

# 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

**大手外食運営企業と  
包括的な連携を強化**  
(フードマーケット事業部)

3面

**第7回和牛甲子園開催  
過去最多41校が出場**  
(畜産総合対策部)

Web版  
JA全農ウィークリーは  
こちらから



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

News!



## 大手外食運営企業と包括的な連携を強化

「かごの屋」「磯丸水産」などを運営するCRHと提携契約

フードマーケット事業部



調印式に出席した(左から)全農の神林常務理事、CRHの川井代表取締役社長

全農は、「かごの屋」「磯丸水産」など200を超えるブランドと幅広い業態の飲食店舗を運営する(株)クリエイト・レストランツ・ホールディングス(以下CRH)と、飲食事業を通じた国産農畜産物の販売・消費拡大や飲食店舗でのサービス向上を図るため、包括業務提携契約を締結しました。

東京・大手町のJABで1月26日、全農の神林幸宏常務理事、CRHの川井潤代表取締役社長が出席し、包括業務提携契約締結に係る調印式を行いました。

両社は、これまでも全農

直営飲食店舗の運営レベル向上やCRHグループ飲食店舗での国産農畜産物の調達拡大などに取り組みできました。調印式では、さらなる連携強化と食料自給率向上や国内農業の維持拡大の一助となるよう、外

食分野における国産農畜産物の活用・PRに取り組みしていくことを発表しました。

今後、飲食店舗事業を通じて、消費者へ多彩なメニューを提供し、国産食材の素晴らしさ・魅力を発信するとともに、外食産業における国産食材の使用比率向上を目指します。

News!



## 早生で多収の水稲「ZR1」を育成

病害に強く、東北以南の広い地域で業務用需要に期待の品種

米穀部



「ZR1」の株標本。左からZR1、あきたこまち、ゆみあずさ(撮影:農研機構)

全農は、国立研究開発法人農業・食品産業技術研究機構(農研機構)と共同で、いもち病に強く、縞葉枯病抵抗性を持つ水稲として、東北以南向け早生業務用多収品種「ZR1」を育成しました。

生産者の営農の安定に加え、拡大する業務用需要に対応するため契約栽培を推進する中、その一環として農研機構と共同で、良食味で加工適性が高く、栽培しやすい多収早生品種の育成を進めてきました。

「ZR1」は、育成地での熟期は「あきたこまち」と同程度で、耐倒伏性は「強」、いもち病抵抗性は「かなり強」で、縞葉枯病抵抗性もあります。収量性は多肥栽培で10<sup>1</sup>ア当たり767<sup>キ</sup>と「あきたこまち」より約2割多収、食味は「あきたこ

まち」と同程度、玄米千粒重は最大26<sup>キ</sup>と大粒の品種です。

品種名には、全農(ZE N・NOH)が開発した究極の米(Rice)の第1号で、今後の日本を担う若い世代(Z世代)をはじめとした生産者・消費者に広く浸透してほしい——という思いを込めています。

現在、中食や外食を中心とした業務用実需者に対して本品種の提案を進めており、2028年産までに1000<sup>キ</sup>以上の作付けを目指します。



# 第7回和牛甲子園開催 過去最多41校が出場

## 鹿児島県立鹿屋農業高校が総合評価部門で最優秀賞

畜産総合対策部

総合評価部門で最優秀賞を受賞した鹿児島県立鹿屋農業高校の皆さん



全農は1月18、19日、東京都港区で第7回和牛甲子園を開催しました。今回は、過去最多となる25道府県41校が出場し、出品牛も同じく過去最多の59頭となりました。総合評価部門の最優秀賞は、鹿児島県立鹿屋農業高校が受賞しました。

和牛甲子園は、和牛を飼育する全国の農業高校の生徒・高校生牛児たちの大会です。「将来の担い手候補である高校生の就業意欲の向上」と「日本各地で同じ志を持つ

高校生同士のネットワークを創出し、意欲と技術の向上を図ること」を目的に2018年から全農主催で開催しています。

飼育に関する日頃の取り組み内容を競う取組評価部門、育てた和牛の肉質を競う枝肉評価部門の2部門を評価し、総合評価部門の最優秀賞を選出します。

取組評価部門で「地域資源の活用で和牛の魅力を未来へつなぐ」を発表し審査員特別賞を受賞、枝肉評価部門でもA5等級、BMS(脂肪交雑)最高評価である12番の素晴らしい評価で最優秀賞を受賞した鹿児島県立鹿屋農業高校が総合評価部門の最優秀賞に輝きました。今後全農は、和牛甲子園を通じて全国の「高校生牛児」を応援していきます。



# 櫻井心那プロがJAビルを表敬訪問

## 役職員と交流、ルーキーイヤーの活動を報告

広報・調査部



トークショーに参加した役職員と櫻井プロ

全農が応援する女子プロゴルファー櫻井心那さんが12月22日、東京・大手町のJAビルを表敬訪問しました。櫻井プロは参加した役職員へ2023年シーズンの報告とトークショーを行い、職員からの質問に答えました。

野口栄代表理事理事長は活躍をねぎらうとともに花束を贈呈し、安田忠孝代表理事専務は「九州・沖縄グミ・チョコ詰合せ」の目録を贈呈しました。

櫻井プロから野口理事長へ資生堂レディスで初優勝時の優勝記念皿が手渡され、「お肉やお米を食べて良い結果を出すことができました。今年1年お世話になりました」と笑顔で2023年シーズンを振り返りました。

トークショーでは調子が上がらないときのメンタルの保ち方や乗り越え方について職員へアドバイスを送りました。

また、職員からの「シーズン中、試合の日には必ず食べる物や、普段の食事で気を付けていることは何ですか?」との質問に、「大事な日の前に必ずご飯と一緒にウナギを食べます。また、普段から体重が落ちないように毎食大盛りのご飯を食べるようにしています」と答えるなど、職員と初めての交流を楽しみました。



贈呈品を手に笑顔を見せる野口理事長、櫻井プロ、安田専務



インタビューー 佐川 友彦 さん  
(ファームサイド株式会社)



こばまつ まり  
小葉松 真里 さん

北海道帯広市出身。地元新聞社や地域おこし協力隊などの経験を経て、2019年から季節の移り変わりに合わせ、旬な野菜と畑を求めて自分自身が移動し、農業に携わる「フリーランス農家」に転身。夏は北海道、冬は関東、四国、沖縄へ。その土地での農作業と自分の好きなこと・得意なことを掛け合わせて、農業を発信している。

各地の生産者の元で農作業に携わりながら、ライターや、内閣府の関係人口創出事業や農林水産省の事業を活用し、北海道、沖縄を中心に生産者と消費者をつなげるフィールドワークの企画運営もしている。

フリーランス農家 小葉松真里  
Official Site (kobamatsu.site)



## 「フリーランス農家」として働く私の情報発信

# 就農ではない 農業との新しい関わりを 広めるために

インタビュー企画「発信」する農業者」の第5回は、インタビューアーのファームサイド(株)の佐川友彦さんが、「フリーランス農家」の小葉松真里さんにお話を伺います。

### 私が見つけた就農ではない 農業への新しい関わり方

佐川 友彦さん 早速ですが、「フリーランス農家」とは何でしょうか。

小葉松 真里さん フリーランス農家はどこの農地にも属さず、生産者の繁忙期に合わせて全国各地の農場で農業の手伝いをしながら、商品開発やイベント企画など農業に関わる全般的なことも請け負う働き方を示す言葉として私が考案しました。

佐川さん 自ら生み出された言葉なのです。そもそも、なぜフリーランス農家になろうと思ったのですか？

小葉松さん きっかけは三つあります。一つ目は「農業をしたい」という思いはあったものの、普通では既存の生産者には及ばないと感じ、ならば農業への新しい関わり方を自分で作ってしまおうと考えたこと。二つ目は自

### 年中旅するように暮らしています！

夏は北海道で野菜収穫 (5~9月くらい)

冬は沖縄・沖永良部で島ライフ

高知でショウガ畑も！ (11月)

春、秋は和歌山で梅・ミカン収穫 (6月、11~12月)

小葉松さんの年間スケジュール

分の強みである情報発信や企画、コミュニケーション能力を生かして農業に関わりたと思ったこと。三つ目は、一年を通して農業に関わりながら生活できる方法を見つけたかと思っていたことです。これらをかなえられるのがフリーランス農家でした。

佐川さん 今のお話だけでも小葉松さんのアクティブさが伝わってきます

が、一年を通して全国をどのように移動されているのですか？

**小葉松さん** 年によって異なりますが、2023年は5月に北海道で田植えをし、6月は和歌山県の梅の生産者の元で働き、夏は北海道でさまざまな品目の生産者の畑に足を運んでいました。冬の今は沖繩の生産者の元で働いていますが、終日農作業に携わっているわけではなく午前中は野菜収穫の手伝い、午後はライターなど他の仕事をしています。

### フリーランス農家を通して 見えてきた気づき

**佐川さん** 生産者とはどのような交流がありますか？

**小葉松さん** 関係の深い生産者は、次の拠点先に移動する前に「来年もよろしくね」と声をかけてくれます。交流を深める中で、「農業の今を発信してほしい」と抱えている苦労や課題、熱い思いを語ってくれることもあります。

**佐川さん** それは小葉松さんだからこそ聞けるお話ですね！生産者以外の方とも交流はありますか？

**小葉松さん** お世話になっている和歌山県の生産者の所へ、取引先の三つ星レストランのシェフが援農にきて作業後に料理を振る舞ってくれるなど、各

地域で異業種交流ができています。また、鹿児島県沖永良部島では生産者と共に役場や商工会を巻き込んでマルシェを開催しました。狭いコミュニティだからこそ、やりたいことを形にできるところが面白いです。

**佐川さん** 小葉松さんの発信力が生かされた活動ですね。全国各地の生産者を訪れる中で気づいたことはありますか？

**小葉松さん** 生産者が抱えている人手不足などの課題は地域に限らず一緒ですが、品目、土地・人柄などはそれぞれ異なるので、全ての地域に同じ解決方法で対応することは難しく、地域ごとにアプローチする必要があると感じました。

**佐川さん** 表面上の課題は同じでも



全国各地の農場で生まれる新たな交流

根本をたどるとそれぞれの個別な課題の本質が見えてくるということですね。そんな小葉松さんが感じる農業界の変化って何かありますか？

**小葉松さん** 私のような働き方に興味がある人が増えてきていると思います。また、生産者も新しい農業の関わり方を求めているように感じます。

### 情報発信において 大切にしていること

**佐川さん** 関心が高まっている中、小葉松さんは自身の活動をどのように発信していますか？

**小葉松さん** 今は、農業専門誌での連載、新聞や雑誌のコラムなどメディアを通して発信や、自分が訪れた生産者やその経験をSNSで発信しています。また、講演会なども行っています。  
**佐川さん** 幅広い媒体で発信をされる中で心掛けていることはありますか？

**小葉松さん** 生産者の人柄や思い、考え方が伝わる発信を心掛けています。そのためには、援農を通して生産者の普段の生活に関わりを持つことが重要と考えています。講演でも「SNSからの情報収集だけでなく、現場に行ってほしい」と伝えています。また、農業に関わり始めた当初から生産者



和歌山での梅収穫

に対する「リスペクト」は常に持っていますね。

**佐川さん** 小葉松さんの生産者へのリスペクトが、その人の良さを引き出した発信につながっているのですね。最後に今後の展望について教えてください。

**小葉松さん** これまで訪れた土地をつなぎ、多くの人が援農に参加できるプラットフォームを作りたいです。そのために、まずは今まで巡ってきた地域を中心に、拠点を作り、農業をやりたい人が滞在できる場を作りたいです。さらに、海外で日本産の需要を探り、発信することで生産者に、まだまだ日本の農業はいろんな場で需要がある！と勇気づけたいです。

**佐川さん** フリーランス農家として新しい農業の関わり方を開拓し、海外での活動も見据えた小葉松さんの今後の活躍を楽しみにしています。

## 令和5年度 全農の主な取り組み「第2回」

令和5年度の全農の主な取り組みを紹介しします(全5回)。

## 総合エネルギー部

## 「JAでんき」を普及・拡大

全農では、今後の脱炭素社会に向け、再生可能エネルギーを含めた「電力事業」に力を入れていきます。

組合員家庭やJAグループ施設向けに供給して



A・コープファーマーズうだ店に設置した「自家消費型太陽光発電」

いる「JAでんき」は、2023年12月末時点で全国約150のJA・企業で取り組んでいます。23年度末の組合員家庭向け供給件数は、約7万件を見込んでいます。

また、JAファーマーズをはじめとしたJAグループ施設での「自家消費型太陽光発電」の展開や、太陽光発電と蓄電池を連携したJAでんき利用者間での「地域内余剰電力融通」などを積極的に進めていきます。

再生可能エネルギーの普及・拡大を背景に、持続可能な地域社会の実現に向けた取り組みを進め、組合員サービスの充実に努めていきます。

## くらし支援部

コミュニティサイト「Aむすび」  
エコープマーク品の利用促進

全農では、2023年4月にエコープマーク品のコミュニティサイト「Aむすび」を、公募で選ばれた

9人の女性部・フレッシュミズのメンバーと共に立ち上げました。コミュニティサイトとは、特定の分野に興味や関心を持っている人や共通点のある人がオ

ンライン上で集まって、気軽にコミュニケーションをすることができるといいます。

エコープマーク品の利用者同士の交流によりエコープマーク品にさらに愛着を感じてもらい、その利用者の輪を広げていくことでより多くの人にエコープマーク品を利用して



コミュニティサイト「Aむすび」

もらいたいと考えています。くらし支援部の若手職員を中心にアイデアを出し合っ、毎週新しいコンテンツを「Aむすび」に投稿しています。現在、登録会員数は500人を超えました。今後多くの方にエコープマーク品を知ってもらう活動を進めていきます。



「Aむすび」はこちら

## フードマーケット事業部

eコマース・飲食事業を通じて  
国産農畜産物の魅力をPR

全農はeコマース事業で、産地直送通販サイトで「JAタウン」をもっと多くの消費者に知っていただくよう、大消費地(関東・東海・関西)でのテレビCMの放映やX(旧Twitter)、YouTube

「いむ」の活用など認知拡大策に積極的に取り組んでいます。さらに商品ラインナップの充実やキャンペーン実施による効果もあり、会員数・流通額は順調に拡大しています。

飲食事業では、各店舗を国産農畜産物の提供・PR拠点と位置づけ、新品種やブランド農畜産物などJAグループの特徴ある食材を生かしたメニューやフェアを展開。売り上げはコロナ禍前を上回る水準で伸ばしています。

今後も全農グループ直営飲食店舗と「JAタウン」を通じて、日本農業や国産農畜産物の素晴らしさ・魅力を発信していきます。



「JAタウン」のテレビCMを制作・放映



# 新しい発想と実行力で

# さらなる農業振興と地域貢献へ

JAいちかわは、江戸川を挟んで東京都に接する千葉県北西部の市川市、浦安市、船橋市と利根川に接する柏市北部をエリアとするJAです。管内は都市近郊の農業地域として、梨をはじめ



学生がデザインした「船橋のなし」の出荷箱

じめニンジン、米、小カブ、葉物野菜、施設でのトマト、イチゴ、シクラメンなど多くの作物を栽培しています。「市川のなし」、「船橋のなし」、「船橋にんじん」は地域団体商標登録（地域ブランド）を取得し、地域農業をけん引しています。

## 設立60周年の節目にブランド「いちべじ」

設立60周年の節目を迎えた昨年春、JAは市川産野菜のブランド化事業を始動しました。生産者の高齢化や担い手の不足、生産資材の高騰など生産者を取り巻く厳しい環境を打破すべく、「食べればわかる！一番近い市川野菜」をキャッチコピーに、ブランド名を「いちべじ」と名付けました。「いちべじ」の「いち」に「いちばん」の「い」ものを作る姿勢や「市川」を誇りに思う気持ちを込め、毎週木曜日の支店販売や各イベントでのPR販売を行っています。

同じく記念事業として、千葉工業大学協力の下「船橋のなし」の出荷箱を約30年ぶりにリニューアルしました。若く新しい発想を生かしたいとの思いから、先進的な取り組みを行っている同大学の学生にデザインを依頼。県内第4位の生産量を誇る「船橋のなし」を幅広い年代の消費者に知ってもらい、消費拡大につなげたいと願いを込めて作られた箱は梨のおいしさが伝わってくると消費者から評判です。

## JAいちかわ (千葉県)



「いちべじ」(市川産野菜のブランド名)のPR販売



## 農業のAI活用を検討 火傷病対策に利用も

さらに、農業のより良い未来に向け、AI(人工知能)の活用も検討しています。AIとロボット開発の第一人者である同大の古田貴之博士を講師に招き、「AIと農

概要	2023年12月31日現在
正組合員数	4550人
准組合員数	2万1060人
職員数	340人
販売品取扱高	14億6千万円
購買品取扱高	13億6千万円
貯金残高	3739億7千万円
長期共済保有高	6593億9千万円
主な農畜産物	梨、トマト、ネギ、ニンジン、ホウレンソウ、米、カブ、チンゲンサイ

業生産の未来」と題して管内生産者を対象とした講演会を開催したところ、ロボットの可能性に前向きな質問が飛び交いました。現在、JAは火傷病問題を受け、管内の梨産地とともに大きな課題に直面しています。生産者と特産の梨を守っていきけるよう、AIも駆使しながら中国産花粉に代わる国産花粉の供給を目指します。これまでの肥料高騰支援、2022年の降雹の被害果を「あた梨ちゃん」と命名した販売支援など生産者が大変な時にいち早く独自の支援をしてきた経験を生かします。節目の年を機に、農業振興と地域にさらに貢献できるJAを目指していきます。

# 「農協マヨネーズ」3月1日から販売

生産者農場指定の「農協たまご」100%使用

全農とJA全農たまご(株)は、3月1日から「農協シリーズ」の新商品として「農協マヨネーズ」をJAグループの直売所や量販店などで販売します。

【営業開発部・畜産総合対策部・JA全農たまご(株)】

農協シリーズは、「農協・生産者とのつながり」を大切に、「素材」や「製造・技術」にこだわりを持った商品を通じて、生産者の想いや素材の価値を消費者に伝えることをコンセプトにした全農のブランドの一つです。

「農協マヨネーズ」は、生産者農場指定の「農協たまご」を主原料とし、素材の持つ自然な味わいを最大限に生かすため、調味料(アミノ酸など)は一切使用していません。さらに、国産の蜂蜜と藻塩を加えることで、深みのあるコクとまろやかな味わいを実現しました。また、ビタミンEが豊富な国産ひまわり油を使用することで、くせのない滑らかな口当たりのマヨネーズに仕上がっています。



「農協たまご」100%使用の「農協マヨネーズ」

# こども食堂へ「農協牛乳1L」無償提供

東北・関東エリアの260施設に1万4112本

全農は、東北生乳販連・関東生乳販連と連携し、年末年始の学校給食休止期間に牛乳の需要拡大と子どもたちの栄養確保のため、東北・関東エリアの260のこども食堂へ「農協牛乳1L」(製造:協同乳業(株))1万4112本を無償提供しました。【酪農部】

全農は2020年から常温での長期保存が可能なロングライフ牛乳の無償提供を行っています。6度目の取り組みとなる今回は、初めて冷蔵品のチルド牛乳の提供

を行いました。

提供を受けた東京都のこども食堂「あきる野絆の会だれでも食堂Ulu」では、農協牛乳を使用したデザートが参加者に振る舞われ、子どもたちからは「牛乳の味がおいしい」と好評でした。各家庭にお持ち帰り用として配布された農協牛乳を受け取った男の子は「牛乳を飲んで大きくなるんだ」と話し、農協牛乳を囲んだとても和やかな会となりました。



参加者からは「牛乳を飲んで大きくなるんだ」との声がありました



子どもたちから好評だった「農協牛乳」を使用した杏仁豆腐(あんにと豆腐)

JA全農の産地直送通販サイト

**JAタウン** ショップ紹介

## JA全農えひめ直販ショップ

「色よし!味よし!香りよし!」。三拍子そろった愛媛のいよかんは、全国のいよかん生産量の9割以上を占め、「柑橘王国愛媛」を代表する柑橘の一つです。愛媛県で生産されるいよかんのほとんどが「宮内いよかん」という品種。香りもよく、甘みがのってとてもジューシーなことから、1955年に松山市で発見されて以来超ロングセラー品種です。

いよかんは、12月下旬から年明けを中心に収穫され、貯蔵庫で寝かせて、酸味が抜けて食べ頃になってから出荷されます。キャッチコピーは「愛媛いよかん=いい予感」。縁起物としても人気を博しています。



宮内いよかん 約5<sup>kg</sup>。(優以上Lまたは2L) .....3550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](mailto:shop@ja-town1.com)