のヒントの中からこれはぜひ実践してほしいというものを二つ選ぶとすればどれでしょうか？

佐川氏 「日報で作業記録を残す(#052)」です。自分の仕事の時間を記録して、段取りを改善していく、ダイエツトに近い感覚です。特に農業は労働集約的なので、集計してみると想定していなかった課題が分かってくる。分析できる材料にもなる。メンバーが複数人いればどういう工夫をしている人が、生産性が高いのかも分析できます。野帳でも良いですが、最近はスマホのアプリなどで便利なものが出ています。取り組んでみると割とすぐ結果が出ます。

——佐川さんは課題を言語化するのが上手だなと感じました。課題解決には言語化の

スキルは大事ですね。

佐川氏 私も学生時代などはできていませんでした。言語化のスキルは正解のない阿部梨園での経験で得られたものです。序盤では問題の根っこはどこだろうというトレーニングはさせてもらいました。コピーライティング力は磨かれれば伝わりやすくなるかもしれないが、大事なのは現場側に伝わりやすい言語に翻訳することだと思います。

——最後にこの本で読者に最も伝えたいメッセージをお願いします。

佐川氏 この本の一貫したコンセプトは「考える農業経営」です。私も阿部代表も「考える」ことをずっと続けてきました。新しい選択肢を探るきつかけはまず考えること。考えながら悩んで、きれいなことではない判断も時にはあります。直

接的に答えを得ようとするのではなくまず考えるというプロセスが大事なことだと思います。それと、経営改善は難しいと思わないこと。経営改善はやっぱりいいことがあるし面白い。「やらないと駄目」ではなく、やったらやっただけ農場の価値が上がるし、喜ぶ人もいます。楽しんで経営改善してほしいです。

——ありがとうございました。

50名様にプレゼント

『東大卒、農家の右腕になる。小さな経営改善ノウハウ100』
(佐川友彦著、ダイヤモンド社
定価：本体1800円+税 ISBN
N：9784478108116)を50名様にプレゼントします。



応募方法

件名に「東大卒、農家の右腕になる。本プレゼント」、本文に郵便番号、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、メールにてご応募ください。

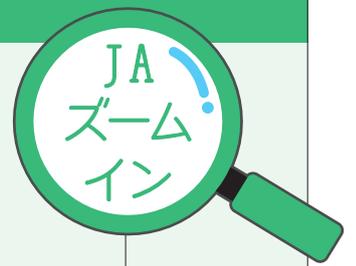
応募先

✉ JA全農ウィークリー
zz_zk_zennohweekly@zennoh.or.jp

締め切り

令和2年9月30日(水)23時59分

※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。



「元気くん市場 仙台南店」

大消費地、仙台にオープン

JA新みやぎは、宮城県北部の5JA（みどりの・栗っこ・南三陸・あさひな・いわでやま）が昨年7月1日に合併し誕生した大規模なJAです。山間部から沿岸部まで、宮城県北を管

内とし、全国でもトップクラスの米穀販売高を誇ります。畜産では宮城県が誇るブランド牛「仙台牛」の一大産地として、園芸では多品目の園芸作物の生産地として、農畜産物の生産が盛んな地

域です。

**大消費地に打って出て
JAをPR、農業所得増へ**

今年7月3日、JA合併の大きな目玉として計画を進めてきた農産物直売所「元気くん市場 仙台南店」をオープンしました。いつでも新鮮な食材が安く手に入る「市民の冷蔵庫」をコンセプトに、JA管内の農家が丹精込めて作った野菜や果物、加工品などが数多く並び、魚やワカメなどの海産物も取りそろえ、非常に品ぞろえに富んだ直売所です。同店を出店したのはJA管外の仙台市で、仙台市中心部や近郊のベッドタウン、秋保温泉に近い好立地。あえて大消費地である

JA新みやぎ (宮城県)



農家が丹精込めて育てた野菜がずらり

仙台市に打って出ることと同JAをPRし、農業所得の増大を目指しています。

開店前と開店後の 2回配送で品切れ防止

同店は、現在も富谷市で営業している「元気くん市場 仙台南店」の2号店としてオープン。店舗の運営は、仙台市を運営している同JA子会社の株式会社サードビスが担います。商品は旧JA単位で集荷し、地区に



トマト詰め放題などの店頭販売

よって南北で分けられた2ルートで、開店前と開店後の2回に分けて搬入。開店直後の混み合う時間帯に第2便を搬入することで、売れた商品を補充し、品切れを防いでいます。

今後取扱い品目を充実させ、売り上げの増加・安定化を図り、地域の活性化・組合員の所得向上を目指して店舗運営に取り組んでいきます。

概要

令和2年3月31日現在

正組合員数	3万5899人
准組合員数	1万5019人
職員数	1259人
販売品取扱高	315億4千万円
購買品取扱高	125億5千万円
貯金残高	3336億4千万円
長期共済保有高	1兆4748億1千万円
主な農畜産物	米、子牛、仙台牛、ネギ、トマト、シイタケ、水菜、キュウリ

6年で販売額1億円突破 東北一のズッキーニ産地に

JAいわて中央
(岩手県)



令和2年2月29日現在

概要	
正組合員数	9739人
准組合員数	7416人
職員数	469人
販売品取扱高	95億7千万円
購買品取扱高	36億8千万円
貯金残高	1186億3千万円
長期共済保有高	4545億3千万円
主な農畜産物	米、キュウリ、 ミニトマト、ネギ、ズッキーニ、リンゴ、牛肉

岩手県の中央に位置し、盛岡市・紫波町・矢巾町をエリアとするJAいわて中央。米や野菜・果樹、畜産、きのこ、花きなど多種多様な農畜産物を生産、販売しています。

「販売額1億円」掲げ 栽培管理、指導体制強化

同JAでは平成25年度に



栽培指導会を定期的に開催

ズッキーニの試験栽培に取り組み、翌年から本格的な生産を始めました。取り組み当初から「販売額1億円達成」を目標に掲げ、増収に向けて栽培管理や病害虫防除などの指導体制を強化。平成30年度には野菜生産部会ズッキーニ専門委員会を設立し、JAと生産者が一体となり品質向上や安定生産に取り組んできました。ま



目ぞろえ会で規格を統一

た、販売面では地元での消費拡大を目指して平成28年度から県内スーパーへの出荷を開始。ズッキーニにあまりなじみがなかった消費者に対して宣伝販売会では試食販売を行うとともにレシピ集を配布し、さまざまなお食べ方を提案しました。

少ない初期投資、作業性の良さ アピールし産地形成を推進

初年度は生産者3人で栽培面積20ア、収穫量約2トでスタートしたズッキーニ栽培ですが、座談会や他品目の栽培指導会、広報誌などを通じて定期的に作付け推進に取り組みました。推進にあたってはズッキーニ栽培の特徴である初期投資が少ないことや作業性の

良さ、出荷規格が2.5キ・4キ段ポールと軽量で女性や年配の方でも取り組みやすいことなどを紹介。またミニトマトや水稲など他の品目と組み合わせた栽培スケジュールなども紹介し、従来の経営に取り入れてもらうよう積極的に呼び掛けました。

その結果、取り組み開始6年目となる令和元年度に



令和元年度にJA全農いわての直営店みものダイニングフェザン店で「夏野菜増量キャンペーン」を開催し、県内外の観光客や地元住民へPR

は生産者102人、栽培面積は31畝まで拡大。収穫量は過去最高となる350トを突破し、販売額は1億1000万円の実績を収め、東北一のズッキーニ産地に成長しました。

今後も組織一体となって高品質なズッキーニの安定出荷に取り組み、ズッキーニ産地を広くアピールしていきます。



ズッキーニ販売額1億円達成記念躍進大会。生産者やJA職員、市場関係者らが目標達成を祝う(2月13日)

JA全農 COUNTDOWN JAPAN “HanaUtaFes”開催

あなたに代わって花がライブに参加!花のオンライン夏フェス

全農はTOKYOFMと共同で、JA全農 COUNTDOWN JAPAN “HanaUtaFes”を9月27日にオンラインで配信します。

【広報・調査部】

新型コロナウイルスの感染拡大により消費が低迷した花の需要喚起と、相次いで中止になった夏のイベントを自宅で楽しんでもらいたいという思いから企画しました。

JA全農 COUNTDOWN JAPAN “HanaUtaFes”では、楽曲名に“花”がついているなど、“花”にまつわる楽曲を歌っている「さなり」、「安田レイ」他2組の有名アーティストが出演します。視聴は無料で、特設サイトから花を購入いただくと、あなたの代わりに「あなたの花」がライブに参加します。詳細は、特設サ



特設サイトはこちら



イトをご覧ください。また、全農広報部食農応援ツイッター @shokuikuzenoh で随時情報を発信しています。

第10回衛星放送協会オリジナル番組アワードに協賛

授賞式で米俵を贈呈

全農は9月1日に開かれた「衛星放送協会オリジナル番組アワード」(主催:一般社団法人衛星放送協会)に協賛し、受賞者へ米1俵を贈りました。【広報・調査部】

BS・CS局の優れたオリジナル番組や編成企画、番組宣伝、広告企画を表彰するこのアワードは今年で10回目を迎え、日本ペンクラブの吉岡忍会長が審査委員長を務めます。今年も各社専門チャンネルの強みを生かして制作したオリジナル番組や、話題性のある編成企画が受賞しました。広報・調査部の新妻成一部長が受賞者に米俵を贈り、グランプリを獲得したNHK(作品名:「ストレンジャー〜上海の芥川龍之介〜」)には「焼肉レストランぴゅあ」「焼肉本舗びゅあ」で使用できるお食事券10万円分も贈りました。

10月には、授賞式の模様、受賞作品の見どころを紹介する番組が放送される予定です。



受賞者に米俵を贈る新妻広報・調査部長(左)



グランプリに「焼肉レストランぴゅあ」「焼肉本舗びゅあ」で使用できるお食事券を贈呈

詳しくは「衛星放送協会オリジナル番組アワード」のHPをご覧ください



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全農京都

「万願寺甘とう」は、肉厚で柔らかく甘味がある大型のとうがらして、京都のブランド産品として認められています。大正のころから京都の舞鶴市で作りはじめたといわれ、受け継がれる種は門外不出。生産者やJAなどの関係機関によって厳しく守られています。

ピーマンの味とは全く異なる「とうがらしの風味」は、しょうゆや油との相性が良く、「煮・焼・揚」のさまざまな調理方法にマッチします。手軽な料理で、京の伝統を受け継いだ「ほんまもん」の味を、お楽しみください。



JA京都にのくに 万願寺甘とう
1kgバラ……2900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

休刊のお知らせ
9月28日号は休刊いたします。
次は10月5日号です。

私たち全農グループは、
生産者と消費者を 安心で結ぶ懸け橋
になります。