

JA全農ウィークリー

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



3面

生産者向けに
営農指導DX研修会
(三重県本部)

6-7面

労働力支援特集
人と人との交流が生む
長期のファンづくり(兵庫県本部)

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

News!

「大分県産完熟かぼすSODA」を新発売

「ニッポンエールプロジェクト」伊藤園との共同開発

営業開発部

全農は、(株)伊藤園と「ニッポンエール 大分県産完熟かぼすSODA」を共同開発しました。伊藤園を販売者とし、全国の量販店、コンビニエンスストアなどで販売しています。

同商品は、カボス生産量日本一を誇る大分県産の完熟カボスを使用し、素材の甘さを炭酸と一緒にさっぱりと楽しめる炭酸飲料です。カボスは、完熟すると甘さが際立ち、まろやかさが



伊藤園と佐藤県知事を訪問



ニッポンエール 大分県産完熟かぼすSODA 410ml

が増しますが、傷みやすいことから広く流通できないという課題がありました。今回、フードロスの観点や完熟カボスの魅力やおいしさを伝えたいという思いから商品化しました。11月21日には伊藤園とともに佐藤樹一郎大分県知事を訪問し、商品説明を行いました。同商品の発売を通じて、完熟したカボスのおいしさと魅力を全国に届けるとともに、生産者を応援します。

国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、今後も「ニッポンエール」の取り組みを全国の産地・品目に拡大していきます。

News!

「第2回ハウスみかん防除研究会」を開催

天敵農薬を利用した防除体系について意見交換

耕種資材部

全農は10月24、25日、愛知県豊橋市と蒲郡市で「第2回ハウスみかん防除研究会」を開催し、JAの営農指導員など関係者ら約60人が参加しました。

ハウスミカン栽培の重要害虫ミカンハダニは、薬剤抵抗性により有効な化学農薬が限られており、天敵であるスワルスキーカブリダニや天敵保護資材「バンカーシート」などを活用した防除体系の研究が進んでいます。1日目は、農研機構が天



農研機構の外山晶敏(とやままさとし)氏による基調講演

敵活用に必要な温湿度管理や有機マルチ資材を紹介。愛知県のJA蒲郡市、佐賀県のJAからつは天敵農薬活用の取り組みを報告しました。統合討論では「病虫害管理」や「ハウス内の温湿度管理」などについて意見交換を実施。ミカンハダニの薬剤抵抗性を回避するために化学農薬と天敵を併用したIPM(総合防除)プログラム構築を目的とした実証圃試験の提案を行いました。2日目は天敵を利用している圃場視察を行い、生産者から天敵利用に関する話を伺いました。全農は、これからも生産者課題の解決に向けた取り組みと産地間交流を進めていきます。



石川佳純さんとともに新米試食会

炊き方を工夫して食感や食味の違いを味わう

米穀部

11月15日に行われた新米試食会



全農は11月15日、全農所属で全農オフィシャルアンバサダーの石川佳純さんとともに新米試食会を開催しました。

今年度は記録的な猛暑により、例年と比較して米粒が白く濁る現象「白未熟粒」が多く発生しました。試食会では、三つの異なる方法（普通炊き、水少なめ、早炊き）で炊飯した白未熟粒が多い米と普通炊きで炊飯した白未熟粒が少ない米を試食し、炊き方の工夫による食感や食味の違いを味わいました。

また、料理研究家のしらいのりこさんからは白未熟粒が多い場合の米の炊き方、新潟薬科大学の大坪研一特任教授からは猛暑による米生産への影響を解説いただきました。

石川さんは「農家の方への感謝の気持ちを忘れず、お米をたくさん食べて元気に活躍していきたい」と話しました。



生産者向けに営農指導DX研修会

ザルビオ導入のJAみえきた 秋まき小麦10%増収へ

三重県本部



営農指導DXを目指して行われた生産者向け研修会

同JAでは担い手への農地集積が進む一方、圃場の分散・細分化が進み、より効率的な営農指導が求められています。そこで、ザルビオによる営農指導DXがスタートしました。

今回、生産者向けにザルビオへの理解醸成を図る研修会を開催しました。2023年秋まき小麦から本格的に取り組みを開始し、今後は職員の営農指導力の向上と収量10%増を目標に掲げ、生産者の農業所得の向上を図ります。

三重県本部はJAみえきたと連携し、7月に栽培管理支援システム「ザルビオ®フィールドマネージャー」（以下、ザルビオ）の導入を決めた同JAの営農指導DXを進めています。10月中旬には生産者向け研修会を開催し、約130人が参加しました。



規格外「各務原にんじん」で弁当第3弾

東海学院大学×マックスバリュ東海と共同開発

岐阜県本部



浅野市長(前列中央)に「三代目生彩弁当」の完成を報告

岐阜県本部は東海学院大学管理栄養学科のアイデアを基に、マックスバリュ東海(株)と共同開発した「各務原にんじんを食べよう!三代目生彩弁当」の完成を、浅野健司各務原市長に報告しました。

二期作で生産される「各務原にんじん」の規格外品の販路拡大に向け、同大学のアイデアを基に弁当を制作。昨年の発売開始から今年5月の第2弾販売を経てこれまで約3万食を販売しており、今回が第3弾となります。

試食検討会では、5組9人の学生が考案した弁当を担当者が試食。各組から評価の高かったレシピを1品ずつ採用した弁当は、商品名に「三代目」を加え、先輩たちの思いも受け継ぎました。11月下旬から期間限定でマックスバリュ東海の200店舗で、約1カ月間販売しています。

ちょっといい日に和牛をたべよう!

直営飲食8店舗で「和牛消費拡大フェア」

フードマーケット事業部

全農は12月31日まで、直営飲食店舗(8店舗)で、和牛の消費拡大と国内畜産情勢への理解醸成を目的に「和牛消費拡大フェア」を開催しています。

昨今の物価上昇などにより高級品のイメージが強い和牛の需要は縮小し、国内の畜産経営は厳しい環境下にあります。

フェアでは、「ちょっといい日に和牛をたべよう!」を合言葉に、日本の畜産や和牛の消費拡大を応援する思いを込めて、「和牛」をふんだんに使用したお得なメニューを各店舗で提供します。JAタウンでは、12月8日より和牛をお買い得価格で購入いただける「福袋特集」を開催しています。



国産黒毛和牛と糸島野菜のすき焼き
く温玉のせき税込み
1386円(みのりカフェ博多店)

JAタウン特集ページはこちら

フェア概要はこちら

こども食堂を通じ困窮世帯を食で支援

初回は15品目225.3^キの農産物とグミを提供

山梨県本部

山梨県本部が運営する農産物直売所「たべるJAんやまなし」は県と連携し、生産者から寄付された農産物を定期的にもども食堂に提供する取り組みを10月20日から始めました。

同直売所は生産者から寄付された規格外品や余剰農産物を一時保管し、希望することも食堂に提供。食堂を通じてこどもたちに県産農産物を味わってもらおうことでフードロスの削減を目指します。

初回受け渡し日には、生産者からサツマイモ、トマトなど15品目225.3^キの農産物、県本部から「ニッポンエールブラックキンググミ」を4団体のこども食堂の代表者に提供しました。

農産物は食堂で調理され郷土料理「ほうとう」などで提供、フードパントリーでも活用されました。



生産者から寄付された農産物

メディアの記者と全農役員が懇談

3年ぶり実開催、事業や取り組みを説明

広報・調査部

全農は11月28日、東京都中央区のロイヤルパークホテルで、農政クラブ(農林水産省内の記者クラブ)と農協記者クラブの記者と全農役員との懇談会を開催しました。

3年ぶりの実開催となった懇談会は、本会の事業や取り組みについて、メディアに正しく理解してもらおうことを目的として開催。冒頭の折原敬一経営管理委員会会長のあいさつの後、野口栄代表理事専務、事務長から2024年の物流問題や国産農畜産物の販売力強化に関する取り組みを説明しました。

懇談会では、折原会長の地元である山形県の「芋煮」「ラ・フランス」なども提供し、和やかな雰囲気の中で懇親を深めました。今後メディアとのコミュニケーションを大切に、本会への理解を深めていく取り組みを進めていきます。



メディアに向けてあいさつをする全農役員ら。左から安田忠孝代表理事専務、桑田義文代表理事専務、折原会長、野口理事



伝統文化の京野菜と都市農業を

J A京都市版GAPで守る

J A京都市の管内である

京都市の中心部では都市型

農業が行われ、寒暖差のある

盆地由来の自然の中で京

野菜「賀茂なす」「九条ねぎ」

「堀川ごぼう」「聖護院だい

こん」などが生産され、伝統

京野菜発祥の地が多くあり



JA京都市版GAPのロゴマーク

J A京都市版GAPのポスター



GAP圃場の標柱

ます。

農業の形態は、代々受け

継がれてきた高い生産技術

を持ち少量多品種の農産物

を生産する家族経営体が中

心となっています。

独自基準の承認制度で

安全・安心な農産物

現在では市場・スーパー・

個人直売所や自動販売機で

の販売が増加しています。

そのような中、適切な生

産管理・環境や近隣への配

慮を行い、安全で安心な農

産物作りを支援し、消費者

選択に見合った販売活動に

つなげるため、2018年

に京都市と共に野菜・果樹

を対象にJ A京都市版G A

P (独自基準)承認制度を開

J A Zenroh Weekly

J Aズームイン

J A京都市 (京都府)



北野天満宮での品評会(北野天満宮中の森広場)

では夏季農産物品評会を北野天満宮、秋季農産物品評会を平安神宮で開催しています。

多いときは1000点以上の出品があり、特別賞を目指す生産者の技術向上と共に、京都市内の生産者の高い技術が反映される各種の農産物が文化遺産に集ま

概要	2023年3月31日現在
組合員数	2万792人
職員数	217人
販売品取扱高	4千万円
購買品取扱高	7億1千万円
貯金残高	2446億1千万円
長期共済保有高	4435億5千万円
主な農産物	京野菜 (九条ねぎ、賀茂なす、金時にんじん)



平安神宮での品評会(平安神宮額殿)

ります。その光景はまるで芸術的な工芸作品のようです。

出品された農産物は、その場での即売会やJ Aが主催する「京ベジフェスタ」などで販売し、市民に都市的環境で栽培した京都市産農産物の素晴らしさを知ってもらう機会となっています。

「農作業お手伝い」が黒枝豆の危機を救う

労働力支援特集として、今回は農ジャーナリストでフリーアナウンサーの小谷あゆみさんに兵庫県本部の労働力支援の取り組みについての取材報告をしていただきます。

小谷あゆみさんが事例報告

今回、労働力支援の取材でお邪魔したのは、兵庫県丹波篠山市。特産の黒枝豆の出荷繁忙期に「農作業お手伝い」の募集をし

ているという話を聞きつけ、現地生産者の元へ伺いました。

全農では、2022年に「全国労働力支援協議会」を設立し、



参加者が来てくれる日は朝起きるのが楽しみと語った辻さん(左)



小谷さん(右)と参加者4人で出荷作業をお手伝い

労働力支援を通じた農業人口減少対策に取り組んでいます。兵庫県本部ではその3年前の19年に「農業労働力支援室」という専門の部署を立ち上げ、労働力人材を補うマッチングを開始しています。

農作業のお手伝い SNSで募集

丹波篠山特産の黒枝豆は生産者の高齢化や出荷作業の時間による生産者数・生産量の減少が続いています。そこで兵庫県本部は黒枝豆の生産者を対象に100件以上の実態調査を実施。作業効率からアルバイト雇用すると赤字になってしまうという産地の現状に合わせた支援策として「丹波篠山の黒枝豆のお手伝い募集」を実施しています。生産現場の課題を理解した上で「農作業のお手伝い」をしていただけの方を募集するため、開催を出



SNSを活用し参加者を募集

荷繁忙期である10月の平日に設定し、SNSで呼びかけました。キャッチコピーには、「短時間でも」「1人でも」「仲間とでも」「観光のついででも」といった気軽さとお礼に新鮮な黒枝豆をプレゼントという参加者へのメリットも盛り込み、あくまでも援農のルールは保ちつつ、参加のハードルは下げるといふ、バランスもポイント



農ジャーナリスト・フリーアナウンサー 小谷あゆみさん

石川テレビ放送のアナウンサーを経て現在はフリー。野菜を作るアナウンサー「ベジアナ」として家庭菜園歴は25年。都市でも農に親しむ市民、消費者が増えれば、農業・農村への理解が深まり、価値向上につながると考え、取材、執筆、メディアやSNSなどでも活動を行う。また、農ジャーナリストとして、都市農村交流や、生産と消費のフェアな関係をテーマに全国で取材、講演、シンポジウムでの司会やコーディネーターなどを行う。日本農業新聞ほかでコラム連載中。農林水産省・世界農業遺産等専門家会議委員なども務める。

トとなっています。取り組み当日、黒枝豆農家の辻良平さんの元へやって来たのは、車で1時間ほどの兵庫県宝塚市から来た女性4人のグループ。話を聞くと、「全農のSNSを見て来た」「黒枝豆が大好き」「農業や田舎ぐらしに興味がある」という知的好奇心旺盛な働くママ世代。平日でしたが有給休暇を取って来たという意欲にも驚きました。

農家と参加者を 取り持つ 兵庫県本部の役割

実際に農作業の手順を教えてくださいるのは、兵庫県本部 農業労働力支援室の佐本亮太さん。佐本さんは支援室立ち上げ当初から、200件以上の農家にヒアリングを行い、現場の課題とニーズをもとに労働力支援のノウハウを蓄積してきた経験があります。黒枝豆は「枝付きの束1キ」で



兵庫県本部労働力支援室の佐本さん

出荷するのが特徴で、葉っぱを落とす作業や枯れた枝、実の入っていないさやを取り除くのは全て手作業。時間がかかる上に、歩留まりは半分ほどになるとのこと。最後に束にする作業は、水分蒸発や誤差を考慮して1・1キほどにする点がポイントです。こうした現場の工夫も参加者には、新たな発見となりました。参加者はプロセスを知ること、黒枝豆への愛着がわき、農業への意識も変わります。



参加者に丁寧に作業を教える佐本さん(左)

農家、消費者、 地域の未来 Win-Win-Win!

当日は午前と午後で合計7人が3時間ほど農作業のお手伝いをし、辻さん1人だと一日15束の出荷量が30束と倍になりました。作業の後にいただいたためたての黒枝豆は格別。豆の味が濃厚でミルクィで粒が大きく、こんなに美味しいエダマメは初めてでした。また、何より自分が関わったこと



ゆでたての黒枝豆は格別

で感じたのは「愛おしさ」です。「立派においしく育ってくれたな」としみじみするのは、関わりから生まれる「当事者意識」です。体を動かし、収穫を喜び、みんなでシェアするおいしさには、感謝と感動が伴います。辻さんは、「いつもは1人で作業をしないとイケないが、今日は皆さんが来てくれると思っただけで、朝起きるのがうれしかった」とのこと。それを聞いた参加者の女性は、「私たちが楽しみに来



お礼の黒枝豆を持ち笑顔の参加者と生産者の辻さん(中央)

たつもりだったのに、そんなに喜んでくれるなんて。少しでもお役に立てたらこちらもうれしい」と涙ぐんでいました。「農家に寄り添った農作業支援」から始まった兵庫県本部の労働力支援は、単なる人数の補填(ほんご)ではありません。人と人が出会えば、そこにはぬくもりが生まれます。農家と参加者の交流は、やがて地域の未来に、明るい変化をもたらすと確信しました。

今回の取材の様子をまとめた
動画はこちら

ショート



本編



黒枝豆は粒が大きい

「山形県産豚ロースつや姫こうじ漬」発売

地元食材にこだわった「山形印」シリーズ

山形県本部の子会社である(株)全農ライフサポート山形は、県産豚と県産ブランド米「つや姫」のこうじを使った新商品「山形県産豚ロースつや姫こうじ漬」を発売しました。こうじの風味と肉のうまみがマッチしたまろやかな味わいとやわらかな食感が特長で、県産にこだわった同社のプライベートブランド「山形印」シリーズに加わります。

【山形県本部・(株)全農ライフサポート山形】

同商品は、こうじが作り出すタンパク質分解酵素プロテアーゼにより、肉のタンパク質がアミノ酸に分解され、肉のやわらかさとうまみがより感じられます。解凍後はそのままフライパンなどで焼くだけという調理の簡単さも魅力。おかずとしても、贈答品としてもお薦めです。

同社公式オンラインショップ「PontY (ポンティ)」とJAタウンでも販売しています。

JAタウンはこちら



公式オンラインショップ「PontY」はこちら



山形県産豚ロースつや姫こうじ漬 (1袋5枚: 約250g、参考販売価格1300円(税抜き)と調理例



「米から作った糶ドリンク」発売

県オリジナル米「ふくまる」を使ったノンアルコール飲料

茨城県本部では、県オリジナル米の「ふくまる」を使用したノンアルコール飲料「米から作った糶ドリンク」を開発しました。12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直売所で販売します。【茨城県本部】

原材料は米と米糶だけ。お米の甘さを引き立てた糶ドリンク(甘酒)です。原料に使用した県オリジナル米の「ふくまる」は、さっぱりとした味で冷めても硬くなり

く、再加熱してもおいしさが変わらないのが特長です。その「ふくまる」の良さを米糶で引き出した同商品は、お米本来の甘さを感じつつもスッキリ飲めるため、体づくりの習慣として毎日飲むこともお薦めです。

ノンアルコールなのでお子様やアルコールが苦手な方でも召し上がれます。冷やしても温めてもおいしく、自分好みの飲み方で味わうことができます。



「ふくまる」使用の「米から作った糶ドリンク」1本500ml

JA全農の産地直送通販サイト



JAタウン ショップ紹介



広島とれたて元気市

広島県南部に位置する呉市広地区が発祥と言われるキャベツ「広甘藍」。大正後期には市場で高い評価を受け、東京・大阪をはじめ全国各地に出荷されていましたが、戦後の高度経済成長とともに、食味よりも重量が優先され、昭和30年代後半から徐々に姿を消していき、幻の野菜とも言われていました。

呉市農業振興センターは、復活を夢見て原種を保存しようと地道に自家採種を続け、2010年に広カンラン生産組合を立ち上げ、生産を復活させました。

「広甘藍」の大きさは1.5*ほどと小ぶりですが、市販のキャベツより糖度が高く水分も多く含んでいるので、葉はもちろんのこと芯まで柔らかくおいしく食べることができます。



広島県産キャベツ(広甘藍) ……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



『JA全農トピックス』の公式X(旧Twitter)はこちら



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。