

JA全農ウィークリー

2
面

乗富副会長が官民ミッション団に参加 カナダへ資源外交、塩化カリの安定確保を要請^(耕種資材部)

6-7面

食料への権利と農業(2) 農と食のジャーナリスト 山本謙治

エシカル消費を味方につけるために、生産者に求められる役割



広島大学との共同研究で行う鶏ふん堆肥
施用量の比較試験(2面)



親子連れらが参加したスシローの田植え体験ツアー(8面)



塩化カリを輸出するカンポテックス社を訪問した乗富幸雄副会長(2面)

- ## 2 水稲栽培で鶏ふん堆肥の有効活用へ(広島県本部)

- ### 3 いわでやま地区が広域物流事業へ新規参画(宮城県本部)

瀬戸内かきがらアグリ事業をPR (岡山県本部)

お米で作る鶏用飼料の
製法特許を取得(畜産生産部)

- ## 4 JAアクセラレーター(第4期) 採択企業紹介③

- 5 JAズームイン(JA八千代市:千葉)

- 8 スシローの田植え体験ツアーに協賛**
(兵庫県本部、米穀部、営業開発部)

協同乳業とJA相模原市が連携し 地域密着のPRイベント(協同乳業、酪農部)

JAタウンショップ紹介 とちぎ新鮮倉庫

**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

「まるっと1日美濃いび茶デー」開催
(岐阜県本部)

栗山米菓とコラボ「瀬戸しお日向夏味」
発売(営業開発部)



『JA全農トピックス』の
ツイッターはこちらから



News!



乗富副会長が官民ミッション団に参加

カナダへ資源外交、塩化カリの安定確保を要請

耕種資材部



サスカチュワン州政府を訪問した乗富副会長（右から3人目）



塩化カリを輸出するカンポテックス社と会談

日本政府と民間企業による官民合同ミッション団が6月20日からカナダを訪問し、本会からは民間代表として乗富幸雄副会長が参加しました。

外交団は、21日に連邦政府と官民意見交換会を行いました。22日には肥料原料のカリ資源を持つサスカチュワン州政府を訪問し、閣議室でモウ首相、ハリソン貿易輸出開発大臣と会談し、日本へのカリの安定供給を要請しました。マリット農業大臣、エネルギー天然資源省の高官とも会談し、カリ増産計画などの意見交換を行いました。

翌日には、塩化カリを輸出するカンポテックス社、

世界最大のカリ採掘会社であるニュートリエン社と会談し、日本への必要量の輸出を直接要請しました。両社からは、50年以上にわたる良好な取引から本会は信頼できるパートナーであり、優先的に必要量を供給する旨の回答がありました。

今回の資源外交により、カナダとの関係強化とカリの安定確保を図ることができました。引き続き、本会は肥料原料の安定確保に努めます。

News!



水稻栽培で鶏ふん堆肥の有効活用へ

広島大学と共同研究

広島県本部



三原農場での鶏ふん堆肥施用量の比較試験

広島県本部は広島大学と水稻栽培における鶏ふん堆肥の有効活用に向けた共同研究を始めました。

広島県は採卵鶏の飼養羽数が全国5位で年間約40万羽の鶏ふんが発生しますが、その利用率は30%程度です。円安やウクライナ侵攻の影響で化学肥料の価格が高騰する中、地元の有効な資源を活用し、生産資材コストの低減を図るため、収量や品質を高める最適な鶏ふん堆肥の施肥量を検証します。

同研究は三原市の全農チャレンジファーム広島・三原農場の約30haの圃場（ほじょう）で実施します。鶏ふん堆肥

の施用量をそれぞれ1、2、4、8、16、32kg/haの6つに分けた試験区を設け、分けつや葉色、土壌中の肥料分、収穫した米の栄養や食味値などを検証します。

広島大学の長岡俊徳准教授は「適切な施肥設計を提案し、農家に安心して使ってもらいたい」と話し、県本部営農資材部の豊田勝司部長は「生産者の所得向上に向け、少しでも生産コストを低減したい」と期待を込めます。

研究は3年後の2024年まで実施する予定です。研究結果を基に水稻栽培に最適な施肥量を提案していきます。

広島県本部では、「耕畜連携」を要件とする「3・I・R」商品の販売にも取り組んでおり、生産振興と出口対策の両輪で資源循環型農業を推進します。



いわでやま地区が広域物流事業へ新規参画

広域物流参画地域の拡大で生産資材の効率輸送

宮城県本部



出発式でのテープカット



トラックの初出荷を見送る

宮城県本部は物流コストの低減などを目的として、生産資材の広域物流事業に取り組んできました。今回いわでやま地区への広域物流地区の拡大を記念し、出発式を開催しました。

コロナ禍による経済低迷、ウクライナ侵攻による急激な資材価格高騰をはじめ、農業を取り巻く環境は厳しく、物流についてもコスト削減が喫緊の課題です。

現在県内に3カ所ある拠点のうち、北部資材流通センターでは2005年にJA古川、09年に旧JA栗つこ（現・JA新みやぎ）が参画しており、いわでやま地区は3番目の参画となります。参画地域の拡大により、全農在庫による在庫リスクの軽減や統一経済管理システムとの連動による事務処理の大幅削減だけでなく、物流会社への配送業務委託により効率的配送が行われることにより、生産資材の安定供給が図れます。



瀬戸内かきがらアグリ事業をPR

ボランティアがアマモ種取り体験

岡山県本部



「アマモ種取り体験」は、「海のゆりかご」とも呼ばれ、多様な生き物が生命を育むアマモ場を再生するため、毎年実施しています。今年は3年ぶりにボランティアを募集し、2日間で約130人が参加しました。

この事業は、瀬戸内海で水揚げされたカキの殻を土壌改良剤や飼料として有効活用することで農畜産物の生産性を向上させる取り組みです。「里海米」は、環境保全につながるだけでなく、稲の根張りが良くなるため、県内全域で拡大しています。

岡山県本部が事務局を務める瀬戸内かきがらアグリ推進協議会は6月4日と11日、日生町漁協と邑久町漁協が主催した里海再生生活活動「アマモ種取り体験」で、「里海米」の2合パック（約300g）を配布し、瀬戸内かきがらアグリ事業をPRしました。



お米で作る鶏用飼料の製法特許を取得

新技術を活用した飼料を使用し、東北の農場で鶏卵を生産

畜産生産部

特許証



新技術で製造した鶏用配合飼料

国産農畜産物を応援する取り組みとして、本技術の普及拡大に取り組めます。

全農は鶏用配合飼料に最大限まで飼料米を配合する技術で製法特許を取得しました。

畜産生産部は以前から、畜産物の自給率向上を目指して飼料米の活用に取り組んできました。鶏には歯がありませんが消化能力が高く、生の米も消化できます。しかし配合飼料に米を多く配合すると、卵黄色が薄くなる、飼料が固まりやすくなるなど実用上の問題が発生します。そこで、一般的な鶏用飼料の半分を占めるトウモロコシを全て飼料米に代えても、これらの問題が起きにくくなる飼料の製法を開発し特許を取得しました。この技術を活用し、東北の農場で生産された鶏卵は、JA全農たまご（株）と連携して関東で販売しています。

JAアクセラレーター(第4期)

採択企業紹介 ③

特集

Ag Venture Lab(アグベンチャーラボ)は、スタートアップ企業とJAグループの事業共創の取り組み、JAアクセラレーター第4期で9社を優秀賞として採択しました。今号では2社を紹介いたします。

【経営企画部】

株式会社Agnavi

“適量・オシャレ・持ち運び便利”を実現した1合180mlの缶入り日本酒ブランド「ICHI-GO-CAN®」



「ICHI-GO-CAN」

同社は、東京農業大学出身の玄成秀さんが、全国の酒蔵から厳選した1合(180ml)の日本酒ブランド「ICHI-GO-CAN」(一合缶)で日本酒の消費拡大を目指す、スタートアップ企業です。

従来の4合(720ml)や1升(1.8L)といった大容量の瓶と比較し、適量で持ち運びやすいこと、耐久性に優れること、リサイクル費用がおよそ半分で環境負荷が低いことなど、手軽に日本酒を楽しむことが特徴です。

現在全国31の蔵元と協業し、

農学系の人気マンガ「もやしもん」石川雅之/講談社とのコラボ企画第2弾を開催

即売り切れとなった幻の一合缶、待望の再販が決定しました。今回も東京農大に所縁のある醸造元で醸された、私たちが自信を持っておすすめする日本酒をお届けします。

【期間】

2022年7月8日(金)～
8月11日(木)



今夏には65の蔵元と協業予定で。また、国内包装容器大手の東洋製罐グループホールディングスとも資本業務提携を結び、生産・販売を拡大していきます。今後約5カ月間にわたるプログラム期間では、ICHI-GO-CANの認知度向上・販路拡大を目標とし、JAグループと連携した商品開発なども検討していく予定です。

7月8日から、人気マンガ「もやしもん」とのコラボ企画第2弾のクラウドファンディングを開始しています。第1弾で1・7万缶が即売り切れとなった幻の一合缶をお届けします。

デイブレイク株式会社

特殊冷凍技術を活用したフードロス削減プロジェクト



特殊冷凍技術で製造した冷凍フルーツ

同社は2013年創業のスタートアップ企業で、特殊冷凍技術による高品質な冷凍食材の製造から提供までをビジネスとしています。同社の持つ特殊冷凍技術は、食材の中の水分が氷結晶に変化する温度帯「最大氷結晶生成温度帯」において、従来の急速冷凍技術よりも急速に温度を低下させ通過させることで、ドリップなどの食材の品質低下を最小限に抑え、より生鮮に近い冷凍食材を製造・提供することができます。



従来以上の急速冷凍ができるアートロックフリーザー

今回のプログラムでは、農畜産物・水産品で既存の生食用や加工用に加えて、特殊冷凍用という新たな流通網を確立することを目指します。特殊冷凍による需給調整への寄与、また廃棄せざるを得なかった農畜産物や水産品に特殊冷凍用として新たな販路を生み出すことでフードロスの削減にも寄与したいとしています。

今後約5カ月間のプログラム期間に、JAグループの持つネットワークを活用し、特殊冷凍技術の展開により流通にかかわる関係者の課題解決に向けた検証を進めていく予定です。



JA八千代市ファーマーズマーケット

昨年12月にオープンしたファーマーズマーケット「よったいよ」

八千代市は千葉県北西部の内陸に位置し、首都30キロ圏の位置と交通の便の良さが特徴で首都圏のベッドタウンとして発展しました。ニンジン、ネギ、梨、生乳など多岐にわたる農畜産物を生産しており、JA八千代市は発足以来、市内を営業区域として「地域と農家をつなぐ架け橋」として信頼され、愛される「JA」を目指し事業展開しています。

**40周年を弾みに
青年部が積極的なPR**

JA八千代市には七つの組合員組織がそれぞれ活動しており、中でもJA青年部は創立40周年を迎え、日々積極的な活動を行っています。主なPR活動は、地元の祭りへの出店や移動販売。さらにコロナ禍で思うような活動ができない中、「地元の農産物をおいしく味わってほしい」と福祉施設へ地元農産物を提供するなど、市内農産物や青年農家のPRに全力で取り組んでいます。こうした取り組みを通じて地域住民から厚い信頼を獲得しています。このたび40

周年を記念して作製したPRポスターやオリジナルジャケットを活用し、今後も八千代の農業をますます盛り上げていきます。

**食育で学びの場を提供
出前授業や校外学習も**

地元の小学生への食育活動にも力を入れています。JA職員が「食を支える農家」の重要性やJAの仕事・



積極的なPR活動をめざす青年部役員

**「寄って行つてね」
200人が出荷・陳列**

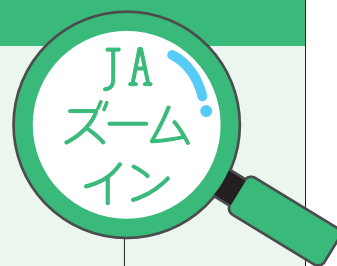
令和3年12月には地域で愛された農産物直売所を統合し、「生産者と消費者の交流の場」をコンセプトとしたJA八千代市ファーマーズマーケット「よったいよ」をオープンしました。市内の生産者約200人が毎日新鮮な農産物を自ら納品・陳列



地元の小学生への食育活動

しています。

「よったいよ」とは、八千代の方言で「寄って行つてね」という意味で地元の方がよく使っています。JAでは「よったいよ」の運営を通じて農業者の所得増大につなげ、持続可能な農業経営を目指します。今後も消費者一人一人が「食」を通じて農業の良き理解者・支援者となってもらえるよう取り組みをすすめていきます。



直売所「よったいよ」を新設 地域と農家をつなぐ架け橋に

JA八千代市 (千葉県)



概要 (令和3年12月31日現在(事業年度末))

正組合員数	1604人
准組合員数	2516人
職員数(パート含む)	119人
販売品取扱高	5億3千万円
購買品取扱高	3億8千万円
貯金残高	615億5千万円
長期共済保有高	1359億1千万円
主な農畜産物	ニンジン、ネギ、ダイコン、カブ、ホウレンソウ、小松菜、エダマメ、梨、生乳、米

エシカル消費を味方につけるために、生産者に求められる役割

農と食のジャーナリスト 山本謙治



現地事例や識者の見解をもとに、「食料への権利と農業」には何が必要かを考えるシリーズ。第2回は農と食のジャーナリストの山本謙治さんと、エシカル消費について探ります。

世界で広がりつつある エシカル消費

昨今の世界の潮流で重要なものに持続可能な開発目標（SDGs）があることに異論はないでしょう。SDGsは17の分野で持続性を確保するための目標を定めたものですが、これらはすべて何かに対する倫理的な配慮をしましう、という内容になっています。ただ、このSDGsは2030年に向けた目標であって、それ以降

はまた違う言葉になると考えられます。一方で、変わらない概念もあります。それは「倫理的な配慮」で、これを英語で「ethical（エシカル）」というのです。

欧米では1970年代から、産業の発展とともに生まれたさまざまな問題、例えば環境問題や人権侵害の問題、動物実験に対する批判などが議論されてきました。そんな中、例えば環境汚染につながる製品を売り出したメーカーの商品をボイコット（不

買）し、汚染しない商品をボイコット（応援購入）するといった行動をとる消費者が現れました。商品を購入する消費活動を通じて、よりよい社会を創り出そうとする行為がエシカル消費と呼ばれるようになり、さまざまな問題がエシカル消費の文脈であぶり出されることになったのです。

エシカル消費と生産者

欧米のエシカル消費の対象となっている分野は、環境・人・動物です。環境問題では気候変動への対応、CO₂削減が急務となっていることに加え、野生動物の保護に水産資源の持続的な利用などが含まれます。人の分野では人

権問題や労働に関わる問題、例えば児童労働や奴隷的な労働に加担しないことが求められます。動物については、家畜のアニマルウェルフェア（快適性に配慮した飼養管理）を拡充すること、動物実験をできるだけ無くしていくことなどが求められています。

なお、環境・人・動物に対するアクションとして具体的に欧米で議論されているテーマには、先に挙げた以外にもフェアトレードを推進することや、フードチェーン内での利益を適正に分配することなども含まれています。これらは、開発途上国の生産者が安心して生活できる収入を得られない現状を改善しようという動き。つまり、

生産者に対する倫理的な配慮もエシカル消費には組み込まれているわけです。

変化する生産者の役割

私はこれまでの食に関わる仕事の中で、生産者の収入を上げていくためにはどうすればいいかということを考えてきました。14年前にエシカル消費という概念と出

合うことで、日本の産地を守っていくためには、エシカル消費を普及することが有効なのではないかと思うようになり、その研究を始めたのです。エシカル消費の先進地である英国にも調査に行き、さまざまなキープアソンと対話を重ねました。そこで見えたのは、生産者の役割も変わっていかねばならないということです。

エシカルに敏感なEU圏におい

て、農業の生産者は手厚く保護されています。ただし、

その代わりに「生産者も求められる役割を果たす」ということが明確化されていました。

もともとその役割は食料を安定供給することでしたが、それが環境や景観の保全というところまで拡大し、今日ではさらにCO₂排出をゼロにする、カーボンニュートラル

懸念される食料生産現場における児童労働

の担い手としての活躍が期待されています。英国を構成するウェールズでは、生産者も食品メーカーも、カーボンニュートラルへの貢献や化石燃料の削減が求められ、補助金にも大きく影響するそうです。

つまり、エシカル消費を生産者の味方につけるためには、生産者自身もエシカルで求められる役割を果たすことが求められるということなのです。

日本の生産者に必要なエシカルとは

昨今のSDGsへの貢献が求められる風潮のなか、JAの広報活動でも「この活動は環境の保全につながっており、SDGsの15・4に貢献しています」というような記事を見かけるようになりました。確かにこれまでの産地の活動の中には、SDGsの概念に則したものもあるでしょう。ただ、そうした「これまでやってきたことの置き換え、言い換え」だけでは、国際社会が求めるエシカルに対応したことはならないことを知っています。

実は欧米が求めるエシカルと日

本人の持つ倫理感の間には、けっこう大きなギャップがあります。例えば日本では家畜を屋内で飼うことが主流ですが、家畜のアニマルウェルフェアの文脈では屋外に行き来できなければ倫理的でないと考えられています。日本人が「屋内だけど、大事に飼っているよ」と言ったところで、価値観が違うので「何を言っているの?」とされてしまうのです。こうしたギャップは、国の発展や、道徳観念の成立の経緯が違うので、あつて当然です。ただ、そのギャップを乗り越えるためには、まず他国のエシカルがどんなものなのか知ることが大事でしょう。これから日本はまた多くの海外のお客を迎えていかねばならない局面なのですから。

おもてなしの国である日本がエシカル消費でも評価されるためにも、欧米のエシカルを識った上で、日本特有のエシカルを識ってもらう。そんな手順を踏んでいく必要があるでしょう。この3月に、欧米の食のエシカルについて詳しく書いた拙著『エシカルフード』（角川新書）が発刊されました。ご興味があれば手に取っていただきたいと思っています。



スシローの田植え体験ツアーに協賛 3年ぶり開催 お米の豆知識も学習

兵庫県本部と米穀部、営業開発部は6月11日、兵庫県小野市のJA兵庫みらい管内の圃場で、(株)FOOD&LIFE-COMPANIES(事業会社(株)あきんどスシロー)主催の消費者参加の田植え体験ツアーに協賛しました。

【兵庫県本部、米穀部、営業開発部】

田植え体験ツアーは3年ぶりの開催となり、指定産地のJA兵庫みらいと全農パールライス(株)の協力のもと、JA管内の(株)きよたに営農の圃場で、兵庫県の店舗で募集した10組25人の子どもと保護者が参加しました。

JA管内では短稈で倒伏に強く、多収が見込める「どん

とこい」を同社向けに作付けしています。参加者は、粒も大きくシャリに適した「どんとこい」の田植を体験しました。

初めての方がほとんどでしたが、生産者の指導のもと、楽しく田植をしました。昼食には「どんとこい」のおにぎりを堪能し、子どもたちはクイズを通してお米の豆知識とスシローのこだわりを学習し、「スシロー博士認定証」が贈呈されました。



親子連れらが参加した田植え体験ツアー

協同乳業とJA相模原市が連携し地域密着のPRイベントを開催

農協牛乳発売50周年と地場農産物をPR

協同乳業とJA相模原市は6月4日、ともにスポンサー契約を結ぶサッカーJ3のSC相模原のホームゲーム(対ギラヴァンツ北九州)で、農協牛乳発売50周年と地場農産物のPRイベントを開きました。

【協同乳業、酪農部】

同イベントは、SC相模原のホームタウン・相模原市(旧津久井郡)を発祥の地とする農協牛乳の発売50周年をPRするとともに、地元相模原の農業を盛り上げるため

に、協同乳業とJAが連携して企画しました。

協同乳業は200mlの農協牛乳を、JAは地元産のタマネギとジャガイモのセットを用意し、PRパンフレットとともに300セットを配布しました。受け取った来場者からは、「農協牛乳を飲んで応援しよう」「地元の野菜がもらえてうれしい」などSNSに多くの投稿があったほか、イベント開始前から多くの来場者が列をつくり、開始30分で配布が終了するなど大盛況となりました。



200mlの農協牛乳と野菜セットを来場者に配布



会場に設置した農協牛乳のボールスタンド



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

とちぎ新鮮倉庫

栃木市岩舟町は、古くは大正時代からブドウの産地として名をはせています。伝統ある岩舟のブドウは、糖度と食味にこだわり、熟練の生産者によって大切に栽培されています。

おおむね糖度18度以上の「巨峰」を厳選しています。大粒の果実を口に含めば、さわやかな甘みと風味、そしてジューシーな果汁が広がります。種なしのため食べやすさも抜群(一部種が混入する場合があります)。贈り物にも最適です。



巨峰 ブドウ 種なし(約1kg/2~3房)
JALもつけ 岩舟産...4950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