

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

11月に「第41回全農
酪農経営体験発表会」

(酪農部)

3面

「富山ぎゅうぎゅうコロッケ」を発売

(富山県本部)

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

「国内産小麦」使用製麺で需要拡大へ

ラーメンコンペティション日本2023で表彰状を授与

麦類農産部



全農経営管理委員会会長賞受賞者に表彰状を授与する高尾常務理事

全農が参加する「ラーメンコンペティション日本2023―国内産小麦使用生中華麺品評会」(主催…全国製麺協同組合連合会)の表彰式が10月4日にホテルメトロポリタン長野で開催されました。

品評会は、製麺技術と製品の品質向上、国内産小麦の需要拡大を図ること、業界の発展と国内農業の振興に寄与することを目的としています。

地粉つけ麺が全農経営管理委員会会長賞に選ばれ、高尾常務理事から表彰状が授与されました。

2年目の今年度から本会も審査に加わり、全国から出品された72品の中から北海道産小麦を使用した(有)瑞穂食品工業の「キタノメグミ」と長野県産小麦を使用した(有)盛谷製麺の「長野県産

全農は、生産拡大が求められる国内産小麦について、実需者ニーズに即した品質向上、安定供給を生産者・産地へお願いすることも、このような機会を通じて、需要拡大にも積極的に取り組みます。

11月に「第41回全農酪農経営体験発表会」

「全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式も併催

酪農部



全農は11月30日、「第41回全農酪農経営体験発表会 未来を創る『酪農のなかま』」を開催します。

今年度の発表会は「未来を創る酪農のなかま」を副題とし、酪農家と酪農家を支える組織の方々が登壇し、優良な取り組みを発表していただきます。当日は日経ホール(東京・大手町)での開催に加え、YouTube Liveでも配信予定です。

特別企画として、酪農の理解醸成イベントに共に取り組んでいる(株)山岸牧場(北海道)と富澤牧場(群馬)にも発表をいただく予定です。併催企画として、酪農の将来を担う学生を対象とした「第17回全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式を行うとともに、発表会に参加する酪農家と学生との座談会も行います。

過去40回の発表会では酪農家の優良経営事例に焦点を当てていましたが、今年度は、酪農を取り巻く厳しい環境を業界一丸で乗り越えていきたい―という思いを込め、全国各地の新規就農や組織連携の事例を紹介いたします。

当日の発表や表彰式はYouTube Liveで配信します。参加・閲覧希望の方は左記の2次元コードからお申し込みください。

来場・視聴申し込みはこちら

締め切り：11月17日(金)



News!

米穀部監修 初のレシピ本発売

『肉も野菜もまとめどり! JA全農米穀部さんのかんたん健康ごはん』

米穀部



発売された『肉も野菜もまとめどり! JA全農米穀部さんのかんたん健康ごはん』

全農米穀部が監修した書籍『肉も野菜もまとめどり! JA全農米穀部さんのかんたん健康ごはん』が、10月30日に(株)KADOKAWAから発売されました。

書籍は、すぐに試せるお米を使った簡単なレシピ60品以上やお米をおいしく食べるための豆知識、お米が体にいい理由(ワケ)を紹介しています。

全農米穀部公式ツイッター(現X)「JA全農【公式】NORICE NOLIFE」で多くの反響をいただいたレシピや、全農職員おすすめ「ごはんがすすむ! ちょいのせアイディア」なども紹介しています。「電子レンジで超速パックごはん」「炊飯器まかせのごはん」「フライパン一つでできるごはん」などのレシピもあり、生活や食事のシーンに合わせて参考にできる便利な一冊です。

News!

「富山ぎゅうぎゅうコロッケ」を発売

地元食材で「地産地消」推進、「JAタウン」でも販売

富山県本部



「富山ぎゅうぎゅうコロッケ」とPRポスター

富山県本部は、安全・安心な県産農畜産物のPRと「地産地消」を進めるため、県内で生産されたジャガイモ、タマネギ、牛肉をふんだんに使用したコロッケの販売を開始しました。

発売したコロッケは、富山県産がたくさん詰まっているという意味の「ぎゅうぎゅう」と、牛肉の「ぎゅう」、また旬の味覚を「ぎゅう」と詰め込んだことから「富山ぎゅうぎゅうコロッケ」と名付けました。

ジャガイモとタマネギの収穫時期が限られるため数量限定です。県内のJA直売所や「越中自慢」(全農の産地直送通販サイト「JAタウン」での富山県本部のショップの名称)ほか、県本部主催イベントなどで販売していきます。

「越中自慢」での購入はこちら



News!

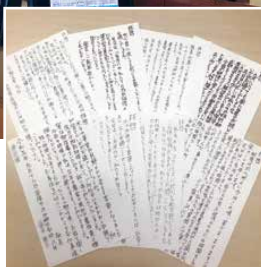
山形の中学生在修学旅行でJAビル訪問

グループ学習で労働力支援や「91農業」を学ぶ

耕種総合対策部



農業労働力支援や「91農業」について説明する職員(上)、生徒から届いたお礼のはがき(下)



全農は9月7日、JAビル(東京都千代田区)を訪れた山形県南陽市立沖郷中学校の生徒らに農業労働力支援や「91農業」について説明しました。

同校の生徒11人は「農業の現場における働き方、後継者の確保や人手不足などの課題」や「農業と人とのつながり」に興味があり、修学旅行のグループ学習でJAビルを訪問しました。

全農は本会の概要や農業労働力支援、「91農業」について説明し、その後に見聞交換を行いました。後日、生徒からお礼のはがきが届き、関係者一同の励みとなりました。



長野県本部運営委員会の神農佳人会長と共に阿部知事(中央)を訪問し、「長野県産りんご三兄弟」を使用した商品をPRしたニッポンエールプロジェクト協議会メンバーら

ニッポンエールプロジェクト協議会

第2弾は「長野県産りんご三兄弟」

リンゴ産業の活性化、生産者の経営安定を応援

同協議会では、全農のブランド「ニッポンエール」の商品を共同開発したメーカーや国産農産物の消費拡大や生産振興に関わる企業が集い、同じテーマで商品を開発・販売し、ともにPRやキャンペーンを展開することで産地の応援に取り組んでいます。第2弾は長野県本部

と協力し、「長野県産りんご三兄弟」を使用した商品を発売します。長野県を含む全国的な果樹生産は、生産者の高齢化などの理由により生産基盤の脆弱化が課題となつています。長野県の主要品目であるリンゴについても、栽培面積が過去30年

間で3割以上減少しています。このような情勢の中、多くの品種があるリンゴにおいて、長野県のオリジナル品種「秋映」^{あきばえ}「シナノスイート」「シナノゴールド」を2009年に「りんご三兄弟[®]」と名付け、県内のリンゴ産業の活性化と生産者の経営安定を目指し育成、販売

を推進しています。10月20日には参画メーカーとともに阿部守一長野県知事を訪問し、商品説明を行いました。今後も「りんご三兄弟[®]」の認知度向上に向けたPRやキャンペーンも展開していきます。

全農は、(株)伊藤園、大関(株)、(株)ビックルスコアレーション、(株)不二家、山崎製パン(株)、全国農協食品(株)と国内農業支援の取り組みである「ニッポンエールプロジェクト協議会」の第2弾として、「長野県産りんご三兄弟」をテーマとした商品を各社から発売します。【営業開発部・長野県本部】

ニッポンエールプロジェクト 第2弾の「長野県産りんご三兄弟」商品

伊藤園



長野県産りんご三兄弟 280g



長野県産りんご三兄弟 400g

山崎製パン



ランチパック (アップルカスタード) 長野県産りんご



りんごあんだんご (長野県産りんご三兄弟)

大関



りんごにごり酒

不二家



ご褒美ハートチョコレート (りんご三兄弟)

ビックルスコアレーション



長野県産りんご三兄弟果汁使用 国産白菜キムチ

全国農協食品



長野県産りんご三兄弟キャンディ



長野県産りんご三兄弟ゼリー

農業の担い手確保へ体験事業

直売所出荷まで生産者が指導

JA佐野は栃木県の南西部に位置する佐野市を管内とし、豊かな自然に恵まれ、

東京から70km圏内という立地を生かした事業を行っています。佐野市を代表する農産物であるイチゴや伝統野菜「かき菜」をはじめ、米や

ビール麦などの生産も盛んです。

農業参入のきっかけにサポート付き農業体験

JAと佐野市などで構成する「さのアグリツーリズム推進協議会」は、2022年度から生産者がサポートとして農作業補助や技術指導を行う「サポート付き農業体験学習事業」を開始しました。

農業に興味はあってもきっかけがない方などを対象とし、参加者は年12回のカリキュラムで、生産者の指導を受けながらエダマメやキュウリ、トマトなどの数種類の野菜作りの各工程を体験できます。昨年は市内から7組、県外から1組の



サポート付き農業体験学習事業

計8組が参加。参加者からは「現役の生産者に正しい栽培管理を丁寧に教えてもらえるので、安心して参加でき、とても参考になる」との声が上がっています。

専門的な技術を指南トレーニングファーム

23年度から新たに「サポート付き農業」のステップアップ事業として、より広い



トレーニングファームで農作業をする参加者

JA佐野 (栃木県)



概要	2023年2月末現在
正組合員数	6292人
准組合員数	1万4042人
職員数	263人
販売品取扱高	20億5千万円
購買品取扱高	24億2千万円
貯金残高	2218億9千万円
長期共済保有高	3365億6千万円
主な農産物	米・麦・イチゴ

ほじょう 圃場と専門的な栽培技術の習得を支援する「トレーニングファーム事業」を開設しました。この事業は、将来の継続した営農活動とさらなる栽培技術と知識の向上を目指す人を対象としています。参加者は市内の休耕地を利用して季節の露地野菜を栽培し、定期的に生産者からサポートを受けながら、圃場と栽培の管理はもちろん、直売所での販売活動までを体験します。

JAでは、生産者の高齢化でインショップや直売所への出荷者が減っていることが課題となっています。事業体験後は、参加者が独立して営農活動ができるよう、農地や農機具のあっせんなどフォロー体制の整備も進



育てた野菜は市内の直売所で販売

め、地域農業の担い手確保や直売所への出荷者増加も目指します。

金井猛弘代表理事組合長は「生産者の高齢化や担い手不足で農地転用や農業の衰退が進む中、本事業が地域農業の改善、活性化につながることに期待したい」と話し、今後も地域農業の活性化に向けた取り組みを行う方針です。

「農業にエンターテインメントを」を理念に掲げながら、音楽、イラスト、ポッドキャストなどさまざまなエンターテインメントを農業と掛け合わせ、新しい農業の価値を探索するちよっぴり破天荒な新潟の米とイチゴを生産する農家。

2021年には、厳しい状況にある米農家ひいては農業者が「リスペクトされる環境を取り戻す」ためRicepect Projectを発足。「日本人の米に対するリスペクト」を取り戻す方法として、世界に日本米の魅力を伝えることが重要と考え、22、23年には米国の路上や市場、学校などで日本米の魅力を発信するパフォーマンスを行った。



やまぐら しんじ
山倉 慎二 さん



インタビューー 佐川 友彦 さん
(ファームサイド株式会社)

尊敬されるべき農業者のために 農作業は“嫌い”でも 自分が“好き”なことを通じて 発信する

インタビュー企画「“発信”する農業者」の第4回は、インタビューのファームサイド(株)の佐川友彦さんが、実家で農業に従事しながらも、日本の農業の魅力を伝えるためにRicepect Projectを立ち上げ、米国でも活動する新潟県の山倉慎二さんにお話を伺います。

「なりたい自分」を想像し
「何者かになる」ために動く

佐川友彦さん Ricepect Projectをはじめ、発信に興味を持たれたのはいつからですか？

山倉慎二さん 子供の頃から「自分を表現したい」という気持ちは強くて、絵を描いたり歌を歌ったり、とにかく目立つことが好きでした。大人になって実家に就農した後も「自己表現」したい気持ちは強く、昼は農業・夜はダンスと忙しい日々を過ごしていました。佐川さん 「自己表現」が主だったところから、「農業について」も発信していくようになったのは何かきっかけがあったのですか？

山倉さん 正直20代後半までは「農



お米の魅力を伝えるRicepect Projectを発売

業で何かしなくては」という意識は高くありませんでした。ただ、周りの同世代の農業者も本格的に実家の農業を継いでいく姿をみて「自分も社会の中で“何者か”にならなくては」と思い、家族の勧めで参加したSNSマーケティング講座をきっかけに各種SNSでの発信やダンスイベントで実家のイチゴを販売するなどの活動を始めました。

佐川さん 「なりたい自分」や「何者かになる」というのは若い世代の農業者にも必要な意識なのかもしれないね。今やさまざまな人生の選択肢がある中で、農業の道を選んだのであれば「自分の農業とは何か」を考えることは非常に大事なことです。

山倉さん 本当にそう思います。私は30歳で県が主催する農業経営塾に参

加し、事業計画や今後のビジョンについて具体化する機会がありました。そこで「農業に、エンターテインメントを」という思いを確立し、自分の農業に筋を通せるようになりました。この経験があったからこそ、農業に対するモチベーションに根拠や深みが出たと感じています。

佐川さん 若手でうまくいっている農業者は「自己表現」をうまく取り入れて、ファンや仲間を集めている印象があります。JAや行政なども今後は、「自己表現」に取り組む農業者の思い



SNSや音楽などさまざまな手法で農業についての発信を行っている

をくむ意識があると、より効果的にサポートできるのではないのでしょうか。

企業理念 「農業にエンターテインメントを」の起源

佐川さん 具体的にどういったことを意識して発信をされましたか？

山倉さん まず人々が生きていく上で欠かせない食べ物を作っている農業者が尊重されていない現状を変えていきたいという思いが全ての原点でした。尊重されるためには、「まず知ってもらう」「知ってもらうためには興味を持ってもらう」必要があるというところから、多くの人が関心のある「何か」を通じて農業をもっと知ってもらおうと考え、企業理念の「農業にエンターテインメントを」をモットーにさまざまな活動を行ってきました。

佐川さん 米国で日本の米の魅力を「発信」されるためにパフォーマンスをされていましたが、現地の反応はどうでしたか？

山倉さん 言葉もうまく通じない環境でもどかしい経験もしましたが、現地でパフォーマンズをする中で日本の米を食べて「おいしい」と言ってくれる人と触れ合えたことがとてもうれしかったです。



ダンスイベントなどでもイチゴを販売

佐川さん 失敗や悔しい思いなど全ての経験をご自身の糧にされているからこそ、常にパワーアップされているのですね。

「発信する」 インフルエンサーになる」 ではない

佐川さん 山倉さんから発信に関心のある農業者の方へ伝えたいことはありますか？

山倉さん まずは「発信は無理してやる必要はない」ということを伝えたいです。その上で伝えたいことや理念などは先に発信した方がいいと思います。ただ、フォロワーを増やしてインフルエンサーのようにする必要はないと思っています。

佐川さん 有名になること、フォロワーを増やすことが目的になってしまうと本来伝えたかったことがぼやけてしまいがちです。小さくても関係性の濃いコミュニティーの方が、本当に伝えたい

ことを一人一人にしっかりと伝えられますよね。

山倉さん 私も、フォロワーはイベントなどで顔見知りのお客さんがほとんどです。

佐川さん それは心強いコミュニティーですね。最後に山倉さんのこれからの目標を教えてください。

山倉さん 昔からラジオパーソナリティーになるのが夢で、そういった自分のやりたいことを通じて多くの人に「農業・農業者の尊さ」を伝えていきたいです。子供たちに知ってもらうためにも、実は今、絵本を制作中です。

佐川さん 山倉さんの新しい挑戦がとても楽しみです。今回、山倉さんの行動力やマインドの原点について聞かせていただきましたが、時間が足りないくらいでした。これからも世界へ飛び出した発信を楽しみにしています。



栽培するイチゴ「越後姫」はこだわりの土耕栽培

みのる食堂三越銀座店がリニューアルオープン 開業13年目の 感謝を込めてより快適に

全農は10月13日、直営飲食店舗「みのる食堂三越銀座店」をリニューアルオープンしました。同店は全国で展開する「みのりみのる」ブランドを冠した飲食店舗の1号店であり、2010年の開業以来、初のリニューアルとなります。【フードマーケット事業部】



リニューアルオープン後、多くのお客さまにぎわう店頭と改装後の店内

今回のリニューアルでは、「CLEAN&REFRESH」のコンセプトのもと、より豊かで快適なお食事のひとつを過ごしていただけるよう明るく洗練された店舗に全面改装しました。さらに持続可能な開発目標(SDGs)の

取り組みとして、既存内装古材の再利用やLED照明への切り替えなどを行いました。

同店と同時に開業した「みのりカフェ三越銀座店」も改装工事を実施しており、11月中旬にリニューアルオープンする予定です。

住所：東京都中央区銀座4丁目6-16
銀座三越9F 銀座テラス
営業時間：11:00~21:00(L.O.20:00)

みのる食堂
三越銀座店はこちら



東京で「いわて純情米」新CM発表会

「いわてをもりもり食べてみて」のんさんらPR

岩手県本部は9月27日、東京都の神田神社(神田明神)で「2023『いわて純情米』新CM発表会」を開催し、俳優・アーティストののんさん、達増拓也岩手県知事、県本部運営委員会の伊藤清孝会長らが出席しました。【岩手県本部】

今年のキャッチフレーズは「いわてをもりもり食べてみて」。発表会では、新CMが披露されたほか、のんさんが県産米「銀河のしずく」と「ひとめぼれ」をたくさん

おかずとともに食べ、おいしさと味わいを満面の笑みで伝えました。

新CMでは、のんさんと子役の新津ちせさんが出演し、「銀河のしずく」と「ひとめぼれ」をPRしています。のんさんは、「皆さんも見ていただけで、おながすすいちゃうかもしれませんね」とコメントしました。

発表会の最後には、登壇者一同で「いわて純情米」がより多くの方に届くよう絵馬に願い事を書き、神田神社へ奉納しました。



『いわて純情米』新CM発表会

いわて純情米 JA全農いわて

(左から)伊藤会長、のんさん、達増県知事

JA全農の産地直送通販サイト
JAタウン ショップ紹介

おいしいおかやま

「おかやま和牛肉」は岡山県内の指定JA管内の生産者が丹精込めて育て上げた黒毛和牛の中から、認定基準に合格した肉だけに与えられる銘柄です。

今回の商品は、「おかやま和牛肉」のロースと赤身をスライスにした盛り合わせです。すき焼きや鍋物、しゃぶしゃぶはもちろん焼き肉にもお使いいただけます。

大切な方へのお歳暮にもお薦めの逸品です。歴史ある岡山県のブランド和牛の豊潤なおいしさをぜひご堪能ください。



おかやま和牛肉 スライス詰め合わせ (800g)……1万500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

