

JA全農ウィークリー

4-5面

第15回JAグループ国産農畜産物商談会 販売チャネル拡大へ初のオンライン開催

(営業開発部・耕種総合対策部)

6-7面

全農グループ会社探訪

株式会社いwachuk(広報・調査部)



株式会社いわちくの豚カットライン(6-7面)



かぼす果汁



今、注目されている



「岐阜いちご」オーストラリアへ初輸出(2面)



初めてオンラインで開かれたJAグループ国産農畜産物商談会。特産品を動画でPR(4-5面)



- 2

新入職員257人に辞令交付式
(総務人事部)

「岐阜いちご」オーストラリアへ
(岐阜県本部)

3

「JAベジマルファクトリー株式会社」を
設立(三重県本部)

「ノウフク・アワード」大分県本部が
審査員特別賞に(耕種総合対策部)

8

広島県産はっさく&レモンサワーを
新発売(営業開発部)

ふくしまの米・春満開食べて
満福キャンペーン(福島県本部)

JAタウンショップ紹介
あつめて、兵庫
- Web版JA全農ウィークリーは
-

**Web版JA全農ウィークリーは
こちらから**



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

News!



新入職員 257人が決意

令和3年度辞令交付式

総務人事部

安田常務から辞令書を受ける本所採用者(営農・技術センターで)



全農に4月1日、令和3年度新規採用職員257人が新たに加わりました。

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、昨年に引き続き全体での入会式は行わず、都府県本部採用者は各本部、本所採用者は営農・技術センター(神奈川県平

塚市)で辞令交付式を行いました。都府県本部採用者並びに本所採用者全員に一人ずつ辞令書が手渡され、新入職員は大きな期待を胸に社会人として新たなスタートを切りました。

また、テレビ会議システムを利用し、年度初め行事における菅野幸雄会長のあいさつを各会場で視聴しました。菅野会長は、「新型コロナウイルスの影響が長引き苦しい状況が続いているが、若くして得難い経験をしたらと前向きに捉え、生涯の糧にしてほしい」と新入職員へ励ましの言葉を贈りました。

News!



「岐阜いちご」オーストラリアへ

全国初の輸出開始

岐阜県本部

オーストラリアへの「岐阜いちご」輸出を祝った出発式



オーストラリアへのイチゴの輸出は、昨年8月に解禁。輸出するには、生産施設や梱包施設を事前登録し、検疫対象の病害虫の検査などの条件を満たす必要があります。今シーズンは「本丸いちご本圃」と「JA全農岐阜いちご新規就農者研修所」の生産施設を登録し、県で開発された「華かがり」「美濃娘」の2品種を輸出しました。

岐阜県本部は岐阜県、JAぎふと2月25日、「岐阜いちご」が全国で初めてオーストラリアに輸出されることを記念し、岐阜市の岐阜県農協会館前で「輸出发式」を開きました。

出発式には古田肇県知事や県園芸特産振興会いちご部会の村瀬巧憲会長、県本部の山内清久運営委員会会長らが出席し、意気込みを語りました。また、メルボルンで飛騨牛を取り扱う高級レストランのシェフ、マーク・ノーモイル氏からビデオで「シェフの仲間にPRしたい。イチゴを使った素晴らしい料理をいくつか考えているので到着がとても楽しみ」とメッセージが寄せられました。

オーストラリアではこれまでに飛騨牛のトップセールスを開催しており、輸出重点国と捉えています。今後は飛騨牛に加え「岐阜いちご」も合わせてPRすること、一層のPR効果が期待されます。

岐阜県本部は今後も県産農畜産物の輸出促進とブランド化を進めていきます。



「JAベジマルファクトリー株式会社」を設立

生産から販売まで より強固な一貫体制を構築

三重県本部



設立記念式典でのテープカットの様子



会社概要

- 名称 ● JAベジマルファクトリー株式会社
- 所在地 ● 三重県津市一志町井生1158番地13
- 設立 ● 2021年3月1日
- 操業 ● 2021年4月1日
- 資本金 ● 9000万円
- 株主 ● JAみえなか、JA全農
- 事業内容 ● カット野菜・果実、惣菜、冷凍野菜の製造および販売 ほか

「ベジマルファクトリー」は2006年、地域生産振興と生産者手取り拡大を目的にJA直営のカット野菜工場として設立され、地元産原料中心の製品を製造・販売してきました。JAの製造・販売技術を最大限に生かしつつ、本会の広域的な原料調達・製品販売力を発揮し、生産から販売までのより強固な一貫体制を構築することを狙いに、株式会社として新たにスタートしました。

原料調達では、販売ニーズに応じた品目の契約栽培を県域で展開し、製品販売ではJAグループ内やパートナー企業と連携した販路拡大により事業を強化し、さらなる生産者手取りの拡大と地域の活性化に向けて取り組んでいきます。

三重県本部は3月1日、JAみえなか(旧JA三重中央)と共同で、カット野菜の製造・販売を行う「JAベジマルファクトリー株式会社」を設立し、4月1日から操業を開始しました。



「ノウフク・アワード」大分県本部が審査員特別賞に

農福連携に高い評価

耕種総合対策部



大分県本部は農業と福祉の優れた取り組みをしたとしてノウフク・アワード2020(農水省などで構成される農福連携等応援コンソーシアム主催)で審査員特別賞を受賞しました。

大分県本部は農業労働力支援の取り組みを農福連携から開始しました。その後、2015年から開始したパートナー企業と連携した農作業請負の取り組みに農福連携を組み入れました。同県本部がコーディネーターとして品目・作業ごとに福祉事業所とJAをマッチングしていること、障害者だけでなく主婦や学生、ニート、失業者など全ての国民が農業に参加しやすい仕組みを構築していることが審査員に評価されました。

今後、全農はこの大分モデルを参考に、農業労働力支援を通じて農業関係人口を増やすことを目指します。

障害者らと共に収穫作業



第15回 JAグループ国産農畜産物商談会

販売チャネル拡大へ 初のオンライン開催



初のオンライン開催となった商談会のHP



特別企画で好評だった「商品マッチングサポート」

商談会には期間中778人のバイヤーが参加しました。商品に関する問い合わせが273件あり、オンライン開催のメリットを生かし、実需者と出展者を幅広く結び付けることができました。

特別企画として「商品マッチングサポート」、「地域産品掘り起こしコーナー」、「共同開発承ります」、「登録者限定特別セミナー」を行いました。

全農とJAバンクは2月1日～3月31日の2カ月間、第15回JAグループ国産農畜産物商談会を初めてオンラインで開きました。国産農畜産物とその加工品の販売チャネル拡大が目的で85団体が400品を超える商品を出展しました。

【営業開発部・耕種総合対策部】

「商品マッチングサポート」は、オンライン商談会にありがちな「商品検索」の手間を省き、バイヤーが探している商材と出展商品とのマッチングを事務局でサポートするサービスです。会期中は70件の申し込みがあり、バイヤー、出展者の双方から好評でした。

「地域産品掘り起こしコーナー」では、その土地ならではの特徴のある商品が多いカレーと飲料（果汁・茶）に着目し、JAグループで取り扱う商品を1ページにまとめて紹介しました。

「共同開発承ります」は、JAグループと商品開発を一緒に行ったというバイヤーのニーズを産地につなげるため、営業開発部が受け皿となり、オンラインで問い合わせを受け付けまし



特産品を動画でPR

「登録者限定特別セミナー」は、注目講師4人による多様なテーマでの講演に参加登録者に向けて期間限定で配信し、参加者からは期間延長のリクエストがくるほどの好評を博し、販売戦略の策定や社員教育に活用するなどの声もいただきました。

特別セミナー紹介

コンビニエンスストアへの 食材供給の仕組みについて



ジャパンフード
サプライ株式会社
代表取締役社長
秋山 剛氏

ファミリーマートで販売するサンドイッチなどの総菜商品向け原料供給の仕組みについて講演いただきました。コンビニエンスストアで販売されている商品がどのように開発され、それに使用されている原材料の供給がどのようなサプライチェーンで結ばれているのか、丁寧に解説いただきました。

作り手の魅力を最大限に 引き出す・巻き込む商品開発の真髄



株式会社ヤオコー
営業企画部
商品開発担当部長
近野 潤氏

(株)ヤオコーで取り組まれている商品開発について、具体的な開発事例や関係者の開発への熱い思いを語っていただきました。実際に小売で商品開発している方がどのような考えで取り組まれているのかを知る大変貴重な講演となりました。

これからの冷凍食品の開発



味の素株式会社アドバイザー
(前味の素冷凍食品株式会社
代表取締役社長)
吉峯 英虎氏

製品戦略の考え方や消費市場の変化を捉えた上で、冷凍食品事業の今後の商品開発の方向性を独自の視点から解説いただきました。産地に向けて、用途別の具体的な商品開発のヒントについても講演いただきました。

将来の日本農業に向けて、 生産者と消費者を結ぶ全農の取り組み



JA全農
チーフオフィサー
戸井 和久氏

コロナによる環境と消費の変化を多様な切り口で捉え、今後発生し得る食と農をとりまく課題を解説しました。次に、生産者と消費者を結ぶ全農の具体的な取り組み事例を交え、将来の日本農業に向け全農として何ができるのかをテーマに講演しました。

安全で安心な食肉を提供 地元、首都圏はじめ海外にも

株式会社いわちくは、牛や豚を処理し、食肉に加工する岩手県内唯一の産地食肉センターです。食肉加工した牛肉や豚肉は、地元岩手県や首都圏の量販店や食肉専門店を通じて消費者の皆さんにお届けするとともに、海外にも輸出されています。特に牛肉は、12の国と地域の輸出認定施設（2021年3月現在）となっています。また、安全・安心な豚肉・牛肉を生かしてウインナーやハムなどの食肉加工品を製造・販売しています。

【広報・調査部】

岩手の畜産発展と
ともに拡大

いわちくは、1961年に「株式会社岩手畜産公社」として発足しました。当時、高度経済成長とともに食生活において食肉の需要が高まり、生産量も増加する中で流通の近代化を目的に冷蔵設備を備えた事業所を開設。発足から10年後、さらなる食肉需要の増大から食肉センター構想が打ち出され72年に現本社所在地に新工場を建設し、新たに「株式会社岩手畜

産流通センター」としてスタートしました。

さらに、91年には牛肉の輸入が自由化されるなど、畜産業が厳しい局面を迎えた時期であり、畜産県いわての豚肉・牛肉を活用し、ハムやソーセージをはじめとする付加価値を高めた食肉加工品の製造・販売の拡大に取り組み始めました。

設立から半世紀以上を経た2018年、岩手の畜産の発展と食肉流通の近代化を支え、「いわちく」の愛称で親しまれてきた岩手畜産流通センターは、「安全・安心のいわちくブランド」をさらに根付かせ、基幹産地食肉センターとして「産地に根ざした食肉総合企業」を目指したいという思いから社名を「株式会社いわちく」に変更しました。現在は食肉、食肉加工品のほか、総業の販売や直営店の運営など、幅広く展開しています。

客観的指標に基づき
安全性証明

消費者の安全性への意識が年々高まっていることを重く受け止め、いわちくでは国際基準の衛生レベルを堅持し、国内でも



牛枝肉冷蔵庫



いわて純情豚



主力商品の「岩手県産豚肉使用 熟成あらびきウインナー エルンテ・フェスト」

生産者と消費者を 安心で結ぶかけはしに

代表取締役社長
小原 俊英氏

岩手の生産基
盤の拡大に合わ
せ、昨年4月に新



しい豚処理加工施設が完成し、稼働を開始しています。より高いレベルの衛生基準に対応した施設から、安全で安心な食肉を安定的に消費者の皆さまの元へお届けできるようになるとともに、牛肉と同様に、岩手の豚肉の輸出拡大も図ることができるようになります。岩手県内唯一の産地食肉センターとして、生産者の皆さまから出荷いただいた肉牛・肉豚を安全・安心はもちろんのこと、おいしい食肉として消費者の皆さまのもとへお届けすること、まさしく“生産者と消費者を安心で結ぶかけはし”として生産者の皆さまとともに成長していきたいと考えています。

トップクラスの安全・安心な産地食肉センターを目指しています。牛肉施設は、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO 22000」を認証・運用し、現在はシンガポール・アメリカ・香港など12の国と地域の輸出認定施設（2021年3月現在）となっており、輸出向けの製造は年々増加しています。

また、豚肉施設を新しく建設し、昨年4月から稼働を始めました。より高度な国際規格「FSSC 22000」の今年度中の取得と運用を目指しています。さらに、すでに豚肉の輸出認定施設となっている香港に加え、2021年3月新たにシンガポールも輸出認定施設となりました。

全国食肉学校が認定する 「食肉マイスター」が技術を継承

岩手は、古くから良質な食肉を生産してきた畜産県。おいしいのはもちろん、安全基準も世界トップレベルのお肉が、店頭に並んでいます。それを工場で支えているのが「食肉マイスター」（部分肉製造マイスター）です。食肉マイスターは食肉製造の高い技術と知識を持つ「プロ」に与えられる資格で、現在、牛部分肉製造・豚部分肉製造合わせて11人の食肉マイスターが在籍しています。2021年は創立60周年の節目の年。さらなるステップアップに向け、この食肉マイスターを中心に技術の継承・育成を



豚カットラインの様子
(赤い掛けひもをしている従業員が食肉マイスター)

図つていきます。そして、これからは一層、高品質な製品を消費者に届けることが岩手の畜産業を支え、また岩手を豊かにすることにつながると考えています。

会社の概要（令和3年2月28日現在）

- 本社所在地** 岩手県紫波郡紫波町犬渕字南谷地120番地
- 事業内容** 食肉の処理・加工および製造・販売
ハム・ソーセージなど食肉加工品の製造・販売
直売店・直営店の運営
- 設立年月** 昭和36年2月
- 代表者** 小原 俊英（おばら としひで）
- 従業員数** 470人（臨時・パート等含む）



令和2年4月から稼働した
新しい豚処理加工施設

公式ホームページはこちら



<https://www.iwachiku.co.jp/>

岩手県産「いわて牛五ツ星サーロインステーキ400g
（約200g×2枚）」を3名様にプレゼントします。

応募方法

件名に「グループ会社探訪プレゼント」、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4月30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。

「広島県産はっさく&レモンサワー」を新発売

(株)セブン-イレブン・ジャパン、国分グループ本社(株)と共同開発



全農と(株)セブン-イレブン・ジャパン、国分グループ本社(株)は、広島県産のハッサクとレモン果汁を10%使用した「広島県産はっさく&レモンサワー」を4月20日から発売します。

【営業開発部】

ハッサクは1860年頃に広島県因島市で見られました。江戸時代から食されていますが、収穫量はピーク時の約15%にまで減少。一方で、レモンの収穫量は広島県産が全国の約60%を占めており、日本一となっています。

ハッサクの収穫量減少を解決するため、国連の定める持続可能な開発目標(SDGs)の「9 産業と技術革新の基盤をつくろう」「12 つくる責任つかう責任」「15 陸の豊かさを守

ろう」に基づき、ハッサクの活用方法について3者で協議しました。ほのかな苦味のあるハッサクの良さを追求するとともに、同県産のレモンを合わせて、風味豊かな「広島県産はっさく&レモンサワー」を開発しました。

中国エリアおよび近畿、四国、九州のセブン-イレブン約6800店で先行販売を予定しています。

※店舗により取り扱いがない場合があります。



風味豊かな「広島県産はっさく&レモンサワー」

日頃の感謝を込めて

ふくしまの米・春満開食べて満福キャン

開催中

福島県本部は5月31日まで、「ふくしま米」購入者を対象に「春満開食べて満福キャンペーン」を開催しています。【福島県本部】

福島県本部は日頃から「ふくしまの米」をご愛顧いただいている方々へ感謝をこめて、キャンペーンにご応募いただいた方から抽選で2221名様に「福島牛カタログギフト」などの素敵な賞品をプレゼントします。また、この他にWチャンス賞として、オリジナルQUOカード1000円分を1000名様に贈ります。

A賞・B賞

- 対象シールをめくりパソコン・スマートフォンでキャンペーンサイトにアクセス
- サイト内でシリアルナンバーを入力

Wチャンス賞

- 対象シールについている応募券をはがきに2枚貼って応募

「ふくしまの米・春満開食べて満福キャンペーン」
キャンペーンサイトはこちら



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

あつめて、兵庫。

瀬戸内海の温暖な気候と風土のもと育まれた「淡路島たまねぎ」は、柔らかさと甘さが特長のタマネギです。その中でも1~5月にお届けする新タマネギは、みずみずしくて柔らかく辛味が少ないため、生のタマネギを楽しむのに最適です。

ぜひオニオンスライスでお召し上がりください。もちろんタマネギのステーキやスープなど、加熱しても甘味を堪能できます。

新タマネギは日持ちがしないため冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。



みなこいこや
美菜恋来屋
ほんまもん淡路島たまねぎ
【新たまねぎ】約5kg
……3000円(税込み)

ご注文はこちら



▶ 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

