

JA全農 WEEKLY

6
7
面

TACパワーアップ大会 2022を開催 持続可能な農業に向けて 創意工夫ある担い手対応を共有(耕種総合対策部)

5面

ブランドヒストリー

秋田県「NAMAHAGEDARIA」(秋田県本部)



業界をけん引する秋田県オリジナル品種「NAMAHAGEDARIA」(5面)



大阪府・ミツカンと連携して作成した「大阪産な鍋もん・漬もん」冊子(8面)



TACパワーアップ大会で表彰された各部門の受賞者ら(6・7面)

2 「全国農業高校 お米甲子園2022」に特別協賛(米穀部)

とれたて元気市広島店で「食農Fes」に協賛(広島県本部)

3 外食・中食企業に国産農畜産物のメニュー提案(営業開発部)

航空輸送で東北産の青果物を沖縄に直送(全農東北プロジェクト)

4 JA・部会とサツマイモ「甘太くん」初出荷式(大分県本部)

世界のお客さまにお菓子をお届け(JA全農インターナショナル株)

8 大阪府・ミツカンと連携し大阪産をPR(大阪府本部)

「JA全農 COUNTDOWN JAPAN」プレゼント(広報・調査部)

JAタウンショップ紹介
ハロー!! JA全農にいがた

Web版JA全農ウィークリーはこちら



<https://www.zennoh-weekly.jp/>



『JA全農トピックス』の
ツイッターはこちら



News!

「全国農業高校 お米甲子園2022」に特別協賛

日本の食と農の未来を担う次世代を応援

米穀部



最高金賞を受賞した群馬県立利根実業高校の代表および関係者と高尾常務(前列左から2人目)

全農は12月3日、米・食味鑑定士協会、「米・食味分析鑑定コンクール」小諸市大会実行委員会が主催する「全国農業高校 お米甲子園」(以下、お米甲子園)に特別協賛しました。今年は3年ぶりの有観客開催となりました。

「お米甲子園」は、農業の後継者不足・若者の米離

れが進む中、未来を担う高校生たちに日本のお米や米づくりに誇りを持ち、その発展を目指してほしいという思いから毎年開催されています。全農ではその趣旨に賛同し、2019年から特別協賛をしています。

今大会は長野県の小諸市文化センターで開催され、食味部門では二次審査を進んだ15校が参加しました。最新の検査機器や食味の専門家による評価を受け、群馬県立利根実業高校の出品した「ゆうだい21」が最高金賞を受賞し、全農の高尾雅之常務より副賞として全農賞(信州アルプス牛のすき焼き肉、全農オリジナルランチバッグ)を贈呈しました。今後も日本の食と農の未来を担う次世代を応援していきます。

News!

とれたて元気市広島店で「食農Fes」に協賛

農青連・女性協が合同イベント 地元農畜産物の魅力をPR

広島県本部



農青連の盟友と緒に餅を販売するMachicoさん

広島県本部は、JA広島農青連(農青連)とJA広島県女性組織協議会(女性協)主催の「食農Fes」に協賛し、11月26日に広島県本部が運営する産直市「とれたて元気市 広島店」(広島市安佐南区)でイベントを実施しました。

イベントでは農青連による杵つき餅、女性協によるサトイモコロッケや米粉ピザが販売され、多くの来店客でにぎわいました。

同店2階では、親子で体験できる野菜苗の寄せ植え教室や、「農業声優」Machicoさんによる「食がテーマの紙芝居の読

み聞かせがあり、子どもたちだけではなく、保護者にも好評でした。

農青連・女性協の合同イベントは初めての試みです。農青連の武内誠委員長は、「これからも県内産の農畜産物の魅力を消費者にPRして、次世代にも地産地消の取り組みを広げていきたい」と意気込みを語りました。



「とれたて元気市 広島店」の前で記念写真

外食・中食企業に国産農畜産物のメニュー提案

JFフードサービスバイヤーズ商談会に全農グループで出展

営業開発部

全農は11月15日、東京都で開催された「JFフードサービスバイヤーズ商談会2022」に、全農グループ6社・福島県本部と共同出展し、外食企業に向けたメニュー提案を中心に、各社の商品をPRしました。

本商談会は（一社）日本フードサービス協会が外食・中食企業向けに開催しています。今回は152社が出展し、1651人が来場しました。ブースではグループ各社の商品について「季節性」「産地」「こだわり」

などの付加価値を説明し、バイヤーに国産農畜産物の魅力やおいしさをPRしました。

展示では国産素材を使った各社の商品をコラボして20種のこだわりメニューを作成・陳列しました。中でも国産大豆を使ったプラントベースフードや、米粉パンなどの新たなメニューは来場者の注目を集めました。バイヤーからは黒毛和牛のローストビーフや産地をうたった果汁飲料などについて、商談の依頼がありました。

今後は会期中に名刺交換した約100人の来場者のニーズに対応し、取引先への営業を展開していきます。



グループ各社の商品を使ったメニューを展示してPR

※出展社：全農、全農協食品、全農パルライス、JA全農たまご、JA全農ミートフーズ、全農チキンフーズ、協同乳業、福島県本部、営業開発部

航空輸送で東北産の青果物を沖縄に直送

遠方への配送ルートの確立と新規販路の拡大を目指す

全農東北プロジェクト

全農東北プロジェクトは11月23～27日、JAおきなわが運営するファーマーズマーケット「うまみちゅ市場」の20周年祭に合わせ、(株)ANACargoを活用した東北の青果物輸送試験を行いました。

JAおきなわから「東北の旬の青果物を販売したい」との要望を受け、青森県産リンゴ3品種（サンふじ、王林、サンジョナ）を直売所で販売しました。

今回は(株)ANACargoの協力を得て、東北産品を沖縄まで航空便を活用して物流の効率化を図るとともに、東北の青果物をより早くお届けし、鮮度が良い状態で店頭に並べ販売することができるとの仕組みを

現しました。この取り組みは、これまでの宅配便配送では成し得なかった「鮮度」と「物量」と「コストダウン」の三つの課題解決を図るための航空便活用の実証試験でもあり、これまでの東北産品の通常配送ルートではできなかった販路拡大が可能となります。

今後はスムーズな輸送手法の確立により、東北各県からの青果物販売に展開していきます。



「うまみちゅ市場」での東北産青果物コーナー



販売した青森県産リンゴ3品種

News!



JA・部会とサツマイモ「甘太くん」初出荷式

九州地区のローソン152店舗で焼き芋を発売

大分県本部



初出荷式に参加した関係者ら

大分県本部は11月17日、JAおおいた「甘太くん部会」、JAおおいたとともに大分市公設地方卸売市場でサツマイモ「甘太くん」の初出荷式を実施しました。

「甘太くん」は県産「べにはるか」を収穫後40日以上貯蔵することで、ぐっと甘みを増加させた県オリジナルブランドのサツマイモです。JAおおいた「甘太くん部会」が毎年解禁日を設けて出荷しています。販売開始から15周年となった今年は、マスコットキャラクターの着ぐるみも誕生しました。



園児たちに焼き芋を配布するローソン店員

また同日から九州地区のローソン152店舗で「焼きいも（甘太くん）」の販売が始まり、大分市内のローソンでは解禁式が実施されました。式典後は関係者らに加え、幼稚園児たちに「焼きいも（甘太くん）」を配布し、そのおいしさを味わってもらいました。

九州地区のローソンでは、2011年から専用什器を導入し「甘太くん」の焼き芋を販売しています。高い糖度としっとりとした食感が特長で、15年以降は年間30万本以上を販売しています。

News!



世界のお客さまにお菓子をお届け

サブスクのボックス社と連携しニッポンエール商品など輸出

JA全農インターナショナル(株)

ニッポンエール「徳島県産すだちグミ」



JA全農インターナショナル(株)は、菓子のサブスクリプション(定期購入)サービスなどを提供するBoxkus(株)と連携し、全農ブランドの「ニッポンエール」商品を中心に、日本産加工食品の輸出拡大に取り組んでいます。

ボックス社は、米国を中心とした海外の個人客向けに、日本の菓子や茶を「箱」に詰めて毎月販売するサブスクリプション・サービス型の越境ECなどを行っています。毎月のテーマに合わせた菓子を詰め合わせていることも特徴の一つで、箱には菓子の情報や日本文化を紹介する小冊子「カルチャーガイド」も入れており、菓子を届けるだけでなく日本文化を伝えることを目指しています。

「Midori Moment」をテーマにしたサブスクリプションボックス



JA全農インターナショナルからは、JAグループの菓子を提案し、過去にニッポンエール商品「夕張メロンジュレシヨコフ」や「徳島県産すだちグミ」、ランドグドシャなどが採用されました。2023年1月の商品の一つとして「大分県産完熟かぼすグミ」が海外に届けられる予定です。今後もボックス社との連携を強化し、日本産加工食品の輸出を強化していきます。



秋田県オリジナル品種「NAMAHAGEダリア」デビューから10周年、業界けん引するシリーズに

「NAMAHAGEダリア」は秋田県オリジナル品種として2012年にデビューしました。デビューを契機に県産ダリアの全国的知名度は向上。毎年新しい品種が開発され、常に時代のニーズに沿った品種を市場投入できることから、ダリア業界をけん引する品種群・シリーズとなつていきます。（※NAMAHAGEは秋田県の登録商標です）

【秋田県本部】

品種決定は「選抜総選挙」

秋田県が花きの「オリジナル品種の開発」に取り組みにあたり、

気候・風土に適した品目として選定したのが「ダリア」でした。県内には秋田国際ダリア園があることも理由の一つ。世界的に著名なダ



NAMAHAGE® DAHLIA SERIES 2012 1st - 2022 11th

業界をけん引する「NAMAHAGEダリア」

リア育種家の鷲澤幸治氏（秋田国際ダリア園現会長）に依頼して開発が始まりました。

オリジナルダリアの開発は、多種多様な品種から「本当に売れる品種」をどう選ぶかが大きな課題。これを解決したのが、「欲しい人に選んでもらえばいい」という考えから発案した「秋田県オリジナルダリア選抜総選挙」でした。

選抜総選挙の仕組みは、秋田国際ダリア園で開発される年間約1000個体から、特に有望と思われる30品種程度を選び、東京・大田市場へ持ち込んで「選抜総選挙」と題した人気投票を実施し、上位品種を中心に秋田での最終選考会で1〜3品種程度を「NAMAHAGEダリア」に選抜するというものです。花はファッションと同様、色や形などの流行があることからスピード感を重視し、選ばれた品種は翌年デビ

ューします（現在は2年後）。

冠名に込める思い

NAMAHAGEシリーズには、全て名前の冠に「NAMAHAGE」が付いています。ネーミングは、①秋田を連想させる名前②ダリアの豪華さに負けないインパクトがある名前③一度聞いたら忘れられない名前——の三つの条件を満たす「NAMAHAGE」に決定しました。現在までに39品種が開発されていて、中には米国の前大統領就任時に命名された「NAMAHAGETランプ」や2018年夏の甲子園に出場した秋田県立金足農業高校の吉田輝星投手の活躍にちなんで命名された「NAMAHAGEコウセイ」などの名前もあります。

また、「NAMAHAGEダリア」では印象的なポスターが毎年作成されています。コンセプトは

「あきたのはな嫁」。大事に育てたわが子をお嫁に出すときの思いと、農家が誠心誠意、心を込めて育てたダリアを出荷する時の思いを重ね合わせています。モデルは実際その年に結婚される花嫁さんにお願ひしています。

出荷量日本へ技術向上

「NAMAHAGEダリア」がデビューして10年。県内のダリア栽培面積は日本ですが出荷量は全国5位にとどまり（2019年統計）、収量の少なさが課題となっています。排水不良や夏の暑さによる生育不良などが要因となっており、土壌改良や種苗更新、研修会などを通して単収向上を図っています。また、栽培技術アドバイザーによる指導やブランディングの強化を図ることでダリア出荷量日本一を目指します。



NAMAHAGE ダリア

毎年作成する「NAMAHAGEダリア」のポスター

2022を開催

担い手対応の取り組みを全国で共有



TACパワーアップ大会 2022



JA Zenroh Weekly

特集

全農は11月17、18日、新横浜プリンスホテルで「TACパワーアップ大会2022」を開催しました。全国から地域農業の担い手に出向くJA担当者(TAC)やTAC管理者、JA役員、担い手、関係機関など280人が参加した他、各県に設置した県域サテライト会場からも多くの方が視聴しました。

【耕種総合対策部】

大会は、「地域の抱える課題の解決による持続可能な農業の実現」「創意工夫ある出向く活動による担い手の所得増大と生産基盤の強化」「TAC活動基盤の強化による担い手満足度向上と事業利用の拡大」をテーマに活動表彰や取り組み事例発表、分科会などを行いました。

また、昨年度好評を博した「県域サテライト企画」を本年も実施し、県域サテライト会場で視聴している方々と本会場をつなぎ、日ごろのTAC活動の取り組みや全国のTACに向けたメッセージを頂きました。

表彰式では、全農会長賞のJA金沢市をはじめとしてJA部門4JA、TAC部門10人を表彰した他、過去の大会で全国表彰を3回以上受賞し、TACの活動を高いレベルで継続している兵庫県のみをTACトップ

プランナーズJAとして表彰しました。

取り組み事例発表では、受賞者より生産振興やスマート農業、省力・低コスト資材の導入提案、農家の経営支援など幅広い担い手ニーズに対応した取り組みが紹介されました。また、それら多様な担い手ニーズに対応するためのTAC体制の強化についても紹介しました。

基調講演では「近大マグロ」を起用した広告などで数多くの広告賞を受賞した近畿大学東京センター事務部長の加藤公代氏が登壇。「知と汗と涙の近大流コミュニケーション戦略」というテーマで、近畿大学における学内連携を含めた広報展開とその成功要因、「伝えた」ではなく「伝わったか」という点を重視した取り組みの成果について講演いただきました。

TACパワーアップ大会

持続可能な農業の実現に向けて 創意工夫ある



4



2



5



3

- 1 受賞者らの集合写真
- 2 菅野会長から表彰状を受け取るJA金沢市の藤昌弘専務
- 3 取り組みを紹介する兵庫県JAたじまの小西明彦営農生産部長
- 4 分科会で活発に議論する参加者
- 5 基調講演をする近畿大学の加藤公代氏

JA Zenroh Weekly 特集

TACパワーアップ大会2022活動表彰 審査委員会 審査結果

TACTップランナーズJA

兵庫県 たじま農業協同組合

JA部門

【全農会長賞】

石川県 金沢市農業協同組合

【優良賞】

北海道 あさひかわ農業協同組合

福岡県 にじ農業協同組合

熊本県 阿蘇農業協同組合

TAC部門

【優秀賞】

岩手県 岩手中央農業協同組合 米田 菜摘 氏

石川県 松任市農業協同組合 中田 昌孝 氏

島根県 島根県農業協同組合 片寄 俊一 氏

【優良賞】

埼玉県 埼玉中央農業協同組合 内野 悟 氏

埼玉県 ほくさい農業協同組合 井ノ山俊輔 氏

石川県 石川かほく農業協同組合 山本 裕介 氏

滋賀県 レーク滋賀農業協同組合 西村 聡司 氏

兵庫県 兵庫みらい農業協同組合 井上 貴男 氏

島根県 島根県農業協同組合 永井 裕二 氏

熊本県 本渡五和農業協同組合 山下 清弥 氏

大会宣言

我々TACは、

- 一、担い手とともに歩み、5年後、10年後に
つながる地域農業をカタチづくりします。
- 一、担い手の経営・生産基盤強化につながる
積極的な「出向く活動」を展開します。
- 一、JAグループの総合力を結集し、
担い手の負託に応えます。

分科会では「マーケティング力強化」「地域の労働力対策」「農家手取り最大化」「スマート農業」「TACのマネジメント力強化」の五つのテーマについて熱心な議論が展開され、普段接しない他県・他JAのTACとの交流の場となりました。

全農では今後もTAC活動の原点である「担い手との信頼関係を築き上げていく」を胸に、TACと担い手が相互に不可欠な存在として地域農業の未来を描いていけるよう、取り組みを支援していきます。

大阪府・ミツカンと連携し大阪産をPR

野菜不足解消へ めっちゃ大阪産な「鍋もん」「漬もん」レシピ

大阪府本部は、大阪府、(株)Mizkan(ミツカン)と連携し、簡単調理で野菜不足の解消を目指す取り組みとして、大阪産を使用したお手軽レシピを紹介し、大阪産のPRに取り組んでいます。【大阪府本部】

大阪には「もったいない文化」があり、「残さずに食べる」「賞味期限切れは自己判断する」など、食品ロスに対する意識が高い傾向にあります。一方で、1日当たりの野菜摂取量は全国平均と比べ少なく、その理由としては「野菜を料理するのが面倒くさ

い」という声が多く挙げられています。

紹介しているレシピは、「めっちゃ!大阪産な鍋もん」「めっちゃ!大阪産な漬もん」と題し、お手軽に野菜が摂取できるものばかりです。

ミツカンのHPと小冊子で、「鍋もん」のレシピとして、関西人独自の食文化を生かした「関西の方向け」と、大阪の定番鍋をアレンジした「関東の方向け」を紹介しています。鍋で余った野菜を活用して作る「漬もん」も併せて紹介しています。すべて簡単に調理ができますので、ぜひお試しください。



大阪産な鍋もん・漬もん冊子



「ぽはたこ焼きで! 泉州きくなの豚しゃぶ」(関東の方向け「鍋もん」)

レシピの詳細はこちらから



ミツカンHP

毎週土曜日13時~ TOKYO FM系列38局ネット

全農 ZEN-NOH

COUNTDOWN JAPAN リスナープレゼント

12月24日放送では、「抹茶ミルク」1ケース(24本入り)を3名様にプレゼントします。主要原料は全て国産を使用。50%以上使用の牛乳はもちろん、京都府産茶葉100%の宇治抹茶「抹茶濃」、やさしい甘みに特徴のある北海道産の「てん菜糖」など、日本全国のえりすぐりの原料にもこだわりました。抹茶特有の豊かな香りを楽しんでもらうため飲み口の広いアルミ缶を採用し、側面には全国から募集した酪農や牛乳に関する川柳や、キャップ部には酪農家がデザインしたかわいい乳牛の絵を掲載しました。

また、JAタウンギフトカード5000円分を1名様にプレゼントします。

【広報・調査部】



応募は番組ホームページで受け付け中



応募締め切りは12月24日の放送でランキング1位の曲が発表されるまでです。

こちらの商品はJAタウンからご購入いただけます。

JAタウンショップ名

酪市酪座
へうしさんからの
おすわけ〜



ハロー!! JA全農にいがた

さりのも 砂里芋は、新潟県新発田市と聖籠町の砂地で栽培され、JA北越後によって商標登録されているサトイモです。砂地で作ることで、芋肌がきれいで中身が白く、うまみがのったサトイモが収穫されます。

身が締まって煮崩れしにくいので、定番の煮物や揚げ物のほか、汁物やグラタンやコロケにしてもおいしくいただけます。キメ細かな肉質と、ぬめり感の強いもちりとした砂里芋の食感をお楽しみください。



サトイモ 砂里芋(さりのも) 秀品2.5kg
2Lサイズ……4300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

休刊のお知らせ
12月26日号は休刊いたします。
次は1月1日号です。

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。