

JA全農ウィークリー

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

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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



2面

新会社「JA全農
Aコープ株式会社」が発足
(くらし支援部)

6-7面

「グループ会社
代表者セミナー」を開催
(経営企画部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



News!



新会社「JA全農Aコープ株式会社」が発足

地域を支える店舗として永続的に活動できる経営体質へのチャレンジ

くらし支援部



出発式に出席した全農役員・新会社役員

全農グループ会社である(株)Aコープ東日本、(株)エコープ近畿、(株)Aコープ西日本は4月1日に合併し、社名を「JA全農Aコープ(株)」に改め、新たなスタートを切りました。

新会社は、各社運営ノウハウの共有化やスケールメリットの獲得により収益力を高め、出店や改装に関わる投資や地域に必要なとされる店舗であるための販売戦略を展開します。また、効率

的な要員体制を構築し、システム統合や拠点集約で運営コストの削減を図り、新人事制度のもと挑戦心を持った人材の育成と夢を実現できる企業風土を醸成します。

東京・大手町のJAビルで開催された出発式で、宗村達夫社長は「あらゆる方策を講じて財務状態を改善しながら、現場業務のレベルアップと効率化を進め、永続的に活動できる経営体質を構築し、従業員の社会貢献意欲と満足度を高めることでお客さまの満足度を高めたい」と意気込みを語りました。全農の折原敬一経営管理委員会会長は「地域の国産農畜産物販売拠点、組合員の生活を支える店舗として組合員・消費者に愛され、支持される会社となることを期待する」と激励の言葉を送りました。

News!



でんぷん用馬鈴しょ生産者講習会

増産に向けて技術を紹介、実需者と意見交換も

麦類農産部



生産者と実需者との交流会(網走市民会館)



とちかちプラザ(帯広市)でのトークセッション

全農はホクレンと共催して2月29日と3月1日、北海道網走市と帯広市で「でんぷん原料用馬鈴しょ生産者講習会」を開催し、馬鈴しょ生産者、JA、でんぷん工場関係者のほか農林水産省、実需者など計320人が参加しました。

国産馬鈴しょでんぷんの生産量は減少傾向にあり、特に2023年産は記録的な猛暑の影響で過去最低となりました。

片栗粉やかまぼこ、菓子、麺類などさまざまな食品製造を支えているでんぷんの需要実態が紹介されました。

講習会では、馬鈴しょでんぷんの需要動向と販売情勢を報告して作付け拡大を訴えるとともに、でんぷん用馬鈴しょの主力品種「コナヒメ」の安定生産技術について紹介。実需者十数人が登壇したトークセッションでは、国産でんぷんの安定供給に期待する消費地の声や、

その後の交流会では、馬鈴しょでんぷんと他でんぷんで作った唐揚げの食べ比べやでんぷんを使用した食品を囲み、生産者と実需者が意見交換をしました。

全農はこれからも生産地と消費地との交流を促進して農産物の安定生産と需要確保の取り組みに努めていきます。



「はだか麦」料理の無料試食会に協力

伊予高校の生徒が「知名度UPプロジェクト」で考案

愛媛県本部



伊予高生が試食を配布



パパイズムさんの調理実演

愛媛県本部は2月18日、県内の商業施設エミフルM.A.S.A K1で行われた伊予高校主催の「はだか麦を使った無料試食イベント」に協力しました。試食では生徒が考案した「ゆで麦入り肉味噌の和風オムレツ」「ゆで麦入り肉味噌のカナッペ」「はだか麦グラタン」「はだか麦入りミネストローネ」を先着100人に配布しました。

このイベントは伊予高校が取り組む「はだか麦知名度UPプロジェクト」の一環で、昨年の「N-1E全国大

会」への参加をきっかけに始まりました。生徒が地元特産品である「はだか麦」をどうやって「常食」にするかを考え、レシピの開発と試食イベントの企画に取り組みました。

県本部はイベント当日の調理実演に県本部が協賛するラジオ番組のパーソナリティーや「はだか麦のまるやか黒酢」のアンバサダーの現役専業主夫料理人パパイズムさんを紹介。当日実演・試食配布した料理は、お客さまから大変好評でした。

また、イベントでは「はだかかんぼう麦茶」「はだか麦のまるやか黒酢」「はだか麦あられ」などの販売も行いました。愛媛県本部は今後もはだか麦の普及・推進に取り組みます。



親子ミルク料理教室を開催

春休みは家庭で牛乳を飲もう！食べよう！

富山県本部



親子でカッテージチーズ作りにチャレンジ

富山県本部は3月16日、県乳牛協会と県食品スーパーのアルビス(株)と連携し、アルビス大島店(射水市)のクッキングスタジオで県産牛乳を使った親子ミルク料理教室を開催しました。

料理教室は、学校給食が休止する春休みに家庭で県産牛乳を消費してもらうことを目的に開催し、小学生の親子6組12人が参加しました。

冒頭、県内酪農家からの「春休みも毎日牛さんのお乳を搾っているので、ぜひおうちで県産牛乳を飲んでください」というメッセージとともに、講師が子どもたちの成長に必要な牛乳の栄養について説明しました。

調理の時間は、カッター

ジチーズ入りパンケーキに挑戦。牛乳を温め、酢で固めてチーズができる子どもたちから歓声が上がりました。さらに、それをパンケーキの生地に入れて焼き上げました。また、牛乳を使ったクラムチャウダーとイチゴのスムージーは、先生の実演を見学し調理のポイントを学びました。

試食の時間は参加者が「どれもおいしい」「牛乳でチーズが簡単に作れるなんて知らなかった」と、牛乳の魅力を実感していました。酪農家と話す中で、「餌やりや乳搾りをしてみたい」と酪農に興味をもつ親子もいました。



富山県産牛乳でいろんな料理を楽しみました

全12社が協賛 第10回マイナビキャリア甲子園

高校生がチームを組んで企業からのテーマに挑戦する ビジネスアイデアコンテストに協賛

全農が協賛した「第10回マイナビキャリア甲子園」の決勝大会が3月9、10日に東京都渋谷区で開催されました。マイナビキャリア甲子園は(株)マイナビが主催する高校生のビジネスコンテストです。

【広報・調査部】

プレゼン直前までチームで調整をする高校生たち



高校生は協賛企業が出題するテーマに対して2〜4人1組のチームを組み、好きな企業にエントリーします。書類審査から始まり、プレゼン動画審査を経て準決勝大会で、協賛企業ごとの企業代表チームが決定します。最後の決勝大会では企業代表チーム同士がプレゼンと質疑応答を行い、審査員や視聴者の評価をもって総合優勝が決まります。

12社が協賛

2グループで開催

全農が同大会に協賛するのは

2回目で、第10回となる今大会

の協賛企業は昨年の8社から12社に増加。決勝大会は初めて2グループに分かれての開催となりました。一つは既存の枠にとられることなく、全く新しい価値を創造することが求められるGroup "Creation"。もう一つのグループは既存のサービスや価値の再編集によって新たな価値を生み出すことが求められるGroup "Innovation"です。

今大会でマイナビが設定したテーマは「BEYOND DECADE (10年を超える)」で、これ

を基に全農が出題したテーマは「魅力ある未来の農業とは何かを自由に構想し、全農だからこそ貢献できるアイデアを提案せよ」です。このテーマはGroup "Creation"となりました。

2736チーム

1万125人がエントリー

今大会の総エントリー数は過去最高の2736チーム、1万125人で、昨年のエントリー数8959人を大幅に上回る結果となりました。全農のテーマに取り組んだ高校生たちは本会の事業についてHPや解説動画などから理解を深めるだけでなく、近隣のJA直売所や生産者のところまで足を運んでインタビューや農作業を体験するなど、実際に農業に触れる

体験をする高校生もいました。

高校生が独自に調査した若者の農業に対するイメージは「わからない」が多いという現状から、農業をより身近に感じられるようにゲームアプリを開発し、さらにゲーム上で栽培した農作物を先端技術を駆使して実際に栽培できるように設備を整えるという自由な発想や、労働力不足に悩む生産者と筋トレをしたい人をマッチングさせるというユニークなプレゼンなど高校生ならではの内容が発表されました。

全農代表チームに 豊島岡女子学園

2月11日に実施された準決勝大会は4年ぶりに対面で開催され、6チームがプレゼンを

準決勝と決勝では参加した高校生に本会の取り組みを知ってもらおうとニッポンエール商品の提供も実施





過去最高の2736チームから勝ち進み決勝大会Group“Creation”でプレゼンを行った高校生たち



準決勝大会で審査員を前にプレゼンする高校生

披露しました。全農からは4人の審査員が参加し、決勝大会に進出する全農代表チームを選出しました。どのチームも動画審査からブラッシュアップした内容でプレゼンを行い、緊張感のある大会となりました。厳正な審査の結果、豊島岡女子学園高等学校(東京)の1年生3人で構成された「らーめん。だ」が全農代表チームに選ばれました。



全農代表に選出された「らーめん。だ」



決勝大会でプレゼンする「らーめん。だ」

スで、学生食堂という若者にとっての「ついで」で「身近な存在を利用して若者に日本の「おいしい」を食べて体感してもらい、日

本の農畜産物のおいしさ、食べる喜びに気付くきっかけを提供することで10年後の消費者を生み出すという提案でした。(「T4W:T」ついでに、食べて、体感して、つながる+forW「ターゲットは若者」)

3月9日に開催されたGroup“Creation”の決勝大会で、全農代表チーム「らーめん。だ」は残念ながら総合優勝とはなりませんでしたが、日本の「おいしい」を守るためにどうすればよいか、テーマを公開してから決勝大会までの約半年間ひたすら考え続けてくれました。

高校生たちの決勝大会までの道のりをたどったテレビ番組「マイナビキャリア甲子園 高校生が拓く新時代」が、4月21日にテレビ東京系列、28日にBSテレ東で放送されます。民放公式テレビ配信サービスTVerで見逃し無料配信も予定しています。

決勝大会の
プレゼンは
こちらから



「グループ会社代表者セミナー」を開催



力を結集して活力ある事業展開を

全農は3月7日、「グループ会社代表者セミナー」を開催し、会社代表者や全農役職員ら約240人が参加しました。昨年引き続き、全国約130カ所をオンライン会議システムでつないで開きました。

【経営企画部】

セミナーの開会にあたり、全農の折原敬二経営管理委員会会長は「2030年の全農グループの目指す姿である『なくてはならない全農であり続ける』の実現に向け、六つの全体戦略を着実に実施し、全農とグループ会社の力を結集して、活力ある全農グループを創っていく」と述べました。

理事長講話では、野口栄理事長が全農の事業計画について、全農グループで新しい事業領域への挑戦が不可欠であることを訴え、



開会あいさつをする折原会長

経営企画部の市瀬一貴部長は「次期中期計画策定における事業環境分析」と題し、次期中期計画の策定に向け、日本農業を取り巻く事業環境と全農グループの内部環境を説明しました。

後半は、グループ会社の情勢報告として、全農物流㈱の寺田純一代表取締役社長から、同社の物流2024年問題への取り組みや、問題に対する政府の強い姿勢について講演をいただきました。また、全農との事業連携に取り組む㈱伊藤園の神谷茂取締役



事業計画を説明する野口理事長



事業環境などを説明する市瀬部長



事業連携などを説明する㈱伊藤園の神谷専務

役専務、志田光正マーケティング本部長、中嶋和彦国際本部長を招き、商品を通じて国産農畜産物の産地応援をめざす「ニッポンエールプロジェクト」の取り組みと、グローバルブランド化を目指す「おいとお茶」の海外事業展開について、大変熱のこもった講演をいただきました。

最後に、全農は組合員・会員JAに期待される総合力の発揮に向け、グループ内外での事業連携を加速することを確認し、盛況のうちに閉会となりました。

「物流2024年問題への

取り組みについて」

全農物流(株) 代表取締役社長 寺田純一氏



物流は国民生活や経済を支える社会インフラですが、低賃金・長時間労働による慢性的な人手不足の状況にあります。これに対して政府は、時間外労働の制限や、政策パッケージ・ガイドラインの策定など、トラックドライバーの労働条件改善に向け、

法制化を含めた規制措置の導入などを目指しています。一方でドライバー1人当たりが運べる量は減少し、物流の停滞が懸念される「2024年問題」にも直面しています。

このような状況で、運送事業者である当社は、全農との取り組みを強化し、主要産地から消費地向け専用規格パレットの推進、全農統一フレコンの比率拡大、JR貨物と提携した貨物列車「全農号」を利用したモーダルシフト、トラック予約システムによる時間管理を通じたドライバーの待ち時間削減と作業効率化、他企業とのラウンド輸送連携、中継輸送事業などに取り組み、今後も継続してまいります。

生産者の皆さんが作った農畜産物をしつかりお届けすることが当社の使命ですが、トラックドライバーの長時間労働の改善は、運送事業者だけでは困難です。荷主を含めた関係者全てが課題を共有し、同じ目線で取り組むことが必要であると考えています。

「全国の産地を応援

ニッポンエールプロジェクト」

(株)伊藤園マーケティング本部 本部長 志田光正氏



伊藤園は1964年8月の創業から61年目を迎え、22年度に売り上げ4316億円、営業利益195億円を達成しています。創業当初は茶葉から始まり、80年ごろに缶の緑茶、90年ごろにペットボトルの緑茶を開発し、実績を上げてきました。

商品開発では、全国3500人の営業マンの意見を取り入れ、生産者と協力したお茶づくりから、販売、資源循環までを見据えた「垂直統合型ビジネスモデル」を展開しています。

当社はニッポンエールプロジェクトに参画し、生産者と消費者をつなぐメーカーの役割を重視しています。プロジェクトでは商品開発とPRに力を入れ、全農・産地・メーカーの「三方よし」のバリューサイクルを目指す中、現在25アイテムを展開し、全国の産地の皆さまと協力してお客さまに喜ばれる商品づくりをすすめています。

また、昨年はニッポンエールプロジェクト協議会が発足し、産地と連携した取り組みを始めています。今後は、ストーリーと共感を生み出す商品開発に努め、お客さまと「感情を共有できる時間」を持つことを目指します。

「グローバルブランドを

目指すおいしいお茶」

(株)伊藤園 国際本部 本部長 中嶋和彦氏



伊藤園は約20年間、お茶の輸出に取り組んできました。今回は、今までの失敗の中から学んだことをお話しします。

当社は01年に「おいしいお茶」で海外進出しました。その後10年以上苦戦しましたが、15年に全面リニューアルし、竹柄・ロゴ・中身は統一したうえで、伝えるべきメッセージや情報を国別に変更。そのメッセージを受け取った現地の若者から率直な意見をSNSで発信してもらうなどして、海外販売を伸ばすことができました。

現在は緑茶と抹茶に特化した「ITONEとおいしいお茶のグローバルブランド化戦略」に取り組んでいます。グローバルマーケティングを意識し、国別の法令や規制に対応するなど、各国のチャネルに沿った取り組みをしています。

当社は「世界のティーカンパニー」を目指し、海外展開では高品質、利便性、安全性、健康性などの価値を提供し、各国のお客さまニーズを満たすことを重視しています。その中で国内産地間やメーカー間の競争ではなく、「ON TEAM」「TEAM JAPAN」として取り組みを進めていく考えです。

JA全農COUNTDOWN JAPAN

50YEARS ANNIVERSARY PARTY ~ from渋谷スペイン坂スタジオ~

1日限りのスペイン坂スタジオが復活!!



全農は、4月29日11時30分から放送するラジオ番組「JA全農COUNTDOWN JAPAN 50YEARS ANNIVERSARY PARTY」に特別協賛します。当日は過去この番組を放送していた渋谷パルコに渋谷スペイン坂特設スタジオを1日限定オープンし、公開生放送でお届けします。【広報・調査部】

「JA全農 COUNTDOWN JAPAN」の前身番組「歌謡ベスト10」が1974年にス

タートしてから50年。現在パーソナリティーを務めるジョージ・ウィリアムズさん、安田レイさんの2人が、毎週土曜日の午後1時に音楽をCOUNTDOWNL歴史を彩ってきた音楽とゲスト、パーソナリティーたちと50周年の節目をお祝いします。



パーソナリティーのジョージ・ウィリアムズさん(左)と安田レイさん

番組概要

- 日時 2024年4月29日(月・祝)
- 放送局 TOKYO FMをキーステーションに、全国38局ネットで放送
- 放送時間 11:30~14:55
※地域により放送時間が異なります。当番組のHPでご確認ください。
- 会場 渋谷パルコ 10F ROOFTOP PARK

詳細

特設HPはこちら



いちご新規就農者研修をYouTubeで紹介

14カ月の研修内容、先輩からのアドバイスも

岐阜県本部は、2008年度から開始した「いちご新規就農者研修事業」の取り組みを紹介するYouTube動画を作成・公開しました。研修事業では県や県内JAと連携して、いちごの生産振興を図る新たな担い手を育成しています。

【岐阜県本部】

これまでに15期56人の生産者が誕生し、現在は研修事業を通じて就農した方が県内のいちご生産者(系統出

荷)の3割近くを占めています。

動画では14カ月の研修で、栽培・収穫・出荷、農業経営などを学び新規就農を目指す研修生の様子や、卒業5年目の先輩生産者を訪問し地域での活躍や研修生が栽培・就農準備などのアドバイスを受ける様子を紹介しています。

動画の内容は地元テレビでも放送されるなど、県内のいちご生産振興に係る情報として広く発信しています。



卒業5年目の先輩生産者の農場で撮影を実施



YouTube動画はこちら



動画では研修指導者や現役研修生の声も紹介

JA全農の産地直送通販サイト JAタウン ショップ紹介

JAふじ伊豆

静岡県沼津市西浦生まれの「西浦みかん^{じゅたろう}寿太郎^{かんぎつ}」のジュースと、ニュージーランド生まれ西浦育ちのハイブリッド柑橘「西浦レモネード」の飲料をセットにしました。

「寿太郎みかん100%ストレートジュース」は地理的表示(GI)に登録された「西浦みかん寿太郎」を原料に使用しており、「おいしさギョッ!」と搾ったジュースです。甘味と酸味のバランスが良く、濃厚でまるやかな風味が特長です。

「スイートレモネード」は、レモンのような見た目と香りの希少な柑橘「西浦レモネード」を原料に使用した飲料です。「すっぱあまい!」爽やかな果実感を味わうことができます。



寿太郎みかん・レモネードドリンクセット(2種・各6本セット)3600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