2022 2.21 vol.989

JA全農ウィークリー WEEKLY

2面 全日本卓球に協賛し「ニッポンの食」で出場選手らを応援（広報・調査部）

2面 全農パールライスと岡山パールライスが合併（米穀部）

産学連携プロジェクトで昭和女子大生が考案したメニューを限定販売（3面）

「JA全農チビリンピック2021 JA全農杯 全国小学生選抜サッカー決勝大会」を開催（8面）

シングルス男女の表彰式で菅野会長が副賞を贈呈（2面）

3 イチゴ主産9県連・県本部がイチゴフェア開催（園芸部）

昭和女子大学の学生考案メニューで「三浦半島産」の魅力発信（神奈川県本部）

4-5 令和3年度　各事業の主な取り組み(2)
米穀事業／麦類農産事業／園芸事業

6 プロフェッショナルを追う(6)
くらし支援事業部　品質・表示管理室
伊藤裕明さん、竹内愛美さん
株式会社全農ビジネスサポート
礒﨑夕子さん

7 JAズームイン（山梨：JAフルーツ山梨）

8 JA全農杯
全国小学生選抜サッカー決勝大会開催
（広報・調査部）

JAタウンショップ紹介
JA全農かながわ（神奈川県）

Web版JA全農ウィークリーはこちらから ▶▶▶▶▶▶▶
https://www.zennoh-weekly.jp/

Web限定

「三浦市産大根おろしチャーシュー丼」を限定発売（神奈川県本部）

岐阜県産ホウレン草を使用したチーズクリームパスタ発売（岐阜県本部）

アプリ開発ワークショップを開催（AgVenture Lab）

News!

全日本卓球に協賛し「ニッポンの食」で出場選手らを応援

出場選手への応援メッセージも展示

広報・調査部

全農は1月24～30日に開催された卓球の日本一を決める「2022年全日本卓球選手権大会（一般・ジュニアの部）」に協賛し、副賞を贈呈した他、卓球ファンからの応援メッセージを展示し、出場選手を応援しました。

全農は2011年度から同大会に協賛しています。今大会では各種目の優勝選手へ副賞として、JAタウンで販売している全国各地のお米（計30㌔）とお肉（計70㌔）を贈呈しました。シングルス男女の表彰式では、菅野幸雄経営管理委員会会長から、優勝した戸上隼輔選手（明治大）と伊藤美誠選手（スターツ）に副賞を渡しました。

シングルス男女の表彰式で菅野会長が副賞を贈呈

選手エリアには全国の卓球ファンから出場選手への応援メッセージを展示。インターネット交流サイト（SNS）で募集し、集まったメッセージは計779件で、「卓球を通してスポーツの面白さを伝えてくれてありがとう」といった温かい応援メッセージが寄せられました。

土日には全農ブースを設け、「ニッポンエール」ブランドのご当地グミ29種類を来場者にPRしました。併せて、卓球用具メーカー・日本卓球㈱と連携し、卓球に関するクイズ企画を実施。正解者176人にニッポンエールグミをプレゼントしました。

これからも全農は卓球日本代表のトップパートナーとして「ニッポンの食」を通じて卓球競技を応援します。

News!

全農パールライスと岡山パールライスが合併

事業強化で生産者所得の向上と営農の安定に貢献

米穀部

全農パールライス㈱と岡山パールライス㈱は2022年4月1日の合併に当たり、2月1日に合併契約書調印式を行いました。

全農パールライスは広域会社として事業展開を進め、現在は14都府県を事業拠点として精米販売などの事業を行っています。一方、岡山パールライスはこれまで岡山県内を中心に精米販売などの事業を行ってきました。

合併により、全農パールライスの事業拠点は15都府県となり、両社の営業ノウハウを融合させることで、岡山パールライスがこれまでに確立した事業基盤へのより一層充実した対応と、広域展開する実需者をはじめとした取引先への対応強化を図ります。

また、製造・物流の効率化といった合併によるシナジー効果とあわせ、さらなる事業強化を図り、生産者所得の向上と営農の安定に貢献することを目指します。

米穀部は、精米販売市場でのパールライス事業の競争力強化に向け、引き続き、県域パールライス卸の再編を進めていきます。

左から全農高尾常務、全農パールライス前田代表取締役社長、岡山パールライス橋本代表取締役社長、全農岡山伍賀県本部長

News!

イチゴ主産９県連・県本部がイチゴフェア開催

国産イチゴのPRと消費拡大図る

園芸部

イチゴ主産地９県の全農県本部・県経済連（宮城・茨城・栃木・静岡・愛知・福岡・佐賀・長崎・熊本）で構成する「いちご主産県情報交換会」は2月5日、澤光青果、東京青果の協力のもと、澤光青果テラスモール湘南店でイチゴフェアを開きました。

いちご主産県情報交換会は、国産イチゴが潤沢に出回る時期に合わせ、９県合同で販促イベントを実施しており、今年で14年目となります。各県を代表する「とちおとめ」「もういっこ」「にこにこベリー」「いばらキッス」「紅ほっぺ」「博多あまおう」「いちごさん」「ゆめのか」「ゆうべに」「恋みのり」に加え、今年は新品種の栃木県産「とちあいか」を準備し、11種類のうち4種を組み合わせた〝いちご食べ比べアソートケース〟を1500円（税抜き）で販売しました。

今年も昨年に引き続き新型コロナウイルス感染防止の観点から、例年のような大規模なイベントは開催できませんでしたが、多くのお客さまの手に取っていただきました。予定より早く完売してしまうほど好評で、国産イチゴのPRと消費拡大につなげることができました。

多くのお客さまが立ち寄ってくれた店頭ブース

フェア用に用意した「いちご食べ比べアソートケース」と各県オリジナルノベルティ

広報部noteで「いちご主産県情報交換会」について紹介しています

News!

昭和女子大学の学生考案メニューで「三浦半島産」の魅力発信

産学連携プロジェクトメニューを限定販売

神奈川県本部

神奈川県本部は三浦市農協、JAよこすか葉山、昭和女子大学と産学連携プロジェクトに取り組んでいます。プロジェクトで学生が考案した三浦半島産食材を使用したメニューが1月19日から25日までの期間、玉川髙島屋S・C内「フーズシティ」の6店舗で限定販売されました。

5年目となるこのプロジェクトでは、栄養士や管理栄養士を目指す学生が、野菜や農業の知識を深めながら、三浦半島産の青首大根や早春キャベツを使ったレシピを考案しました。若年層に対する三浦半島産野菜のPRと消費拡大喚起を目指しています。

プロジェクトに参加した昭和女子大学の学生たちと東神開発㈱、三浦市農協、全農神奈川県本部職員

レシピは約半年間、30人の学生が試行錯誤を重ねて考案しました。発表された60作のうち8作が採用され、店舗が改良を加えて販売しました。

「キャベツとベーコンのミルフィーユ ズコット風」を考案した生活科学部管理栄養学科の小池和佳奈さんは「このレシピは『見た目』と『素材の味を生かす』という点を工夫しました。目を引くような見た目と素材の味を引き立てるシンプルな味付けが特徴です」とこだわりを語りました。

採用された「キャベツとベーコンのミルフィーユ ズコット風」

令和3年度 各事業の主な取り組み

第2回 米穀事業／麦類農産事業／園芸事業

令和3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）。

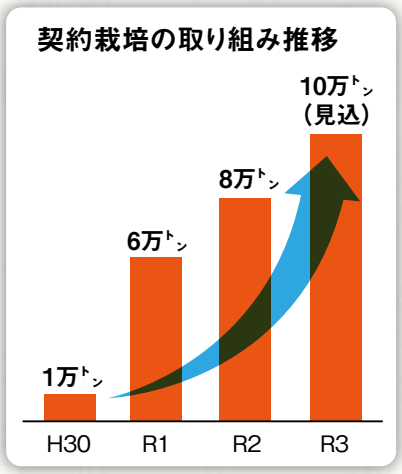
米穀生産集荷対策部・米穀部

「生産提案型事業」への転換

生産者の営農の安定・所得の拡大に向け、業務用実需者からのニーズに応じた契約栽培など、「生産提案型事業」への転換を進めています。

多収品種などの複数年・固定価格での契約などにより、面積当たりでの所得確保を提案しています。生産者・JAから賛同いただいた結果、多収品種を中心として、令和3年産で10万トンの目標を達成する見込みです。

また、種子生産法人との資本提携や実需者も含め関係機関と連携した新品種育成などを通じ、多収品種の安定的な種子確保や開発に向けて取り組んでいます。



品種開発における現地検討会風景

物流改善の取り組み

米穀の輸送力を確保する観点から手荷役を削減するために、フレコン輸送の拡大と全農統一フレコンへの規格集約、および紙袋輸送のパレット化を進めています。将来的には、12年産までに全農統一フレコンへの全国統一と6年産までに紙袋輸送の8割をパレット化することを目指します。中でも全農統一フレコンは、回収・清掃することで複数回利用できる点がSDGsの取り組みとして評価され、本格導入初年度の3年産で約12万枚が導入されており、4年産は25万枚程度の拡大を見込んでいます。

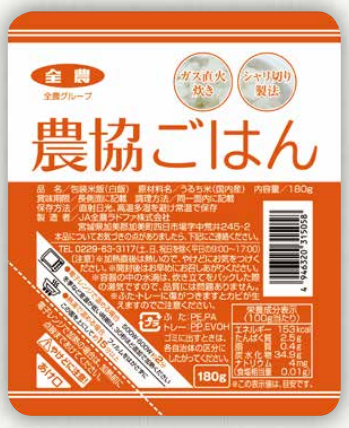
全農パレチゼーションシステムによるパレット保管

全農統一フレコンの保管

パックごはん事業に参入

JA全農ラドファ㈱の全株式のうち約7割を取得し、3年4月1日からパックごはん事業に参入しました。同年7月には、全農グループが展開している「農協シリーズ」の新商品として、「農協ごはん」を新たに販売開始しました。

同社の特徴として、ガス直火炊き、しゃり切りといったお米のおいしさを最大限に引き出す独自製法にこだわっています。おいしいパックごはんをお届けすることで、国産米の消費拡大により一層取り組んでいきます。



「農協ごはん」

麦類農産部

国産大豆・麦の安定供給と販路確保の取り組み

大豆では、単収向上による生産量の安定を目的とし、農研機構と連携して極多収優良新品種の開発に取り組みました。また、本会営農部門と連携し、生産技術確立に向けた栽培試験などの実施により、単収向上優良生産事例作りの実証事業の取り組みを進めています。

国産大豆の収穫の様子

また、昨今注目を集めているプラントベースフード（大豆をはじめとした植物由来の原材料を使用した食品）など、新たな食品用途に対して、営業開発部とも連携しながら国産大豆需要の拡大に取り組んでいます。

麦類では、日清製粉㈱および農研機構と連携し、国産小麦の共同開発を開始しました。目的は製粉業者が使用しやすく国内広域に栽培特性のある汎用性の高い国産小麦の開発で、今後は試験栽培も行います。

園芸部

農家所得向上を目指し園芸事業の課題解決に取り組む

生鮮青果物の販売強化では、卸売市場との取り組み深化の一環として、東京青果㈱と資本業務提携を行いました。また、大阪センターの施設改修に着手するなどJA全農青果センター㈱の機能拡充にも取り組みました。

さらに、大手青果物流通会社の㈱ファーマインドと資本業務提携し、新たな生産・販売スキームの構築や物流面での連携を行いました。

輸入品のシェアが高い加工・業務向け原料の国産比率向上の取り組みとして、令和6年度の冷凍青果物工場の設置に向け久喜準備室が始動し、販売先への事前営業によるニーズの掘り起こしを行いました。今後は具体的な品目選定や、実需者ニーズに基づく生産振興を進めていきます。

生産者の労力軽減や手取り安定化に向けては、広域集出荷施設や直販関連施設の設置を進めており、本年度は、鳥取、岐阜の2カ所で新しい施設が稼働しました。

これらの取り組みを通じ、今後も生産基盤の維持・拡大と生産者手取りの最大化に努めていきます。

野菜広域センター（令和3年4月稼働） 鳥取県本部が県内2JAと共同運営。ブロッコリーの選果・選別による生産者の労力軽減、氷詰め貯蔵による品質保持と安定供給を行う。

プロフェッショナルを追う(6)

くらし支援事業部　品質・表示管理室　伊藤裕明さん、竹内愛美さん
株式会社全農ビジネスサポート　礒﨑夕子さん

安心と信頼を支える品質管理を目指して 商品に込めた想いを反映する食品表示

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。今回は営農・技術センターで働く品質・表示管理のプロに迫ります。

【広報・調査部】

――仕事内容について教えてください。

エーコープマーク品の商品管理が主な業務となります。風味や食感などの比較検討（官能検査）や、品質基準設定と商品仕様書の確認、原材料や栄養成分に基づく食品表示の検討・点検、製造工場の調査対応といった、商品管理に必要なあらゆる業務に対応しています。

また、約1000種類に及ぶエーコープマーク品について、商品仕様や製造工程など膨大な情報量のデータ管理も大事な仕事です。全農独自のデータベースを用い、全農ビジネスサポートと全農の二人三脚で商品管理を支えています。

食品表示の点検作業。資料や過去の表示とも確認

――チームでは食品表示診断士の資格を持つ方が多いと聞きました。

新任職員（社員）がまず勉強するのが食品表示に関する法律です。食品表示法・食品衛生法・JAS法など、関連する法律は多岐にわたります。資格がなければ業務ができないわけではありませんが、法律の把握は商品管理に必須であり、知識の習得と業務への応用力を見極めるために重要な資格です。

また、「食品表示」においては法律に基づく適正な記載だけでなく、その商品の魅力や「何を大切にしているか」を伝えることも重要になります。

お気に入りの商品とともに（左から竹内さん・伊藤さん・礒﨑さん）

――エーコープマーク品の表示ではどのような工夫があるのでしょうか？

例えば原料原産地表示（産地または製造地）は最も使用されている原材料のみ記載すれば法律上はOKですが、エーコープマーク品では上位2位までの原材料中5％以上の重量があれば原産地名を記載しています。また、主原料が国産農畜産物の商品に「国産愛用マーク」を貼付して、「国産原料」を重視したブランドであることを示しています。組合員の立場に立って、パッケージに掲載されているイラストや写真が適しているかなど、細かなチェックもしています。

限られたスペースに、その商品・ブランドに込められた想いをどう反映するか、重要な業務となります。

――膨大な知識を必要とされるうえ、更新も大変ですね。

当室のメンバー全員が日々学び続けることが重要だと考えています。例えば「食品表示」に関する法律は原料原産地やアレルギー、栄養成分など消費者が求める情報が多様化するにつれ、どんどん細かく改定されており、勉強した内容がすぐに役に立たなくなるケースも多くなっています。安心・安全な商品をお届けするためにメンバーで補い合って知識をアップデートし続けていきたいです。

また、食品表示の知識に加えて、原料や製造工程など勉強していくと「どうすればおいしいものに巡り合えるか」が分かってくるので、苦労もありますが、楽しみながら勉強しています。

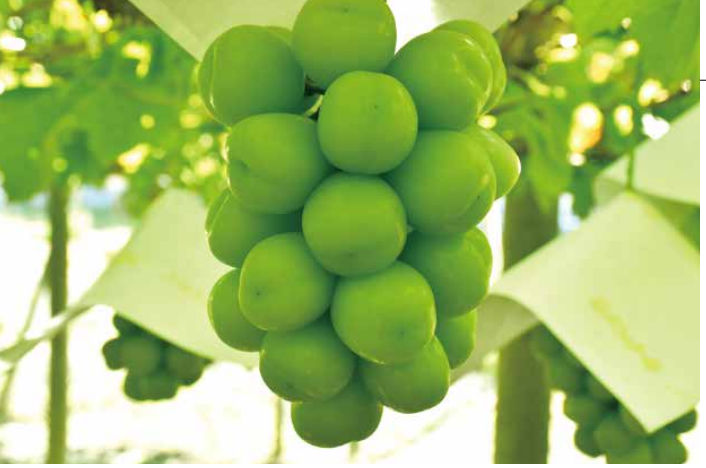
JAズームイン

山梨を代表する果樹の一大産地
安定した果物生産で販売高増加

JAフルーツ山梨（山梨県）

概要	令和4年1月31日現在
正組合員数	7257人
准組合員数	3230人
職員数	365人
販売品取扱高	180億5千万円
購買品取扱高	57億9千万円
貯金残高	1123億1千万円
長期共済保有高	4148億円
主な農産物	桃、ブドウ、スモモ、サクランボ、枯露柿、キウイフルーツ

JAフルーツ山梨は、山梨県の北東部に位置する山梨市・甲州市・笛吹市の一部を管内とするJAです。県下8JA構想の一環として、東山梨地区の10JAが合併し、2001年2月1日に発足しました。


シャインマスカット

農産物の巨大供給基地として期待

管内は、全国的にもまれな落葉果樹日本一、フルーツ王国山梨の中でも果樹の一大産地となっています。県下の果樹生産量の5割近くを占めており、桃やブドウなどを中心に、スモモや柿、サクランボなどを主体に生産しています。立地を生かした桃やブドウの施設栽培や、地域特性による多くの商材と長期にわたる販売が可能な広域的産地形成がなされ、農産物の巨大供給基地として期待されています。

シャインマスカット共選

高品質生産で販売高増加

同JAは、2021年度の販売高が初めて180億円を突破しました。他産地に比べて生育期や収穫期に自然災害が少ないことに加えて、1年を通した生産者のたゆまぬ努力により、安定した果物生産ができ、計画通りの数量を確保することができました。

また、「シャインマスカット」など、市場・仲卸・消費者から引き合いが強い有望品種への改植を推奨したことや、営農指導員が生産者に栽培方針を徹底するよう指導したことが高品質生産につながりました。さらに、JAが統一販売することにより、高単価で市場と取り引きできたことも販売高増加の原動力となりました。

フルーツ直売所八幡店

直売所で旬の青果物を販売

地域住民はもちろん、県外の観光客からも人気が高いフルーツ直売所八幡店・勝沼店には、700人を超える出荷登録者が「国消国産」を合言葉に、採れたて野菜や旬の果物を出荷しています。新鮮な野菜やJAの果物がお得に購入できるため、開店前には長蛇の列ができるほどにぎわいを見せています。売上高も右肩上がりで、両店合わせて5億5千万円となりました。

野菜コーナー

SCHOOL OF ROCK! TOKYO FM JFN 38 STATIONS 23:00〜23:35
JA全農提供FM番組（TOKYO FM／JFN38局）毎週木曜日23:00〜23:06
全農の食の応援団「虹のコンキスタドール」が農業部の部員となり
食と農の魅力を発信します!

JA全農チビリンピック2021
JA全農杯 全国小学生選抜サッカー決勝大会開催

優勝はオオタフットボールクラブ

全農は1月22、23日、神奈川県横浜市の日産スタジアムで「JA全農チビリンピック2021 JA全農杯 全国小学生選抜サッカー決勝大会」を開催しました。全国の地区予選を勝ち上がった14チーム約300人の子どもたちが集結し、熱戦を繰り広げました。

【広報・調査部】

決勝は、オオタフットボールクラブ（中国地区・岡山）が、4-0でジンガ三木スポーツクラブ（関西地区・兵庫）を破り日本一の座をつかみ取りました。入賞チームには副賞として「兵庫県産三田米コシヒカリ」と「黒毛和牛三角バラ・ロース焼き肉用」を、全チームには参加賞として全農グループ協賛各社からの提供品を贈呈しました。

大会アドバイザーとして北澤豪さんを迎え、準決勝・決勝を解説。試合の模様は動画投稿サイトYouTubeで配信中です。全農はこれからも、子どもたちの健康づくりやスポーツ選手の育成をサポートしていきます。

優勝「オオタフットボールクラブ」

準決勝の模様

決勝の模様

試合結果

順位	チーム名	代表地区・県
優勝	オオタフットボールクラブ	中国・岡山
準優勝	ジンガ三木スポーツクラブ	関西・兵庫
3位	三菱養和サッカークラブ巣鴨ジュニア	関東・東京
	ヴィッセル神戸U-12	関西・兵庫

全農Twitter

「全農広報部スポーツ応援」アカウント
https://twitter.com/zennoh_sports

YouTube配信

サッカーキング（決勝）
https://youtu.be/03C-ap4Si_E

日刊スポーツ（準決勝・決勝）
https://youtu.be/lzCRzVQYh-4

賞品提供

全国農協食品㈱、全農パールライス㈱、JA全農青果センター㈱、JA全農たまご㈱、JA全農ミートフーズ㈱、全農チキンフーズ㈱、協同乳業㈱

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全農かながわ

湘南ゴールドは2003年に品種登録された神奈川生まれの新しい柑橘（かんきつ）です。

温暖な海岸沿いで生産されていた「黄金柑（ゴールデンオレンジ）」と「今村温州」から生まれました。黄金柑より一回り大きく、上品な甘さとさわやかな香りが特長です。黄色い果皮は酸味が強そうに見えますが、甘味と酸味のバランスが抜群で、外観と味のギャップも楽しめます。

そのまま食べるのはもちろん、和食、洋食、お菓子などいろいろな料理にも使えます。

【贈答用】湘南ゴールド（2L 12個入り）……3000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

発行／全国農業協同組合連合会　2022年（令和4年）2月21日発行（毎週月曜日発行）
第3385号　編集・発行人／広報・調査部　新妻成一
〒100−6832 東京都千代田区大手町1丁目3番1号JAビル　TEL03（6271）8055

『JA全農トピックス』のツイッターはこちらから

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。