

News!



マレーシア産尿素のサプライヤーが全農を表敬訪問

今後も協力関係を強化していくことを確認

耕種資材部



全農を訪問したペトロナス社のムハンマド・タウフィック氏ら

全農は、ペトロナスグループとの直接取引を開始した1991年以降、累計で250万ト以上の尿素を輸入しています。省力資材である被覆尿素的の原料など重要な窒素質肥料として年々需要量が増えています。

野口理事長からは高品質な肥料の引き続きの安定供給を依頼し、ペトロナス社からは、本会の需要結集に基づく安定的な引き取りに



記念品を受け取る野口理事長(左)

対して謝意が伝えられ、今後も協力関係をより一層強化していくことを双方で確認しました。

食糧やエネルギー価格の上昇に加え、中国の輸出制限やロシア・ウクライナ危機などにより、肥料原料の調達には困難が伴う状況となってきましたが、全農では肥料原料の安定確保の実現のため、ペトロナス社のような世界的に重要なサプライヤーとさらなる関係強化に取り組んでいきます。

News!



秋田大学の新生を「食」で応援

秋田県産「あきたこまち」のバックライスプレゼント

秋田県本部



秋田県本部職員が学生に配布

この企画は、県外から引越してきた人、ひとり暮らしを始める人、そして実家から通う人、秋田大学へ入学するみなさんへ「おいしい秋田米を食べて新生活の活力にしてほしい」という思いを込めて実施しました。

また、新型コロナウイルス感染症拡大などの影響で、牛乳・乳製品の原料となる生乳の需要減少が続く中、牛乳の消費拡大を応援してもらいたいという気持ちから、牛乳を50%以上使用した全農オリジナルの「ミルクティー」も合わせてプレゼントしました。

職員が「ご入学おめでとうございます。頑張ってください」と激励しながら約1000人の学生へ配布しました。秋田での学生生活が秋田県産農畜産物でより豊かになるよう応援していきます。



学生に贈ったバックライスとミルクティー

秋田県本部は4月5日、秋田市内で行われた秋田大学の入学式で新生へ「食」でエールを贈る企画として、秋田県産「あきたこまち」を使用した「バックライス」2個と全農オリジナル「ミルクティー」1本をプレゼントしました。

「オンライン牧場体験in子ども食堂」を開催

リアルタイムで生産者と子どもたちが交流

酪農部



オンライン牧場体験で講師を務めた山岸さん親子



牧草や堆肥の匂いを体験する子どもたち

このイベントでは、全国12か所の子どもの食堂をオンラインでつなぎ、約400人の親子が参加しました。子ども食堂は、おなかをすかせた子どもへの食事提供から、孤食の解消、滋味豊かな食材による食育、地域交流の場づくりなどに貢献しています。

JA土幌町管内)の山岸利明さんと娘の北出愛さんが出演し、搾乳や給餌、ふん尿処理について、送付した教材と同じものを使いながら解説しました。子どもたちからは「牛さんたちが牧場にいる使命は?」「雄の牛さんはどこにいつてしまうの?」など次々に質問が挙がり、酪農を通じて命の大切さや、牛乳・乳製品への愛着を深めてもらいました。また、

「牛乳は手で搾っていると、思っていたので、驚いた」「牛乳や乳製品をたくさん食べたい」など多くの感想をいただきました。

全農は3月26日、協同乳業と連携し、酪農と牛乳乳製品の魅力を発信する「酪農の輪プロジェクト」の一環として、生産者と子ども食堂をリアルタイムでつなぐ「牛乳大好き!子ども食堂が行く!オンライン牧場体験」を開催しました。

宮崎県産「日向夏」を香港消費者に紹介

ライブコマースでPR

全農インターナショナル香港



日向夏や加工品を紹介するMC・キットさん

全農インターナショナル香港とJA宮崎経済連は3月12日、香港の消費者向けにライブコマースで宮崎県産「日向夏」を紹介しました。昨年5月に実施した高級マンゴー「太陽のタマゴ」配信に続き、同県のライブコマース取り組みは2回目となりました。当日はJA綾町・日向夏研究会の児玉隆一会長のほ場から中継し、今年の「日向夏」の出来や収穫方法を教えていただきました。JA綾町の山本

純課長補佐も出演し、ECサイトで販売する日向夏や飲料などの加工品を視聴者に紹介いただきました。3月中下旬には香港の小売店でも宮崎フェアを開催しており、店頭ではPRのためライブコマースの映像が流されました。

これらの取り組みの結果、PR期間中に100袋以上の日向夏のスタンドパックのオーダーをいただきました。

ライブコマース
アーカイブ



JASHOP.HK



第16回

JAグループ

国産農畜産物商談会を開催

多彩なテーマの講演をWebで配信

JA Zenroh Weekly

特集

第16回 JAグループ 国産農畜産物商談会

出展者商品検索 | 参加バイヤーマイページ | 出展者専用ページ

JA商談会について | オンライン開催 | 特別セミナー

日本各地のおいしさ大集結

地域産品発見コーナー

まだ出会ったことのない個性豊かな商品が見つかる！
各県・各JAで販売中の商品をご紹介します。

商談会公式HP

「商品マッチングサポート」、「登録者限定特別セミナー」

「地域産品発見コーナー」、「出展者動画紹介」

「登録者限定特別セミナー」では講師4人から特徴あるテーマでの講演を参加登録者に向けてWEB配信し、多くの方から視聴され、好評いただきました。「地域産品発見コーナー」では全国各地の出展者が販売しているレトルトカレー、飲料、菓子、調味料を大集合し、カテゴリとしてバイヤーに提案しました。「出展者動画紹介」では商談会公式YouTubeチャンネルにアップロードした出展者が持つ商品PR動画や自作の紹介動画を配信し、想いを十分にPRしました。

商談会には期間中1194人のバイヤーが参加しました。バイヤーから出展者への問い合わせや商談申し込みは合計269件あり、遠方ではなかなか接点の持ちにくいバイヤーからも商談いただくなど、オンライン商談会のメリットを最大限發揮しました。

「商品マッチングサポート」はバイヤーが探している商材をマイページに登録し、出展者がバイヤーに商品提案ができるサービスです。事務局は出展者の商品提案をサポートしました。会期中に前回は上回る127件の商

品提案がされ、活発な商談が行われました。「登録者限定特別セミナー」では講師4人から特徴あるテーマでの講演を参加登録者に向けてWEB配信し、多くの方から視聴され、好評いただきました。「地域産品発見コーナー」では全国各地の出展者が販売しているレトルトカレー、飲料、菓子、調味料を大集合し、カテゴリとしてバイヤーに提案しました。「出展者動画紹介」では商談会公式YouTubeチャンネルにアップロードした出展者が持つ商品PR動画や自作の紹介動画を配信し、想いを十分にPRしました。

【営業開発部・耕種総合対策部】

「商品マッチングサポート」はバイヤーが探している商材をマイページに登録し、出展者がバイヤーに商品提案ができるサービスです。事務局は出展者の商品提案をサポートしました。会期中に前回は上回る127件の商

品提案がされ、活発な商談が行われました。「登録者限定特別セミナー」では講師4人から特徴あるテーマでの講演を参加登録者に向けてWEB配信し、多くの方から視聴され、好評いただきました。「地域産品発見コーナー」では全国各地の出展者が販売しているレトルトカレー、飲料、菓子、調味料を大集合し、カテゴリとしてバイヤーに提案しました。「出展者動画紹介」では商談会公式YouTubeチャンネルにアップロードした出展者が持つ商品PR動画や自作の紹介動画を配信し、想いを十分にPRしました。



商品マッチングサポートの流れ



商談会公式youtubeチャンネル

セブン-イレブン・ジャパンの 地域に根差した 商品開発について

(株)セブン-イレブン・ジャパン 地区MD統括部
総括マネジャー **森 暁 氏**



地域によって食文化・食の嗜好は大きく異なります。当社では2万店一律の「ワンフォーマット(単一形式)」からの脱却を目指し、地域の皆さまに「近くて便利」に利用していただき、嗜好に合った品質の高い商品を提供するため、①地域ならではの優良な原材料を使用した本当地域においしいもの②地域で

親しまれているメニュー③社会課題を地域の皆さまと一緒に解決する社会課題に対応した商品を開発しています。

全農とは現在、地域に根差したサワー商品の開発をおこなっています。完熟かぼすサワーは、一般流通が困難なためこれまで廃棄されていた完熟カボスを商品化したヒット商品です。果汁サワー商品の開発にあたっては生産者のもとを訪問させていただいたことで、社員が商品に対する想いを強くし、売り場も大きく変わりました。

当社は地域のお客さまに本当に喜んでいただくために、地域に根差した、質の高い、本当地域においしい商品をお届けするために全力で対応していきます。

SDGsに配慮した 商品開発の取り組み

日本生活協同組合連合会 ブランド戦略本部
本部長 **朝比奈 まゆ子 氏**



日本生協連のプライベートブランド商品の「CO・OP商品」は組合員の声を反映して、想いを形にしていることが一番の特徴です。SDGs視点ではCO・OP商品は時代とともに変わる組合員のニーズに耳を傾け、変化する社会課題に対応した商品開発を進めてきました。

2021年春には「コープサステナブル」を発売しています。このブランドは「おいしい、うれしいが『未来につながる』」が一番のコンセプトになっています。エシカル対応だから、環境にいいからといっておいしくないけど我慢するとかではなく、限られたおいしい時期に、限られた量を、買い続けられるようにすることで未来につながるというを目指しています。

これからも生協の最大の強みである組合員の声を聴きながらエシカル消費対応商品を、関係する方たちとのパートナーシップを大切にしながら、いつまでも使い続けられるCO・OP商品を開発していきたいと思えます。

JA全農の 国産惣菜の可能性

KTMプランニングR
代表 **海蔵寺 りかこ 氏**



惣菜マーケットはこれまで右肩上がりでしたが、2020年度にはじめて減少に転じました。小売りにおける惣菜が競争に勝っていくためには、国産原料使用で付加価値をつけたり、調理工程へのこだわりを出したりするなど、もっとおいしい惣菜を作っていく必要はありません。

コロナ禍において国産に関する意識は変わってきています。特にZ世代において顕著で、「地元推し」や「生産者推し」な

どの意識が強くていています。これからは高いというデメリットを克服するような商品開発をしていく必要があります。

全農の惣菜事業は後発ですが強みがあります。その一つは米です。米粉の可能性が広がっており、吸油率が低いため揚げ物の油使用量を減らすことができます。これによって油のコストが減り、小麦との価格差は吸収できるのではないかと考えています。

いま注目されるプラントベースフードについては国産大豆と国産肉を使用したハイブリッド商品の開発も進めています。大豆の振興も国内農業には重要ですが、肉の生産者も守らなくてはならないと考えています。

JAグループの 食農バリューチェーン構築 について

全国農業協同組合連合会
チーフオフィサー **戸井 和久 氏**



今回は「地域の魅力を未来につなごう!」というテーマで開催しました。これは地域・産地の素材や商品の魅力を発見して、実需者とつながり、地域・産地の未来につながる取り組みをしよう、ということです。

この事例に日本酒の酒蔵が高青梅を使って漬けた梅をドライフルーツ化したものがあります。漬け終わった梅は毎年廃棄されていましたが、産地JAの工場でも再加工した取り組

み例です。これはSDGsにもつながるアップサイクルの取り組みとなり、訴求できる付加価値となります。

お客さまの考えるニーズとマーケット全体でこの先起こる世の中のニーズにはズレがあります。「作ったから売る」ではなく、「お客さまにこういうものが求められているから作る」、ニーズに合わせ、さらに生産のこだわりを伝える「本当地域のプロダクトアウト」が必要になってきています。

全農は全国のコールドチェーン、流通プラットフォームを構築しようとしています。輸出も含めた広い意味での戦略的物流を組む必要があると考えており、業務提携先と連携しながら、各業態の企業の皆さまと取り組みを進めていきたいと思えます。



全国一のビワ産地から届く「長崎びわ」 県下で栽培に取り組む

長崎県を代表する特産品「長崎びわ」。現在、日本で栽培されているビワは、長崎県の「茂木びわ」から広まったといわれています。みずみずしくてジューシー、柔らかな果肉と上品な甘さが初夏の訪れを感じさせてくれる季節感たっぷりの果実です。

長崎びわの始まり

長崎のビワ栽培は、170年ほど前に長崎の代官屋敷に奉公していた二人の女性が、唐（現在の中国）から持ち込まれたビワの種子を畑にまいたのが始まりとされています。



長崎県の特産品「長崎びわ」



ビワは丁寧に袋がけて育てる

手間暇かけて大切に育てる

「長崎びわ」は露地栽培が主です。生産量は全国で2890トのうち、876ト（令和2年）と、全国の30%を占めるなど、生産量はずっと日本一です。

【長崎県本部】

が、寒害から果樹を守るため、近年ではハウス栽培も積極的に行われるようになりました。11月〜2月にかけて花が咲くため、日本の最西端に位置し、海に囲まれ、温暖な気候に恵まれた長崎の自然環境に適しています。

ビワは1枝につぼみが100個以上つきますが、大粒にするために、最終的に品質のよいものを1房に3粒だけ残し、病気や虫の害、強い日差しによるしみなどから果実を守るため、一つつ丁寧に袋がけを行います。大切に育てられたビワは、ハウス栽培の「長崎早生」をトップバッターとして2月上旬より出荷が開始され、その後、大玉の「福原早生（商品名…甘香）」や「涼風」に移り変わります。5月の連休明けから露地栽培の「長崎早生」の出荷が始まり、その後「なつたより」「茂木」と、6月上旬まで出荷が行われます。



集出荷場では検査員がビワを厳しくチェック

自然災害に打ち勝ち 高品質なビワを出荷する

ビワ栽培の歴史は自然災害との戦いともいえます。ビワ園は海に面する傾斜地に作られているので、度々、台風による倒木や塩害などで甚大な被害を被っています。また、鮮度のいいビワは表面にこまかな産毛が密生しています。収穫して選別、箱詰め作業の時に傷や指のあとがついたりするので、細心の注意が必要です。集出荷場に運ばれたビワは、検査員が一箱ずつ厳しくチェックして、検査済みのものは「検査票」を入れて出荷しています。ビワは鮮度が命。海からの風に包まれ、降りそそぐ太陽の恵みを果実にたっぷりと詰め込んだ長崎県を代表する特産品。それが「長崎びわ」なのです。

プレゼント 「長崎びわ」を5名様にプレゼントします。



応募方法 件名に「ブランドヒストリープレゼント」、本文に郵便番号、住所、氏名、年齢、所属JA、電話番号、JA全農ウィークリーの感想をご記入の上、メールにてご応募ください。

応募先 zz_zk_zennohweekly@zennoh.or.jp

締め切り 令和4年5月6日(金)23時59分

※応募者多数の場合は抽選で当選者を決定いたします。
また、当選の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
※いただいた個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。

令和3年度

JAグループ農機サービス士 **37**人を認定 技術力向上で組合員との信頼強化へ

全農は、令和3年度JAグループ農業機械検定の1級合格者11人、2級合格者26人を新たにJAグループ農機サービス士として認定しました。 **【耕種資材部】**



検定に向けた事前講習



実技試験を受ける参加者

JAグループ農業機械検定は、JA農機担当者の経験年数に応じた知識・技能の習得を目的として、実際の修理・整備に必要な知識・技能や、メーカー固有の機構・新技術、納品・安全指導など、より業務に密着した内容を試験に取り入れて実施しています。

令和3年度は1級48人、2級92人が受検し、学科試験と実技試験の両方で合格基準に達した1級11人(合格率23%)、2級26人(合格率28%)をJAグループ農機サービス士として認定しました。JAグループ農業機械検定は、平成23年度から実施しており、今回の合格者を含め、累計402人(1級77人、2級325人)のサービス士が全国の農機センターで活躍しています。

この検定により、農機担当者のスキルアップを促し、農家に信頼されるJAグループ農機事業の体制づくりに取り組んでいきます。令和4年度のJAグループ農業機械検定は、6月公示、11月学科試験の予定です。

令和3年度 JAグループ農機サービス士 認定者一覧

等級	氏名	県名	所属
1級	黒江 将伸	福島	株式会社 JAふくしま未来サービス
	大坂 一貴	千葉	JA成田市
	天野 裕司	静岡	JA御殿場 (現:JAふじ伊豆)
	北島 靖久	佐賀	JAさが
	野中 晃信	佐賀	JAさが
	塚本 匡紀	群馬	全農群馬県本部
	松本 茂	滋賀	全農滋賀県本部
	吉川 拓郎	滋賀	全農滋賀県本部
	北野 吉則	滋賀	全農滋賀県本部
	金谷 充泰	本所	全農本所
	日吉 保博	本所	全農本所
2級	児玉 光延	東京	JA東京むさし
	太田 啓介	神奈川	JAあつぎ
	栗原 博樹	静岡	JA三島函南
	小松 久彦	静岡	JA静岡経済連
	奥野 真也	三重	JA伊勢
	口地 佑弥	三重	JA伊勢
	坪井 則洋	岡山	JA晴れの国岡山
	新玉 智彦	高知	JA高知
	坂本 浩基	佐賀	JAさが
	鬼塚 雄大	長崎	JAながさき県央
	井上 貴文	熊本	JAかもと
	八森 大輔	熊本	JAかみましき
	植松 宏紀	岩手	全農岩手県本部
	高村 聖弥	岩手	全農岩手県本部
	宮田 康弘	栃木	全農栃木県本部
	林 幸汰	群馬	全農群馬県本部
	富永 大樹	富山	全農富山県本部
	上野 亮太	富山	全農富山県本部
	藤池 昂樹	滋賀	全農滋賀県本部
	杉本 慶満	京都	全農京都府本部
	野田 太輝	京都	全農京都府本部
畑 健一	京都	全農京都府本部	
松林 遼真	島根	全農島根農機事務所	
乙社 雄一	島根	全農島根農機事務所	
佐内 利彰	山口	全農山口農機事務所	
黒澤 信人	本所	全農本所	

※所属は令和4年3月末時点

『ちくさんクラブ21』Webサイトがオープン

過去の記事も閲覧可能

畜産生産部は4月1日、畜産情報誌『ちくさんクラブ21』のWebサイトをオープンしました。最新号の記事だけでなく、技術情報を中心とした過去の記事も閲覧できます。

【畜産生産部】

『ちくさんクラブ21』は、生産性向上や労務軽減に関する技術情報の提供、系統畜産事業の紹介・アピールを目的とした生産者向けの畜産情報誌で、1999年に1号が発行されてから、今年の6月で140号を迎

えます。

これまで冊子の発行のみでしたが、かねてより要望が多かった、Webサイトをオープンしました。最新号だけでなく、技術情報を中心とした過去の記事もご覧いただけます。

今後も、読んで楽しい、読んでためになる、誰かに共有したくなる、情報をお届けしていきますので、ぜひご覧ください。

webサイトはこちらから



みのりカフェアミュプラザ博多店&みのる食堂アミュプラザくまもと店 開業1周年で特別メニュー提供

全農は、直営飲食店舗の開業1周年を記念して、みのりカフェアミュプラザ博多店で4月28日まで、みのる食堂アミュプラザくまもと店で5月8日まで、特別メニューを提供します。

【フードマーケット事業部】

みのりカフェアミュプラザ博多店では、「GI(地理的表示)産品」にも登録された福岡県が誇るブランド地鶏「はかた地どり」を使った定食メニューが登場。県産果物を使用したフレッシュジュースやカットフルーツも特別価格で提供します。

みのる食堂アミュプラザくまもと店では、出荷最盛期を迎えるトマトやスイカ、メロン

に加え、「くまもとあか牛」を使用した定食やスイーツなどを提供します。

この機会にぜひ、両県自慢の食材をお楽しみください。

みのりカフェアミュプラザ博多店

期間 令和4年4月18日(月)~4月28日(木)

みのる食堂アミュプラザくまもと店

期間 令和4年4月23日(土)~5月8日(日)



みのる食堂アミュプラザくまもと店の特別メニュー

店舗についてはこちら



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



きくちのまんまJAタウン店

スイカの生産量日本一の熊本県では、3~6月がスイカの最盛期。夏のイメージが強いスイカですが、今が旬の季節です。

熊本県菊池地域のスイカは、澄んだ水と昼夜の寒暖差により糖度が高いことが特長です。さらに糖度センサーを用いて、甘さ・味の優れたスイカを厳選。シャリ感も抜群で清涼感あふれる紅赤色の大玉スイカは、まさに「うまかすいか」と呼ぶにふさわしい逸品です。くまモンのサイコロになる外箱は、贈り物としても喜ばれています。



菊池すいか(春のだんらん)1玉……4800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



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。