

JA全農ウィークリー

J A Z E N - N O H W E E K L Y



6-7面

食と農を未来へつなぐ(6)
担当理事インタビュー
桑田義文専務理事
(輸出事業・営業開発担当)

2面

米輸送の専用貨物列車
「全農号」を運行
(米穀部・全農物流(株))

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

News!

米輸送の専用貨物列車「全農号」を運行

2024年問題対策として青森→大阪で実証輸送

米穀部・全農物流(株)

貨物列車「全農号」による米の実証輸送



全農と全農物流(株)は、米の産地である東北・北陸地方から西日本の消費地への米の安定供給を目的に、2月と3月に車両を丸ごと貸し切り、米を長距離輸送する貨物列車「全農号」の実証輸送を行いました。

トラックドライバーの時

組んでいます。

間外労働の上限規制が強まる「2024年問題」への対策として、JR貨物の現在運休しているダイヤを活用し、米の安定供給に向けた輸送ルートの確保に取り

実証輸送では、日曜日の早朝に青森を出発し、日本海側を経由して月曜日の夕方に大阪に到着するルートにより、コンテナ100基を積載して500トンの米を輸送しました。

全農では、「計画的集約保管の拡大」「トラック中継輸送の拡大」「モーダルシフト(海上・コンテナ輸送)の拡大」の3点を米の物流におけるドライバーの労働時間短縮への対策としており、今回、貸し切り貨物列車での輸送を具体化させました。今後、全農と全農物流は、輸送力を確保するため、専用列車による輸送の定期化を進めます。

News!

米国料理大学で和牛講座と日本研修が再開

若き食のエリートたちへ日本の食文化をレクチャー

輸出対策部



和牛の料理を試食するCIAの学生

コロナ禍の影響を受け3年ぶりの開催となった和牛講座は2月16日、ニューヨーク州ハイドパークの同本校で行われました。日本から公益社団法人全国食肉学校の佐俣宏紀先生を講師として派遣。和牛に関する講義、しぐれ煮、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキの調理・カットイングを実演した後、生徒たちも自ら調理・カットイング実習を行いました。大阪、京都、東京を10日間かけて巡りながら実施された日本研修では、同じく同

全農はスポンサーとして、米国ニューヨーク州の名門料理大学であるカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ(CIA)の日本料理専門講座において、3年ぶりに和牛講座と日本研修を実施しました。



城陽市内のてん茶園場を視察するCIAの学生

講座のスポンサーであるサントリーホールディングス(株)、月桂冠(株)、ヤマキ(株)、日本食品海外プロモーションセンター(JFOOD)などとともに、焼肉すき焼き純梅田本店での和牛試食会と、京都府城陽市のてん茶園場、加工場の視察サポートを行いました。CIAの学生たちは卒業後、世界中の外食産業で活躍すると言われており、この経験によって、今後彼らが日本食材を使ったメニューを拡大していくことが期待されます。

News!

農高生に書籍『農家の事業承継』寄贈

日本農業の未来を担う後継者に向けてエール

耕種総合対策部

全国農業高等学校校長協会の並川理事長(右)と全農の富田健司常務



全農は3月10日、全国農業高等学校校長協会に、農家の事業承継に関する書籍『今日からはじめる農家の事業承継―2万人の跡継ぎと考えた成功メソッド―』を寄贈しました。

農業の未来を担う全国の農業学生の将来の一助となるよう、同協会を通じて367の農業高校に同書を寄贈しました。また、全国農業大学校協議会を通じて大学校など47校にも寄贈します。

川直人理事長からは、「同書には農業経営をしていくうえで重要なキーワードが多く散りばめられており、生徒だけでなく、先生方も読んで価値がある書籍だと思います」と謝辞をいただきました。

農業経営をしていくうえで重要なキーワードが多く散りばめられており、生徒だけでなく、先生方も読んで価値がある書籍だと思います」と謝辞をいただきました。

News!

農福連携イチゴイオンで月末まで販売

「農福アグリ隊」が育てた「美濃姫」をPR

岐阜県本部

農福連携イチゴの販売コーナー



「農福アグリ隊」によるイチゴの生産・販売は農業分野で障がい者が活躍できる場の創出や、担い手不足が進む中での新たな労働力提案を目指した農福連携事業の取り組みの一つです。メンバー自らが、栽培管理から収穫、出荷までの作業を行った県産ブランド「美濃姫」をイオン各務原特設コーナーにて、期間限定で販売しています。

県本部担当者は、「メンバーが心を込めて、おいしいイチゴを育てました。多くの方に農福連携の取り組みを知っていただきたい」と期待を込めました。

岐阜県本部は3月から「農福アグリ隊」メンバーが作ったイチゴ「美濃姫」を、イオン各務原店で販売しています。

News!

直営飲食店舗でSDGsのメニュー提供

福岡パルコ×JA筑前あさくら 規格外青果物を活用

フードマーケット事業部

SDGsメニューを提供したみのりカフェ福岡パルコ店



今回は、テーマの一つであるフードロス削減の一環として、パルコ館内複数店舗でJA筑前あさくら協力のもと、管内で収穫したイチゴ「博多あまおう」やナス・トマト・アスパラガス・キュウリなどの規格外青果物を使用したメニューを考案。規格外品を有効活用することで、生産者の所得向上やフードロス削減につながり、国連の定める持続可能な開発目標（SDGs）の取り組みに資するものもあります。

農業団体が運営する飲食店舗として、今後もSDGsの取り組みを積極的に推進していきます。

全農は、直営飲食店舗「みのりカフェ福岡パルコ店」で4月3～16日の間、「PARCO SUSTAINABLE MONTH」の企画として福岡県産の規格外青果物を活用したメニューを提供しました。

2年目を迎える国産

「子実とうもろこし」の大規模実証

初年度は収量や収支、労働生産性に手応え
飼料利用での品質評価、輪作体系の試験も

全農は、需要のほとんどを輸入に依存する「子実とうもろこし」を国内の水田輪作で生産することを目指して大規模実証を行っています。この取り組みによって米価の安定や、海外穀物輸入のリスクヘッジ、長年の課題である食料自給率の改善などが期待されます。

【米穀部】

子実とうもろこしと
大規模実証



子実

子実とうもろこし

「子実とうもろこし」とは、トウモロコシの子実だけを利用するもので、わが国では、飼料用を中心に年間

1500万ト以上の需要があり、そのほぼ全量を輸入に依存しています。

主食用米から「子実とうもろこし」への作付け転換によって、①主食用米の需給改善と米価の安定②高騰・不安定化する海外穀物輸入のリスクヘッジ③食料自給率の改善——などが期待されます。

また、「子実とうもろこし」には、①労働生産性が高いこと（面積当たりの労働時間が少ないこと）②大豆や小麦など、輪作作物の生産性向上に寄与すること③耕種農家の所有機



子実とうもろこしの収穫

械を中心に作業が可能であること——など、生産上の有利点があるほか、堆肥の利活用による耕種農家と畜産農家が連携した循環型農業の実現にもつながります。

令和3年春より米穀生産集荷対策部（現米穀部）で「子実とうもろこし」による水田輪作の検討を開始

し、同秋から、生産・流通・飼料利用におけるメリットや課題を確認するために、畜産生産部・耕種総合対策部・耕種資材部・施設農住部の参画による全会的な検討体制を構築しました。さらに、宮城県本部とJA古川、JA全農北日本くみあい飼料(株)などと連携して、令和4年から本州以南で最大の大豆産地である宮城県大崎市で、「子実とうもろこし」と大豆による水田輪作の大規模実証に着手しました。

令和4年度の実証結果

JA古川管内の大豆生産組合を中心とした31経営体91鈔の圃場で「子実とうもろこし」を栽培しました。水稲や大豆と作業時期が重複しないよう、4月中下旬と5月中下旬の2回に分けて播種し、それぞれ、9月下旬と10月下旬に収穫作業を行いました。また、5、8、9月に現地見学会を開催し、全国のJA関係者や行政関係者など延べ約700人が参加しました。

残念ながら6月にひょう害、7月に河川氾濫を伴う風水害が発生し、被害面積は実証圃場の4分の3に及


子実とうもろこし栽培こよみ (簡易版)

子実とうもろこし作型	前年秋～3月	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月		
		上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
4月播種	主な作業	排水対策	耕耘・施肥 播種・除草剤			除草剤散布 (茎葉処理)			追肥			殺虫剤散布						収穫			残存処理 耕起				
	生育段階		出芽期			幼穂形成期			3～5葉期			絹糸抽出期			黄熟期			完熟期							
5月播種	主な作業	排水対策	耕耘・施肥 播種・除草剤			除草剤散布 (茎葉処理)			追肥			殺虫剤散布						収穫			残存処理 耕起				
	生育段階		出芽期			幼穂形成期			3～5葉期			絹糸抽出期			黄熟期			完熟期							
主な大豆作業		堆肥散布 排水対策			耕耘・施肥 播種・除草剤			中耕・除草剤			防除						収穫			秋耕起					

取り組みの全体イメージ

耕種農家の課題

- ・人手不足
- ・農地集積
- ・需給調整の限界
- ・耕作放棄地拡大




子実とうもろこし導入のメリット

- ・面積あたり労働時間が他品目より短い
⇒ 水田経営面積の拡大が可能
- ・土壌物理性が改善される
⇒ 輪作や裏作の作物栽培に好影響
- ・堆肥の有効活用と国産・地産飼料の供給
⇒ 耕畜連携を促進

**循環型農業の実現 ⇒ みどり戦略
食料自給率の向上 ⇒ 食料安全保障**

畜産農家の課題

- ・海外飼料原料高騰
- ・非遺伝子組み換え国産・地産飼料確保
- ・家畜排せつ物処理



びました。冠水や苗流出、折損や倒伏などの被害の影響もあり、乾燥調整後の全出荷数量は302トン、平均収量は10㍗当たり330キロにとどまりました。ただし、被害が軽度な圃場の10㍗当たり平均収量は512キロ、最高収量は739キロと、次年度に向けて手応えを感じる結果となりました。

栽培面における課題については、排水不良による湿害(生育抑制や欠株)、播種粒数の不足(苗立ち本数が収量に大きく影響)、害虫による食害(アワノメイガの幼虫が赤かび病を助長)、カラスによる食害(圃場の外周で特に多い)、アサガオ類などの雑草などを確認しました。

収穫された「子実とうもろこし」はJAの大豆センターで乾燥・調製を行った後、一部はJA古川管内の肥育農家に単味飼料として供給され、給与も始まりました。残りはJA全農北日本くみあい飼料で配合飼料原料として使用される予定です。

生産農家の収支は、10㍗当たり収量512キロの場合は10㍗当たり1万5989円、目標収量の同700キロでは2万1515円となりました。また、労働生産性については、それぞれ1時間当たり8415円、1万1324円と高位であることを確認しました。

令和5年度の取り組み

令和5年度は、4年度に明らかとなった課題の解決に取り組みます。まず、栽培にあたっては、施肥設計の見直し、播種精度向上、アワノメイガ防除、適期収穫を徹底し、収量確保と品質向上を目指します。次に、乾燥調製や物流においては、施設運営の効率化、次年度以降のバルク輸送に向けた検討に着手します。飼料利用にあたっては、今後の使用量拡大に向けた品質評価方法の確立に取り組みます。

また、4年度に「子実とうもろこし」を栽培した圃場で大豆を栽培し、増収効果など輪作体系全体の収益性の検証を行うほか、「子実とうもろこし」大豆「乾田直播」による超省力大規模輪作体系の確立に向けて、農研機構ほかと連携した3カ年実証を開始します。



子実とうもろこしの肉牛への給餌

食と農を

未来へつなぐ

6

全農事業担当理事インタビュー

桑田義文専務理事（輸出事業・営業開発担当）

令和4年度の取り組みと5年度の展開について、輸出事業・営業開発も担当する桑田義文専務理事に聞きました。

【広報・調査部】

令和4年度はどのような一年でしたか。

日本の農業にとっては、とてもつらい一年でした。ロシアによるウクライナ侵攻に端を発して、肥料・燃料・飼料価格が軒並み高騰する一方で、農産物価格は需給で決まるためコスト転嫁がなかなかしづらい、生産者にとって大変な一年であったと思います。

輸出事業の機能を再認識

— そのような中、輸出事業はどうでしたか？

プラスとマイナスの材料が入り混じった状況だったと思います。円安が輸

出事業にプラスに働きました。また、米の生産地である米国・カリフォルニアでの水の確保が難しい状況になり、カリフォルニア米の生産に黄色信号がともっており、価格差はまだあるにしても、日本産米の輸出には追い風が吹いていると感じています。

一方、マイナスの材料もあります。例えば鳥インフルエンザの影響で、香港へ向けた鶏卵の輸出をセーブせざるを得なくなったこと、米国への牛肉輸出で、ブラジル産牛肉の増加により低関税輸入枠が早い時期に消化され、高い関税が足かせになったことなどが挙げられます。

非常に苦しい状況の中ではありません



たが、供給過多になると価格が下がってしまう国内市場から輸出に振り向けることで、価格の上昇や維持が見込める、輸出事業の持つそういう重要な機能を再認識した一年でもありました。

営業開発は総合力を発揮

— 営業開発はどうでしたか。

平成29年9月に全農の営業拠点として設置された営業開発部は、全農グループの販売事業を担う全国農協食品(株)、全農パールライス(株)、J A全農青果センター(株)、J A全農たまご(株)、J A全農ミートフーズ(株)、全農チキンフーズ(株)、協同乳業(株)と共に、共同営業に取り組んでいます。令和4年度は特に総菜事業に力を入れました。総菜は米や青果物、肉、卵とさまざまな食材を使います。営業開発部がさまざまな役割となって直販7社間の連携を強化し、

量販店や中業者へ積極的に商談を仕掛けるなど、総合力を発揮できたと感じています。

また、商品開発にも力を入れていますが、特にニッポンエールと農協シリーズはメディアに取り上げられる機会も増え、全農の商品の認知度が上がっていることを実感できた一年だったと思います。

— それぞれの取り組みで特に注目すべきことは何でしょうか。

輸出事業では①マーケットイン②アライアンス③投資とリスク管理——の3本柱を基本方針にして取り組んでいます。投資の一例として、全農インターナショナル香港(株)とJ A全農たまごが出資し、香港に鶏卵の加工製造会社「全農国際香港食品有限公司」を設立したことが挙げられます。日本で卵焼きや温泉卵などを製造し、冷凍やチルドで輸送することも可能ですが、やはりおいしさの面では劣ります。そこで原料供給するJ A全農たまごと、国内の鶏卵加工品製造で高い評価を得ている京食品(株)の協力を得て、現地に鶏卵加工工場を整備しました。現地で出来たての卵焼きや煮卵などの鶏卵加工食品を提供できることは香港の消費者にとって大きな魅力になると考えています。

また、違う視点では知財権にかかわる取り組みがあげられます。ブドウ「シヤインマスカット」など日本の優秀な品種の海外流出が問題となっています。中国では日本の30倍以上の面積で「シヤインマスカット」が栽培され、日本からの輸出事業のマイナス要因にもなっています。国も大きな問題意識を持っていますし、これまで育成者権者たちは歯がゆい思いをしてきました。そこで、農研機構をはじめ、(一社)日本種苗協会、育成者権をもつ県行政など9者で「育成者権管理機関支援事業実施協議会」を設立し、流出防止対策や海外での品種登録支援などに取り組んでいくことになりました。

次に営業開発です。全農の販売事業



「全農国際香港食品有限公司」の開所セレモニー

のミッションは、全国各地の生産者が作ったこだわりの農畜産物に付加価値をつけて実需者に販売し、生産者の所得を確保することです。地域の貴重な果汁を使ったグミは3月末時点で39都道府県53種類、商品化しました。セブンイレブン向けには、産地をうたいながら各地の果汁を使ったサワーを展開しています。地域の果汁原料は量的に限りがあり、全国展開はできないため地域限定、期間限定になります。それでも一年を通してみると、各産地のサワーがカレンダーのようにつながります。逆にそれが評価されて、サワー類でその期間の地区販売1位の評価を獲得、再販やセブンプレミアムでの展開につながっています。そのような販売ができるのは、JAグループならではのと思っています。

また、「酪農応援」に共感いただいた(株)伊藤園、アサヒ飲料(株)と共に、牛乳や脱脂粉乳を使った商品づくりをすすめました。ただ「おいしい」「売ればいい」だけではなく、日本の農畜産業が抱えている悩みや課題の解決をミッションに背負って商品開発に取り組むことができたと感じています。

力を入れていると言われた総菜事業については?

中でも、コープデリ生活協同組合連合会向けに開発したプラントベースフード商品(植物由来の原料を使用した食品)では、DAIZ(株)(熊本)の国産大豆で作ったミラクルミートを使い、「国産発芽大豆を使ったふわっとピーマン詰め」「国産発芽大豆と国産野菜で作った米皮春巻」「国産発芽大豆を使った中華まん」の3商品を開発しました。肉の代わりとしてのプラントベースフードではなく、プラントベースフードそのもののおいしさが伝わる商品づくりにこだわりの、コープデリ生活協同組合連合会にも好評いただき、販売者となったJA全農ミートフーズが、コープデリ生活協同組合連合会から表彰されました。

市場向け販売や商品開発を強化

令和5年度の展開について、教えてください。

輸出事業は三つの基本方針を堅持することはもちろんですが、さらに産地の方と直接話す場をつくりたいと考えています。そして、全農グループに輸出の一部を任せてもらえるような関係性を築いていきたいです。特に、市場出荷が中心となっている青果物には力を入れたと考えています。

営業開発では、従来の大量に生産し



「全農国際香港食品有限公司」の卵焼き製造ライン

て大量に輸送し、市場などで大量に販売するという全農の事業モデルに、変化が出てきていると感じています。もちろん、市場向け販売は販売事業の中で一番大きく大切な事業です。しかし、それだけではないかなと思っています。5年度も全農、グループ各社、関係する食品メーカーや卸業者など、いろいろな人たちとつながって商品開発し、販売事業に取り組んでいきます。そして全農グループの新しい販売事業の姿、一歩前進した姿を見てもらいたいと考えています。それからブランド戦略では、ニッポンエールや農協シリーズのコンセプトを明確にして、ぶれずに商品開発していきます。そして商品が世に出ることで、産地や農畜産物の認知度を高めていきたいと思っています。

(インタビューシリーズは今回で最終回です)

エコープマーク品のファン同士で交流

コミュニティサイト「Aむすび」を開設

全農はJAグループのプライベートブランド「エコープマーク品」の取り扱い拡大に向け、エコープマーク品のファンが集い交流を行うコミュニティサイト「Aむすび」(えーむすび)を4月に開設しました(本格的な稼働は5月以降)。

【くらし支援部】

エコープマーク品は誕生から50年以上ご愛顧をいただき、全国にたくさんの愛用者がいます。サイト作りにあたっては、全国の9人の女性部・フレッシュ

ミズ有志と協力し、コンセプトやデザインを考えました。

オンライン上で気軽に交流ができるコミュニティを作ること、エコープマーク品にさらに愛着を感じてもらい、ファン同士で良さを共有してもらうことが取り扱い拡大につながると考えています。

コミュニティサイトの開設で利用者の声をダイレクトに聞くことができるように



コミュニティサイト「Aむすび」のイメージ

なり、今後はその声を商品の開発や改善にも生かしていきます。

サイトはこちら



仙台牛SDGsの公式HPを開設

ブランドの新たな価値を創造 生産者へ還元

宮城県本部は3月、事務局を務める仙台牛銘柄推進協議会の新たな情報発信として「仙台牛SDGs(持続可能な開発目標)」の公式ホームページを開設しました。消費者に「仙台牛」を知ってもらうきっかけづくりが目的です。

【宮城県本部】

ホームページでは、「仙台牛」のSDGs項目に当てはまる取り組みとして担い手・女性生産者の活躍(SDGs項目5「ジ

ェンダー平等を実現しよう) イベントや、コラボ企画を通しての地域連携(SDGs項目17「パートナーシップで目標を達成しよう)などを発信しています。

同本部畜産部は「物価高の影響で、消費者の食に対する意識は年々高くなっており、『仙台牛』生産に関わることを発信することでブランドの新たな価値へつなげ、生産者へ還元していきたい」と意気込みます。



「仙台牛SDGs」の公式ホームページを紹介する職員

公式HPはこちら



JA全農の産地直送通販サイト

JA全農福島

福島県の会津地方は、冷涼な気候と昼夜の寒暖差を生かしたアスパラガスの栽培が盛んです。県内で生産されるアスパラガスは90%以上が会津産。生産者のたゆまぬ努力により、太くて皮が柔らかいアスパラガスが作られています。

切り口からは水分があふれるほどみずみずしく、生でも食べられるほどの甘さです。塩ゆでやベーコン巻き、炒め物など好みの調理方法でお召し上がりください。5月上旬ごろから発送開始予定です。



会津アスパラ畑 Lサイズ 約1kg
…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