

JA全農ウィークリー

2
面

兵庫県神戸市で「徳島県野菜親子クッキング」開催
(徳島県本部)

5面

株式会社MISOVATION
スタートアップインタビュー

齊藤悠斗さん（広報・調査部）



1杯で1食に必要な栄養素を摂取できる「ミソベーション」
(5面)



営農指導員の「肥料・農薬セールスコンテスト」実施(2面)



徳島県産レンコンの特徴や栄養素などについて徳島県本部職員が説明(2面)

- 2 営農指導員の
「肥料・農薬セールスコンテスト」実施
(富山県本部)
- 3 商談会でバイヤーに
ニッポンエールブランドをPR(営業開発部)
- 2022年度の「フレッシュおかやま」決定
(岡山県本部)
- 4 「静岡県産三ヶ日みかんサワー」新発売
(営業開発部)
- 専門学校生とのコラボメニューを
みのりみのるエスパル仙台店で販売
(全農東北プロジェクト・フードマーケット事業部)
- 6 令和3年度 各事業の主な取り組み(4)
畜産販売事業／畜産生産事業／酪農事業

- 7 JAズームイン(神奈川:JA神奈川つくい)
- 8 「華やかな、春のはじまり。苺フェア」を開催
(フードマーケット事業部・園芸部)
- ウルトラマンのパッケージで
福島県産米の販売拡大(福島県本部)
- JAタウンショップ紹介
JAおおふなと(岩手県)

**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**

「食べよう!あおもりがいいも」
キャンペーン開催(青森県本部)

News!



兵庫県神戸市で「徳島県野菜親子クッキング」開催

徳島県産レンコンを使用した料理を調理

徳島県本部



レンコンについての授業



親子で楽しくレンコンを調理



最初に園芸部大阪事務所の平嶋優皓職員が徳島県産レンコンの特徴や栄養素などについて、クイズを交えて授業を行いました。続いて調理実習では、キッズキッチン協会のインストラクター志賀恒子講師が「れんこんのすりながし汁」「れんこんのサラダ」「れんこんの炒め物」「れんこんスティックフライ」を子どもにも分かりやすく説明し実演した後、親子はそれぞれのキッチンで協力しながら楽しく調理し、試食しました。

料理教室には徳島県のマスコットキャラクター「すだちくん」も登場し、子どもたちの写真撮影やお土産の配布などで教室は大変盛り上がりしました。

徳島県本部は1月29日、徳島県関西本部、神果神戸青果株の協力のもと、兵庫県神戸市の神戸市中央卸売市場の料理教室で「徳島県野菜親子クッキング」を開催しました。10組の親子が参加し、徳島県産のレンコンを使用した料理（4品）の調理方法を学習しました。

News!



営農指導員の「肥料・農薬セールスコンテスト」実施

農家のニーズ、資材コストを意識し提案

富山県本部



表彰された営農指導員の皆さん(前列左から川田彩花さん、戸田敬士さん、福野支店代表の永井亮太さん、後列左から花島充さん、高山璃奈さん、高熊莉歩さん、土田美悠紀さん)

このコンテストは、担い手農家の系統肥料農薬事業への理解と利用率向上を目的とし、今年度初めて実施されました。「肥料の担い手満車直送」「肥料の担い手農家自引き」「農薬の担い手直送規格」という三つの部門を設け、2021年11月から2022年1月末までの期間で、23人の営農指導員が

富山県本部とJAとなみ野は、営農指導員による「肥料・農薬セールスコンテスト」を実施しました。

179件の担い手を訪問しました。

肥料価格高騰などの厳しい情勢の中、農家のニーズ、資材コストを意識した提案で、前年対比29.6%の実績となりました。2月15日には表彰式を開催し、担い手農家に対して特に優秀な提案を行った営農指導員と支店が表彰されました。

営農指導員を代表し、戸田敬士さんから「具体的な目標をもって推進を行うことで、モチベーションが上がり、改めて系統資材に自信を持てた。引き続き栽培管理についても積極的に関わっていきたい」とコメントがありました。優良な資材提案を受けた農家に感謝され、営農指導員全体のレベルアップにもつながった取り組みとなりました。



商談会でバイヤーにニッポンエールブランドをPR

JAグループ国産農畜産物商談会はオンライン開催中

営業開発部

正面に日本地図の展示パネルで各地の原料を使用した商品をPR



新型コロナウイルス感染拡大の影響が広がる中、商談方法もオンラインが増えており、バイヤーと対面し、実際に商品を見せて紹介する機会は貴重です。今回参加した「春季フードコンベンション」は、入場制限や試食専用エリアの設置など、感染対策を徹底して行われました。

営業開発部は全国農協食品と共に日本アクセスの商談会「春季フードコンベンション」の東日本（1月26、27日・西日本（1月20、21日）の両会場に出展し、ニッポンエールブランドをバイヤーに向けてPRしました。

全農グループのブースではニッポンエールのコンセプト「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽん」を表現した日本地図に、各都道府県の原料を使用した商品を展示してPRしました。参加したバイヤーの目的意識は高く、成果につながる有意義な商談を行うことができました。

なお、JAグループ国産農畜産物商談会は、会場開催は中止となりましたが、オンラインで3月末まで開催しており、特別セミナーも公開中です。ぜひ、ご覧ください。

JAグループ
国産農畜産物
商談会はこちら



2022年度の「フレッシュおかやま」決定

岡山県産農産物をPR

岡山県本部



左から現フレッシュおかやま嶋村采音さん、2022年度フレッシュおかやま藤原真衣さん、越智悠葵さん、石原歌乃さん

岡山県本部は、2022年度に県産農産物をPRするキャンペーンスタッフ「フレッシュおかやま」3人を決定しました。フレッシュおかやまは、岡山県産農産物をPRするキャンペーンスタッフで、活動内容は、県産農産物に関わるイベント対応や、スーパーやデパートでの試食提供など多岐にわたります。

また、今年度フレッシュおかやまとして活躍している越智悠葵さん、石原歌乃さんには、引き続きフレッシュおかやまとして活動いただくこととなり、2022年度はこの3人で活動をしていくことになりました。

岡山県本部は、岡山県への熱い思いを持ったフレッシュおかやま3人と一緒に、来年度も県産農産物のPRに努め、消費拡大につなげていきたいと考えています。



2021年度の活動写真（県知事への桃贈呈）

News!



「静岡県産三ヶ日みかんサワー」新発売

静岡・東海エリアのセブン-イレブンで販売

営業開発部



静岡県浜松市北区の三ヶ日町地区では日照量の恩恵を最大限生かすため、日当たりの良い南側斜面にミカン園が広がっています。また、三ヶ日町の土は石ガラが多い反面、水はけが良く、味が濃厚になります。その三ヶ日みかんの果汁を15%使用、アルコール度数を3%とし、独特のコクを生かした味わいに仕上げました。

この商品は、果皮表面の傷などによって青果として市場流通に適さない三ヶ日みかんを加工用として使用することで、生産者の所得安定につながりたいという思いで開発しました。三ヶ日みかんの良さを生かし、サワーとして商品化することで、甘さと独特のコクを引き出しています。

静岡・東海エリアのセブン-イレブン約2200店で販売しています。また、セブン&アイグループのヨーク、シエルガーデンの一部店舗での販売も予定しています。

※店舗により、取り扱いのない場合があります。

全農は、JAみっかび、国分グループ本社(株)と「静岡県産三ヶ日みかんサワー」を共同開発しました。神奈川柑橘果工(株)で製造し、3月2日から発売しています。

News!



専門学校生とのコラボメニューをみのりみのるエスパル仙台店で販売

東北産食材を使い、学生が柔軟な発想で考案

全農東北プロジェクト・フードマーケット事業部



専門学校生たちが考案したメニュー



商品開発した生徒たち

この企画では、全農東北プロジェクトと仙台スイーツ&カフェ専門学校が連携し、同校の生徒(2年生)が国産農畜産物の安定供給の仕組みや東北産食材の特徴・おいしさについて学んだ上で、オリジナルメニューを開発しています。

全農東北プロジェクトでは3月13日まで、宮城県内の直営飲食店舗「みのりカフェエスパル仙台店」「グリルみのるエスパル仙台店」で「仙台スイーツ&カフェ専門学校」とのコラボレーション企画を開催しています。

4品が選ばれました。東北の多くの農畜産物のおいさと生徒のアイデアが詰まったメニューを期間・数量限定で販売中です。

販売期間: 2月25日(金)~3月13日(日)

店舗: みのりカフェエスパル仙台店 / グリルみのるエスパル仙台店

店舗詳細はこちら



みそ汁で予防医療の推進と日本食文化の継承を 株式会社MISOVATION 代表取締役 斉藤悠斗さん

完全食のみそ汁で予防医療にイノベーションを起こしたい——。そんな思いから「株式会社MISOVATION（ミソベーション）」を立ち上げ、予防医療の推進と日本食文化の継承を目指す斉藤悠斗代表取締役に話を聞きました。

【広報・調査部】

みそ汁に着目した理由は？

以前から「日本で予防医療を当たり前に前化したい」という思いがありました。「完全食」

に興味があり、みそ汁は栄養面から見ても完全食として面白いんじゃないかと考えました。また、大学時代に栄養科学科で「うまみ」について研究していたので個人的にも興味を持てるなと。手軽さ、おいしさ、栄養価を考えて、1杯で1食に必要な栄養素を摂取できる「ミソベーション」という商品が生まれました。

特徴を教えてください。

自分自身、みそ汁は好きで

すが、この事業をやるまで作ったことはありませんでした。そんな人にも手軽に食べてもらえるよう、味と栄養価を意識しています。

野菜は栄養バランスを考えると8種類使用していますが、加熱に弱い栄養素もあるので、栄養素をキープするために下処理後に瞬間冷凍しています。冷凍することで野菜の持つ食感やフレッシュさを残すことができます。そして飽きずに続けられるよう、日本各地のみそ数種類を月替わりで使用しています。エンタメ要素もありますが、日本のみそ文化や歴史、各地のみそ蔵の技術や思いなども伝え

たいと思っています。

JAアクセラレーターで取り組んだことは？

全農ビジネスサポートが発売した大豆発酵食品「発酵そみファ」との出合いがありました。みそは栄養価が高いけれど、たくさん使うと塩分量も高くなってしまう。塩分ゼロのそみファをブレンドすることで、塩分量を抑えつつ栄養価を高めることができ、マイルドな味わいになります。

採用しているみそでもJA丹波さきやまの「丹波黒みそ」など、JAを通じて開拓したものもあります。他にも日本各地の野菜やみそを知ってもらおうとプロジェクトを立ち上げ、福井県のトマト「越のルビー」や、熊本県のピーツを使ったみそ汁をクラウドファンディングで展開しました。

今後の展望を聞かせてください。

使用している冷凍野菜の国産比率を高めていきたい。国産冷凍野菜の流通が少なく、自社工場で冷凍加工する場合もありますが原価が上がってしまいます。冷凍野菜の規格を持つている産地があれば、ぜひ採用を検討したいです。

ミソベーションは立ち上げて間もないブランドなので、まずは日本で認知してもらい、みそ汁を食べる習慣を定着させていきたいです。いずれはヨーロッパやアメリカなど、日本と同様に飽食の課題を抱えている国に提案したい。そして健康になるだけではなく、日本のみそ文化が国内でも海外でも盛り上がり、結果的にみそ産業の発展につながり日本のみそ蔵にも還元できるように、そんな循環型ビジネスを目指して、一歩ずつやっていきたいです。



栄養士でもある斉藤代表取締役



耐熱容器に移し、電子レンジで温めるだけという手軽さもポイント



厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」に基づき、特に現代人が不足しやすい栄養素を満たすようにレシピを開発

（株）MISOVATIONの
サイトはこちら



令和3年度 各事業の主な取り組み

第4回

畜産販売事業／畜産生産事業／酪農事業

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)。

畜産総合対策部

重要家畜疾病に対する
JAグループの
取り組み事例

を与えています。畜産総合対策部では、重要家畜疾病が発生した際、関係部署と連携し迅速な情報収集・提供に努めています。

近年、豚熱(CSF)や高病原性鳥インフルエンザがかつてない規模で発生し、畜産農家の経営に甚大な被害

令和元年度に全国8連で

の発生予

防・感染

拡大防止・

発生農場の

経営再建

支援、アフ

リカ豚熱

(ASF)

の発生予防

に取り組ん

だ結果、こ

れまでの支

援の総額は

1億566

7万円とな

りました。

畜産生産部

全農上士幌種豚育種
研究室の新育成豚舎が
稼働開始

全農上士幌種豚育種研究室はハイコップ豚事業における育種改良の中心として高い発育能力、高い肉質、優れた繁殖能力を有する種豚の開発に取り組んできました。令和3年1月から新しい育成豚舎が稼働を開始し、飼養可能頭数が従来の約2倍と大幅に増加しまし

た。飼養規模が拡大したことで豚の育種改良速度を向上させ、従来よりも短い期間で優れた性能を持つ種豚を生産者に供給できるようになりました。

飼料価格の高騰や、生産農場における豚熱の発生など国内養豚を取り巻く環境は非常に厳しい状況ですが、逆風の中にあっても生産者の所得向上につながるように「高品質な豚肉を低コストで生産できる種豚」の開発に努めます。

酪農部

アイデアを出し合い、
新たな取り組みに
チャレンジ

新型コロナウイルス感染拡大の影響などで厳しい需給環境の下、日々生乳の需給調整を行うとともに、過剰になった脱脂粉乳やバターの販売拡大、クリームなどの輸出拡大にも取り組みました。

処理不可能乳の発生が懸念された年末年始には、業界一丸での酪農理解醸成・消費拡大の取り組みの輪の

拡大で、処理不可能乳を回避することができました。

その中で、酪農部は牛乳を50%以上使用した「ミルク

ティー」の開発にチャレンジしました。ミルクティーは

HPやインターネット交流サイト(SNS)などで反響

を呼び、多くのメディアに取り上げられました。



ツイッターで2・5万件的「いいね」がつき、反響が大きかった「ミルクティー」

ミルクティーの
商品情報



また、新たに協同乳業と連携し「オンライン牧場体験」を開催するなど、コロナ禍でも酪農家、学生、消費者がつながる取り組みにもチャレンジしました。



事前に牛の餌を参加者に送付するなど、工夫を凝らして行われたオンライン牧場体験。講師の山岸さん親子

JAグループ CSF・ASF対策協議会の支援内容

項目	支援内容	支援(例)
配布型事業	手引書・プレート・啓発ポスターなどの配布	手引書・プレート・啓発ポスターなどの配布
	JA本支店等用の衛生マットの配布	
助成型事業	動力噴霧器などの購入助成	衛生管理強化に必要な資材の導入助成
	研修会開催助成・狩猟免許新規取得助成など	動力噴霧器 石灰散布機 資材受取用簡易倉庫
	被災農家の種豚再導入助成	



発泡性にがり酒「HARUHIME(はるひめ)」



多くの来客でにぎわう「あぐりんずつくい」のイベント風景

JA神奈川つくいは、東京都、山梨県との境に位置する旧津久井郡(相模原市緑区の一部)を事業区域に活動しています。ほぼ全域を山地が占めており、大粒で強い甘みとコクが特徴の「津久井在来大豆」や茶、ブルーベリーが特産品です。

アイデア満載 地域と連携し6次産業化 商品を開発販売

当JAでは津久井で採れた作物を6次産業化商品と

合併を経て地域名がなくなり、さらに少子高齢化が進む中、津久井の農業・郷土性を示す「つくい農業」の再生・継承に取り組んでいます。

当JAでは津久井で採れた作物を6次産業化商品として積極的に開発し、さらなる消費拡大、産地の認知度向上を図っています。

その一つとして、地場産の「はるみ」米を原材料とした発泡性にがり酒「HARUHIME」を2021年6月から販売しています。本商品のラベルは、相模女子大学で地域の活性化に向けた活動を行っている学生がデザインしました。累計販売本数は3600本に上り、ふるさと納税の返礼品としても好評です。

他にも県銘柄豚「やまゆりポーク」を使ったメンチカツ「つまくてごメンチ」、地元で採れたお茶を使用した入浴料「つくいのお茶の湯」など、趣向を凝らした商品が開発されています。

これまでも、これからも 地域の農業と住民の ための「場」として

2013年10月にオープンした農畜産物直売所「あぐりんずつくい」では、地場産農畜産物を販売し、農業者の所得向上を目指しています。農業者の販売拠点であること

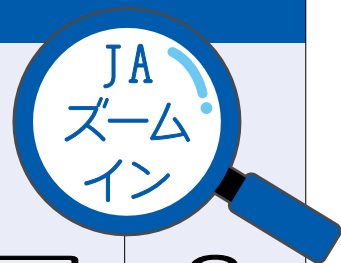


地元小学校の児童による農産物の販売

はもちろん、農業の情報発信拠点、地域住民の憩いの場として機能することも目指しています。

JAまつりや周年祭のイベントは盛大に開催します。イベント時は野菜や農業資材などの特別価格販売、特設ステージでの催し物などを行い、特ににぎわいを見せています。食育活動の一環として、地元小学校の学校農園で採れた野菜を児童が販売する際は、子どもたちの大きな声でより活気づきます(この数年は新型コロナウイルスの影響で児童による販売は制限されています)。

子どもから大人まで食と農のつながりの息吹を感じられる直売所へ、これからも挑戦を続けていきます。



6次産業化商品の開発、農畜産物直売所から 「つくい農業」の再生・継承に取り組む

JA神奈川つくい (神奈川県)



概要		令和3年2月28日現在
正組合員数	2979人	
准組合員数	8204人	
職員数	225人	
販売品取扱高	3億7千万円	
購買品取扱高	6億2千万円	
貯金残高	1387億6千万円	
長期共済保有高	3044億2千万円	
主な農産物	津久井在来大豆、茶、ブルーベリー	



「華やかな、春のはじまり。苺フェア」を開催

6産地7品種のブランドイチゴが登場

全農は全国の「みのりみのる店舗」10店舗で3月7~21日の間、イチゴ主産県とのコラボレーション企画「華やかな、春のはじまり。苺フェア」を開催します。

昨年大好評だった同企画を、今年は産地・店舗を拡大して開催します。今回のフェアでは、高い人気を誇る6産地7品種のブランドイチゴを、店舗ごと

に趣向を凝らしたスイーツやドリンクメニューで提供します。

お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

メニュー提供概要

期 間 2022年3月7日(月)~3月21日(月・祝)

実施店舗
(10店舗)

みのりダイニング札幌店(提供品種: 栃木県産とちあいか)
みのりカフェエスパル仙台店(提供品種: 宮城県産もういっこ)
グリルみのりエスパル仙台店(提供品種: 宮城県産もういっこ)
みのりカフェ三越銀座店(提供品種: 茨城県産いばらキッス)
みのり食堂三越銀座店(提供品種: 栃木県産とちあいか)

みのりカフェエキエ広島店(提供品種: 福岡県産博多あまおう)
みのりカフェ福岡バルコ店(提供品種: 福岡県産博多あまおう)
みのりカフェミュブラザ博多店(提供品種: 福岡県産博多あまおう)
みのりカフェ季楽コムボックス佐賀駅前店(提供品種: 佐賀県産いちごさん)
みのり食堂アミュブラザくまもと店(提供品種: 熊本県産恋みのり・ゆうべに)

共催: いちご主産県情報交換会



いちごパフェ(みのりダイニング札幌店)

店舗情報は
こちら



ウルトラマンのパッケージで福島県産米の販売拡大

新たにパックごはんと精米を商品化

JAパールライン福島(株)は1月、ウルトラマンをパッケージにデザインした福島県須賀川市岩瀬地区産コシヒカリ「岩瀬清流米」のパックごはんを商品化しました。

【福島県本部】

同社の精米工場がある須賀川市が、ウルトラマンの生みの親・円谷英二監督の出身地であることにちなみ、商品化が実現しました。

パックごはんは、全農のグループ会社であるJA全農ラドファ(株)の協力のもと製造しました。こだわりのガス直火炊き・シャリ切り製法にて、ふっくらつややかで

おいしいごはんに仕上がりました。精米は、須賀川工場で産地精米しています。両商品とも、JAタウン・一部の県内スーパーで販売しています。

今後も、今回のような新たな取り組みにチャレンジし、福島県産米の販売拡大に一層取り組んでいきます。



©円谷プロ



©円谷プロ



JAおおふなと

「たかたのゆめ」は、東日本大震災で壊滅的な被害を受けた岩手県陸前高田市の農業の復興を目指し、米農家が心を込めて育てあげた新しいオリジナルブランド米です。大粒でつややかな見た目ともちりとした食感、ほんのりした甘みが特長です。炊きたてはもちろん、冷めても食味が落ちにくいので、お弁当やおにぎりにもおすすめです。

「陸前高田の水田でもう一度お米を作りたい。夢と希望をのせたお米になってほしい」という願いを込めて名付けられた「たかたのゆめ」をぜひお試しください。



【陸前高田市産】たかたのゆめ 5kg
.....4230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



『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。