

JA全農ウィークリー

8
面

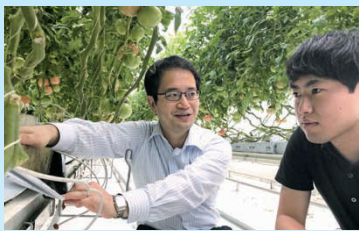
石川佳純選手(全農所属)、 JAタウン公式アンバサダーに就任

4-5面

ニッポンエールプロジェクト始動
(営業開発部)



「ニッポンエール 宮崎県産
日向夏」(4-5面)



生産現場で栽培指導する高度施設園芸推進室の知識秀裕さん(6面)



桑田専務から石川選手にJAタウン公式アンバサダー認定証を贈呈(8面)

2 「コープしが」と協同組合間連携で協定
滋賀県産農畜産物産地の維持拡大へ
(滋賀県本部)

**JAにっためどりGレタス組合(群馬)が
GLOBAL G.A.P.認証を取得
(群馬県本部)**

3 「2021いわて純情むすめ」決定 岩手県産農畜産物をPR(岩手県本部)

大豆発酵食品「発酵そみファ」誕生
5月31日から予約販売開始
(株)全農ビジネスサポート)

6 プロフェッショナルを追う(2)

耕種総合対策部高度施設園芸推進室
知識秀裕さん
(広報・調査部)

7 JAズームイン(京都:JA京都中央)

8 「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

さが風土館 季楽(きら)

**Web版JA全農ウィークリーは
こちらから**



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



『JA全農トピックス』の
ツイッターはこちらから



**Web
限定**

飛騨ほうれんそう使用
「ほうれん草の胡麻和え」発売中
(岐阜県本部)

News!



「コープしが」と協同組合間連携で協定

滋賀県産農畜産物産地の維持拡大へ

滋賀県本部

17

パートナーシップで
目標を達成しよう

全国農業協同組合連合会滋賀県本部・生活協同組合コープしが 滋賀県産農畜産物産地の維持拡大に関する 協同組合間協同協定 締結式



協定を結んだ滋賀県本部北川本部長(左)とコープしが白石理事長

この協定はコロナ禍の中で、協同組合間の連携をさらに深め、滋賀県産農畜産物の生産と流通の発展に一層寄与していくことを目的に締結されました。

今後はこの協定書に基づき、コープしがの組合員が望む農畜産物や加工品の調査と、その結果に基づいた生産・供給の提案など、両者が連携して「生産者と消費者の架け橋」になることにより、コープしが組合員の「笑顔あふれる未来」の創造とJAグループの元気な産地づくりに貢献するとともに、相互の事業発展を図るための活動に連携して取り組むとしています。

滋賀県本部は4月28日、大津市のJAビル滋賀で、生活協同組合コープしがと「滋賀県産農畜産物産地の維持拡大に関する協同組合間協同協定の協定書」を締結しました。

News!



JAにっただみどりGレタス組合(群馬)GLOBALG.A.P.認証取得

「GAP第三者認証に向けた現地アドバイス事業」を活用

群馬県本部



GLOBALG.A.P. 認証を受けた、JAにっただみどりGレタス組合員とJA事務局員

JAにっただみどりGレタス組合は出荷先である大手外食チェーンから、GLOBALG.A.P. 認証取得の要請を受けた

ことから、令和元年度よりJAグループGAP支援チームの「GAP第三者認証に向けた現地アドバイス事業」を活用しながら、認証取得を進めました。その結果、県内のJA組織としては初めてGLOBALG.A.P. 認証を取得しました。

JAグループGAP支援チームの「GAP第三者認証に向けた現地アドバイス事業」を活用しGLOBALG.A.P. 認証を取得した群馬県の「JAにっただみどりGレタス組合」へ、4月5日に開催された出荷会議で認証書が授与されました。

JAでは今後、GAPに取り組むことで部会員の農業経営改善への支援につなげるとともに、認証の強みを生かした付加価値の高い販売を目指したいとしています。



「2021いわて純情むすめ」決定

岩手県産農畜産物をPR

岩手県本部

岩手県本部は4月28日、ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイングで、「2021いわて純情むすめ認定式」を開催しました。

岩手県産農畜産物をPRする「いわて純情むすめ」は今年で32代目になります。本年度は51通の応募があり、小野寺香乃さん、武田悠佳さん、庄司萌笑さん、白藤彩絵さん、澤口花咲さんの5人が「いわて純情むすめ」に



左から、武田さん、庄司さん、澤口さん、白藤さん、小野寺さん

選ばれました。厳かな雰囲気の中、高橋司県本部長から認定書、純情産地いわてアンバサダー「のん」さんからたすきが手渡されました。

5人を代表し、小野寺香乃さんが「自然環境に恵まれた岩手県の素晴らしさを全国に伝える大役に、身が引き締まる思いです。笑顔を絶やさず精いっぱい、PRに努めたい」と決意を述べました。

5月1日から来年6月末まで、1年2カ月間活動します。皆さんに「純情スマイル」をお届けしますので、応援よろしく願います。

「2021いわて純情むすめ」
Facebook・Instagramで
活動を発信中

Facebook



Instagram



塩分ゼロの大豆発酵食品「発酵そみファ」誕生

5月31日からJAタウン「おいしいとびら」で予約販売開始

(株)全農ビジネスサポート

発酵そみファ
食べ方革命!!

金賞 チョー簡単!
発酵パワパワサラダ革命
野菜にたっぷりのせてお好みのドレッシングで。

銀賞 ヨーグルトと一緒に食べて
フローラ革命

銅賞 脳みそキラキラ
お受験革命

キャンペーン期間 5月31日～6月30日

発酵
Hakko
SO MI Fer
そみファ

モニター募集キャンペーン
アンケートに答えて
抽選で100名様に
発酵そみファ
300gx6個 が当たる! 応募はこちら

塩分ゼロの「発酵そみファ」は、調味料というより豆腐のような栄養価の高

い食品です。しかも発酵食品なので腸内フローラ(腸内細菌叢)を改善し体のリズムを整えるなど、さまざまな可能性が期待できます。

(株)全農ビジネスサポートは山印醸造(株)と共同で、塩分ゼロでみその良さを活かした大豆発酵食品「発酵そみファ」を開発しました。5月31日からJAタウンで予約販売を開始し、6月30日まで送料無料キャンペーンを実施しています。

JAタウン
「おいしいとびら」
はこちら



この食品は、(株)全農ビジネスサポートの「新規事業提案制度」で金賞を受賞した提案から生まれた。今は発酵そみファ単体での販売ですが、今後は発酵そみファを原料としたさまざまな加工食品を開発して皆さまの食卓にお届けしたいと考えていますのでご期待ください。

全国の産地を応援する

「ニッポンエールプロジェクト」が始動

全農では2019年から日本全国の特徴ある農畜産物を原料とした加工品を「ニッポンエール」の新ブランドとして発売しています。この取り組みを消費者と一緒に盛上げていこうと、2021年6月から全国の産地を応援する「ニッポンエールプロジェクト」をスタートしました。

【営業開発部】



6月7日発売の清涼飲料水「宮崎県産日向夏」

「ニッポンエール」というネーミングには、国内で生産されるたくさんのおいしい食べ物への愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが入められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという想いから、さまざまな企業と連携し、日本の農畜産物の新たな価値を創造し続けています。これまでに開発した商品は、県産指定の果実などを使ったドライフルーツやキャンディ、グミなどの他、鍋つゆや冷凍野菜、サンドウィッチなどのデリカに至るまで商品ラインアップは多岐にわたり、たくさんの方に楽

しんでいただいています。

「ニッポンエールプロジェクト」はこの取り組みを消費者と一緒に盛上げていこうという想いから、「全国から届けられる日本のたべもの」に、そして「くろう」というコンセプトのもと、メーカーや販売先と協力して、国産農畜産物のPRやキャンペーンなどを展開し、商品を通じて産地を応援していこうという活動です。

全農と伊藤園はJA宮崎経済連と連携して、「ニッポンエールプロジェクト」の第一弾となる清涼飲料水「ニッ

ポンエール宮崎県産日向夏」を6月に新発売しました。太陽をいっぱい浴びた日向夏の特徴であるさわやかな酸味とほどよい甘味を生かし、すっきりと仕上げた自信作です。日向夏はまだ全国的な知名度が低いので、農家が引き続きおいしい日向夏を栽培し続けていけるように、認知度を向上させることで生果の販売拡大につなげていきたいと考えています。

日本の農業現場では多くの課題があります。農業に従事される方は、この5年で22・5%減少し約136万人になりました。65歳以





上の農家が占める割合が約70%と、高齢化も進んでいます。また、この1年はコロナ禍の影響で特に一番人手が必要な収穫の時期に働き手が不足しています。特徴ある農畜産物の産地を維持するために、後継者育成やPR活動などJAや自治体などがさまざまな取り組みを行っています。

宮崎県の日向夏産地も同じ課題を抱えています。

1820年ごろ、現在の宮崎市の民家で発見された1本の木がルーツと言われ、その後「日向夏」と名付けられて広く栽培されるようになり、今では宮崎を代表する特産果実となりました。太陽の光をたくさん浴びた日向夏は食べ方の特徴的で、表皮と果肉の間にある真っ白なドレス（白皮）にはほのかな甘味があります。この白皮を残して表皮をむ

き、果肉と一緒に食べることで、ほかの柑橘類にはない爽やかな香りと白皮の甘味、果肉の酸味の調和を楽しむことができ、全国にファンが拡大中です。

この日向夏の特徴を活かした「ニッポンエール宮崎県産日向夏」を伊藤園とともに全国に展開し、多くの消費者に味わっていただきま



宮崎県の特産・日向夏

ニッポンエールプロジェクトの特設HPはこちら



SNSで生果が当たるキャンペーンを企画しています。今後も「ニッポンエールプロジェクト」ではさまざまな商品を通じて、全国の特徴ある農畜産物の産地を応援する取り組みを進めていきます。

株式会社伊藤園
広域量販店
営業本部一部第二課
本部晋太郎 課長
(全農担当者)

当社はこれまで、国産農産物のおいしさや質の高さを広めたいという想いを全農様と共にして、「毎日の健康茶(ティーバッグ)」「濃い健康青汁(粉末)」の二製品を共同開発してきました。そして今回、国内農業・農畜産物支援をより強力なものとし、より大きな輪への広がりを目指す「ニッポンエールプロジェクト」参画への呼び掛けにお応えし、プロジェクトの第一弾製品と

して、「ニッポンエール 宮崎県産日向夏」を共同開発しました。日向夏を栽培される農家の皆さまの想いを、日向夏のスッキリとしたおいしさとさわやかな香りにのせて、多くの消費者の皆さまにお届けすることで、日向夏の認知と消費拡大、産地活性に全力で努めてまいります。今後は第二弾製品の発売も予定しており、国産農畜産物の活性化に継続的に貢献してまいります。

プロフェッショナルを追う(2)

施設園芸のプロフェッショナル 高度施設園芸推進室 知識秀裕さん

データに基づく栽培が 当たり前になる世の中を目指して

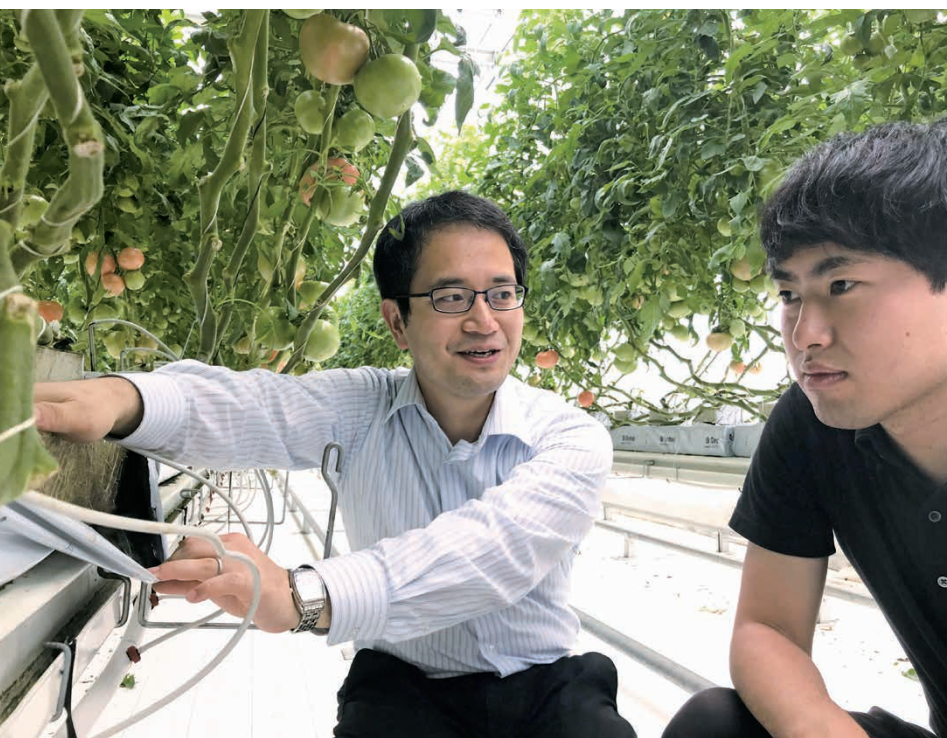
全農グループには専門的な業務に従事している職員がいます。今回は、耕種総合対策部 高度施設園芸推進室の知識秀裕さんに迫ります。

——これまでのキャリアについて教えてください。

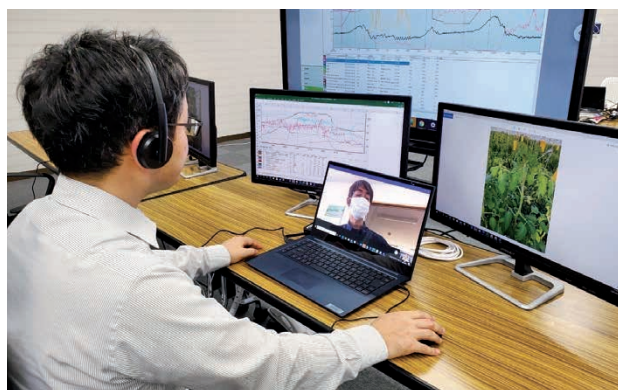
農学系の大学院を卒業後、新

規で農業ビジネスを立ち上げた企業に就職しました。約1ヘクタールの実証農場に勤務した後、

農業資材の技術営業として全国の生産者を回り、栽培指導や勉強会の講師などにも取り組みました。当時の職場の先輩やオランダなどの技術者から、「五感」を大事にした上で数字に基づく論理的な栽培管理手法を学んだ



生産現場での栽培指導



遠隔コンサルの仕組み構築検討



ことが、今の自分の基礎になっています。

その後、縁あって「やまもとファームみらい野」(宮城県)のトマト農場の立ち上げ支援のため、全農に入会しました。それまでの経験を活かして、1年目から50トン/10aという出荷量を達成できました(ロックウール養液栽培、1〜12月・周年栽培)。

データを基にした栽培管理と五感で感じる要素の両方が重要

——50トンはすごい数字ですね。そのような数字を達成できた理由は何ですか？

栽培管理という観点では、植物を毎日観察することに加え植物状態や栽培環境をきちんと測定、数字で把握して、その結果を栽培管理に活かすという「当たり前」のことにすることが大きな理由だと考えています。ただ

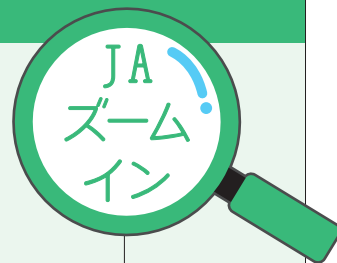
し、この「当たり前」のことができていない農場はそう多くありません。

現在は全農の実証農場「ゆめファーム全農」の実証支援全般と、そこで得られたノウハウをもとにコンサル指導も任されています。収益の向上に貢献できています。そこでも植物の測定データを基礎とした指導を徹底しています。ただし、データだけではわからない生産者やパートナーの雰囲気、現場のにおいや機器の音など五感から感じ取る要素も重要なので、現場にも足を運んでいます。

強い経営を実現する生産者への支援

——今後に向けて取り組んでいることはありますか？

コンサル指導を組織として行う体制の整備と遠隔コンサルの仕組みの構築です。近い将来、施設園芸においても1ヘクタールを超える規模での生産がさらに増えると考えています。そうなればこれまで以上にコンサルへのニーズが高まると思います。そうした要望になるべく数多くお応えできる体制を作り、「データと五感」をフル活用できる人材を通して、生産者の強い経営の実現に貢献していきたいと思っています。



広域合併して今年で25年

経営効率化と情報発信に力

JA京都中央 (京都府)



概要		令和3年3月31日現在
組合員数		2万562人
職員数		260人
販売品取扱高		6億4千万円
購買品取扱高		10億2千万円
貯金残高		2586億4千万円
長期共済保有高		4931億円
主な農畜産物		ナス、キャベツ、 九条ねぎ、京みず菜、花菜

JA京都中央は、京都市（の一部）、向日市、長岡京市、大山崎町を管轄とする都市型の広域合併したJAです。今年で合併25年を迎えます。

京都特有の気候と風土を



リニューアルした西南部経済センター

生かして京野菜の「九条ねぎ」、「京みず菜」、「花菜」、「京山科なす」を始め、ナス、キャベツなど多くの農産物が栽培されています。

2015年度に経済事業の再構築を目的に各支店で事業運営されていた経済事業を経済専属店舗の2拠点体制に改革し、事業展開を行ってきました。

新たに西南部経済センターがオープン

2021年には、時代の変化に対応するため経営基盤強化に係る支店・施設の再編整備計画に基づき、経済事業のさらなる経営効率の向上を図ることを目的に遊休支店店舗跡に移転リニューアルし、新たな西南



西南部経済センター店内

部経済センターとして同年4月下旬より業務を開始しました。

新たな経済センターの店舗は、肥料、農薬から生産資材、農具、食料品など幅広く取り扱い、大型の資材も店舗内に展示販売するなど、多様化する組合員ニーズに対応し、事業量の拡大

継続的に多岐にわたる情報を発信

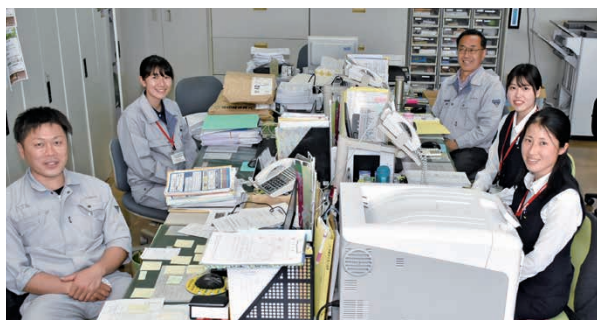
が期待されています。

経済部営農販売課の職員が当番制で手掛けている情報発信の取り組み「営農ウィークリーNEWS」は、2010年9月から始め、毎週火曜日に情報を発信し続けて、2021年6月1日発行分で551号を迎えました。

内容は、身近に役立つ営農情報から病害虫の発生情報まで多岐にわたり、組合員の皆さまから好評をいただいています。

この取り組みは、「JA全農ウィークリー」をモデルに始めたものです。

現在では、紙ベースの情



営農販売課の職員

報から、職員向けに内部のイントラネットによる情報発信まで。JAのホームページの専用ページにも情報を掲載し、発信しています。

今後も身近な情報を届けていきます。

全農所属 石川佳純選手 JAタウン公式 アンバサダーに就任

全農は5月25日、全農所属・卓球日本代表の石川佳純選手の「産地直送通販サイト『JAタウン』」の公式アンバサダーへの就任を発表しました。就任式では、石川選手がアンバサダーとしての意気込みを語り、その場で「勝負めし」として「焼肉」を注文しました。

東京・大手町のAgVenture Labで開かれた就任式では、桑田義文代表理事専務から「石川選手にはおいしい国産農畜産物をたくさん食べていただき、華麗なプレーを通じて日本中に『元気』を届けていただけたらうれしい」と期待の言葉がかけられました。

就任式で石川選手は「普段から試合の前も食べ、海外から帰るとすぐに食べに行く」という「焼

肉」をその場で注文。また、「毎月、全国の旬で新鮮なおいしい食べものをお届けいただけることを楽しみにしています。農家の皆さんが一生懸命つくった全国各地のおいしいものを紹介していきたいです」と意気込みを語りました。今後は、毎月石川選手自らJAタウンの商品を注文し、実際に食べて楽しみながらその魅力を発信していきます。

桑田専務から石川選手に認定証を贈った



JAタウン
特設ページは
こちらから!



全農 ZEN-NOH COUNTDOWN JAPAN リスナープレゼント

毎週土曜日13時~ TOKYO FM系列38局ネット

6月12日放送のプレゼントは、「熊本県産 アールスメロン&肥後グリーンメロン」です。芳醇な香りと上品な甘さを持ち合わせたメロンの王様「アールスメロン」と、青肉系のメロンの中でも群を抜く甘さで糖度は16度以上、熊本を代表する高級ブランドメロン「肥後グリーン」のセットです。どちらも果肉が厚くしっかりとした食感と、高い糖度を特長に持つ、今が旬の逸品です。二つのおいしさをぜひお楽しみください。

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6月12日の放送でランキング1位の曲が発表されるまでです。

この商品はこれからご購入いただけます。

JAタウン
ショップ名

you+youくまもと
農畜産物市場



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

さが風土館 季楽(きら)

佐賀県産のグリーンアスパラガスは、淡い緑色に歯ごたえと柔らかさを兼ね備えた自慢の逸品。アスパラガスの収穫量全国第2位を誇る佐賀県の豊かな大地ですくすく育ちました。

おすすめの食べ方は、素材の味が際立つ天ぷらや素焼き。アスパラガスの甘味とうま味を堪能できます。

穂先がきゅっとしまったみずみずしいアスパラガスを、新鮮そのまま産地直送でお届けします。



佐賀県産アスパラガス 約1kg.....2700円(税込)

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