

JA全農ウィークリー

2-3面

各県本部で県産農畜産物をPR
(山梨県本部・群馬県本部)

(山梨県本部・群馬県本部)

6面

プロフェッショナルを追う (3)

JA全農青果センター株式会社 熱田智紘さん（広報・調査部）



県知事を表敬訪問(2面)



3者共同キャンペーンでPR(3面)



直営の精肉店舗「全農のお肉工房印西店」をオープン(2面)



農協シリーズ
「パックごはん」
販売開始(3面)

2 「全農のお肉工房 印西店」オープン
対面販売で魅力を発信(千葉県本部)

「岩手県産山葡萄サワー」「静岡県産クラウン
メロンサワー」発売(営業開発部)

3 農協シリーズ「パックごはん」販売開始 (米穀部・JA全農ラドファ株)

**大分県産完熟カボスのアイスバー・
微炭酸飲料発売**
(全国農協食品(株)・営業開発部)

4-5 JA全国女性協・洞口ひろみ会長インタビュー (広報・調査部)

7 JAズームイン(石川:JA金沢中央)

8 特設WEBサイト「筋肉×ごはん RICE BODY!」公開(米穀生産集荷対策部)

コラボ焼き肉店「和牛とごはん
焼肉じゅん」オープン(フードマーケット事業部)

JAタウンショップ紹介

全農長野 僕らはおいしい応援団(長野県)

**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**

「みのりカフェ福岡パルコ店」
「グリルみのるエスパル仙台店」の
グランドメニューをリニューアル
(フードマーケット事業部)

News!

「全農のお肉工房 印西店」オープン

対面販売で千葉県産畜産物の魅力を発信

千葉県本部



JA西印旗の「とれたて産直館印西店」内にオープンした「全農のお肉工房」

印西店は、JAきみつ「味楽園」さだもと店（2017年8月開店）に続く「全農のお肉工房」2号店です。当日はオープニングセレモニーを行い、初日から4日間、商品を購入されたお客さまに「房総ポーク」のウインナーをプレゼントしました。あいにくの雨の日が続きましたが、お肉売り場は盛況でした。店舗では「房総ポーク」をはじめ「千葉若潮牛」「みやざわ和牛」など千葉県産の系統ブランド肉にこだわり、対面販売によって県産畜産物のもつ特徴や魅力、生産者の思いを消費者に発信していきます。

千葉県本部は7月1日、JA西印旗農産物直売所「とれたて産直館印西店」内に「地域のお客さまに支持される売場」を目指す直営の精肉店舗「全農のお肉工房印西店」をオープンしました。

News!

「岩手県産山葡萄サワー」「静岡県産クラウンメロンサワー」新発売

出荷できない果物をお酒に

営業開発部



全農は「岩手県産山葡萄^{ぶどう}サワー」と「静岡県産クラウンメロンサワー」を、7月28日からセブーンイレブンで先行発売します。

「岩手県産山葡萄サワー」は、日本の在来種で、酸味と渋味が強く、一般流通には向かない「山ぶどう」を使用しました。また、「静岡県産クラウンメロンサワー」は、静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所、JA静岡経済連と共同開発しました。コロナ禍で百貨店や贈答向けなどの出荷が減少しており、出荷できなくなった「クラウンメロン」を加工用として使用することで、生産者の所得確保を目指しています。

各エリアのセブーンイレブンで販売を予定しています。詳しくはウィークリーWEB版をご覧ください。



News!

旬を迎えた山梨県産青果物をPR

山梨県知事を表敬訪問、ラジオに出演

山梨県本部

長崎幸太郎県知事を表敬訪問



山梨県庁では、澤井会長らが旬を迎えた県産のモモやブドウ、野菜などを長崎知事に手渡し、県産農畜産物を県内外にPRする山梨フルーツレディーが「消費者の皆さまに県産の果実・野菜をたくさん食べていただけるようにPRしていきます」とあいさつしました。

山梨県本部は6月11日、県内JAグループと山梨県で組織する「山梨県農畜産物販売強化対策協議会」の澤井實会長と「山梨フルーツレディー」らと共に、長崎幸太郎県知事を表敬訪問し、県内ラジオ局で山梨県産青果物をアピールしました。

山梨県全域のほか関東を広くカバーするラジオ局、FM FUJIを訪問した際は、山梨フルーツレディーの2人が番組に生出演し、県産青果物をアピールしました。



農協シリーズ「パックごはん」販売開始

ＪＡタウンで７月２９日から先行販売

米穀部・ＪＡ全農ラドファ(株)



米穀部とＪＡ全農ラドファ(株)は、全農グループが展開している「農協シリーズ」の新品として「農協ごはん」を新たに販売します。

「農協ごはん」は、ＪＡ全農ラドファこだわりの「ガス直火炊き」・「しゃり切り」製法にて、国産のおいしいお米を強火で釜で炊き上げ、炊き上がった後にしゃり切りし、余分な水分を飛ばし、ふくらつややかなごはん仕上げています。さらに、添加物不使用でお米本来の味に仕上がっています。

７月２９日からＪＡタウンで先行販売し、以降、東北・関東エリアを中心に一部小売店舗にて販売を開始します。小売店舗では、農協シリーズの「農協たまご」や「農協牛乳」との共同陳列など、新たな売り場作りも提案していきます。



群馬県産農畜産物を３者共同キャンペーンでＰＲ

オリジナルレシピ提案し県産食材の消費拡大を目指す

群馬県本部



谷川和孝ハウス食品支社長(左)、山本一太知事(中)、唐澤透JAグループ群馬会長



「香ばしキャベツ食べつくしカレー」を試食しました。

キャンペーンでは、県産キャベツやナス、ニガウリ、米、コンニャク、豚肉などを使った５つのオリジナルレシピを開発し、ホームページや量販店の店頭などで展開。プレゼント企画も実施し、県産農畜産物の消費拡大を目指します。

キャンペーンに先立ち、ＪＡグループ群馬の唐澤透会長とハウス食品の谷川和孝支社長らが山本一太県知事を表敬訪問しました。知事は県産農畜産物を使用した「香ばしキャベツ食べつくしカレー」を試食しました。

ＪＡグループ群馬、群馬県、ハウス食品(株)の３者は、群馬県産農畜産物の消費拡大を図るため、新たな取り組みとして「カレーでググっと!ぐんまの美味しさプレゼント」キャンペーンを８月３１日まで実施します。



大分県産完熟カボスの新商品発売

流通が難しい黄色くなったカボスを活用

全国農協食品(株)・営業開発部



※店舗により、取り扱いのない場合があります。

大分県のカボスは国内生産量の９割以上を占めています。カボスは通常、完熟前の緑色の果実を出荷します。黄色く熟した果実は傷みやすいため広域での流通が難しく、ほとんどが県内での消費に留まっていたのが現状です。

そこで、国連の定める持続可能な開発目標(SDGs)に基づき、黄色くなったカボスの活用方法について検討しました。緑色に比べると甘味が増し、酸味が控えめになる果汁の特性を生かし、サワーに続きアイスバーと微炭酸飲料を開発しました。

九州・中四国・関西エリアのセブンイレブン約6800店で先行販売しました。

全国農協食品(株)は７月１９日、大分県産の完熟カボス果汁を１４％使用した「大分県産完熟かぼすアイスバー」と、果汁約５～１０％を使用した「大分県産完熟かぼす微炭酸」を発売しました。

時代に合わせた新しく柔らかな考えを

JA全国女性協 洞口ひろみ会長

5 ジェンダー平等を
実現しよう



JA全国女性組織協議会は今年創立70周年を迎えました。5月に会長に就任した洞口ひろみさん（JAみやぎ女性組織協議会会長）に、今年度の取り組みや会長就任の抱負などを聞きました。

【広報・調査部】



写真／鈴木加寿彦

宮城県名取市出身。2015年JA名取岩沼女性部部長、19年からJAみやぎ女性組織協議会会長を務める。米1.5ha、約90aの畑で野菜を栽培している。

——洞口会長の地元、宮城県名取市は、東日本大震災の影響がありましたか？

洞口ひろみさん 自宅も農地も仙台北港の近くにありまして、農地は全て津波に襲われたので、自宅は半壊となりました。その後、ボランティアや地元の方たちとひたすらがれきを撤去して、約1年後に営農を再開しました。昨日もジャガイモの収穫だったのですが、いまだに金具や食器のカケラなどが出てくることもあるので、手をけがないよう気を付けています。

——会長は子ども食堂の活動もされているようですが、始めたきっかけは何だったのでしょうか？

洞口さん 3年前に新聞やテレビで子ども食堂を知ったのがきっかけです。食べ物は余っているのに、行き届かない実態がある。子どもが地元の野菜を食べられない。それを知って、民生委員や女性部のメンバーと一緒に研修会に参加して始めました。現在は、ボランティアや民生委員の方などさまざまな立場の地元の皆さんと、月1回食堂を開いています。子どもだけではなく高齢の方も含め、地域で地域を見守る活動です。活動していると隠れた貧困も見えてきます。気になる方には顔色を見て、声をかけるようにしています。今後このような活動は、県内・全国の女性組織でも広がっていくと良いなと思っています。

——女性組織として力を入れている活動について教えてください。

洞口さん 今年は3カ年計画「JA女性 地域で輝け 50万パワー☆」の最終年度です。

SDGsにつながる重点実施
施策を着実に前進させたいと
考えています。

— その中でも女性のJA
運営参画についてよく発言され
ているとお聞きしています。

洞口さん JA運営への女性の
参画は、半数と言わないまでも、
より積極的に進めていきたいで
す。女性ならではの視点や感性
があります。コロナ禍で食料が
余っていますが、国内で生産し
たものを国内で消費し、海外に
頼らない食と農の在り方につい
て、女性ならではの提案ができ
ればと考えます。また、食だけ



宮城県で開催されたJA女性部リーダー研修会にて



フレッシュミズセミナーであいさつする洞口会長

ホ教室の開講などを通じて利
用環境を整えていくことは可
能だと思っています。コロナ禍だか
らこそSNSでの発信は有効
だと思えますので、できること
から取り組みをすすめて、強化
していきたいです。

— 最後に、全農に対する期
待をお聞かせください。

洞口さん 「簡単和風だし旨！
だしパック」という商品の開発に
参加したことがあります。女性
組織の意見も取り入れていただ
き、国産原材料にこだわった安
全な商品をもっと作ってもらい
たい。そして地域だけではなく、
全国でその商品を展開できるよ
うな企画力と発信力をもっと強
化してもらいたい。また、
環境に対する取り組みにも期待
します。自然・みどり・野山を
守り環境破壊を防ぐ取り組み
も、SDGsが目される中で
全農に期待することです。

（※）地域学校協働活動

地域に住むさまざまな人々、各種団
体・企業などの幅広い協力を得て、
地域全体で子供たちの学びや成長
を支え「学校を核とした地域づく
り」を目指し、地域と学校がパート
ナーとして協働して行う活動。

ではなく、農業の問題、安全な
農業についても提案していきたい
です。女性組織のメンバーにはそ
ういったことを勉強している方が
たくさんいます。

— そのために男性側も変
わらなければならぬですね。

洞口さん 男性にも令和の時
代に合わせた新しく、柔らかな
考えを持っていただきたいです。
例えば、地域には頑張っている
若い農業者がいますが、さまざま
な悩みを抱えています。若い
人は意欲があるし夢も持ってい
る。夢や目標を持って農業に

参画する若い人を積極的にサ
ポートしてもらいたい。その中
には女性がいるかもしれない。
多様な世代のメンバーが参画す
ること、考え方が変わってく
ることを期待します。

— 国産農畜産物、特にお
米の消費拡大について力をいれ
たいとおっしゃっていますね。

洞口さん コロナ禍だからこそ
求められる各都道府県の特徴あ
る加工商品、お漬物などを開発
し消費拡大を図っていく方法も
あります。最近はテークアウト
が広がっているので、お弁当など

— 発信力を高めていくため
にSNS（インターネット交流サ
イト）の活用を強化するお考え
はありますか？

洞口さん 最近は興味を持つ
メンバーが増えていますし、スマ

プロフェッショナルを追う(3)

産地振興を販売で支えるプロフェッショナル

J A 全農青果センター株式会社

熱田 智紘さん

青果販売を担う立場から

日本の農業に貢献したい

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、J A グループの青果販売を担うJ A 全農青果センターの熱田智紘さんに迫ります。

【広報・調査部】



東京センター青果部のオフィスで

——これまでのキャリアについて教えてください。

島根県出身で県外の大学を卒業後、2011年に入社しました。以来、東京センター（埼玉県戸田市）青果部野菜第1課一筋です。入社当時はゴーヤを担当しました。ピーマンやキュウリなどいろいろな品目を経験し、現在は大玉トマトを中心とした果菜類全般のチーフを任されています。

——仕事をする上で大事にしていることはありますか？

私の実家は農家です。そのような背景もあり、現在多くの課題を抱える日本の農業に貢献したいの思いでこの仕事をしています。そのために販売を担う立場でできることは、生産物を短期間で変動する需給環境に合わせ、よりスムーズに売ることです。

「来たものを売る」仕事ではなく、販売先のニーズをくみ取り、売れる商品を産地とともに開発すること、それを責任もって提案・販売し、約束通りお届けすることで、産地と販売先の両方に満足してもらうのが私の仕事です。その繰り返しで信頼のベースだと思っています。

例えば東京を中心に展開する大手スーパーには、J A びらとり（北海道）の桃太郎系トマトを販売しています。日々の情報に価値を持たせ、シーズが終わると産地・バイヤー双方と振り返りを行い、翌年の約束を交わします。おかげさまで信頼をいただき、大きなシェアを任せていただいています。大手スーパーからも毎年安定した産地指定をいただいています。

——熱田さんが産地の目となり耳となっているんですね。

最も消費の現場に近い立場だからこそ、ニーズや売れ筋の変化などに敏感でいられます。昨年はコロナで大変な中、内食需



熱田さんが販売する JA びらとりの大玉トマト

要が伸び、生協・量販店からの受注が2割ほど増加したため、産地にも無理して出荷していただきしました。今年は価格に苦しい状況ですが、長期的な視点で希望を持っていたらどうだろうか、産地により提案をしていきたいです。

販売先が明確であれば、農家は経営に対する安心感が生まれ、モチベーションにもつながります。きちんとノウハウがあれば後継者も出てきます。これからの「産地振興を販売で支えているんだ」というプロ意識を持って仕事に取り組みたいと思います。



特別栽培米「金沢美人」

日本酒造りで産地の活性化へ

石川県の金沢駅西地区に位置するJA金沢中央は、金融共済事業が中心の都市型JAです。石川県庁はじめ多くの建物が林立する管内は、かつては広大な田園地帯でした。

県下ブランド米の先駆け

特別栽培米「金沢美人」誕生

単収増が声高に叫ばれていた昭和後半。「量より質」時代の到来を見据えた18人により「有機農法研究会」が結成されました。白山の伏流水と、日本海から一年を通して吹いてくる、稲の露を払うおだやかな「露きりの風」に恵まれた土地で、彼ら

JAオリジナルのコシヒカリ「金沢美人」圃場(ほじょう)



お披露目会であいさつする生産者代表



完成した「純米吟醸 あまくち 金沢美人」

は当時まだ珍しかった減農薬・有機肥料使用の米づくりに挑戦。試行錯誤の上に収穫を迎えた米は「自然に近い環境で育った米を食べると、健康になり肌もきれいになる」との思いを込め「金沢美人」と命名されました。こうして誕生した「金沢美人」は当JAオリジナルのコシヒカリとして、1988年、県下ブランド米の先駆けとなり、98年には商標を、

JA 金沢中央 (石川県)



2018年には特別栽培米の認証を取得しました。

女子職員を交えたプロジェクト

6次産業化で産地活性化へ

しかし、その後は、消費の減少、米価低迷、高齢化などから手間のかかる特別な栽培は敬遠され、年間収量は97年度の39トンから2017年度には16トンに、作付面積も最大756アールから307アールにまで減少しました。

JA職員の頃、ブランド化に尽力した田村政博組合長はこの事態を憂慮し「金沢美人」を原料とした日本酒づくりを発案。くしくも酒類で同名の商標を有する金沢市の老舗酒蔵「福光屋」に

概要

令和3年3月31日現在

正組合員数	1910人
准組合員数	3069人
職員数	137人
販売品取扱高	2億7千万円
購買品取扱高	13億9千万円
貯金残高	1204億1千万円
長期共済保有高	2608億9千万円
主な農産物	米、スイカ、サツマイモ



生産者による酒蔵見学

協力を仰ぎ、双方の女子職員を交えたプロジェクトによる6次産業化商品「純米吟醸 あまくち 金沢美人」が19年秋に完成。市長や関係者を招いたお披露目会は大盛況でした。

さらに、生産者とJA関係者による酒蔵見学会が米づくりへの意欲を高め、20年度には作付面積が456アールまで増加しました。日本酒誕生を機に、安全安心で食味のよい「金沢美人」が見直され、産地の活性化につながることを期待しています。

お米は筋肉の味方です! 「筋肉×ごはん RICE BODY!」公開

「筋肉」と「ごはん」で、いいカラダづくりを始めよう

全農は7月12日、日本体育大学の准教授で自らもボディービルダーとして活躍中のバズーカ岡田さん監修の特設WEBサイト「筋肉×ごはん RICE BODY!」を公開しました。
【米穀生産集荷対策部】

外出の機会が減り、運動不足になりがちな今、室内での筋力トレーニングに興味を持つ方も多いのではないのでしょうか。

実は、筋力トレーニングをする方にお勧めしたい食材が、お米です。

WEBサイトでは、筋トレをする方に“お米=ごはん”がふさわしい理由や「もしも

お米を食べずに筋トレしたらどうなるか?」について、詳しく解説しています。

全農は、国産米の消費拡大に向け、今後もお米の魅力を発信していきます。

特設WEBサイト



全農×KRホールディングス

コラボ焼き肉店舗「和牛とごはん 焼肉じゅん」

大阪府枚方市に7月14日オープン

全農は「みのりみのる飲食店舗」などの運営パートナーで、和食・しゃぶしゃぶの「かごの屋」などを運営する株式会社KRホールディングスと共同で、焼き肉店舗「和牛とごはん 焼肉じゅん」を大阪府枚方市に初出店しました。

【フードマーケット事業部】



新店舗では、全農と同社のそれぞれの強みである「国産食材の調達力」と「外食店舗の運営ノウハウ」を活かした新たな郊外型焼き肉レストラン業態にチャレンジします。

鹿児島県産黒毛和牛「じゅんカルビ」や、数種類のお肉を味わえる「焼肉の盛合せ」を中心に、幅広いお客さまにご利用いただけるよう、ランチやディ

ナーの定食、デザートも充実しています。定番の鹿児島県産和牛・北海道産牛の他、全国各地の銘柄米・牛肉も期間替わりで提供を予定しており、現在提供中の「魚沼産コシヒカリ」「岐阜県産飛騨牛」は好評をいただいております。

地域の皆さまに愛されるお店を目指し従業員一同頑張ります。ぜひお立ち寄りください。

詳しくはこちら



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

全農長野 僕らはおいしい応援団

「JA松本ハイランドすいか」は長野県松本市および山形村の標高600~800mの火山灰土壌で、地域を限定して栽培されるブランドスイカです。果肉は目にも鮮やかな紅色。肉質は締り、シャリ感も強く、すがすがしい甘味が魅力です。

収穫直前に検査員が畑を回り、合格した畑のスイカのみ出荷することができます。共選所では熟練の検査員による目視検査に加え「内部品質センサー」を使用し、糖度や熟度、中の空洞の有無や色、変形果などの品質をチェックしています。



JA松本ハイランドすいか 特大玉 1玉
(5L:11kg前後).....3700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

休刊のお知らせ
8月2日号は休刊いたします。
次は8月9日号です。