

JA全農ウィークリー

4面

最優秀賞(総合評価部門)に市来農芸高校 2連覇 オンラインで第4回和牛甲子園開催 (畜産総合対策部)

6面

全農グループブランドヒストリー①
茨城県を代表する「ローズポーク」
(茨城県本部)



オンラインで和牛甲子園に参加した
高校の皆さん(4面)



ローズポーク指定生産者連
会の橋本三会長(左)と後継
者の橋本和樹氏(6面)



全農東北プロジェクトで今年
も専門学校とコラボで開発し
た青森県産長いものふわとろ
鶏クラタン(左)と宮城県産干
し羊プリンケーキ(3面)

2 「東京ビーフ」生産基盤や
ブランド力強化へ関係団体が連携
(東京都本部)

今年は「おうち」で山形県の促成山菜
召し上がれ(山形県本部)

3 今年も専門学校とのコラボメニュー開発
(耕種総合対策部・フードマーケット事業部)

Zenovation2019最優秀賞受賞チームの
ショップ「もったいないマルシェ」がJAタウンに
オープン(フードマーケット事業部・麦類農産部)

5 令和2年度 各事業の主な取り組み②
園芸事業(園芸部)

7 JAズームイン(新潟:JA越後中央)

8 エーコープマーク品公式インスタグラム
「フォロー&いいね!キャンペーン」開催中
(くらし支援事業部)

JAタウンに新規ショップ
「日本発掘.com」開設(麦類農産部)

JAタウンショップ紹介
JA全農東京

Web版JA全農ウィークリーは
こちらから



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



News!



「東京ビーフ」生産基盤やブランド力強化へ関係団体が連携

「東京ビーフ生産流通協議会」を設立

東京都本部

JA全農ミートフーズ(株)
東京ビーフ
TOKYO BEEF
東京育ちの肉少な和牛



青ヶ島で育つ和牛繁殖牛



都市と共存する肥育現場(八王子市)

2020年は新型コロナウイルス感染症の拡大で、牛肉の需要・価格が減少するなど、畜産関係者にとって非常に苦しい年となりました。そこで東京都本部を含む都内の肉用牛関係4団体と生産者は、昨年11月29日に「東京ビーフ生産流通協議会」を設立しました。「東京ビーフ」は数年前にJA全農ミートフーズ株式会社が商標を取得し、都内産黒毛和牛を「東京ビーフ」として流通させ

ています。まだ認知度が低いブランド牛のため、生産基盤の支援とともに、「東京ビーフ」のブランド力強化に向けて、協議会として取り組んでいく予定です。この苦境を乗り越えるため、協議会を中心に東京都の畜産業に係わる関係者が一丸となり、生産現場への支援や、東京ビーフのPR・販路拡大などに取り組み、東京都畜産業の振興を目指します。

東京都本部は東京都産黒毛和牛「東京ビーフ」の生産基盤やブランド力の強化に向け、東京都内の肉用牛関係3団体と生産者とともに「東京ビーフ生産流通協議会」を設立しました。生産から流通まで関係機関が連携して取り組みます。

News!



今年は「おうち」で山形県の促成山菜召し上げれ

山菜セットと料理動画を企画

山形県本部



「小さなYAMAGATAマルシェ」で販売している「山菜セット」

促成山菜の料理動画はこちら



動画で紹介している「青こごめのナムル」

「おすすめ！促成山菜レシピ」と題し、「青こごめのナムル」や「行者ニンニクとホルモン炒め」など、山菜の手軽な調理法を解説しています。動画を視聴しながら料理を作ってもらえるよう、手順を示しながら調理する手元を映すなど工夫を凝らしました。

また、県内農家が栽培する「促成山菜」を紹介するリーフレットと、ギフトセットで活用できる専用デザインの段ボール箱を製作。JAタウン「小さなYAMAGATAマルシェ」では、これらの資材を使い、タラの芽やウリイなど6パックの山菜を詰め合わせた「やまがた山菜セット」も販売しています。

山形県本部は、新型コロナウイルス感染症の影響により旅館や料亭からの需要が減少している「促成山菜」の家庭内消費を拡大させるため、園芸部のユーチューブチャンネル「山形の旬！らふらんチャンネル」で、山菜の調理方法を紹介する動画を公開しました。



今年も専門学校とのコラボメニューを開発

宮城県内の直営飲食店舗で3月5日まで販売

耕種総合対策部・フードマーケット事業部



青森県産長いものふわとろ鶏グラタン(1,100円、税抜き、 Grillみのる)



宮城県産干し芋プリンケーキ(550円、税抜き、 Grillみのる)



青森県産嶽さきを使ったとうもろこしプリン(550円、税抜き、みのりカフェ)



宮城県産いちごと山形県産ブルーベリーのカップショートケーキ(550円、税抜き、みのりカフェ)

同校の2年生約100人が授業の一環で考案したメニュー計20品の中から、試食・評価を経て選んだ4品を、仙台市のエスパル仙台店にある「Grillみのる」の「みのりカフェ」で3月5日まで販売します。

また、全農の職員が生徒

に野菜の安定供給や官能検査について講義し、野菜の特徴や流通、味覚について理解を深めてもらいました。

今秋はメニュー開発に加え、生徒を対象とした農業実習を実施し、農業を身近に感じてもらう予定です。

全農東北プロジェクトでは、昨年に引き続き仙台市の「仙台スイーツ&カフェ専門学校」(三幸学園)と共同で、東北の食材をテーマにしたメニューを開発しました。



Zenovation2019最優秀賞受賞チームのショップ「もったいないマルシェ」がJAタウンにオープン

SDGsを行動目標にフードロス削減を目指す

フードマーケット事業部・麦類農産部



「もったいないマルシェ」の看板

「もったいないマルシェ」はこちら



「もったいないマルシェ」は、Zenovation 2019で最優秀賞を受賞した「JAもったいないプロジェクトチーム」(フードロス削減の取り組み)が、フードロス削減の取り組みを目的としています。

ショップでは、全国各地にあふれる多様な全国JAの特産品や加工食品を取り扱っています。主に賞味期限近の商品を扱うことで、フードロスの削減に取り組めます。このサイトで商品を購入することで貴重な国産品をより多くの方に手軽に楽しんでもいただけます。

「もったいないマルシェ」は、Zenovation 2019で最優秀賞を受賞した「JAもったいないプロジェクトチーム」(フード

マーケット事業部、麦類農産部合同)が開設しました。持続可能な開発目標(SDGs)を行動目標とし、フードロス削減の取り組みにつながっていくことを目的としています。

フードマーケット事業部と麦類農産部は2月12日、フードロス削減に取り組むため、全農が運営する産地直送通販サイト・JAタウンに「もったいないマルシェ」を開設しました。

総合評価部門の最優秀賞に 市来農芸高校 2連覇達成

第4回和牛甲子園をオンラインで開催



和牛甲子園に参加した高校の皆さん

第4回和牛甲子園受賞校

総合評価部門

褒賞	高校名
最優秀賞	鹿児島県立市来農芸高等学校

取組評価部門

褒賞	高校名
最優秀賞	鹿児島県立市来農芸高等学校
優秀賞	愛知県立渥美農業高等学校 山口県立大津緑洋高等学校
優良賞	佐賀県立唐津南高等学校 山形県立村山産業高等学校 岩手県立水沢農業高等学校
審査委員特別賞	鹿児島県立鹿屋農業高等学校
高校牛児特別賞	鹿児島県立市来農芸高等学校

枝肉評価部門

褒賞	高校名
最優秀賞	鹿児島県立市来農芸高等学校 (出品番号41)
優秀賞	栃木県立鹿沼南高等学校 (出品番号14) 岐阜県立飛騨高山高等学校 (出品番号28)
優良賞	岩手県立水沢農業高等学校 (出品番号3) 島根県立出雲農林高等学校 (出品番号33) 鹿児島県立鹿屋農業高等学校 (出品番号45)
審査委員特別賞	岩手県立水沢農業高等学校 (出品番号4)

全農は1月15日、第4回となる和牛甲子園をオンラインで開きました。総合評価部門の最優秀賞に鹿児島県立市来農芸高等学校が輝き、2連覇を達成しました。【畜産総合対策部】

和牛を肥育する全国の高校

の和牛が出品されました。

和牛甲子園は、①将来の担い手への支援・就農意欲の向上
②将来の担い手のネットワーク
創出・肥育技術の向上——を

目的としており、日々の肥育管理の取り組みについて発表する「取組評価部門」と、育てた牛の肉質を競う「枝肉評価部門」からなります。

市来農芸高等学校は、取組評価部門と枝肉評価部門の両部門で最優秀賞を獲得しました。取組評価部門では「健康な牛づくり」をテーマに、尿石症予防やオレイン酸向上などに関する取り組みを構成よく図表にまとめ、聞き手が理解しやすくハキハキと明朗に説明を行うなど、高度な内容を分かりやすく説明した優れた発表であることから、審査委員一同から非常に高い評価を得ました。枝肉評価部門では、枝肉の厚みがあり肉量に富み、脂肪交雑や光沢も良く、健康状態が良いことがうかがえる枝肉として評価されました。

最優秀賞受賞後の学校へのインタビューでは「2連覇、そして完全制覇を目標にしてきたのでそれを達成できうれしい。3連覇に向け、これからも部員全員でチャレンジを続けていきたい」と喜びを語りました。

和牛甲子園は第3回に続



市来農芸高校が出品した枝肉



総合部門で最優秀賞に輝いた市来農芸高校のメンバー

き、多くのメディアからも注目され、各校の地元の応援の声も年々高まっています。全農は来年度以降も引き続き開催し、全国で頑張る「高校牛児」を応援していきます。

令和2年度 各事業の主な取り組み

令和2年度に全農が各事業で展開した主な取り組みを紹介します(全5回)。

第2回 園芸事業

園芸部

直販拡大、JAと連携強化へ施設整備

園芸部は、農業や消費動向などを取り巻く環境の変化を踏まえ、今期3か年計画の重点施策として、①生産者手取り安定化に向けた直販事業の拡大、②生産基盤の維持・拡大とJAとの連携強化、③消費の変化に対応した国産青果物販売体制構築、④産地と消費地を効率的につなぐ流通網の整備の4つを掲げ取り組んでいます。

このうち直販拡大・JAとの連携強化では、全農とJAの共同設置・運営による広域集出荷施設や直販関連施設の整備を進め、生産基盤の維持・拡大、販売強化を図っており、今年度は新たに、新潟のたまねぎ広域集出荷施設、福島の会津野菜館、福岡

の県北VFステーションが稼働しました。

販売体制構築については、伸張する冷凍青果物事業の展開に向けた検討を開始し、次年度新たに準備機構を立ち上げ営業体制の構築を進めることとしました。

流通網の整備では、ドライバー不足の深刻化などによる「運べないリスク」に対応するため、各ブロックでのストックポイントの整備や、九州地区での県域を越えた共同配送スキームの検討を進めました。

これらの取り組みを通じ、今後も国産青果物の生産拡大、生産者手取りの最大化に努めていきます。

たまねぎ広域集出荷施設(令和2年6月稼働)

新潟県本部が運営。複数JAから収穫後のたまねぎを鉄コンテナで集荷し、乾燥、調製(根葉切り)、選別、箱詰め・計量、出荷販売を一元的に行う。



会津野菜館(令和2年6月稼働)

福島県本部とJA 会津よつばが共同設置・共同運営。会津全域から集荷したキュウリ・アスパラガス・チェリートマトの選果・選別作業と、会津全域の青果物を集約した集出荷体制の一元化を行う。



県北VFステーション(令和2年7月稼働)

福岡県本部が運営。イチゴとブロッコリーなどの集出荷と、選果・選別・包装加工を行う。



全農グループブランドヒストリー ①

茨城県を代表するブランド豚

「ローズポーク」

リブランディングで次の30年も愛される豚目指す

生産が始まってから38年もの間、茨城県を代表するブランド豚として生産者や消費者に愛されてきた「ローズポーク」。愛され続けてきたおいしさの理由と、次の30年に向けたローズポークの挑戦に注目します。

【茨城県本部】



柔らかくジューシーなローズポーク

輸入豚台頭する中、
国産ブランド豚望まれ誕生

昭和50年代、日本の食肉業界は一段と機械化が進み、生体の規格や品質が斉一化された作業効率の良い輸入豚が台頭していました。そのような中、県内の流通関係者から品質の優れた斉一性のある国産ブランド豚の生産が望まれ、誕生したのが、「ローズポーク」です。日本で初めて系統豚に認定された「ローズレー」を用い、昭和58年に本格的な生産を始めました。ローズポークという名前は、茨城県の県花がバラであること、肉色がバラのように美しい色をしていることや、バラ色のような養豚の輝かしい未

来が開かれることを願って付けられました。

高品質の豚肉を安定的に生産
茨城県銘柄豚振興会が管理

品質の高い豚肉を安定的に生産するため、ローズポークは茨城県銘柄豚振興会によって管理されており、指定生産者は同振興会が制定した条件を遵守し生産を行っています。

また、同振興会では指定生産者の全戸巡回を行い、専用飼料の使用量や生産状況などを確認し、肉質・出荷量の平準化に取り組んでいます。そして、生産されたローズポークは、同振興会が認定した指定店で販売され、販売実績は年間約3万5000頭となっています。

ローズポークは、柔らかく弾力があり、脂の甘みや豚肉のうまみが

濃厚であることが特長です。平成25年には、食肉産業展「銘柄ポーク好感動コンテストグランドチャンピオン大会」で第3位に当たる優良賞を受賞しています。

次の30年も愛される
ブランド豚を目指して

昨年度から持続可能な生産基盤確立と指定生産者の所得増大を目指して、リブランディングに取り組んでいます。ローズポークのブランドコンセプトを再構築させ、次の30年も生産者や消費者に愛されるブランド豚を目指します。また、販売戦略や潜在的な価値の分析、肉質・出荷量の平準化に取り組み、さらなるブランド価値の向上に努めていきます。

ローズポークの
ホームページはこちら

茨城県銘柄豚振興会
鴨川隆計会長

ローズポークの生産が開始されてから、38年。時として時代の流れに翻弄されながらもブランドを守り走り続けてきた、先人の思いや苦労が垣間見える。そして今、何ができるのか、さまざまな視点で議論することに意義がある。変えることがすべてではない、維持することも選択の一つ。それを決めるのはチームリブランディングプロジェクト。私はチームの意思を尊重したい。

プレゼント ローズポークの「肩ロース・バラ肉スライスセット『すき焼き』用 約2kg」を5名様にプレゼントします。



応募方法

件名に「ブランドヒストリープレゼント」、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

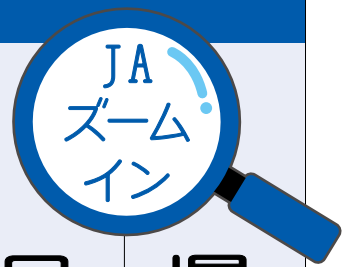
zz_zk_zennohweekly@zennoh.or.jp

締め切り

令和3年2月26日(金)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。



県を代表するチューリップ産地

日持ち処理剤導入で品質維持実現

JA越後中央は、新潟市の南西部（西蒲区全域と南区、西区のそれぞれ一部）と燕市、西蒲原郡弥彦村を管内とし、信濃川が運んできた土砂の沖積によって形成された新潟平野では米生産が盛んです。また、角田山麓の「越王おけさ柿」にいちじくの「越の雫」、えだまめの「黒埼茶豆」や「弥彦むすめ」、

ハウス栽培のチューリップやヒマワリの切り花など、さまざまな園芸品目も生産しています。

花首の伸び、葉の黄化抑制の前処理剤の試験が実を結ぶ

新潟市西区にある東部園芸センターでは、JA管内の全域で生産する切り花を一元で集荷・販売しています。新潟の春を告げる花として人気のチューリップは、11月から4月にかけて22人の生産者がおよそ155万本を出荷しています。チュー

リップは色や咲き方のバリエーションが豊富で、春の花の筆頭として親しまれてきました。しかし、春の花の競合品目が増えたこと、チューリップの特性である花首の伸長が「扱いづらい」という評価に結び付くようになったことから、地位向上に向け対応を検討しなければなりません。

JAは葉の黄化と花首の伸長を抑制する前処理剤（日持ち処理剤）の導入にかじを

切り、希釈倍率・時間の統一化、使用マニュアル作成に向けた実証試験を5年前から行いました。前処理剤を使用することで花持ちもよくなることから、青々とし

生産者がスマホで手軽に出荷時の荷姿の確認も

JAは生産者間の品質をそろえるために出荷時の各品種の荷姿を撮影し、QRコードを介して情報共有する方法を取り入れています。コードを読み取ると品種ごとの適正な切り前（蕾の色）の乗せ具合がコメント付きの写真で確認できます。出荷日別に各品種のデータが蓄積されるので、新品種を初めて出荷する生産者にとっても安心して出荷できるといふメリットがあります。



品質保持マニュアルを持つ営農指導員



目合わせをスマホで確認



フラワーキャップのQRコードから日持ち処理について知ることができる



日持ち処理動画はこちら

JA越後中央（新潟県）



概要		令和2年1月31日現在
正組合員数	1万2894人	
准組合員数	1万1381人	
職員数	578人	
販売品取扱高	159億8千万円	
購買品取扱高	67億9千万円	
貯金残高	1785億2千万円	
長期共済保有高	6248億7千万円	
主な農畜産物		米、大豆、おけさ柿、えだまめ、小玉スイカ、長ネギ、キュウリ、ブロッコリー、トマト、チューリップ・ヒマワリ・ユリ切り花、いちじく、日本梨



エコープマーク品公式Instagram 「フォロー&いいね!」 キャンペーンを開催中

抽選で50名様に「エコープマーク品詰合せセット」が当たる

全農は3月14日まで、エコープマーク品公式Instagramで、「フォロー&いいね!」キャンペーンを実施しています。
【くらし支援事業部】

たくさんの方々からご愛用いただき、エコープマークは今年で誕生50周年を迎えることができました。そこで日頃からフォローいただいている皆さまや、エコープマーク品ご愛用者の方々へ感謝をこめて、キャンペーンに応募いただいた方から抽選で50名様に「エコープマーク品詰合せセット」(3000円相当)をプレゼントします。

この機会にぜひ、当アカウントをご覧いただき、キャンペーンへのご参加をお待ちしています。

エコープマーク品
公式Instagramは
こちら



応募方法

- ① エコープマーク品公式アカウント
@acoop_mark_daisuki をフォロー
- ② キャンペーン記事へ「いいね」

JAタウンに「日本発掘.com」開設

麦類農産部は1月15日、JAタウンにこだわりのジャムなどを購入できる「日本発掘.com」をオープンしました。【麦類農産部】

全国の加工食品を取り扱う麦類農産部は、JAタウンに「日本発掘.com」を新たに開設しました。ショップではこれまで生協を中心に販売していたこだわりのジャム「12か月のジャム」をギフトセットとして3本アソート商品で販売しています。今後は選りすぐりの特産品や加工品を順次そろえ、皆さまにお届けします。

ショップはこちら



12か月の
ジャムギフト



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全農東京

「八丈フルーツレモン」は、東京の八丈島だけで作られているレモンです。1940(昭和15)年に日本に持ち込まれたレモンの苗木が「菊池レモン」の愛称で島内に広まり、その後本格的な生産が始まりました。現在は、八丈島レモン生産出荷組合の定める出荷基準を満たした完熟果実だけを、「八丈フルーツレモン」の名で販売しています。

普通のレモンより果実が大きく、酸味が穏やかで皮の苦みも少ないため、皮ごと食べることができます。

あまり市場に出回らない希少な東京都産レモンをご堪能ください。



【贈答箱】八丈フルーツレモン 約2kg
優品Mサイズ(多少傷あり)……3900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

