

JA全農ウィークリー

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



2面

「サキホコレ」を
シンガポールへ本格輸出
(秋田県本部)

2面

「ザルビオ」×
スマート農機で田植え
(青森県本部)

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

News!

「サキホコレ」をシンガポールへ本格輸出

第1弾はJA秋田おぼこ管内産、アジア圏の拠点に期待

秋田県本部

強首ファームで行われた輸出セレモニー



秋田県本部とJAグループ秋田は、2023年度から秋田県産ブランド米「サキホコレ」を本格的にシンガポールに輸出することを決定し、5月25日に関係者が大仙市の農事組合法人強首ファームの圃場（ほしやう）で輸出セレモニーを開催しました。

輸出するのはJA秋田おぼこ管内での秋収穫される「サキホコレ」の精米1トです。11月末ごろには、現地の店頭で試食販売会を開いてPRするほか、消費者の

評価を聞き取るなど需要調査を行います。将来的にはシンガポールを拠点に、アジア圏全体に向けて販路拡大を目指します。

輸出セレモニーでは同

JAの小原正彦代表理事組合長が「米の消費拡大や販路拡大が課題となる中、輸出は大いに意義がある。トップブランドにふさわしい肥培管理や品質保持を徹底し、安全安心なサキホコレを届けたい」と話しました。

7月には、22年産「サキホコレ」精米400キをシンガポールにブレ輸出を予定しており、秋には本格輸出する23年産「サキホコレ」の稲刈りイベントもを行います。

News!

「ザルビオ」×スマート農機で田植え

収量安定化や肥料コスト低減へ可変施肥試験

青森県本部

ザルビオ活用可変施肥技術を用いた田植えを行う担当者ら（5月23日、五所川原市で）



青森県本部は2023年度から、全農の「ザルビオ」を活用した可変施肥技術の検討を始めました。5月23日には農機メーカーのヤンマーアグリジャパン（株）と協力し、五所川原市のJAごしよつがる管内の圃場（ほしやう）で同技術を用いた田植えを行いました。

同技術は、栽培管理支援システム「ザルビオ」による可変施肥マップを活用した側条施肥田植機により可変施肥を行うもの。衛星画像や

AI分析により、効率的な生育の把握や適所・適量施肥が可能になります。また、データに基づいて施肥量を調整し、生育の均一化を図る

こともでき、収量安定化や肥料コスト低減などが期待できます。

試験場所は、同JAの生産者・今茂氏の圃場。当日は、ヤンマー製の田植機を用いて50アに県産米「まっしぐら」の田植えをしました。

県本部営農購買部営農対策課の佐々木勉課長は「今後、JAや生産者の協力を得ながら生育状況を調査し、同技術の確立に向けて検討を続けていきたい」と意気込みを語りました。



卓球日本代表選手がJAビルを訪問

世界卓球選手権ダーバン大会での活躍を報告

広報・調査部

全農を訪れた卓球日本代表選手の皆さん



野口栄代表理事理事長は「選手の皆さんの力強いプレーに多くのファンが感動をもらいました。世界を相手に戦う姿は、子どもたちにもつながると思います」と激励をたたえました。

全農がトップパートナーとなっている卓球日本代表選手が5月31日に表敬訪問をしました。訪れた選手10人は、同月20、28日に南アフリカ・ダーバンで行われた「2023年世界卓球選手権ダーバン大会（個人戦）」に出場していました。

選手を代表して張本智和選手は「中国選手と対戦して、とても収穫のある大会となりました。次の大会に向けてさらに練習を頑張ります」、早田ひな選手は「全農の食品をいつも遠征時に提供していただき、現地でもおいしく食べています。もっと日本卓球界を盛り上げられるように頑張ります」とコメントし、今後の活躍を力強く誓いました。



JA全農おかやま公式アンバサダーを任命

地元の一般消費者とタッグ 県産PRへ生の声を発信

岡山県本部

岡山県本部は、県産農畜水産物のPRを行う「JA全農おかやま公式アンバサダー」として、県内在住会社員の大倉七美さんを選びました。4月27日、みのるダイニングさんすて岡山店で任命式を実施しました。

アンバサダーは、県産農畜水産物や加工品などの認知度向上を目指し活動します。活動内容は、県産品やそれらを使った料理の写真・動画を自身のもつSNSアカウントに投稿し、その魅力を幅広く発信することです。

今回選ばれた大倉さんは、県内在住のインスタグラマーで、3人の子供を育てる会社員。家族とのキャンプが趣味で、キャンプ場で作る「映えるアイデアキャ

ンプ飯を自身のアカウントに投稿し、全国のキャンパーや料理好きユーザーの支持を得ています。

県本部は、日頃から県産品に触れる方の生の声を発信することで、新たなファンの獲得を目指します。さらに、アンバサダーが発信する県産品は、JAタウン「おいしいおかやま」に掲載する商品とし、オンラインショップのPRにもつながっていきます。



アンバサダーに選ばれた大倉さんの家族へ伍賀弘県本部長が任命証を授与

News!

イチゴの収穫・パック詰め体験イベント

いちごトレーニングセンターの就農受け入れもPR

宮城県本部

イチゴの収穫を楽しむ参加者



イベントは、2022年度から新規就農研修者を受け入れているいちごトレーニングセンターのPRとして、体験を通して農業や受け入れ事業に興味を持ってもらうことが目的。2日間合わせて21組が「仙台いちご」について学びました。

参加者は約1時間半、「とおとめ」と「ここにこベリ」の2種類を収穫し、普段体験することのできないパック詰め体験も行いました。体験後、「大変だけども良かった」「お店で並んでいるようにきれいにパック詰めするのは難しい」などの声が上がりました。

県本部では今後も同センターで苗の定植体験など農作業体験のイベントを実施する予定です。また24年度のいちごトレーニングセンター研修生は4月から随時募集中です。

宮城県本部は、普段店頭で並んでいるイチゴがどのようになっているのか——を学び、体験を通して農業について知ってもらうため、一般消費者を対象に6月10、11日にイチゴの収穫・パック詰め体験イベントを実施しました。

生産者からイチゴのパック詰め説明を受ける参加者



News!

新「すだち大使」3人を決定

徳島県特産すだちの魅力を爽やかにPR

徳島県本部

新「すだち大使」の(左から)平石静香さん、
松妃菜さん、中川かりんさん

「すだち大使」は、同協議会が県特産すだちの需要促進・消費拡大を図るため、県内外でのイベントなど各種消費宣伝事業への協力者として2年に1度募集しています。

徳島県本部が事務局を務める徳島県すだち・ゆこう消費推進協議会は5月11日、徳島市のJA会館で「すだち大使」の選考会を行い、平石静香さん、松妃菜さん、中川かりんさんの3人が選ばれました。

今回は、県内在住で18歳以上の応募者から書類審査を経た14人が最終面接審査に残り、同協議会の坂本雅彦会長(同県本部長)ら審査員9人が、すだちの健康で爽やかなイメージなどを基準に選考しました。

3人は6月からの2年間、テレビやラジオなどのメディア出演や各地の物産展、量販店各種イベントなどで県産すだちをPRします。

最終面接審査に臨む応募者



持続可能な農業へ

規格外をフルーツティーに

長野県のJAなのは
2022年4月から持続可

能な取り組みの一つとして、
出荷できない規格外のリン

ゴやブドウを使
いる「フルーツティー」の販売
を開始しました。

リンゴ、ブドウに 新たな命吹き込む

ゴやブドウを使
い、静岡県の紅茶
メーカーとコラボ
レーションし
「まるごと食べら

るフルーツティー」の販売
を開始しました。
管内全域でリンゴやブド
ウ、桃、アンズなどの果物を
栽培しています。



入れたてのフルーツティー（右：シャインマスカット味、左：秋映味）



フルーツティーの中身とパッケージ

しかし、出荷ま
で凍害や台風な
どで傷や擦れが
起きて、規格外と
なってしまう物も
あります。そこで
加工という形で
新たな命を吹き込
み、より多くの方
にJAなの
の農産物を食べて
知ってもらえるよ
う、取り組みを始
めました。

現在販売しているフル
ーツティーのレパートリーは
ブドウ「シャインマスカ
ット」、リンゴ「秋映」「シナ
ゴルド」「シナノホッペ」
の4種類。通常の紅茶は茶こ
しを使いますが、同商品は
カップに入れて湯を注ぐだ
けで、茶果(ドライフルーツ)
ごと召し上がれます。芳醇な
香りに加えて食感も楽しみ
ながら、JA産の果物をぜ
いたくに味わえます。さら
に、ヨーグルトの上につけ
てデザートとしても楽しむ
ことができます。

直売所やネットで人気 土産やホテルでも好評

販売開始以降、直営の農
産物直売所や公式オンライ
ンショップで人気商品とな

りました。また商品開発の
目的である「SDGs(持続
可能な開発目標)」が今の時
代背景にマッチしているこ
とや、パッケージに「信州」
のロゴが入っているため観
光客から土産品としても人
気で、県内の有名ホテルで
は、朝食の料理で活用され
ています。

試飲した方からは、「香り、
味に魅力を感じるのでリ
ラックスしたい時やおやつ
の時間に飲みたい」という
声が多く聞かれました。

今後も管内産のアンズや
ブルーベリー、桃といった
果物を使った商品レパート
リーを増やしながらか、この
取り組みを通して農業所得
向上と、持続可能な社会へ
貢献していきます。

JAなの (長野県)



概要	2023年2月28日現在
正組合員数	2万9339人
准組合員数	3万4207人
職員数	1178人
販売品販売高	285億7千万円
購買品取扱高	194億2千万円
貯金残高	6789億1千万円
長期共済保有高(ポイント)	1595万924ポイント
主な農産物	ブドウ、リンゴ、桃、ブラム、シメジ、 エノキタケ、米、ズッキーニ、アスパラガス

JAアクセラレーター（第5期）

採択企業紹介①

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5期」で10社を優秀賞として採択しました。今号では4社を紹介いたします。

【経営企画部】

病害虫防除を革新する発生予報AIAアプリ

代表の畠山友史さんが2019年に愛知県で創業したスタートアップで、病害虫診断AIA&栽培SNSアプリ「SCIBAI（サイバイ）」を提供しています。

スマートフォンにアプリをインストールして写真を撮るだけで病害虫診断ができ、元々は家庭菜園向けに提供していました。

一方でプロの農家にとっては、近年の気候変動の影響で病害虫の発生予察と予防が難しくなっている課題がありました。そこで「SCIBAI」で蓄積された病害虫発生履歴のビッグデータを活用し、人工知能（AI）が病害虫発生予報を提供するアプリ「MIRAI（ミライ）」を開発。毎日の病害虫予報

に加えて、病害虫発生マップ、グラフでの発生分析で予防的防除を強力にサポートします。

JAアクセラレーターの支援期間では、キャベツ、ブロッコリー、タマネギの秋冬作に向けた実証協力産地の獲得や、「MIRAI」の機能強化・普及に向けた取り組みを支援します。



害虫の発生予報AIAアプリ



病害の発生予察AIAアプリ

株式会社輝翠TECH

Aiロボットで労働力支援、家族系果樹農家の所得を向上させる

代表のTamir Bloomが2021年に創業した東北大学発のスタートアップで、宇宙探査技術を取り入れた農業用Aiロボットを開発しています。

ロボットは、農家を視覚的に識別して追従するフォロワーモード、保存した2拠点間を自動で移動するAthobモードなどを搭載し、農家の収穫・運搬作業

を支援します。また、月面探査機で使用していた画像認識技術とAIを使用して、農場の状況を把握し、ロボットを自動的に走行させるといった取り組みも行っています。この技術はロボットの走行以外に作物の状態や農場のセンサーデータを収集することも可能です。単に走行するだけでなく、情報を収集しながら

走行するという点に強みがあります。

JAアクセラレーターの支援期間では、ビジネスモデルの検討や生産者ニーズの把握、実証試験などを通じたサイバ強化に向けて支援していきます。



輝翠TECHのメンバー



Aiロボットで野菜の収穫・運搬作業を支援

乾燥・殺菌装置「過熱蒸煎機」で「かくれフードロス」の削減とアップサイクル

代表の加納千裕さんが2020年に埼玉県で創業したスタートアップで、過熱水蒸気による乾燥殺菌装置「過熱蒸煎機」と過熱蒸煎粉「ぐるりこ」の販売に力を入れています。一般的に認知されているフードロスは、製品の売れ残りや食べ残しなどを指しますが、同社が取り組むのは、農産物の生産・流通現場を含む生産工程で発生する広範なロス、いわゆる「かくれフードロス」の削減です。

「過熱蒸煎機」は、フリーズドライや熱風乾燥機に比べて、乾燥時間が短く連続使用が可能であり、乾燥と同時に殺菌も可能。加えてボイラーレスのためコスト面での優位性が特長です。この「過熱蒸煎機」を用いて端材などを粉末化した「ぐるりこ」を販売するアップサイクル（創造的再利用）の取り組みを通じて、生産者の所得向上や持続可能な経営に貢献することを目指しています。

JAアクセラレーターの支援期間では、生産・流通段階のかくれフードロスの把握と、「ぐるりこ」の用途開発や販路開拓などを支援していきます。

「過熱蒸煎機」は、フリーズドライや熱風乾燥機に比べて、乾燥時間が短く連続使用が可能であり、乾燥と同時に殺菌も可能。加えてボイラーレスのためコスト面での優位性が特長です。この「過熱蒸煎機」を用いて端材などを粉末化した「ぐるりこ」を販売するアップサイクル（創造



過熱蒸煎粉「ぐるりこ」



原料の野菜と過熱蒸煎粉「ぐるりこ」

おやさいクレヨン®を軸としたアップサイクルブランド化事業

代表の木村尚子さんが2014年に青森県で創業したスタートアップで、野菜残渣などを活用したカラフルなクレヨンを開発・販売しています。これまでに開発した「おやさいクレヨン」は、累計17万箱以上の出荷実績があります。大手企業などのOEM生産も受けており、7万箱以上の出荷実績を通じて合計10tを超える野菜や果物の残渣をアップ



「おやさいクレヨン」を楽しむ親子



「おやさいクレヨン」と原料の野菜

サイクル（創造的再利用）しています。これらの製品はノベルティ（販促品）として提供されるほか、教育施設への寄贈などにも活用されます。多くの子供たちに届けることで、遊びを通じて食料や環境問題について考える機会を創出しています。

この循環型の取り組みを広げていくため、JAアクセラレーターの支援期間では、新たな用途としてアップサイクル段ボールや飼料の開発、47都道府県の「おやさいクレヨン」の開発を目指し取り組んでいきます。

ニッポンエール
初の
漬物商品

「国産長芋のたまり漬」 「泉州産水茄子」発売

関東・甲信越のファミマ約6000店

全農は、国産素材を活用した漬物商品として、「ニッポンエール国産長芋のたまり漬」と「ニッポンエール泉州産水茄子」(販売者:全国農協食品株)を、関東・甲信越エリアのファミリーマート(同エリア対象店舗は約6000店舗)で6月27日から先行発売しています(※一部店舗では取り扱いのない場合があります)。

【営業開発部】

「長芋のたまり漬」は、国産ナガイモを使用し、ナガイモのシャキシャキ食感とたまりじょうゆのうまみを生かした商品です。「水茄子」は、大阪府泉州地域で生産された原料を使用し、水ナスのみずみずしさを生かした浅漬に仕上

げています。

ニッポンエールとしては初の漬物商品の取り組みとなります。全農グループでは、今後も国産農畜産物の消費拡大に向けて、国産素材を活用した商品開発に取り組みます。



「ニッポンエール国産長芋のたまり漬」と「ニッポンエール泉州産水茄子」

赤城高原レタスのカット野菜を販売

東北・関東・甲信越のファミマ約7200店

群馬県本部はJA利根沼田と㈱ファミリーマートとの共同取り組みにより、ファミリーマートプライベートブランド「ファミマルKITCHEN」から「赤城高原レタスを使ったレタスマックス」を販売しています。【群馬県本部】

JA利根沼田は県内でも有数のレタス産地です。赤城高原のレタスは、昼夜の寒暖差が大きな環境で栽培されるため、甘みが強いことが特長です。朝露の残る時間に収穫された朝採りレタスはとてもみずみずしく、鮮度を保つ

たまま産地から出荷されます。また、同商品に使用されているレタス、グリーンリーフ、サニーレタスは全て県本部が提供しています。

みずみずしく甘みの強い赤城高原レタスを使用したカット野菜「レタスマックス」は、東北・関東・甲信越エリアのファミリーマート約7200店で、5月30日から期間限定販売しています。

旬のおいしい赤城高原レタスを、ぜひこの機会にご賞味ください。



「赤城高原レタスを使ったレタスマックス」
1袋78g 149円(税込み)

JA全農の産地直送通販サイト
JAタウン ショップ紹介

越前わかさ味浪漫

「越のルビー」は福井県オリジナルブランドのミディトマトです。果実がルビーのように鮮やかな赤色になることから名づけられました。サイズは大玉トマトとミニトマトの中間(ミディ)です。

「越のルビー」はトマトのおいしさを左右する甘味と酸味、そして「トマト内のゼリー成分」がバランス良く整っているのが特長です。生のまま食べればフルーツ感覚で甘さが楽しめ、加熱すればうまみが格段にアップします。トマトが苦手という方にも食べてほしい自信作です。



フルーツのように甘〜い「越のルビー」トマト
約200g×12 福井県産・・・3500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

