

News!



新たな門出を迎えた新入職員

令和4年度入会式

総務人事部

本所の入会式で辞令書を受ける
新規採用職員



全農は4月1日、令和4年度入会式を行いました。新規採用職員287人が新たに加わりました。

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、都府県本部採用者は各本部で、本所採用者は一橋講堂(東京都)で入会式を行いました。令和4年度新規採用職員287人が新たな仲間として加わりました。一人ずつに辞令書が手渡され、受け取った新入職員は皆大きな期待と志を胸に、全農職員として新たな一歩を踏み出しました。また、各会場で菅野幸雄会

長による年度初めのあいさつを視聴しました。菅野会長からは「配属された部署で与えられた仕事に一生懸命向き合ってください。時に失敗しながら小さなことから成功体験を積み重ね、農家・農業に貢献できる人材に大きく育っていただきたい」と、激励の言葉が贈られました。



東京での入会式に参加した新規採用職員

News!



「令和3年度JA全農契約栽培米多収コンテスト」開催

会長賞に菊地茂光さん(JA水戸)

米穀部

JA全農契約栽培米多収コンテスト 表彰式



理事長賞最優秀賞を受賞した原田さん(中央)

JA全農契約栽培米多収コンテスト 表彰式



会長賞を受賞した菊地さん(左より2人目)

全農は、「令和3年度JA全農契約栽培米多収コンテスト」を実施しました。2年連続、菊地茂光さん(JA水戸)が「全国農業協同組合連合会会長賞」を受賞し、3月23日に茨城県内で授賞式が開催されました。

全農では、稲作生産者の経営安定に向け、安定取引が見込める業務用実需者との契約栽培をすすめています。この契約栽培においては

は実需者のニーズを踏まえ、主に多収品種で取り組んでいます。

本コンテストは、契約栽培に取り組む生産者の栽培技術向上や生産意欲向上のため、平成30年度に開始し、今回で4回目となります。全農会長賞にはJA水戸(茨城県)管内の菊地茂光さん(品種…とよめき、反収888キ)、全農理事長賞最優秀賞にはJA埼玉中央(埼玉県)管内の原田裕さん(品種…ほしじるし、反収861キ)が選ばれました。会長賞を受賞した菊地さんは「管理を徹底して時期に合わせた施肥を行ったことが良かった。来年もこの賞を獲得できるように、しっかりと取り組みたい」とコメントしました。

コンテストの結果
についてはこちら





EV急速充電器とEVカーシェアの実証を開始

EV化社会を見据えた取り組み

総合エネルギー部

全農は、次期中期計画の全体戦略である「地域活性化」「環境対策」の一環として、EV化社会を見据えた事業モデル（EV急速充電器の設置、EVカーシェアの導入）を実証します。

今後は、脱炭素社会の実現に向けて、EVの急速な普及や充電インフラの整備が進むと予想されます。将来的には脱炭素化へ向かう地域社会や、ガソリンスタンド撤退が進む中山間地域での移動ニーズに応えた事業の構築が必要であると考えています。

EV急速充電器は、群馬県吉岡町の「JAファーマーズ野田宿店」に容量50kWの充電器を1台設置し、事業所の推進車（EV）を活用した一般開放モデルにも取り組む予定です。

EV急速充電器は、群馬県吉岡町の「JAファーマーズ野田宿店」に容量50kWの充電器を1台設置し、事業所の推進車（EV）を活用した一般開放モデルにも取り組む予定です。



JAファーマーズ野田宿店に設置されたEV急速充電器での給電

EVカーシェア利用のイメージ



「ニッポンエール 長野県産りんご三兄弟」新発売

伊藤園と「ニッポンエールプロジェクト」で共同開発

営業開発部

全農は、農業支援の新しい取り組み「ニッポンエールプロジェクト」で、清涼飲料水「ニッポンエール 長野県産りんご三兄弟」を商品開発しました。共同開発を行った(株)伊藤園が4月11日に発売しました。

このプロジェクトは、全農とメーカー、販売先が協力して、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くという活動です。伊藤園とは、全国の特産ある農産物を使用した清涼飲料水を共同開発してきました。



長野県本部、全国農協食品、伊藤園の関係者が阿部知事(中央)を訪問し商品を紹介



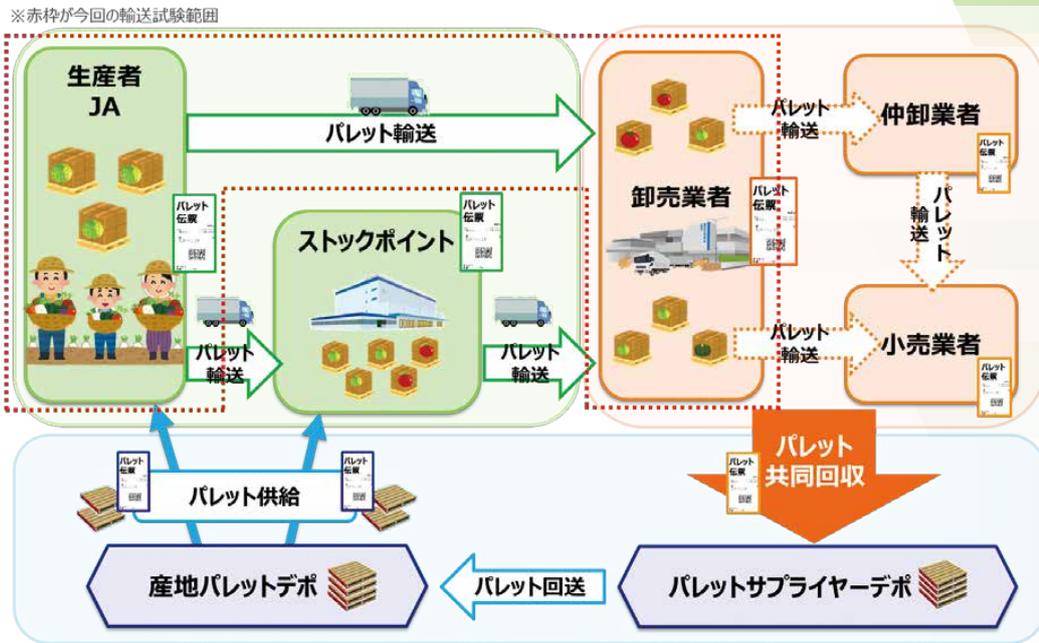
清涼飲料水「ニッポンエール 長野県産りんご三兄弟」

4月8日には、長野県本部、全国農協食品(株)、伊藤園の関係者が阿部守一知事を訪問し、同商品を紹介しました。阿部知事は「りんごは長野県を代表する作物です。本商品を多くの皆さまに愛される飲料として、手に取っていただきたい。また、長野県のりんごを知り、生果も食べていただき、長野県にもお越しいただけるような循環につなげていけるよう、我々も協力をしていきたいです」と話しました。

青果物のパレット輸送拡大に向けた 共通管理システムを構築

園芸部・経営企画部

全農は、持続可能な青果物流通の実現のため、パレット輸送拡大に向けた「パレット共通管理システム」を開発し、実証試験を実施しました。



循環型パレット輸送のイメージ

運送業界におけるドライバー不足や残業時間規制厳守化(2024年問題)により、青果物輸送における「運べないリスク」が顕在化するなか、いまだ手荷役作業が多い青果物輸送は、運送会社から敬遠される傾向があります。全農では、手荷役削減に向けたパレット輸送の拡大に取り組んでいます。流通各段階におけるパレットの管理責任が不明確なことによりパレット回収率が上がらず、産地の費用負担が増えるなど課題が出ています。このため、パレット管理責任の可視化を目的として、在庫事業を活用した「パレット共通管理システム」の開発



①産地での実証試験(産地がiPadで貨物情報を確認する様子) ②卸売会社での実証(荷受けの様子)

を進めています。令和3年度は、全農本所と産地(ホクレン、秋田県本部、鹿児島経済連)、卸売会社(東京青果、JA全農青果センター)、物流事業者(全農物流ほか)、パレットサプライヤー2社、システム開発企業

をを進めています。令和3年度は、全農本所と産地(ホクレン、秋田県本部、鹿児島経済連)、卸売会社(東京青果、JA全農青果センター)、物流事業者(全農物流ほか)、パレットサプライヤー2社、システム開発企業

による「パレットを活用したデータ連携システム開発検討会」を組成し、産地出荷情報とパレットサプライヤー各社の管理状況も含めた物流情報を連携するシステム構築と、その実証方法について協議しました。今年3月に

は産地から卸売会社までの試験輸送を行い、スマートフォンやPCなどでパレットの移動情報や商品情報の可視化を実証することができました。当システムの本稼働により、サプライチェーン全体での商品・物流情報の共有や、ICT活用による産地・卸売会社での荷受け業務の効率化が期待されます。このため、令和4年度は、仲卸業者などへ範囲を拡大した開発・実証をおこなうとともに、パレット運用に関するルール策定についても協議し、青果物のパレット輸送拡大に向けて取り組みます。



ゴディバ日本上陸50周年 JA全農創立50周年 共同開発プロジェクト

「ゴディバ×全農 コラボレーションプロジェクト」 ゴディバ日本上陸50周年 JA全農創立50周年 初の共同プログラムが始動



全農は3月30日に創立50周年を迎え、日本上陸50周年を迎えるゴディバジャパン(株)と初の共同プログラム「GODIVA×全農 コラボレーションプロジェクト」を発足しました。日本各地のおいしい食材とチョコレートを使用した全50アイテムを順次展開します。

【営業開発部】

左から、みのりカフェ銀座小林みのり店長、全農・桑田義文代表専務理事、ゴディバ ジャパン(株)代表取締役社長 ジェローム・シュシャン氏、エグゼクティブシェフ・ショコラティエ/パティシエ ヤニック・シュヴォロー氏

全農とゴディバジャパンは3月29日、東京・日本橋の「GODIVA café Nihonbashi」で、「GODIVA×全農 コラボレーションプロジェクト」発表会・試食会を開催しました。50周年の感謝の想いを込めて、「ニッポンエール」とのWブランドなど、1年間を通じて商品とメニューの開発数「50」をめざします。

プロジェクト第1弾として、3月30日から全国のゴディバ限定ショップで4商品、4月1日からゴディバカフェで2メニューの販売をスタートしています。また、4月下旬にはみのりカフェ・みのる食堂で限定メニューを発売予定です。



第1弾ラインアップ4商品

GODIVA café Nihonbashi店内

「GODIVA×全農 コラボレーションプロジェクト」第1弾ラインアップ

風味豊かなフルーツのジュレをチョコレートで包んだジュレショコラ2品と、果実そのものが楽しめるドライフルーツをチョコレートでコーティングしたドライフルーツのチョコレートがけ2品を用意しました。

全農はゴディバとの共同プロジェクトとして、今後も日本各地のおいしい食材とチョコレートを使用した限定商品・メニューを展開していきます。



福岡県産あまおう莓
ジュレショコラ



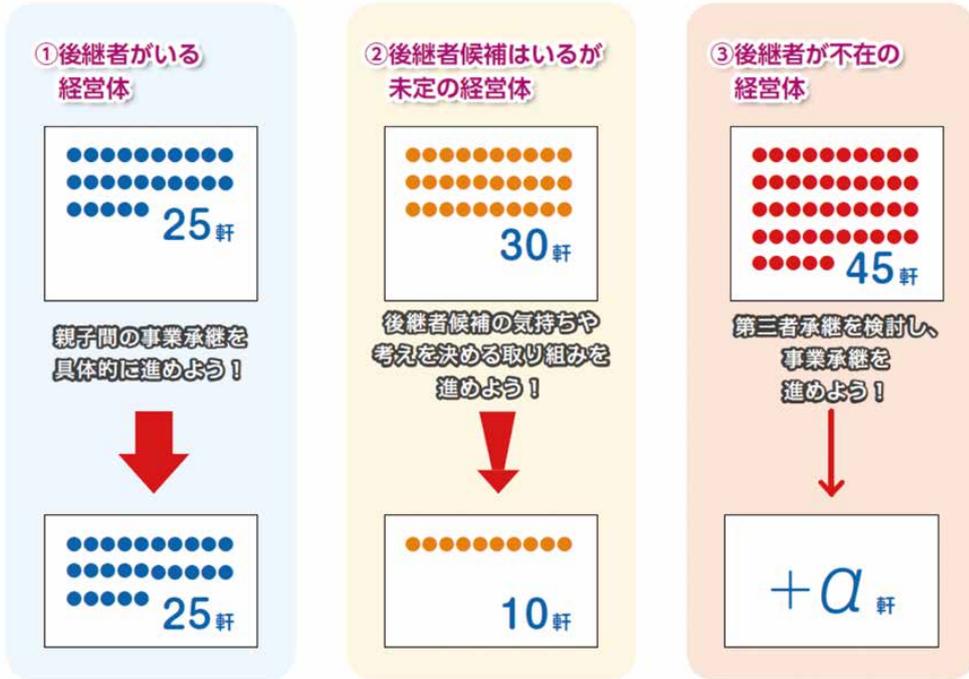
長野県産シャインマスカット
ジュレショコラ



宮崎県産日向夏ピール
ミルクチョコレート



和歌山県産梅酒の梅
ダークチョコレート



事業承継ブック部会版より抜粋

事業承継

産地の10年後を
見据えて取り組もう



今、皆さんの住んでいる地域ではどんな作物をメインに栽培されているでしょうか。その産地を担っている生産部会はどのような部会員で構成されているでしょうか。そして10年後その部会員の構成はどうなっているでしょうか。今回の特集では10年後の産地がどうなっていくかについて考えたいと思います。

【耕種総合対策部】

① 産地の10年後を 考えてみよう

令和2年時点の基幹的農業従事者は136万人おり、そのなかで65歳以上の高齢者の割合は70%を超えます。日本の平均健康寿命（日常生活を制限されることなく健康的に生活を送ることができる期間）は72歳と言われており、10年後にはこの70%全員が健康寿命を超えるということになります。

この数字からさらに成り行きシミュレーションをおこなうと、10年後にはこの70%の生産者のうち3分の2は離農することとなる

② 次世代の確保に 向けた取り組み

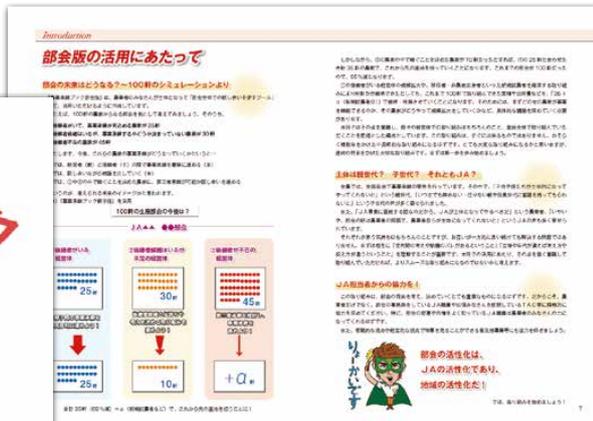
ります。現在64歳以下の生産者である30%の生産者が全員営農を継続したとしても、基幹的農業従事者は約70万人となり、10年で半分近くに減少することとなります。当然産地によって状況は異なりますが、このようなシミュレーションをおこない状況を予測しておくことが、10年後の産地を考えるうえで重要になります。

J Aグループではこのようなシミュレーションをおこない、産地の10年後のビジョンを作成、さらには地域農業の次世代の担い手を



事業承継ブック部会版

部会版



「事業承継ブック」を活用したJAさがでの話し合い

確保・育成するため、「次世代総点検運動」を展開することを第29回JA全国大会で決議しました。

先ほどのシミュレーションは非常に簡易的でしたが、「次世代総点検運動」では、それぞれの産地において10年後に「誰が」、「どのよう」な規模で、「何を」栽培しているのか、具体的なイメージを策定し、その産地を維持し地域農業振興計画を実現するためには担い手をどの程度確保する必要があるのかをシミュレーションすることから始まります。

そして、その担い手はどのように確保するか、「次世代総点検運動」では新規就農支援と事業承継支援を取り組みの核としています。

事業承継支援では、①後継者を確保している経営体では経営体内での事業の承継、②後継者を確保していない経営体では経営体の外から後継者候補を見つけてくる、という2パターンになります。特に②の場合、新規就農者支援とも組み合わせ取り組みを展開していく必要があります。

③ 部会10年プランを作ってみよう

全農では「次世代総点検運動」に先駆けて、事業承継士・伊東悠太郎氏監修のもと、令和2年7月に「事業承継ブック部会版」を産地全体の話し合いのきっかけに」を発行

し、産地としての将来ビジョンを策定する取り組みを支援してきました。この「事業承継ブック部会版」の取り組みでは、統計情報や部会員へのアンケート調査などから部会の将来像をシミュレーションし、めざすべき部会の姿を策定、そのために必要なことを部会全体で協議・決定し、部会10年プランとしてとりまとめます。

この取り組みを着実に実践していくことで、「次世代総点検運動」に掲げられた「次世代の地域農業の担い手の確保」を実現します。

④ 事業承継ブックについて

「事業承継ブック部会版」に加え、親子間の事業承継を支援する「事業承継ブック親子版」、集落営農の10年プランを策定する「事業承継ブック集落営農版」、現経営者から後継者へのスムーズなバトンパスを支援する「ハッピーリタイアブック」を発行し、事業承継を支援しています。

事業承継ブックは以下URLから確認いただけます。冊子をご希望の方は、JA全農TAC・営農企画課までご連絡ください。

電話：03-6271-8276



<https://www.zennoh.or.jp/tac/business.html>



JR京都駅前地下街に「みのりカフェ京都ポルタ店」オープン

京都府産食材にこだわった料理を提供

京都府本部は3月25日、直営飲食店舗「みのりカフェ京都ポルタ店」をJR京都駅前地下街「ポルタ西エリア」にオープンしました。【京都府本部】

全農は、飲食店舗における「原産地表示」の意義を広く消費者に啓発し、外食産業での国産農畜産物の利用拡大を促進するため、そのモデルとなる国産食材100% (※)の飲食店舗を全国で運営しています。

同店では京都府産宇治茶のドリンクや四季折々の果物を使用したパフェやソフトクリームなどのスイーツ、京都府産食材の食事など、「京都」や「旬」を感じていただ

けるメニューを提供します。なかでも宇治抹茶ラテは、注文をいただいてからお客さまの前で抹茶を点ててミルクに注ぐ提供スタイルで、見た目でもお楽しみいただけます。また、テイクアウトメニューにも各種ドリンクやスイーツ、バラエティー豊富なサンドイッチなどをご用意しています。

詳しくはこちら



※国産では代替困難なコーヒー、香辛料など、一部原材料を除きます。



みのりカフェポルタ店外観



宇治ほうじ茶ラテ



宇治抹茶ラテ

「ヨ・イ・ナス」の日

4月17日は「なすび記念日」



冬春なすのオムあかけプレート (みのりカフェ福岡パルコ店)

全農直営飲食店舗16店舗で「冬春なすフェア」を開催

全農は4月14日から4月29日の間、全国の「みのりみのる店舗(16店舗)」で「冬春なす主産県協議会」とのコラボレーション企画「冬春なすフェア」を開催しています。【フードマーケット事業部】

JAグループの冬春ナス主要産地(岡山県、徳島県、高知県、福岡県、佐賀県、熊本県)が組織する「冬春なす主産県協議会」は、出荷最盛期を迎える春先にかけて多くの人にナスを食べてもらうことを目的に、4月17日を「なすび記念日」と制定し、販売促進や食育活動に取り組んでいます。

今回のフェアでは、各産地の「長なす」「短なす」を店舗ごとに趣向を凝らしたオリジナルメニューで提供します。

Webサイトはこちら



<メニュー提供概要>

期間
令和4年4月14日(木)~4月29日(金・祝)

実施店舗 実施店舗:16店舗

みのるダイニング札幌ステラプレイス(北海道)/みのるダイニングフェザン盛岡(岩手)/みのりカフェエスパル仙台、 Grillみのるエスパル仙台(宮城)/みのる食堂銀座三越、みのりみのるチキン二子玉川東急フードショー(東京)/和牛とごはん焼肉じゅん枚方市役所前(大阪)/みのるダイニングさんすて岡山(岡山)/みのる食堂エキエ広島、みのりみのるキッチン元気市広島(広島)/みのりカフェアミュプラザ博多、みのりカフェ福岡パルコ(福岡)/みのりカフェ季楽コムボックス佐賀駅前(佐賀)/みのる食堂アミュプラザくまもと(熊本)/みのりカフェ長崎駅(長崎)/カフェ&ダイニングみのりみのるアミュプラザおおいた

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

宮崎経済連直販ショップ アバス

宮崎県原産の柑橘「日向夏」の季節がやってきました。日向夏は他の柑橘類と異なり、黄色の外皮はリンゴをむくようにできるだけ薄くむき、中の白い部分と一緒に果肉を食べます。特有の酸味と香りは日向夏ならではです。

砂糖やはちみつをかけたリ、ヨーグルトに入れたりしても、おいしく食べられます。また「日向夏の酸味とマッチする」と、しょうゆにつけて食べる人もいます。いちど試してみてください。



宮崎産日向夏 5kg化粧箱……6000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

