

全農は創立50周年

生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋に “なくてはならない全農”へ

経営管理委員会会長
菅野 幸雄



令和4年3月30日、全農は創立50周年を迎えます。

この日を迎えることができ
ましたのは、ひとえに組合員・
会員の皆さまをはじめ、お取引
先・関係先の皆さまからのご支
援とご協力によるものと、厚く
お礼申し上げます。

本会は昭和47年に全購連と全

販連の合併により誕生いたしま
した。50年の道のりの中で幾多
の試練に直面しましたが、組合
員の皆さまの声に應えるため
に一歩一歩あゆみを進め、現在、
本所・32都府県本部・131子
会社・子法人などを日本全国・
世界各地に展開する全農グルー
プとして、日本農業の発展のた
め日々挑戦を続けております。

そして、この節目の年に本会
は新たな「中期3か年計画」をス
タートさせ、次の時代に向けた第
一步を踏み出します。コロナによ
る行動変容、国内人口の減少と
高齢化、世界人口の増加やさら
なるグローバル化、デジタル化、
脱炭素化など事業を取り巻く環
境は大きく変化しており、JA

グループ経済事業の強化に向け、
本会の果たすべき役割はますます
重要性を増しております。

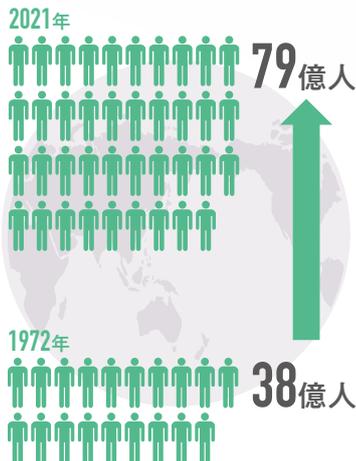
こうした事業環境の変化に対
応し、次の50年も経営理念にあ
ります「生産者と消費者を安心
で結ぶ懸け橋」として、持続可能
な農業と食の提供のために、皆
さまにとってなくてはならない
全農であり続けられるよう
精いっぱい努めてまいります。

そのために、現場の声に耳を
傾け、JAグループ内外との連
携を強化し、本会の機能をさら
に発揮してまいれる所存ですの
で、今後とも変わらぬご指導と
一層のご鞭撻を賜りますよう何
卒よろしくお願い申し上げます。

50年でどのように変化したか？

世界の人口

出典:国連「世界人口推計」



日本の農業

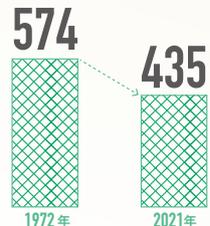
農業に携わる人 (万人)

出典:農林水産省
「農業センサス」、
「農業構造動態調査」



田畑の面積 (万ha)

出典:農林水産省
「耕地及び作付
面積統計」



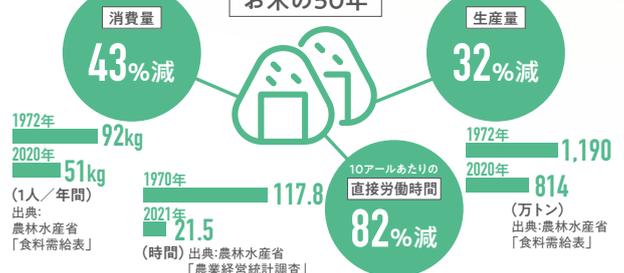
食料自給率

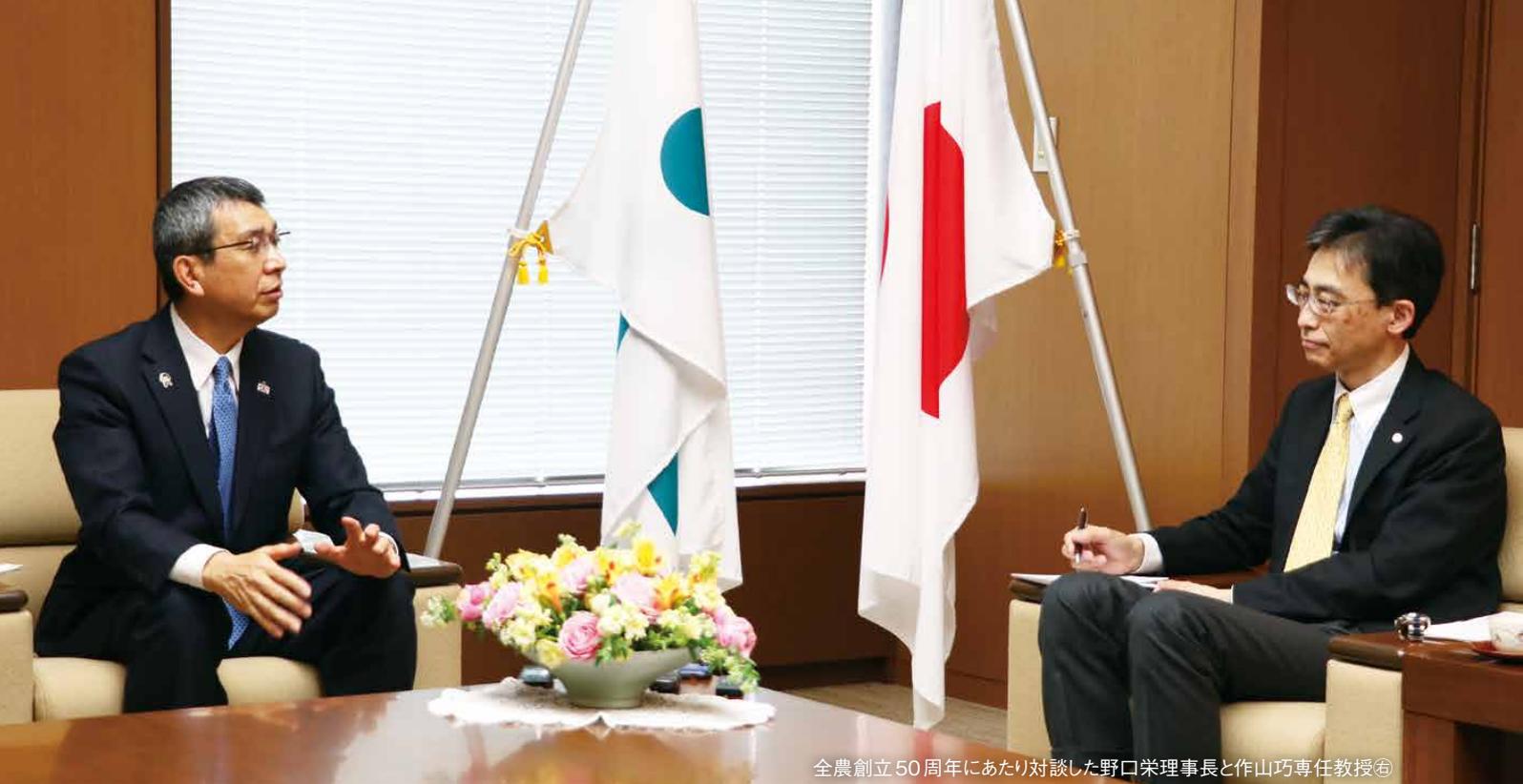
(供給熱量ベース)

出典:農林水産省「食料需給表」



お米の50年





全農創立50周年にあたり対談した野口栄理事長と作山巧専任教授⑥

50周年対談

なくてはならない全農へ これからの50年も挑戦

野口 栄 代表理事理事長

作山 巧 明治大学農学部
食料環境政策学科専任教授

全農創立50周年にあたり、代表理事理事長の野口栄が、明治大学農学部食料環境政策学科の作山巧専任教授と対談しました。
(本対談のフルバージョンは3月30日発行のJACOM農業協同組合新聞ならびに同Webでご覧いただけます)

作山巧氏 全農が創立50年を迎えました。どのように受け止めていらっしゃるのでしょうか？

**挑戦し続けてきた歴史
次代につなげるべく加速**

野口栄理事長 この50年は国内外の経済環境、食と農を取り巻く環境にも大きな変化がありました。その時々、自然災害や事業環境に対応するべく挑戦し続けてきた歴史だったと思います。これまで全農の50年を支えてくださった諸先輩方、ご指導いただいた関係者の皆さま、そしてなによりJAグループならびに組合員の皆さま、消費者の皆さまに心より感謝を申し上げます。今の世代はこの挑戦の歴史をしっかりと受け止め、次世代につなげるべく加速していかなければならないと考えています。

作山氏 設立当時、当時の経営陣が六つの目標※を定めたとお聞きしています。こちらの進捗状況と、ど

のように評価されているかお聞きできますか？

※全農設立時の6つの目標

- ① 生産販売一貫体制を確立し、総合的の事業推進を行う。
- ② 都市に対する販売力を一層強化する。
- ③ 生活活動を飛躍的に発展させる。
- ④ 系統を一貫する物流システムをつくりあげる。
- ⑤ 加工事業への進出を含めた新事業分野、事業方式を開拓する。
- ⑥ 企画・調査・情報の機能を拡充強化する。

**先見性ある設立時の目標
引き続き取り組みを強化**

野口理事長 50年前に定められた目標ですが現在の課題にもつながる、大変に先見性のある目標です。

(4面に続く)

生産販売一貫体制は現在その完成に向けて取り組んでいるところ。これまでの生産資材などの購買と米・園芸・畜産などの販売という事業の切り分けではなく、耕種・畜産といった品目別の購買から販売まで一貫したバリューチェーンで事業を捉えており、例えば実需者のニーズに基づく産地へ提案を行うなど、その完成に近づけるべく次期中期計画でも取り組みます。

都市に対する販売力強化については、アライアンス戦略が有効です。スローリ様やファミリーマート様との資本提携に始まり、生協様やその他チェーンストア、コンビニエンスストア様との協業拡大により実現しつつあります。

生活活動の発展については、地方人口の減少などの問題もあり、本会グループだけで解決できる課題でなくなりつつあります。地域生活のインフラとしてAコープなどの生活店舗やSS、それらの維持が難しい場所では移動購買車やコンテナ式給油所などでサービスを維持する取り組みを進めています。

作山巧専任教授



ます。

一貫した物流システムについては、JAを超えた県域、県域を越えた産地・消費地での農産物物流などに取り組んでいます。また農機や肥料農薬の配送センターなどの資材物流も整備してきています。

加工事業への進出を含めた新事業分野・事業方式ですが、昨今の即食・簡便化ニーズの高まりに対応して、食肉販売会社での包装肉加工や総菜事業の拡大、パックごはん事業への参入などに取り組んでいます。

企画調査情報機能の拡充において、代表例はJA経済事

業改革への支援でしょう。収支改善メニューの提案と実践を行い、成功事例の横展開などに取り組んでいます。

いずれの事業も時代の変化に対応して取り組んできたものと評価します。ただしこれからも事業環境の変化はもつと大きく、かつスピードが速くなると予測します。これらの目標への対応は終わることはありませんので引き続き取り組みを強化してまいります。

自己改革に一定の成果 事業強化さらに継続

作山氏 規制改革推進会議の提言に基づき2017年から取り組んでいる自己改革の進捗とその評価について教えてください。

野口理事長 直接・買取販売の拡大や資材価格の低減など、それぞれの課題で自己改革に取り組んでまいりました。例を申しあげますと、肥料の銘柄集約や農薬の大型規格によるコスト低減や、共同購入大型トラクターの取り組みです。さらに現在、中型の共同購入トラク

ターに取り組んでおります。

自己改革の取り組みについて、一定の評価を受けたものと受け止めていますが、次期中期計画でも自己改革による事業強化を継続して取り組んでいく考えです。

作山氏 ウクライナ情勢などを受けて最近の国際マーケットでの資材価格高騰が、これまでの自己改革の取組効果を打ち消しています。

野口理事長 飼料穀物、肥料、燃料まで、およそ農業生産に関わる全ての資材の価格がかつてない勢いで高騰しています。また、原料確保を含めた、資材の安定供給が大きな課題と

なっています。本会は原料調達

国の変更・多元化などにより安定確保・安定供給に取り組み、例年並みの製品供給数量を確保することができています。これまでの自己改革が、現在の対応につながっていると評価できます。

作山氏 最後に、組合員、消費者へのメッセージと、次の50年に向けた決意表明をお願いします。

野口理事長 まずは50年間、皆さまに本会の事業をご支援いただきましたこと、心より感謝申しあげます。そして、これからの50年も挑戦を続け、「持続可能な日本の農業と食の提供のため、なくてはならない全農であり続ける」ことで、皆さまの営農と生活に貢献し、より良い未来を築いてまいりたいと思います。引き続き変わらぬご支援よろしくお願いいたします。

JACOMでの
対談フルバージョン
はこちら



野口栄理事長





魅力あふれる愛媛の農畜産物をTV番組でPR

おいしい「えひめ」をいただきまーす！」展開

愛媛県本部

愛媛県本部は愛媛県と連携し、令和3年8月からTV番組「えひめ」をいただきまーす！」を放映しました。

番組は8月～2月までの期間、全5回を南海放送で放映。愛媛県本部が展開する「えひめの食」企画の一環として、愛媛県産農畜産物のファンづくりや、食材・店舗・料理への関心度向上、購入意欲促進を図り、さらなる消費拡大につなげることを目的に実施しました。

番組では、愛媛のおいしいものに焦点を当て、旬を迎える食材のおいしさや生産者の思いなどを発信。直近2月では、愛媛の人気かんきつ「甘平」や「せとか」、イチゴ「紅い雫」の魅力を紹介しました。

また、YouTubeや「えひめの食」インスタグラム、ホームページなども連動し、県産農畜産物の魅力を発信しました。過去の放送分は左の二次元コードから視聴できます。ぜひご視聴ください。



園地からおいしい「えひめの食」を紹介

えひめ農フード推進機構・JA全農えひめ presents



過去の放送分はこちら



「家庭内でのプチ贅沢」ニーズに常陸牛

テレビのお取り寄せグルメ番組で有名シェフ監修の頒布会

茨城県本部

茨城県本部は、「家庭内でのプチ贅沢」のニーズに対する商品提案として、テレビ東京のお取り寄せグルメサービス番組「虎ノ門市場」で、有名シェフ監修による常陸牛頒布会の企画を実施しています。

茨城県本部は茨城県常陸牛振興協会と連携し、虎ノ門市場と「ラ・ロシェル南青山川島孝監修『常陸牛』贅沢グルメ6回コース」を企画、2月15日から放送を始めた。

新型コロナウイルス感染拡大により外食需要が大きく減少している一方、内食需要の高まりにより家庭消費を盛り上げる提案が鍵と

新型コロナウイルス感染拡大により外食需要が大きく減少している一方、内食需要の高まりにより家庭消費を盛り上げる提案が鍵と

なっています。今回の企画では、テレビ番組「虎ノ門市場 毎日、幸せごはん」で生産背景を伝えることで消費者に安心感を与えるとともに、有名シェフの監修により常陸牛の魅力を最大化することで提供価値を高め内食ニーズの取り込みを図ります。「常陸牛とシェフ監修のソースとお惣菜」3品とシェフ直伝のおすすめレシピを毎月お届けします。



詳しくはこちら



産地応援「春のグルメフェア」へ参画

貨客混載物流を活用し県産食材を首都圏へ

岩手県本部



提供する「岩手純情バーガー」

フェアについては
こちら



このフェアは、三菱地所㈱と農林中央金庫の「大丸有SDGs AC T5実行委員会」が、地域経済と首都圏飲食店舗の活性化を目的に開催しています。「貨客混載」など環境に配慮した物流を活用して首都圏飲食店舗へ供給し、各飲食店舗で特別メニューとして提供しています。

岩手県本部は、令和2年8月からJR盛岡駅発東京方面行の高速バス「いわちく」の商品の小ロット販売に取り組んでいます。このフェアでは、いわちくの「純純ハンバーグ」や県産米などを10店舗で提供していただいています。

岩手県本部は4月24日まで、「春のグルメフェア」へ参画し、東京丸の内・大手町の飲食店で岩手県産食材を使用したメニューを提供しています。

「“完熟”松戸の苺」ライブコマース初開催

JAタウン人気商品をInstagramでライブ配信

千葉県本部

ライブコマースの様子



千葉県本部は今後とも関係機関と連携し、県産農畜産物のより一層の認知度向上と消費拡大に取り組みで行きます。

紹介した「完熟」松戸の苺は、全農の産地直送通販サイトJAタウン「愛情いちばん館」の早春の人気商品です。「JAとうかつ中央小金いちご研究会」の湯浅清さんが栽培方法や品種の特長を紹介し、ライブ配信中に視聴者から寄せられた質問にリアルタイムで答えながらイチゴの魅力を伝えました。JAタウンのTwitterでも開催を告知しました。

千葉県本部は、JAとうかつ中央と連携し、松戸の完熟イチゴ「やよいひめ」「女峰」を紹介・販売するライブコマースを2月15日に行いました。

「#MK3」(マジでコメ食う3秒前)実施中

皆さんの「#MK3」をSNSで募集中

米穀生産集荷対策部

料理研究家のリュウジさん開発「合法たまご」



「#MK3」
特設WEBサイト
(詳しくはこちらから)

SNSでMK3動画投稿キャンペーンを実施していますので、ご参加ください。

全農は、「コメ余りを解消すべく、Twitter・TikTokなどのSNSやWEB広告を活用して、国産米の消費促進企画「#MK3」(マジでコメ食う3秒前)を3月23日から展開しています。

米の消費が期待される10〜30代をターゲットとして、「マジでコメが食いたくなる1杯」全21種類を動画化、SNS・WEB広告、特設サイトで公開しています。

また、MK3公式アンバサダーとして料理研究家のリュウジさんがMK3なレシピを開発、声優の鬼頭明里さんが動画のアテレコに挑戦しています。

全農は、「コメ余りを解消すべく、Twitter・TikTokなどのSNSやWEB広告を活用して、国産米の消費促進企画「#MK3」(マジでコメ食う3秒前)を3月23日から展開しています。



地域の魅力を農家とともに発信

愛される施設を目指して

JAぎふは、平成20年に「信頼・安心・健全・人材・貢献・挑戦」の経営理念のもと、岐阜地域6JAが合併し、誕生しました。食の安全と地域の環境保護



にぎわい拠点施設「山県ばすけっと」店舗外観

に軸足を置いた地域営農振興の実践、健全で強靱な経営の確立、組合員をはじめ地域社会から必要とされるJAを目指しています。

**若者を呼び込む施設運営
農業振興と地域振興の架け橋**

同JAは新たな挑戦として、令和3年7月に岐阜県の魅力あふれる農畜産物や加工品、飲食メニューな



「いちごチョコまるけ」をフォトスポットで撮影

どを豊富にそろえたにぎわい拠点施設「山県ばすけっと」を山県市にオープンしました。同市をはじめ、県内の特産を使った加工品を約1500点取り扱うほか、県内JA初の直営ダイニング「山県ごはん」を併設しています。

同施設は「人とひとを山県のおいしさでつなげたい」地域の魅力を農家とともに



いちごのフレンチトーストを食べる女性客

JAぎふ (岐阜県)



概要	令和3年3月31日現在
正組合員数	4万808人
准組合員数	5万9418人
職員数	1034人
販売品取扱高	81億5千万円
購買品取扱高	58億7千万円
貯金残高	1兆483億6千万円
長期共済保有高	1兆9281億円
主な農畜産物	米、エダマメ、ニンジン、ホウレンソウ、ダイコン、イチゴ、柿、栗

に「を」をテーマに、農業振興と地域振興の架け橋となる情報発信基地としての役割を目指しています。

20代女性をターゲットにインスタ映えする飲食メニューやフォトスポットを設け、SNSでの拡散効果を狙い、多くの若者が来店するように取り組んでいます。オープンしてからは、写真映えする飲食メニューの投稿やスイーツを片手にフォトスポットで撮影した画像がSNSにアップされるなど、話題の施設になっています。

農家と若いスタッフが一緒に商品開発イベント開催

スタッフの平均年齢は約30歳。若いスタッフの発想力



農家と地元企業と「山県ばすけっと」で商品化した人気のオリジナルプリン

やアイデアと、同市の農産物の特徴を熟知している農家の知識や伝統を融合させたオリジナル商品、イベントなどを定期的に行うため、農家に出向き対話をすることでさまざまなヒントももらっています。

農産物を販売・加工する同施設と農家が「食」と「農」を通じて地域を活性化し、愛される施設に発展するよう取り組んでいます。

みえ応援 ポケモン「ミジュマル」とのコラボ商品発売

「ポケモンローカルActs」の取り組みを活用

三重県本部は、三重県と株ポケモン(東京都)の包括連携協定に基づく県産品振興の一環として、「三重県×ミジュマル」コラボパッケージの県産米「結びの神」と伊勢茶商品を発売しました。【三重県本部】

同協定は2021年12月、地域とポケモンの魅力を発信する「ポケモンローカルActs」の取り組みを活用し、三重県の活性化に連携・協力して取り組むことを目的に締結されました。ゲーム「ポケットモンスター」シリーズに登場するポケモン「ミジュマル」が「みえ応援ポケモン」に就任し、さまざまな取り組みで

三重県を盛り上げます。

結びの神は三重県で開発されたブランド米で、米粒がしっかりといてべたつきが少なく、冷めてもおいしいお米です。また伊勢茶は、三重県で生産されるお茶の統一ブランド名で、葉肉が厚く、味・香りともに濃いという特徴があります。



ISECHA ティーバッグ ミジュマル Ver.

BG無洗米結びの神

Supported by **みえ応援ポケモン** ©Pokémon, © Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK Inc. ポケットモンスター・ポケモン・Pokémonは任天堂・クリエーション・ゲーム・フリークの登録商標です。

「三重県×ミジュマル」コラボパッケージの商品

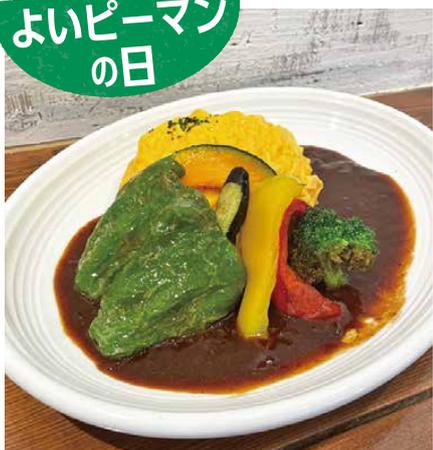
購入はこちら
JAタウン
「三重の味自慢」



三重県本部は、本コラボ商品の販売を通じ、県産農産物のブランド力強化と消費拡大を図っていきます。

4月9日は
よいピーマンの日

全農直営飲食店舗8店舗で「がんばる国産ピーマンフェア」開催



ピーマン入り旬野菜とふわとろデミオムライス
(みのりカフェ福岡パルコ店)

全農は4月10日まで、全国の直営飲食店舗(8店舗)で国産ピーマンを使用した「がんばる国産ピーマン」フェアを開催しています。

【フードマーケット事業部】

ピーマン主要産地(茨城県、高知県、宮崎県、鹿児島県)のJAグループが組織する「がんばる国産ピーマンプロジェクト」は、出荷量が増える4月により多くの人にピーマンを食べてもらうことを目的として、4月9日を「よいピーマンの日」と制定し消費拡大に取り組んでいます。

今回のフェアでは、ピーマンのおいしさが引き立つ趣向を凝らしたメニューを各店舗で提供しています。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 令和4年3月22日(火)~4月10日(日)

実施店舗 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/みのりカフェ三越銀座店/みのる食堂三越銀座店/みのる食堂エキエ広島店/みのりカフェ福岡パルコ店/みのりカフェアミュプラザ博多店/カフェ&ダイニングみのりみのるアミュプラザ大分店

Webサイト
はこちら



店舗詳細
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

JAあしきた

熊本県JAあしきたブランドの「サラたまちゃん」は、化学農薬・化学肥料の使用をできる限り抑えて栽培したタマネギです。みずみずしく辛みが少ないため、水にさらさずにそのまま生で食べることができます。

サラたまちゃんと相性抜群の和風ドレッシングも1本お付けしますので、「サラたまちゃん」のサラダを楽しんでみてはいかがでしょうか。

また熱を加えるとさらに甘みが増すため、生食だけでなく、煮物や炒め物にもおすすめです。



切り玉サラたまちゃん 5kg(和風ドレッシング付き)……2180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

