

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

JA全農ラドファ(株)
新工場が竣工式
(米穀部)

3面

アルゼンチンの
農協連合会を訪問
(畜産生産部)

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

JA全農ラドファ(株)新工場が竣工式

パックごはんの製造体制強化、国内外で販売拡大へ

米穀部

東北工場の竣工を祝い
関係者がテープカット



宮城県加美郡にある同社新工場にて竣工式が行われ、全農からは高尾雅之常務理事、宮城県本部の佐野和夫運営委員会会長、都築祐一県本部長らが出席しました。

全農は11月14日、グループ会社でパックごはんの製造・販売を行うJA全農ラドファ(株)の新工場「東北工場」の竣工式・祝賀会に出席しました。

祝賀会では、同社の風祭英二社長が「ガス直火炊き・シャリ切りなど独自の製法を生かして、宮城をはじめ全国のお米を使用したおいしいパックごはんを国内外に広め、日本の農業や米作りに貢献していきたい」とあいさつしました。

全農はグループ会社とも連携し、国産米の需要確保、消費拡大に取り組んでいきます。

米国カリフォルニア州で和牛と日本米をPR

取引先とブース設置、2日間で800食販売

輸出対策部

大いににぎわった
出展ブース



同フェアはカリフォルニア州南部で最大級の日本文化フェアで、今回は日本産食材のPRと市場調査を目的に出展しました。

全農とJA全農インターナショナル(株)・全農アメリカ(株)・P&Z FINE FOODS LLC・JA全農ミートフーズ(株)・(株)いわちくは、10月27、28日に米国・カリフォルニア州で開催された「OC JAPAN FAIR」に出展し、日本産食材を使用したメニューを提供しました。

米の取引先と共にブースを二つ設置。品目の垣根を超えた営業活動として、「いわて牛」と秋田県産「ひとめぼれ」を使用したカレーや焼き肉重など6メニューを販売しました。2日間で計800食を販売し、売り切れになるメニューもあるほど盛況でした。

今後とも日本産食材を世界の消費者にアピールし普及促進に向けて取り組んでいきます。

「福岡県産あまおう苺ミルクバー」を発売

大山乳業「白バラ牛乳」と「ニッポンエール」初コラボ

営業開発部



「福岡県産あまおう苺ミルクバー」※イチゴ果汁・果肉13%使用(うち福岡県産あまおう苺を原料とした果汁・果肉64%使用)

使用。イチゴ果汁・果肉を13%使用し、果実感あふれるジューシーなアイスバーに仕上げました。濃厚なミルクの風味といちごの爽やかな酸味が楽しめます。

大山乳業との初コラボとなる商品は、12月5日から(株)ファミリマートの西日本エリア約5000店舗で販売します(※店舗により、取り扱いのない場合があります)。鳥取県が誇る「白バラ牛乳」と福岡県産イチゴ「あまおう苺」を使用。

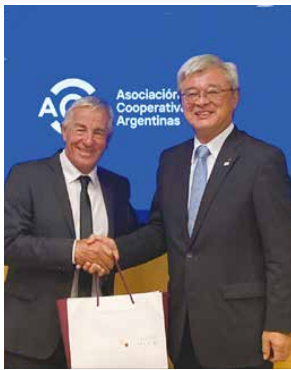
全農は、大山乳業農業協同組合(以下、大山乳業)と連携し、同組合のブランド「白バラ牛乳」と全農の「ニッポンエール」のコラボ商品「福岡県産あまおう苺ミルクバー」を共同開発しました。



アルゼンチンの農協連合会を訪問

農協間協定が60周年を迎えて謝意

畜産生産部



ACA農協のボルゴエリョ会長と握手する折原会長

今回は、ACA農協の事務所を訪問し、農協間協定が今年60周年を迎えたことについて謝意を表するとともに、ACA農協の保有する、南米最新鋭の穀物の集荷・輸出施設を訪問・視察しました。

全農の折原敬一経営管理委員会会長は10月4日、アルゼンチン最大の農協連合会であるACA農協を訪れ、同連合会のルーベン・ボルゴエリョ会長らACA役員と懇談し、同連合会との農協間協定が今年60周年を迎えたことへの謝意を表しました。

ACA農協は1922年に設立され、約140の会員農協、約5万人の会員農家を擁するアルゼンチン最大の農協組織です。全農は、飼料原料の安定調達を目的として、ACA農協との間にアルゼンチン産の穀物・油糧種子の国産農協間取引に関する協定を締結しています。



組合員・住民に感謝し利用拡大PR

JAヴィレッジ亀岡で「ありがとう大感謝祭」

京都府本部

大勢の来場者でにぎわう大感謝祭



今後エネルギー事業の多様化に迅速に対応し、組合員・地域住民に効率的でより良い生活環境を提案していきます。

4月にオープンしたLPガス亀岡直売所内シヨールーム「全農リフォーム湯ったりな」では、この給湯器の特価販売やリフォームプランの提案会を開催。亀岡自動車サービスセンターでは人気のEV車・未使用車の展示、スタックドレスタイヤの特別販売を実施しました。また、JASSUPPORT大井では高額洗車コース半額や洗車アプリ入会キャンペーンを実施し大盛況でした。

京都府本部は11月4、5日、JAヴィレッジ亀岡（亀岡自動車サービスセンター・JASSUPPORT大井・LPガス亀岡直売所）で「ありがとう大感謝祭2023」を開催し、1500人を超える来場者でにぎわいました。



「山形おいしさアンバサダー」を発足

県本部の若手職員で結成 県産農畜産物や県農業をPR

山形県本部

県産農畜産物をPRする「山形おいしさアンバサダー」の職員5人



「コロナ禍が収束に向かい、さまざまなイベントが再開する中、今後は県内外でアンバサダーが活躍します。」

メンバーは畜産部や生産資材部など各部署から選ばれた1〜3年目の職員5人。「山形おいしさアンバサダー」というチーム名は、メンバーが考えました。園芸部でアンバサダーの藤田櫻子さんは「山形県本部の職員ならではの知識や経験を生かしながら、県産農畜産物の魅力はもろろん、消費者のために頑張っている生産者の思いもしっかりと伝えていきたい」と笑顔を見せました。コロナ禍が収束に向かい、さまざまなイベントが再開する中、今後は県内外でアンバサダーが活躍します。

山形県本部は若手職員をメンバーに「山形おいしさアンバサダー」を発足させました。職員だからこそできる、適正価格への理解促進に向けた生産現場の実情発信など、県産農畜産物や産地のPRに取り組んでいきます。

+ 学生向けレシピコンテスト開催で

「にっぽん応援マルシェ」を新宿東口広場で開催

全農と農林中央金庫は11月11、12日に新宿東口駅前広場で「酪農の魅力発信にっぽん応援マルシェ」を開催しました。師走並みの気温の中、牛乳・乳製品を楽しむ多くの来場者でにぎわい、酪農家と都心の消費者が交流し、酪農や牛乳・乳製品の魅力を伝えました。マルシェでは、全国各地のご当地牛乳の飲み比べイベントや模擬牛を使った乳搾り体験、「酪農家さんに質問!酪農クイズラリー」、牛乳・乳製品の販売などを行いました。



2日間ににぎわいを見せたマルシェ

ご当地牛乳の飲み比べ

都内の量販店では見かける機会が少ない西日本地域の牛乳を含む全国6種の牛乳と1種の乳飲料の飲み比べセットは、2日間ともに行列ができるほどの人気でした。牛乳の味の違いを楽しめる珍しい機会に、来場者からは「同じ牛乳でもここまで味が違うと思わなかった。旅行の際には地域の牛乳を飲んでみたい」「久しぶりに地元の牛乳を飲んだが、やはり一番おいしく感じた」などの声が上がりました。会場内には飲み比べの全国6種の牛乳パックを約5分の1サイズにしたカプセルトイも置かれ、全種コンプリートを目指して何度も挑戦する来場者でにぎわいました。



キッチンカーからは牛乳飲み比べと練乳かけ放題のフィナンシェを提供

乳搾り体験

実物大の模擬牛を用いて行った搾乳体験には、親子連れや学生ら幅広い世代が参加。来場者から「今回は本物の牛で搾乳してみたい」と酪農家へ声をかける場面も。生産現場への関心を高めることができました。



農業高校生のレクチャーを受け乳搾り

酪農クイズラリー

SNSで特に話題を集めた「酪農クイズ」。会場にいる酪農家にヒントをもらいながらクイズに回答し正解すると、先着で練乳1 kg がもらえる企画です。練乳は生乳の需要緩和により2022年12月末に発生した余乳処理のため緊急的に製造を行ったもので、冬の不需要期に向けて来場者にプレゼントするとともに生乳需給についての理解醸成を行いました。



SNSでも話題となったクイズ正解者へのプレゼント「1 kg の練乳」



物販コーナー

協同乳業(株)・酪王協同乳業(株)・よつ葉乳業(株)の牛乳・乳製品などを販売しました。数量限定で販売された農協牛乳のロゴがあしらわれた「赤べこ」は、イベントの告知投稿をした全農広報部X公式アカウントでも「かわいい」と多数の声が寄せられました。



外国人観光客をはじめ多くの来場者の注目を集めた物販コーナー

旅するミルクランド

ミルクランド北海道のキッチンカー「旅するミルクランド」が登場し、道産牛乳の3種飲み比べをはじめ、道産牛乳を使用したオリジナルドリンクの販売をしました。



道産牛乳の飲み比べとオリジナルドリンクを販売した「旅するミルクランド」

10月・
11月に

銀座・豊洲・新宿でイベントを開催 酪農と牛乳・乳製品の魅力を発信

「番茶フェスティバルvol.2」番茶と牛乳で作る 「番茶ラテ」で、新しい牛乳の楽しみ方提案

10月29日に松屋銀座で開催された(一社)日本茶アンバサダー協会主催の「番茶フェスティバルvol.2」に、「全農ミルクステーション」ブースを出展しました。「番茶フェスティバル」は、同協会による「銀座のお茶プロジェクト」の一環で開催され、CSRに取り組む松屋銀座との協働プロジェクトです。

当日の会場は40点以上の番茶が無料で振

る舞われるとあって、朝から日本茶好きの来場者で大盛況となりました。

その中で「全農ミルクステーション」ブースでは、好みの番茶に農協牛乳を自分で合わせる「わたしの番茶ラテづくり」を実施。日本茶ファンに、自宅で番茶と牛乳を合わせて飲むライフスタイルを提案することで、牛乳の消費拡大を図りました。



好みの番茶にホットミルクを合わせる来場者



お茶屋ブースでも番茶ラテにお薦めの番茶をPR



「カルピスの農協牛乳割り」来場者から大好評



イベント内ラジオでも牛乳の魅力を発信

豊洲公園「土日ミルクフェス」で 「カルピス®の農協牛乳割り」が大好評

11月3日に東京の豊洲公園とららぽーと豊洲で開催された(一社)Jミルク主催の「土日ミルクフェス2023」に、カルピス(株)、協同乳業(株)とコラボ出展しました。

イベントは、子どもたちが、学校給食のない日も楽しく牛乳を飲みたいと思える意識・環境づくりを目指し、農林水産省とJミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」の一環として開催。

コラボブースでは乳飲料などの物販の他、カルピス®と農協牛乳を1:5の黄金比で割った「カルピス®の農協牛乳割り」の試飲を実施。来場者からは「もっと飲みたい」「これなら、こどもも牛乳をたくさん飲んでくれるかも」とこどもにも、大人にも大人気でした。今後も、牛乳のおいしい飲み方を提案し、休日の牛乳消費を呼びかけます。

※「カルピス」はアサヒ飲料(株)の登録商標です。

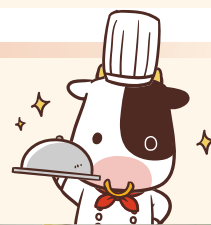
学生サポーターによる、日本の酪農応援企画 「れん乳レシピコンテスト」レシピ公開中!

全農は、練乳の需要を創出することで日本の酪農を応援するため、学生を対象に「れん乳レシピコンテスト」を開催しました。

コンテストには、全農主催の『酪農の夢』コンクールや、和牛甲子園で関わりのある学校を中心に8校が賛同、44レシピの応募がありました。料理研究家の中山章子氏協力のもと、全農は全レシピを再現・試食し、4点の入賞レシピを決定しました。

8校107人の学生サポーターから集まった44のレシピは、全て再現コメント付きで特設ページで公開中です。

～学生サポーターが考えた～
「れん乳レシピ44」はこちら



全農賞に輝いた京都府立農芸高等学校の松本順俊さん(左)、佐々谷連太郎さん。副賞のミルクティーと「農協牛乳特製グッズ」を手に

カーリング日本代表の海外遠征を食事でサポート



日本産米や和牛・みそ汁で激励会 大会中は「おむすびおにぎり」を提供

全農は、10月29日から11月4日、カナダ・ケロウナで開催された「パンコンチネンタルカーリング選手権大会2023」に出場したカーリング日本代表チームの現地での食生活をサポートしました。【広報・調査部】

おむすび・おにぎりの具材は、全農グループ取扱商品の梅干しや、和牛を使用した和牛しぐれ煮など全9種



おむすび・おにぎりを手に笑顔のカーリング女子日本代表チーム



©JCA



和食を楽しむカーリング男子日本代表チーム



広報・調査部の山口文経次長から選手らに「ニッポンの食」を贈呈しました

激励会で提供した料理

全農は選手が海外遠征する際、現地の慣れない食事や環境、衛生面で苦労している実情を受けて、2019年度から全農の海外ネットワークを活用して現地での食事サポートを開始しました。今回はコロナ禍を経て約4年ぶりに実施しました。

大会前の26日には、日本人がオーナーシェフを務める現地レストランで激励会を開催。JA全農インターナショナル(株)が取り扱う日本産米や和牛を使用した和食を提供しました。激励会には男子日本代表選手らが参加し、和牛ステーキやみそ汁、ピュッフェ形式で選べるメイン料理やフルーツなどでもてなしました。

28日の公式練習日から大会期間中は、日本産米を使用した補食用のおむすび・おにぎりを提供。併せて選手らの希望をもとに精米やインスタントみそ汁などを提供し、大会期間中の選手を食で応援しました。

大会は女子が準優勝、男子が3位入賞と大活躍し、来年3、4月に開催される世界カーリング選手権大会への切符をつかみました。全農はこれからも「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。

選手コメント

男子日本代表チーム・山口剛史選手

普段の遠征では自分たちがホテルで炊いたご飯をおにぎりにしていますが、今回は1日2回サポートいただいたので、その分の時間を休息や次の試合の準備にあてることができ、とても助かりました。

女子日本代表チーム・吉田知那美選手

日本代表としてこれまでたくさんの試合を戦ってきた中で、日本のカーリング史上最高の歴史はいつも全農さんのサポートとともに達成してきました。このサポートをパフォーマンスに生かせるようにおいしく食べて元気に勝っていきたいと思います。

新鮮な野菜を地元消費者に

こども食堂と農業体験も

J A 埼玉岡部は埼玉県の北西部に位置し、管内の深谷市岡部地区は関東ローム層に覆われた平たんな地形と肥沃な農地に恵まれ、古くから農業生産が盛んで多くの野菜が栽培されています。



こども食堂との共同計画で行ったジャガイモ植え

ドライブスルー方式で トウモロコシ直売会

J A では毎年5月から7月にかけて、生産者から朝採りのトウモロコシを集荷しています。しかし、直売所を持っていないため一般消費者に朝採りのトウモロコシを食べていただく機会がありませんでした。



ジャガイモを収穫する家族連れ

そこで、今年からトウモロコシ消費拡大キャンペーンと

して、深谷市内のセレモニーホールの広い駐車場の敷地を活用し、朝採りトウモロコシの直売会を行いました。新型コロナウイルスを考慮し、ドライブスルー方式にしたことで国道沿いの立地にも関わらず渋滞を起こさずスムーズに販売でき、お客さまにも満足していただきました。今後も、多くの方々に生産者の新鮮な野菜を届ける取り組みを行っていきます。

県北6 J A で支援活動 こども食堂に農産物

J A 埼玉岡部を含む県北6 J A では、2019年から地域の福祉・支援活動としてこども食堂へ農産物を提供しています。今年3月にはこども食堂との共同計画で

J A 埼玉岡部 (埼玉県)



概要	2023年3月31日 現在
正組合員数	656人
准組合員数	499人
職員数	20人
販売品取扱高	15億7千万円
購買品取扱高	5億6千万円
貯金残高	132億1千万円
長期共済保有高	368億円
主な農産物	トマト、トウモロコシ、 ブロッコリー、キュウリ、ニガウリ、ネギ

★どうもろこし消費拡大キャンペーン★

朝採りトウモロコシ直売会

6月17日(土) 10:00~13:00
※雨天決行 ※無くなり次第終了

場所：コスモスホール駐車場

新鮮 とれたて!
どうもろこし販売!
(ゴールドラッシュ)
1箱2,000円(税込)
★1箱13本入りです★

会場：コスモスホール駐車場
〒369-0201 埼玉県深谷市189-1

主催：J A 埼玉岡部 協賛：一元出荷協議会

トウモロコシ消費拡大キャンペーンのポスター

ある農業体験を開始し、ジャガイモ植えの体験を行いました。J A 職員が荒れ地を耕し、体験用の畑を準備しました。当日は13組の家族が参加しました。

参加したこどもたちの中にはジャガイモを植えるのが初めての子も多く、初めは苦戦していましたが、父母や職員の補助により楽しそうに植えていました。また、6月には

自分たちで植えたジャガイモの収穫も体験してもらいました。大きく育ったジャガイモを掘り起こす参加者の笑顔が印象的な催しになりました。

今回の取り組みは地域の方々と直接触れ合い、農業の楽しさを知ってもらえる良い機会になりました。J A では、今後も地域のためのさまざまな取り組みを行っていきます。

中華まん「チンジャオロースまん」発売 日本一のピーマン、銘柄豚「ローズポーク」を使用

茨城県本部は、県産ピーマンと銘柄豚「ローズポーク」を使用したオリジナル中華まん「チンジャオロースまん」を開発しました。11月から県本部直営直売所のポケットファームどきどきや、一部のJA直売所で販売を始めています。

【茨城県本部】

中華料理の定番「チンジャオロース」を包んだ、ありそうでなかった中華まんです。茨城県はピーマン生産量が日本一であり、肉質が柔らかで苦みが少ない県産ピーマンと、今年40周年を迎えた銘柄豚「ローズポーク」のうまみが詰まったあんが、少し甘い中華まんの生地によく合います。

電子レンジで簡単に調理できますので、ご家庭でも手軽に召し上がれます。姉妹品でシャキシャキ食感が特徴の「れんこんまん」と合わせて、茨城県のおいしさが詰まった中華まんをお楽しみください。今後も県産農畜産物を使用したオリジナル商品開発に取り組んでいきます。



茨城の特産品を使用した「チンジャオロースまん」1袋
480g(4個入り・冷凍)

TOKYO FM/JFN系列38局ネットで放送中のラジオ番組「あぐりずむ」【広報・調査部】

川瀬良子の あぐり 紀行

全農提供のラジオ番組「あぐりずむ」では11月29、30日に番組パーソナリティの川瀬良子さんが山形県天童市へ出張取材の様子を放送しました。

番組HPは
こちらから



川瀬さんが全国のさまざまな地域を訪れ、レポートをお届けする「川瀬良子のあぐり紀行」。今回は山形県天童市の平田洋さんのリンゴ農園を訪れ、リンゴ栽培の特徴や農業への思いを伺いました。

また、JAてんどうのラ・フランスセンターでは「ラ・フランス」の集出荷作業の様子を取材しました。

番組は12月7日までradikoで聴くことができます。



川瀬さん(左)と天童市のリンゴ生産者
平田さん



JAてんどうラ・フランスセンターの
吉野翔太センター長(左)と川瀬さん

JA全農の産地直送通販サイト

JAタウン ショップ紹介

JAあしきた

九州西部の日当たりの良い小高い山と穏やかな八代海(別名:不知火海)に面した土地で育ったデコポンです。

デコポンの品種名は「不知火」。「不知火」は選果場で一つ一つ光センサーによるチェックが行われ、基準をクリアしたものが「デコポン」として出荷されます。

へたの部分がポッコリと膨らんだ愛嬌のある見た目が特徴で、甘味と酸味のバランスが良く濃厚な味わいが魅力です。皮が薄く種がほとんどないため、ナイフを使わず手で簡単に皮をむいて袋ごと食べることができます。



【お歳暮】旬果匠(参)デコポン6玉……5370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

