2023 3.6 vol.1028

JA全農ウィークリー WEEKLY

4-5面

地域の魅力を未来につなぐ
第17回JAグループ国産農畜産物商談会（営業開発部・耕種総合対策部）

6面

スタートアップインタビュー
株式会社TOWING取締役COO 木村 俊介さん（広報・調査部）

㈱TOWINGが製品化した高機能バイオ炭「宙炭」（6面）

「acure made」とのWブランド商品「栃木とちおとめ 苺」（3面）

4年ぶりの会場開催となった商談会には85団体が出展し414商品を展示しました（4-5面）

2 共同購入コンバイン事前申込書受け付け中（耕種資材部）

カーリング選手権大会に特別協賛（広報・調査部）

3 「エコレールマーク」の協賛企業に認定（全農物流㈱）

初の「女性経営者牛枝肉勉強会」（茨城県本部）

acure made と初のWブランド商品（営業開発部・栃木県本部・全国農協食品㈱）

7 JAズームイン（JAアグリあなん・徳島）

8 11店舗で「華やかな、春のはじまり。苺フェア」（園芸部・フードマーケット事業部）

書籍『みんなのどんぶり食堂』発売（広報・調査部）

JAタウンショップ紹介 紀の里'旬'たより

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

「全農秋田県本部農機事業マネジメント研修会」を開催（秋田県本部）

農青連役員との意見交換・交流会を開催（広島県本部）

News!

共同購入コンバイン事前申込書受け付け中

4条刈り50馬力、生産者の需要結集が低価格実現の力に

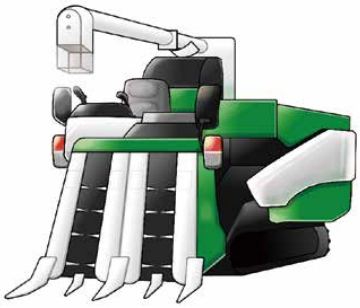
耕種資材部

全農はJAグループの農機担当者と共に、共同購入コンバイン（4条刈り50馬力）にかかる事前申込書をとりまとめる活動を6月まで実施しています。とりまとめた台数を背景に、生産者に価格メリットを還元することを目指します。

これまでの共同購入の取り組み（大型および中型トラクター）では、全国の生産者による共同購入への需要結集により、標準機と比較して2～3割の低価格が実現できました。

第3弾として、主要3機種（トラクター、田植機、コンバイン）の中で最も利用経費が高いコンバインについて、生産者7000人以上のアンケート、稲作生産者との意見交換を基に必要な機能を厳選し、4条刈り50馬力クラスのコンバインを、2022年9月にメーカーへ開発要求を行いました。

22年11月から23年6月にかけて、生産者の需要結集に向けて事前申込書をとりまとめています。この活動により、共同購入コンバインの購入意向を多くの生産者に確認し、その需要を背景に低価格を実現し、生産者に還元していきます。


共同購入コンバインのイメージ

今後のスケジュール

項目	日程
(1)事前申込書とりまとめ	2022年11月～2023年 6月 ※県別に重点期間を設定
(2)製品発表	2024年 1月
(3)出荷開始	2024年 4月

News!

カーリング選手権大会に特別協賛

「もぐもぐブース」で「ニッポンの食」を提供

広報・調査部

全農は1月28日から2月5日に北海道・アドヴィックス常呂カーリングホールで開催された「第40回全農日本カーリング選手権大会」に特別協賛し、選手の皆さんを「ニッポンの食」で応援しました。

2月5日の決勝戦で男子はSC軽井沢クラブ、女子はLOCOSOLAREが優勝しました。両チームは3、4月に行われる「世界カーリング選手権大会2023」に日本代表チームとして出場します。

優勝チームには副賞として、北海道産和牛30㌔と北海道産米「ゆめぴりか」300㌔、さらに「海外遠征時のお食事サポート券」を全農の菅野幸雄会長が贈呈しました。

大会期間中、選手エリアに「もぐもぐブース」を設置。出場選手にハーフタイムや試合前後のエネルギー補給に役立ててもらおうと、静岡県産丸浜みかんや「農協ミルク」、全農の商品ブランド「ニッポンエール」の新商品「国産ミルク&カルピス」や果実グミ各種などを取りそろえました。これからも「ニッポンの食」を通じてカーリング競技を応援していきます。

菅野幸雄会長が女子優勝のLOCOSOLAREに副賞を贈呈（写真提供：JCA）

大会前日の記者会見で「ニッポンの食」を贈呈（写真提供：JCA）

News!

「エコレールマーク」の協賛企業に認定

環境に優しい鉄道貨物輸送の取り組みが評価

全農物流㈱

全農物流㈱はエコレールマークの協賛企業として認定され、エコレールマーク事務局を務める公益社団法人鉄道貨物協会から1月18日に認定証を贈呈されました。

エコレールマークは、「環境にやさしい貨物鉄道輸送」を利用している企業に認定される国土交通省が制定したマーク制度（環境ラベル）です。

全農物流㈱は、生産者から消費者へ安全で高品質な輸送を安定的に提供するため、全国70カ所の拠点ネットワークを利用した輸送体制を整えています。今回の協賛企業認定は、同社の基本方針である「物流による環境負荷を考慮し、環境にやさしい物流に取り組みます」の具体策の一つとなるものです。

認定証を贈呈された全農物流の寺田純一社長（右から3人目）ら

News!

初の「女性経営者枝肉勉強会」

茨城の㈲高萩畜産が初代クイーンに

茨城県本部

茨城県本部は、1月13日に開催されたJA全農ミートフーズ㈱主催の「令和4年度女性経営者枝肉勉強会」に参加しました。

勉強会は初の開催で、畜産業界の女性経営者や女性従事者の活躍と交流促進が目的。茨城県を含め青森、宮城、群馬の4県本部の生産者8人が出品し、黒毛和種14頭が上場しました。

㈲高萩畜産（茨城県）が最優秀賞に輝き、優秀賞には㈱小堀畜産（同）、島田美代さん（同）、佐々木愛江さん（宮城県）が選ばれました。同社市場課の河野隆太課長は「初めて女性部で県の垣根を超えた取り組みが実施できた。まだまだ小規模だが、買参人含め市場関係者は取り組みを評価してくれている。今後は少しずつ参加県を拡大していきたい」と意気込みを語りました。

最優秀賞に選ばれた㈲高萩畜産の枝肉のロース芯

News!

acure madeと初のWブランド商品

清涼飲料水「栃木とちおとめ 苺」新発売

営業開発部・栃木県本部・全国農協食品㈱

全農は、㈱JR東日本クロスステーションウォータービジネスカンパニーのオリジナル飲料ブランド「acure made（アキュアメイド）」と「ニッポンエール」のWブランド商品として、「栃木とちおとめ 苺（いちご）」を共同開発し、3月7日に全国農協食品㈱から発売します。

栃木県産イチゴ「とちおとめ」の果汁をぜいたくに使用した「栃木とちおとめ 苺」は、果汁20%という配合にこだわり、濃厚なのにすっきりした味わいに仕上げました。キャップを開けるとイチゴの香りがふわっとし、一口飲むと甘味と酸味の絶妙なバランスを楽しめます。

商品は、茎や葉に触れてできた傷や、日の当たり方による色むら、不ぞろいな形などにより、生果としては流通できないイチゴを、加工用として活用することで、生産者の所得向上に貢献したいという思いで開発しました。

首都圏エリア中心にJR東日本のエキナカにあるアキュアの自販機約1500台での販売を予定しています。

「栃木とちおとめ 苺」200円（税込み）

第17回 JAグループ 国産農畜産物商談会

地域の魅力を未来につなぐ

第17回JAグループ国産農畜産物商談会開催

商談会場の入り口に、各出展者が特にお薦めしたい「イチオシ」の商品を、魅力を伝えるPOPとともに集合陳列し、商談者にPRしました

地域産品発見コーナーでは、地域色豊かなレトルトカレーと飲料を、量販店の商品棚をイメージした集合陳列で、売り場提案し、会期後もバイヤーからの問い合わせがありました

事前のマッチングで個別商談 31日までオンラインでも

全農はJAグループ国産農畜産物商談会を2月1、2日の2日間、東京都立産業貿易センター浜松町館で開催しました。商談会は国産農畜産物とその加工品の販売チャネル拡大を目的とし、全農がJAバンクと共に主催しています。1061人の商談者に対して、出展者が「イチオシ」の商品を存分にPRしました。

【営業開発部・耕種総合対策部】

4年ぶりの会場開催となる商談会では、85団体105小間の出展者が414商品を展示し、会場内で調理した試食サンプルなどで、バイヤーの五感に訴えかけました。

特設会場で実施した予約制個別商談会では成約率向上に向けて、事前に出展者とバイヤーのマッチングをして、85件の商談が行われました。

2月1日から3月31日まで開催しているオンライン商談会では、バイヤーが探している商品を登録し、出展者がそれを確認して提案できる「マッチングサポート」を実施しています。

また、新企画のバーチャル商談会では、会場開催の様子を商談会の公式ホームページ上に再現し、

商談会場を撮影したバーチャル商談会場を2月15日に商談会公式ホームページ上で公開しました。リアリティーあふれるバーチャル会場で、商談者に対して実際に陳列した商品やパネルの様子をPRしています。気になった商品はオンライン上で商談の申し込みが可能となっています。オンライン商談会は3月31日まで開催しています

営業開発部ではニッポンエールや農協シリーズ商品、国産素材やプラントベースフードにこだわった総菜商品をPRしました

会場の別室に設けた、予約制個別商談会の特設会場では、落ち着いた雰囲気の中で、事前にマッチングしたバイヤーと出展者の商談が熱心に行われました

全農グループ会社も多く参加し、それぞれのカテゴリーのイチオシ商品をPRしました。全国13JAが「TACの店」として出展し、担当する担い手が生産した農畜産物や加工品の魅力をPRしました。また、会場入り口にはTAC・「TACの店」を紹介する小冊子を設置しました

商談会終了後に余った米、青果物や飲料などの展示商品を、出展者よりフードバンクのセカンドハーベスト・ジャパンに寄贈し、支援活動に活用いただきました

豪華講師陣による特別セミナー実施

「ファミリーマートの地域連携について」

㈱ファミリーマート　執行役員商品本部長補佐　兼 デリカ食品部長
富樫 信人氏

ファミリーマートの地域と連携した全農との取り組みを、ブランド地鶏を使った「ごちむすび」や、果物の個食パックなどの具体的な事例を交えて説明いただきました。JA福井県女性部のビデオメッセージでは、コラボおむすびの商品化の喜びが伝わってきました。

「ヤオコーの強さについて」

㈱ヤオコー　取締役　生鮮部長 兼 商品管掌
小澤 三夫氏

ヤオコーが掲げる「2割強い店づくり」について、店長育成やオリジナル商品の生産など、詳細を解説いただきました。パネルディスカッションではEnjin Plusの近野潤氏、KTMプラニングの海蔵寺りかこ氏を迎え、地域連携企画や商品開発に焦点を当て、討論いただきました。

「コープデリのプラントベースフード開発強化の取り組みについて」

コープデリ生活協同組合連合会　宅配戦略商品開発室長
久保田 啓之氏

植物由来の原料を使用し、持続可能で、プラントベースフードだからこその「おいしさ」にこだわった商品開発を、開発秘話を交えて説明いただきました。全農との協業により開発した「国産発芽大豆を使ったふわっとピーマン詰め」などの商品も紹介いただきました。

「冷凍食品事業の環境変化と商品開発の方向性」

㈱LAST PIECE　代表取締役社長
吉峯 英虎氏

コロナ禍と戦争による社会と冷凍食品市場の変化を踏まえ、冷凍食品の商品開発の可能性を提言いただきました。原料高騰、為替の影響により各業界が値上げしなければならない状況の中で、旬などの「今しかない」スポット製品の開発などの可能性を示していただきました。

バイヤーが展示ブースや商品を確認して商談を申し込むことができます。

出展者へのアンケートでは「会場でバイヤーと直接会えたことで業界ニーズのトレンドを捉えられた」「新規顧客との接点を持つことができた」など、成果の声をいただきました。

次回の商談会は2024年2月28、29日に同会場で開催を計画しています。

国産農畜産物商談会
公式ホームページはこちら

高機能バイオ炭で高収量苗、人工土壌を製品化
株式会社TOWING
取締役最高執行責任者（COO）木村 俊介さん

高機能バイオ炭を製品化した「宙炭」

「宙苗」の果菜類は従来の培土より大きく育つ

JAアクセラレーター第4期に採択された㈱TOWING（トーイング）は名古屋大学発のベンチャー企業で、脱炭素と有機転換の両立を目指し、高機能バイオ炭普及に向けた取り組みを展開しています。取締役COOの木村 俊介さんにお話を聞きました。【広報・調査部】

――事業について教えてください。

バイオ炭を微生物で高機能化した「高機能バイオ炭」の開発・販売を行っています。また、炭を農業に利用することは脱炭素につながるため、カーボンクレジットの代理発行・販売も手掛けています。

――高機能バイオ炭とは？

バイオ炭はもみ殻や果樹の剪定枝などを炭にしたものですが、高機能バイオ炭は有機肥料の分解を得意とする微生物をバイオ炭にすまわせることで、良質な土壌を短い期間でつくることができます。この高機能バイオ炭を利用した、「宙苗」と「宙炭」という製品を提供しています。

宙苗は高機能バイオ炭で育てた苗で、例えばキャベツであれば、従来の培土で育苗した苗と比較して1株当たりの重量が1・7倍、直径も1・2倍と大きく育つことが分かっています。トマトやピーマンなどの果菜類も収量が上がるという実証結果が出ています。

宙炭は高機能バイオ炭を農業で使用できる形に製品化した人工土壌です。アクセラレーターで生産者のニーズを知り、開発しました。従来から炭は土壌改良剤として使われていますが、未熟土や水田転作地へまく場合、施用量を間違えると土壌がアルカリ性になりすぎて収量が落ちるなど、散布の難しい部分があります。高機能バイオ炭はほぼ中性なので、適切な土壌酸性度を保つことができます。また、化成肥料を使用していた農地で有機肥料を使えるようにするには3～5年ほどかけて土づくりしますが、宙炭を使うとわずか1カ月で有機肥料を分解できる土壌になります。知識や技術が必要だった有機肥料を容易に取り入れられるうえ収量は上がる、宙炭は軽く作業面でも楽といった特長があります。

取締役COOの木村俊介さん

――JAと取り組みたいことは。

現在、約30のJAとの宙炭利用、宙苗利用試験が決定し、今後も順次JAとの取り組みを増やしていきます。次は高機能バイオ炭の素となる炭を製造する部分でも連携できればと考えています。処理に困っているもみ殻や畜ふんなどを炭に加工してもらい、当社が全量買い取る。または、すでに炭を作っているが販売し切れていないという場合も買い取りすることを考えています。そしてその炭で作った宙炭をJAや全農を通じて地元の生産者に供給するなど、地域での資源循環を目指しています。

――今後の展開について教えてください。

現在、愛知や群馬、北海道など15の都道府県でJAや農業法人、行政と連携し、高機能バイオ炭の実証試験を基に、県内の栽培体系の転換や、炭化したもみ殻・畜ふんの利用促進、サプライチェーンの構築などを進めています。さまざまな実証を行い、モデルケースを設計していきたいと考えています。

㈱TOWINGのサイトはこちら

JA ズームイン

移動販売車で過疎地域を活性化
キュウリの新規就農者を育成

JAアグリあなんは、徳島県阿南市と那賀郡那賀町を管内とする県内で最も広域なJAです。

買い物に困る住民支援「見守り隊」の役割も

那賀町の山間地域で買い物に困る住民を支援しようと2022年6月、食料品や日用品など生活購買品の移動販売車「スマイル号」を導入しました。JA自己改革の一環で、地域活性化を目指しています。全国的にコロナ禍での生活様式の変化に伴い、新しいJAの生活購買サービスの提供に期待が高まっています。

移動販売車が来る日は住民でにぎわう

導入した移動販売車「スマイル号」

県内JAでの導入は初めて。軽トラックを改造し、那賀町上那賀地域を月曜日から金曜日まで移動販売をしています。肉や魚などの生鮮食品や日用雑貨品などを積み、より身近な買い物ができるよう取り組んでいます。高齢者の安否や地域の安全を確認する「地域見守り隊」としての役割も担っています。

スマート機器備えた研修ハウスを整備

JA胡瓜（きゅうり）部会の産地拡大と新規就農者の獲得、育成に向けた取り組みに力を入れています。キュウリの新規就農者の育成を課題とし、22年夏、研修ハウス10アールを整備しました。研修ハウスでは、就農前にキュウリ栽培を体験し、勉強することができます。

JA共済地域農業活性化助成や県の補助事業を活用し自動かん水、自動換気、モニタリングシステムなどスマート機器を備えた最先端のハウスを設備しました。単位収量の向上と高品質な生産モデルの確立、新規就農者育成へのベテラン農家によるトレーナー制度を導入し、新規就農者の獲得を進めています。部会長協力のもと、現在は阿南農業支援センターとカリキュラムを組み立て、次期作より2人の研修生を受け入れ、育成を計画しています。

スマート機器も備えたキュウリの研修ハウス

部会では年々若手の新規就農者が増え、産地が活性化しています。現在は26戸で3・6ヘクタールを栽培し、主に関西市場へ出荷しています。今年度は出荷量830トン、目標販売金額2億4000万円を計画し、選果場では順調な出荷が続いています。

順調な出荷が続くキュウリの選果場

JAアグリあなん（徳島県）

概要	2022年3月31日現在
正組合員数	9105人
准組合員数	3262人
職員数	177人
販売品取扱高	31億3千万円
購買品取扱高	24億4千万円
貯金残高	1104億3千万円
長期共済保有高	2416億5千万円
主な農産物	米、キュウリ、スダチ、ユズ、ケイトウ

未来へつなぐあぐりパワー
JA全農提供FM番組（TOKYO FM／JFN38局）
毎週木曜日15:50～16:00（放送時間はFM局で異なります）
農業に携わる人たちの、農畜産物や生産現場・新技術への想いを伝えます。

MINORI MINORU PROJECT

11店舗で「華やかな、春のはじまり。苺フェア」

全国の9産地から人気のブランドイチゴそろい踏み

全農は全国の直営飲食店舗（11店舗）で3月9～22日、イチゴ主産県情報交換会とのコラボレーション企画「華やかな、春のはじまり。苺（いちご）フェア」を開催します。　【園芸部・フードマーケット事業部】

3年目を迎えるフェアでは、産地・店舗を拡大し、全国の9産地（宮城、茨城、栃木、静岡、愛知、福岡、佐賀、長崎、熊本県）が誇る11品種のブランドイチゴを店舗ごとに趣向を凝らしたスイーツやドリンクメニューで提供します。

店舗情報はこちら

みのりカフェエスパル仙台店のメニュー（宮城県産もういっこ）

メニュー提供概要　期間：3月9日（木）～3月22日（水）

実施店舗（11店舗）

①みのるダイニング札幌店（提供品種：栃木県産とちあいか）
②みのりカフェエスパル仙台店（提供品種：宮城県産もういっこ）
③グリルみのるエスパル仙台店（提供品種：宮城県産にこにこベリー）
④みのりカフェ三越銀座店（提供品種：静岡県産紅ほっぺ、福岡県産博多あまおう）
⑤みのる食堂三越銀座店（提供品種：茨城県産いばらキッス、栃木県産とちあいか）
⑥みのるダイニング名古屋店（提供品種：愛知県産愛きらり）
⑦みのる食堂エキエ広島店（提供品種：佐賀県産いちごさん）
⑧みのりカフェアミュプラザ博多店（提供品種：福岡県産博多あまおう）
⑨みのりカフェ季楽コムボックス佐賀駅前店（提供品種：佐賀県産いちごさん）
⑩みのる食堂アミュプラザくまもと店（提供品種：熊本県産恋みのり・ゆうべに）
⑪みのりカフェ長崎駅店（提供品種：長崎県産ゆめのか）

共催:いちご主産県情報交換会

書籍『みんなのどんぶり食堂』発売

全国の特産品とお米を一緒に楽しもう

全農が監修した書籍『みんなのどんぶり食堂』が3月2日に発売となりました。温かなタッチのイラストで描かれた、全国の特産品とお米を使った丼レシピが計50件掲載されています。　【広報・調査部】

書籍は2021年9月にTwitterで公開した人気グルメ系漫画家の杏耶さんとのコラボレーション企画「全国日替わりどんぶり食堂」のリメーク版。掲載されている47都道府県の丼のレシピは、19年に全農が実施した「どど～ん！とどんぶりスポーツ応援キャンペーン」でJA全国女性組織協議会の皆さんが開発したレシピが原案になっています。都道府県47件のレシピに、作者の杏耶さんオリジナルの丼レシピを加え、全50レシピのボリューム満点のレシピブックとなりました。

農家の皆さんが手塩にかけて育てた地元の農畜産物を使った丼レシピの数々を、ちょっとぐ～たらでキュートな“女将（おかみ）”が繰り広げる物語でお楽しみいただけます。ぜひ手に取ってみてください。

KADOKAWA刊 1485円（税込み）
2023年3月2日発売

JA全農の産地直送通販サイト

JAタウン ショップ紹介

紀の里‘旬’たより

ハッサクに比べて皮の色が濃く、苦味が少なくて食べやすい「紅八朔（べにはっさく）」。収穫後は徹底した温度管理の下で貯蔵され、うまみが凝縮された状態で出荷されます。

ほんのり赤い果肉からは果汁があふれ、プチプチとはじける歯応え。甘味と酸味、若干のほろ苦さのバランスが良く、まろやかな味わいです。外皮も内皮も簡単にむくことができる皮むき器「ムッキー」も一緒にお届けします。ハッサク好きの方も、「ハッサクは酸っぱいので苦手……」という方もぜひ一度ご賞味ください。

紅八朔（ポッポ）5kg：2L ＜ムッキー付き＞……3000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

発行／全国農業協同組合連合会　2023年（令和5年）3月6日発行（毎週月曜日発行）
第3424号　編集・発行人／広報・調査部　新妻成一
〒100－6832 東京都千代田区大手町1丁目3番1号JAビル　TEL03（6271）8055

【おわび】2月20日号7面掲載のJAズームイン（JA古川）の貯金残高は、324億4千万円ではなく663億2千万円でした。

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。