

JA全農 WEEKLY

2面

秋田北鷹高校で「農業高校生研修」 最新農機や県産農産物の流通実態を教える(秋田県本部)

6-7面



お弁当レシピコンテストで最優秀賞に選ばれた「ほうとう風炊き込みご飯弁当」(4面)



根切りするトラクターを追いラッカセイを収穫する千葉県立農業大学の学生(2面)



スマート農機を前に研修を受ける秋田北鷹高校の生徒たち(2面)

東京大学 鈴木宣弘教授に聞く(広報・調査部)

皆で考えよう 日本の食料安全保障

2 農大校生の模擬会社とラッカセイ収穫
(千葉県本部)

3 おかやまマラソン2022
「おもてなし給食」に「晴王」(岡山県本部)
ゆめファーム全農SAGAを研究者ら視察
(耕種総合対策部)

国産農畜産物の魅力の中東に発信
(輸出対策部)

4 国産もちの需要拡大キャンペーンを実施
(米穀部)

お弁当レシピコンテストの入賞作品決定
(広報・調査部)

5 JAズームイン(JA花園・埼玉)

8 2023年度の「旬鮮倶楽部」
申し込み受け付け中(くらし支援事業部)

セブンプレミアムとの
Wブランド サワー2商品
宮崎県産日向夏と
静岡県産三ヶ日みかんを新発売
(営業開発部)

JAタウンショップ紹介
JA全農あおもり

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

「ジャンボこんにゃく生玉コンテスト」
横綱決定(群馬県本部)



News!

秋田北鷹高校で「農業高校生研修」

最新農機や県産農産物の流通実態を教える

秋田県本部



スマート農機を前に研修を受ける生徒たち

県本部では、農業高校生を対象にした研修会を2009年度から実施しており、今後も次代を担う若いリーダー育成の一助となるよう継続していきます。

研修では、クボタアグリサービス(株)の担当者が自動運転田植機やトラクター、自動運転アシスト機能付きコンバインの性能を説明し、生徒が実際に操作パネルの仕組みを教わる姿も見られました。また、自動運転田植機の実演も行われ、生徒た

ちは自動走行する様子などを熱心に見学しました。また、県本部の担当者が「全農の役割」や「秋田県産農産物の流通実態と消費地の動向」について説明し、生徒は「最新技術の備わった農機の実演を見ることができた」「何気なく食べている県産のお米や野菜がどのように流通しているかをこれまでとは違った視点で学ぶことができてうれしかった」と話しました。

秋田県本部は11月15日、北秋田市の秋田北鷹高等学校で「農業高校生研修」を行い、28人が参加しました。研修は、秋田県農業の次代を担う農業高校生に県産農産物の理解を深めてもらうとともにスマート農機への関心を高めてもらうことを目的に実施しました。

News!

農大校生の模擬会社とラッカセイ収穫

JAをとおして県本部が加工、大阪や新潟で販売へ

千葉県本部



根切りするトラクターを追い、手際よく収穫する学生たち



脱莢機にかけたラッカセイをチェックする学生と研究科の平野堅一教授(中央)

9月下旬、同社の学生たちは、トラクターで根切りしたラッカセイを全て手作業で掘り取りました。その後、実を乾燥させる期間を経て、11月9日に葉や茎と莢とを機械で切り離す脱莢作業を迎えました。

千葉県本部は引き続き、ラッカセイの消費拡大のPRや集荷数量拡大、生産振興に努めていきます。

2015年に設立された模擬会社は、将来の農業経営を想定して生産から販売までを学生自らが運営しています。

収穫したラッカセイは、模擬会社がJA山武郡市に販売します。県本部は、JAから購入したものをいりぎや、バターなどに加工して大阪府内一部直売所、新潟県本部などに販売します。

千葉県本部は千葉県立農業大学校の模擬会社とコラボし、同校の圃場(ほじょう)で今年5月下旬に播種(はく)したラッカセイの「千葉P114号」(愛称:Qなっつ)を9月下旬に収穫、10月にかけて乾燥させ脱莢まで行いました。

おかやまマラソン2022「おもてなし給食」に「晴王」

約1万粒配布しランナーの喉潤す

岡山県本部

岡山県本部は、11月13日に行われた「おかやまマラソン2022」で岡山の魅力を伝える食べ物を提供する「おもてなし給食」の一つとして、ランナーへ「シャインマスカット」の「晴王」1万粒を配布し、完走を後押ししました。

県の一大イベント「おかやまマラソン」は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、3年ぶりの開催となりました。コロナ対策として「晴王」は1粒ずつ個包装でランナーに配りました。



ランナーを応援する全農職員

種がなく、皮ごと食べられる「晴王」は、走りながらも食べやすく、ランナーに大変好評でした。当日はあいにくの雨模様でしたが、ランナーは「晴王」で栄養を補給し、完走に向けて日頃の練習の成果を発揮しました。

※「晴王」はJA全農の登録商標です

ゆめファーム全農SAGAを研究者ら視察

九州沖縄農業試験研究推進会議が現地研究会

耕種総合対策部

全農は11月8日、ゆめファーム全農SAGAで行われた「農業・食品産業技術総合研究機構九州沖縄農業研究センター」主催の「令和4年度九州沖縄農業試験研究推進会議野菜・花き推進部会野菜現地研究会」に対応しました。

九州沖縄各県試験研究・行政・普及指導機関、九州農政局、農業・食品産業技術総合研究機構、大学関係者ら約80人がゆめファーム全農SAGAを訪れました。

視察当日は施設園芸企画室の吉田征司室長が、ゆめファーム全農の取り組み事例、栃木（トマト）、高知（ナス）、佐賀（キュウリ）の施設概要や各圃場の特徴について紹介しました。また、同施設における佐賀市清掃工場からの二酸化炭素（CO₂）と排熱の活用について、熱交換機やパイプラインを見せながら先進的な事例を説明しました。栽培圃場での視察では、大規模安定多収栽培技術について参加者が積極的に意見交換しました。



ゆめファーム全農SAGA栽培圃場での意見交換

国産農畜産物の魅力を中東に発信

サウジアラビアのハラール展示会に初出展

輸出対策部

JA全農インターナショナル（株）と輸出対策部は11月7～9日、サウジアラビアのリヤドで開催された「サウジインターナショナルハラールエキスポ2022」に出展し、国産農畜産物をPRしました。

サウジアラビアはイスラム圏のため、JA全農インターナショナルが支援して、JHCPPO（一社）日本ハラール認定推進機構のハラール認証を取得した「JA全農ラドファ（株）のパックご飯」「JAがごしま茶業（株）のお茶」などのハラール商品（豚由来の原材料不使用、アルコール不使用）を出品しました。

茶の試飲やニッポンエールのドライフルーツなど試食提供も実施し、来場者からは、「中東では甘い物を好む傾向が強いので、お茶は砂糖入りが良い」「シヨウガを食べる習慣があるのでシヨウガドライフルーツがおいしい」などの意見を聞くことができました。展示会で得た現地ニーズを生かし、今後、中東市場への輸出拡大に取り組めます。



国産農畜産物のハラール商品をPR

国産農畜産物のハラール商品をPR

News!

国産もちの需要拡大キャンペーンを実施

もちの魅力について認知拡大。国産もち製品を配布

米穀部



焼き餅を味わう戸田マラソンのランナー

「第39回戸田マラソンin彩湖2022」では、参加者と観戦者に焼き餅2000個を配布しました。焼き餅配布はコロナ禍により4年ぶり。餅は少量で効率的にエネルギー補給できることから、マラソンには最適の食材です。「やっぱりマラソンには焼き餅」「走った後の焼き餅は最高に美味しい」と好評で、エネルギーチャージに

全農は国産もち米の需要拡大を目的として、そのおいしさ・魅力を再認識してもらう機会づくりに取り組んでいます。11月20日は埼玉県戸田市の戸田マラソンで焼き餅、22日には東京で赤飯おにぎりを配布しました。



JAビルで赤飯おにぎりをプレゼント

役立ててもらいました。11月23日の「お赤飯の日」(赤飯文化啓発協会制定)にちなみ、22日には東京・大手町のJAビル「農業・農村ギャラリイミニホール」で、1000個の赤飯おにぎりを来訪者にプレゼントしました。来訪者からは「11月23日がお赤飯の日とは知らなかったので、自宅でも炊いてみます」「来年以降も実施してほしい」などのコメントを頂き、大盛況のうち終了しました。

News!

お弁当レシピコンテストの入賞作品決定

小学生対象に「お気に入りのご当地を紹介」がテーマ

広報・調査部



最優秀賞作品
「信玄さんも食べてくれるはず!!
〜ほっと風炊き込みご飯弁当〜」
飯干愛望さん(山梨県・小4)

全農が協賛する、小学生を対象にした「お弁当レシピコンテスト」の入賞作品が決定しました。入賞した20作品のレシピはホームページで公開中です。

コンテストは、お気に入りのご当地食材やご当地料理を取り入れたお弁当レシピを、6月8日から9月15日まで募集しました。小学生が料理を作る楽しさを知り、おにぎりにするともに、国産農畜産物に対する理解を深めてもらい、考案され

「自分の住んでいる地域の良さを伝えたい」「おいしいので全国の人に紹介したい」「学校で地域の食材について学んだから取り組んでみたい」「家族みんなが大好きな場所の食べ物を紹介したい」などの作品も思いのこもった力作ばかりでした。入賞者へは、お米やJAタウンギフトカードなどを贈呈しました。

コンテストは、お気に入りのご当地食材やご当地料理を取り入れたお弁当レシピを、6月8日から9月15日まで募集しました。小学生が料理を作る楽しさを知り、おにぎりにするともに、国産農畜産物に対する理解を深めてもらい、考案され

たレシピにより国産農畜産物の良さを多くの人に伝えていくことが目的。応募165作品から、工夫、作りやすさ、見た目、味を基準に審査し、入賞20作品を決定しました。

入賞20作品の
レシピは
こちらから





直売所を地域農業の拠点に

販路開拓や担い手養成も

埼玉県のJA花園は都心から70キロ圏内に位置し、関東自動車道を利用すると花園インター（IC）まで40分足らずと交通アクセスに恵まれた環境にあります。また、JA花園農産物直売所は、花園IC秩父方面に下車3分の場所にあり2023年度には開業40周年を迎えます。

トウモロコシ5割増 新たな集客対策探る

四季折々の野菜を豊富にそろえ、地産地消を実現するべく安全・安心な農産物をお客さまへお届けしています。22年度は夏季の野菜販売強化のためトウモロコシ（品種ドルチェドリーム）のブランド化企画を実践し、数量・金額ともに前年比150%超の実績を達成しました。

また、22年10月にはJA地区内に「ふかや花園プレミアムアウトレット」が開業したこと、飲食店への新たな販路を開拓し、さらなるJA農産物直売所の来店集客対策を企画しています。

JA花園 (埼玉県)



概要	2022年3月31日現在
正組合員数	903人
准組合員数	935人
職員数	28人
販売品取扱高	11億2千万円
購買品取扱高	9億6千万円
貯金残高	204億3千万円
長期共済保有高	296億2千万円
主な農産物	ネギ、ブロッコリー、ナス、トウモロコシ



直売所でのとうもろこし祭りでは長蛇の列



にぎわうとうもろこし祭りの店舗内

地元野菜を学校給食に 農業体験もサポート

地域貢献策として深谷市役所と連携を密にし、地元野菜を学校給食センターへ提供を継続しています。農産情報の発信として小学5年生110人の子どもたちに田植えや稲刈りの作業を体験できるようにサポートしています。



小学5年生の稲刈り体験

県や市と担い手育成塾 5人の新規就農後押し

農業の新たな担い手を養成するため、JAが主体となり県や深谷市などを構成員として担い手育成塾「はなぞの校」を設立しました。22年4月に開校するとともに塾研修生5人を迎え、露地野菜中心に実践販売研修を開始しています。なお、塾研修生1人は23年4月から新規就農する見込みです。



「はなぞの校」の研修生実践販売（深谷市役所産業祭イベントへ出店）

皆で考えよう 日本の食料安全保障 運命共同体として支えあい、生産者を守る

東京大学大学院農学生命科学研究科 鈴木宣弘教授に聞く



2022年に入ってから食品の値上がりが続いています。今、食や農の現場では何が起こっているのか、私たちができることは何だろうか――。東京大学大学院農学生命科学研究科の鈴木宣弘教授に話を聞きました。

【広報・調査部】

――今、食や農の現場で起きている状況をどのように見られていますか。

私は「クワトロショック」と呼んでいます。まず一つは新型コロナで物流が滞り、まだ回復していません。二つ目、中国での需要が増えてきて、今までのように食料をどんどん輸入するというのが難しくなってきました。一方、三つ目として異常気象が当たり前になり、世界中で干ばつや洪水などが頻発し供給が不安定になっています。そして四つ目、とどめを刺すかのようにウクライナ紛争が起きてしまいました。今、世界中で食料や生産資材の争奪戦が非常に激しくなってきました。

ます。

物流が止まる要因は三つあると考えます。一つはロシアのように「敵国には売らないよ」と食料を武器とする状況が起きているですね。そしてもう一つ、ウクライナは生産国ですが、紛争で種まきもできない上に、出荷しようにも海上封鎖で出せなくなり、物理的にどうしようもない状況になっています。一番深刻なのは、それを見て小麦の生産量世界2位のインドのような国が、「自国民を守るために外に売っている場合ではない」と防衛的に輸出を止めたりしており、そのような国が30カ国ほどあります。また、船賃が上がったり、石油の高騰でトウモロコシや大豆な

どがバイオ燃料にも使われるため穀物価格が暴騰したりといった状況を複雑にしています。さらに深刻なのが、化学肥料の原料です。これまでほとんど輸入に頼っていたことが非常に大きな問題として顕在化してきました。

国内の農家は肥料代2倍、餌代2倍、燃料代3割高と生産コストが急騰していますが、一方で国産農畜産物の価格は安いまま。価格転嫁ができず廃業に追い込まれる農家も出てきています。

――直近のわが国の食料自給率が38%と発表されました。

（自給率の計算にカウントされている飼料を除く）生産資材の自給率を考えると、実際にはもっと低いわけですね。種の自給率も低く、野菜の種は1割くらいしか国内で作っていません。野菜の自給率は80%といっているけれど、種が手に入ら

なければ8%しか作れないということですね。化学肥料が止まったら生産も半減します。それも含めると実質的な食料自給率は1割くらいしかないかもしれない。それほど私たちは海外からモノがはいってこなくなつたときに命を守れないような、とても脆弱な、砂上の楼閣ろうかくに生きているということをお今こそ認識しなければいけないと思います。

――まさしく食料の危機に直面している状況です。

スーパーに行けば少々高いけれどまだモノがあふれているので消費者はそんなことはないと思うかもしれませんが、お金を出せば自由に輸入できるということを前提にした食の安全保障はもう破綻したと考えるべきです。自国で生産できれば良いが、今日本の農家も存続の危機に立たされています。農家がこれ以上大変な状



況になったら、自分たちの命に関わる状況が起こるかもしれない。生産者から関連組織や企業、消費者までを運命共同体として、私たちが今、生産者を守らなければいけない状況にきていると思えます。国産農畜産物をもつと消費して支えるとか、再生産可能な価格で支えたいという行動を、消費者自身も、それから関

鈴木教授が理事長をつとめる
(二財)食料安全保障推進財団のサイト

連業界も起こさないといいけない。

——生産者を助け、食の安全保障につなげるにはどのような行動が求められるのでしょうか。

安いからと輸入品に頼っていたらいざというときに命を守れません。だから消費者が今やるべきことは自分が買うもの、外食や中食、加工品も含めて国産に切り替えるということです。国産を使用した商品、販売しているルートをしっかりみ込んで確認する、そして国産をちゃんと使っている食べ物を選択する。

また、メーカーなど供給側も国産を使っている商品をちゃんと消費者に届けるための商品づくり、原料を国産に切り替えることで消費者も国産を消費できます。また、使用原料が国産であることが店頭で分かるようにすることも重要です。

安全保障というのは、武器以前にまず食料を考えるべきです。いざというときに食料をしっかりと国民に供給できるかどうか。国内の生産コストが少々高いように思えても、普段からみんな支えて危機に備えるということは安全保障につながります。そのためのコストを負担することはとても重要になります。

——供給する側も、国産、地元産の良さを消費者にしっかりと伝えるこ

とが大切です。

外国産には日本で認められていない農薬を使用しているものがあるなど、正しい情報を消費者に共有することで国産の安全性が伝わり、国産を選ぶことにもつながります。「命を守るためのコスト」をいかにちゃんと負担するか、そしてそれを理解できるような情報を共有するということは非常に重要だと思います。

——今年3月に(一財)食料安全保障推進財団(以下、財団)を設立されました。目的と狙いを教えてください。

生産者の思いや今の食料、農業の情勢について、セミナーなどを通じて消費者に伝え理解醸成を図ることが大きな目的です。農協も地域住民や消費者に伝えたいことがあるが、市民向けのセミナーを実施するのが難しいという状況もあります。そんなときは財団を通じて機会を作ることが可能なので、ぜひ依頼してもらいたいと思っています。

また、「食料安全保障推進法制定の推進」も活動の一つとして位置付けています。米の価格が下がり差額を米農家に補填しようとしても、今の日本の予算の仕組みでは難しいのが現状です。片や、防衛費は2倍にしてもいいのではないかとこの議論もある。安全保障は何より食

料を守るべきなので、省庁ごとによる枠組みを取っ払い、すぐに国が予算を出せるようにするための法律が必要だと考えています。

そして、賛同の輪を広げることで集まった資金をもとに、運命共同体として農業の危機、食料危機を解決するため、生産者や消費者など困っている人を財団が支援することもできるのではないかとということも考えています。

——JAグループができることは何でしょうか。

地元のJAはまさに生産者に一番近い組織として今、何ができるか、何をやるかとしているか、意思を具体的に農家に伝える必要があると思っています。農協は農家のために最後のとりでになるつもりで最後まで頑張るということをちゃんと伝えて、それを実行、実践に移すことが重要で、全国組織も同様です。また、生産コストの高騰が価格転嫁されないか、農家が自分で価格を決めて販売できる直売所のシステムを農協や全農の流通の中でネットワーク化し、広げていくことは非常に重要な取り組みになると期待しています。

財団URL <https://www.foodscjapan.org/>

2023年度の「旬鮮倶楽部」申し込み受け付け中 来年度も頒布会カタログで日本の農業を応援

全農は2023年4月から24年3月まで、北海道から沖縄まで全国各地の旬の果物を中心に毎月、産地直送でお届けする頒布会カタログ事業「旬鮮倶楽部」に取り組んでいます。

【くらし支援事業部】

23年度は、冬に食べたい、温まる商品を集めた「あったか鍋特集」、各地の食祭りを題材とした「ご当地の食祭り特集」などを用意しています。母の日・父の日、クリスマス、お中元といった歳時企画もあり、配達場所を複数指定できるので、贈答用としてもご利用いただけます。

普段はあまり目にしない果物が届くことで非日常感を味わったり、大切な人を思い商品

選びを楽しんだりすることも旬鮮倶楽部の魅力です。遠出や旅行に制限がかかる昨今、全国の旬をご家庭で楽しんでみてはいかがでしょうか。

4月からお届けする23年度の注文は、23年1月末まで全国のJA窓口で受け付けています。旬鮮倶楽部の問い合わせは各県の全農生活担当部署までお願いします。



2023年度のカタログ

※一部取り扱いのないJAもあります。

セブンプレミアムとのWブランド サワー2商品

宮崎県産日向夏と静岡県産三ヶ日みかんを新発売

全農は、(株)セブン&アイ・ホールディングスと、「セブンプレミアム 宮崎県産日向夏サワー400ml」「セブンプレミアム 静岡県産三ヶ日みかんサワー400ml」を開発しました。全国農協食品㈱を販売者とし、セブン-イレブンの店舗を中心に販売しています。

【営業開発部】

「セブンプレミアム 宮崎県産日向夏サワー400ml」は、白皮の部分も丸ごと搾った日向夏果汁を10%使用して、爽やかな香りとやさしい甘さを生かした味わいです。11月30日より中国・九州エリアなどで販売しています。

「セブンプレミアム 静岡県産三ヶ日みかんサワー400ml」は、「三ヶ日みかん」の果汁を20%使用して、コクを生かした味わいです。

12月7日より静岡・東海・山梨・長野エリアなどで販売しています。

2商品ともに、香料を使用せず、果実本来の味わいを引き出しました。

本商品は、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果実を使用することで、生産者の所得安定につなげたいという思いで開発しました。



「セブンプレミアム 宮崎県産日向夏サワー400ml」と「セブンプレミアム 静岡県産三ヶ日みかんサワー400ml」

※2商品とも店舗により取り扱いのない場合があります。



JA全農あおもり

世界遺産・白神山地を背に岩木山を望む青森県弘前市相馬村。標高が高く昼夜の寒暖差も大きいので、リンゴ作りの好適地と呼ばれ約40品種が栽培されています。

サクサクと引き締まった歯応えが特徴の黄色系リンゴ「シナノゴールド」は、果汁が豊富で甘みの中にも酸味があり、さわやかな風味を楽しむことができます。色鮮やかな黄金色の果実は見た目も美しく、贈り物にもおすすめです。



【わんどのシナノゴールド】約3kgキャップ付き8~10玉
…林檎自慢! JA相馬村 より……3700円(税込み)

※別途送料が500円(税込み)がかかります。



▶ 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