

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

栃木県本部
パールライス事業を
全農パールライスに統合
(米穀部・栃木県本部)

2面

大阪センターを
最新式倉庫に
大規模改修
(JA全農青果センター(株)・園芸部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら





栃木県本部パールライス事業を全農パールライスに統合

事業競争力強化で生産者所得向上と営農の安定に貢献

米穀部・栃木県本部



調印式に出席した(左から)全農の高尾雅之常務理事、全農パールライスの中野吉庸社長、栃木県本部の中村昌文県本部長

全農パールライス(株)(以下、ZPR)と栃木県本部は2024年7月1日に県本部パールライス事業をZPRに統合することを決定し、5月10日に事業譲渡契約書調印式を行いました。

ZPRは、県域パールライス事業との統合を進めており、現在、16都府県を事業エリアとして精米販売などの事業を行っています。

有する栃木県本部パールライス事業とZPRが統合し、より一体的な営業推進を実施することで栃木県産米の販売拡大を図るとともに、広域展開する実需者をはじめとした取引先対応を強化していきます。

また、統合によるシナジー効果で製造・物流の効率化なども進め、さらなる事業競争力強化を図ります。

米穀部は、パールライス事業の競争力強化に向けて、県域パールライス卸の再編を進め、さらなる生産者所得の向上と営農の安定に貢献することを目指します。



大阪センターを最新式倉庫に大規模改修

JA全農青果センター 社屋も改修・増築し竣工式

JA 全農青果センター(株)・園芸部



4月に行った大阪センターの竣工式

JA全農青果センター(株)は4月6日、大阪府高槻市にある大阪センター社屋の改修・増築と最新式倉庫管理システムの導入工事を完了し、竣工式を行いました。JAグループ・行政・工事関係者ら約40人が出席し、完成を祝いました。

改修では、常温倉庫だった西倉庫を冷蔵倉庫化し、東倉庫の建て替えと倉庫に接する庇を拡大、全館冷蔵(2階エリア)での商品保管および小分け包装が可能なし字棟を新設しました。これにより、天候に左右されない荷受け作業が

可能になり、冷蔵エリアも既存施設から43%拡張した1万1027平方メートルとなつたことで、場内のコールドチェーン化と鮮度保持機能を強化しました。

また、WMS(倉庫管理システム)の導入によって、入荷した青果物を品目・産地・等階級別にパレットで管理し、携帯端末で倉庫内の位置情報を検索できるようになり、場内物流の省力化と効率化を実現しました。

施設拡充により、青果物流通のクールドチェーン化の一端を担い、青果物流の諸課題を解決するとともに、関西圏の取引先や消費者に対して、これまで以上に安定的で高品質な青果物を届けていきます。



羽田空港第1ターミナル バナー広告を更新

「農協シリーズ」に新商品、「JAタウン」は秋元さんを起用

広報・調査部



「農協シリーズ」のバナー
広告(左)と「JAタウン」
のバナー広告

全農は4月3日、羽田空港第1ターミナルに掲出中のバナー広告を2024年度上期デザインへ更新しました。

22年度から掲出を開始した羽田空港第1ターミナルのバナー広告について、4年度目の更新を行い、空港を利用して本会の社会的役割や国産農畜産物の消費拡大についてPRしています。

「食と農を未来へつなぐ。」のコーポレートブランドメッセージは、本会の認知度・好感度向上を図るため引き続き年間を通して掲出します。

リニューアルの内容は、

「農協シリーズ」のバナーを23年度下期に掲出したものから一部の商品を新作へ更新。また、「JAタウン」のバナーは、本会が運営する産地直送通販サイトとしての認知度向上を図るため、春夏デザインに変更するとともに、4月にJAタウンオフィシャルサポーターに就任したタレントの秋元真夏さんを起用したデザインとしました。



肥料袋原料の一部を再生樹脂に置き換え

「マテリアルリサイクル」による環境負荷低減へ貢献

耕種資材部

全農は、合成樹脂の製造などを行う(株)プライムポリマーと肥料メーカーの片倉コープアグリ(株)と連携し、肥料袋の原料の一部をリサイクルレジン(再生樹脂)へ置き換える取り組みを4月から開始しました。

肥料袋はポリエチレンを原料とし、使用後は廃プラスチックとして処分されるため、従来はプラスチック削減と資材コスト低減のためにフィルムの厚さを薄くするなどの対応を行っていました。

そこで今回、プライムポ

リマーが取り扱うリサイクルレジン(Re.PRM[®]※)を使用した肥料袋の評価試験を実施。一定の品質を満たすことを確認したため、2024年度よりリサイクルレジンを原料の一部に使用した肥料袋を、片倉コープアグリへ供給開始します。

これにより、本来廃棄されていたプラスチックを有効活用し、環境負荷低減に貢献することが可能となります。

※ Re.PRM[®](リプライム)について
プライムポリマーが立ち上げたマテリアルリサイクルのブランドで、Recycle、Reuse、Reduce、Rebornの思いが込められています。本取り組みでは、同社製樹脂の外装用プラスチック袋を回収して生成した再生樹脂に、未使用樹脂を混合したものを使用しています。



リサイクルレジン(再生樹脂)

山梨県果実・野菜生産者大会を開催

果実400億円・野菜32億円を販売目標に

山梨県本部



大会参加者による「頑張ろう三唱」

大会では、県内生産者の総意を結集し、系統共販での販売強化、安心・安心・高品質な果実・野菜の生産振興、指定市場などと連携した有利販売により、生産者の手取り拡大と持続可能な農業の実現を目指すことを誓いました。

青果物の取引上位会社や生産功労者には関係者から感謝状を贈呈。梶原一明県本部長は県オリジナル品種の販売力強化や輸出に注力し、今年度は果実400億円・野菜32億円の販売目標とすることを表明しました。

山梨県本部は4月9日、「令和6年度山梨県果実・野菜生産者大会」を昭和町のアピオタワー館で開催しました。来賓に長崎幸太郎知事を迎え、中澤昭県本部運営委員長、長、野口栄理事長を含む県内の生産者・市場関係者・JA役員ら約250人が参加しました。

ネギでグローバルGAP(バージョン6)団体認証 全国初の取得

JA京都やましろ「ねぎ出荷組合 京・はちまん」九条ねぎ販売拡大へ

京都府本部



4月にGAP取得を記念して行われた式典

京都やましろ農業協同組合 ねぎ出荷組合 京・はちまん GLOBAL G.A.P. 認証取得記念式典

4月にGAP取得を記念して行われた式典

とともにもGAP取得の優位性を生かし、大手コンビニエンスストアや加工販売業界への販売強化を図ります。

グローバルGAPは食品安全、労働環境、環境保全に配慮した持続可能な生産活動を実践するものに与えられる国際基準で、世界共通ブランドとして取引先や消費者の信頼性、透明性確保の手段として活用できます。

ネギでグローバルGAP(バージョン6)の団体認証を取得したのは、同JAが全国で初めてです。

今後ともJA・生産者と連携するとともに

京都府本部は、府本部が出荷する九条ねぎの販売先からGAP認証取得の要請を受けたことをきっかけに、関係機関と共にJA京都やましろ「ねぎ出荷組合 京・はちまん」のグローバルGAP(バージョン6)認証の取得を支援しました。

秋田大学新入生を「食」で応援

県産「サキホコレ」のバックライスプレゼント

秋田県本部



「サキホコレ」のバックライスを手に笑顔の新入生

頑張ってください」と新入生を激励しながら配布しました。県本部では、今後も秋田での学生生活が県産農畜産物により豊かになるよう応援していきます。

県本部職員が「ご入学おめでとうございます。サキホコレを食べてください。」と頑張ってください」と新入生を激励しながら配布しました。県本部では、今後も秋田での学生生活が県産農畜産物により豊かになるよう応援していきます。

同企画は、県外から引っ越してきた方、一人暮らしを始める方、実家から通う方など新たな一歩を踏み出す秋田大学の新入生に、「おいしい秋田米を食べて新生活の活力にしてほしい」という思いを込めて実施しました。

秋田県本部は秋田大学の新入生に「食」でエールを贈る企画として4月5日、秋田市内で行われた入学式で秋田県産「サキホコレ」を使用したバックライスを配布しました。

産地直送通販サイト「JAタウン」

秋元真夏さんが オフィシャルサポーターに就任

全国の農畜産物の魅力を発信

全農は4月2日、タレントの秋元真夏さんの「JAタウンオフィシャルサポーター」就任記者会見を東京・大手町のJAビルで開催しました。秋元さんは、女性アイドルグループ・乃木坂46の元メンバーで2代目キャプテンを務めました。食えることが好きで、料理が趣味である秋元さんにJAタウンを通じて食と農を身近に感じてもらうとともに、全国の農畜産物の魅力を多くの方に発信していただきたいと考えています。

「JAタウンは「うれしいサイト」 意気込み語る

就任式では、全農の神林幸宏常務理事から秋元さんへ「国産農畜産物の魅力や日本の農に携わる方々の思いを多くの方に届けてほしい」と期待の言葉がかけられ、秋元さんは「JAタウンは新鮮な食材を産地から直接購入することができると嬉しいサイト。JAタウン



就任式で今後の意気込みを語る秋元さん

を皆さんに知ってもらえるよう頑張っていきます」と今後の活動への意気込みを語りました。

「フードマーケット事業部」

を皆さんに知ってもらえるよう頑張っていきます」と今後の活動への意気込みを語りました。

家族に作ってあげたい料理について語る

就任式の中でご家族に作ってあげたい料理を聞かれた秋元さんは「ねぎ塩チキン」をあげ、「鶏肉が好きで母によく作っていました。皮目から焼いた後蒸し上げるのがポイントで、ネギのみじん切りと塩・ごま油で味付けしたおつまみメニューです」と当時の思い出やエピソードを和やかな雰囲気の中で、笑顔で話しました。



YouTube番組「ゆるふわたいむ」の産地ロケで徳島県を訪問

特設ページで「推し」紹介

JAタウン内の特設ページ「秋元真夏の『おいしい』を集めました。」では、米、野菜・果物、肉など、JAタウンで扱う国産農畜産物を秋元さんの「推し」食材として紹介しています。



YouTube番組「ゆるふわたいむ」のMCにも就任

同番組は食や農を、幅広い世代に身近に感じてもらうことを目的に、JAタウンの食材を使用したさまざまな企画を「ゆるふわっと」配信する番組です。

配信日：毎週火・金曜日、18時

※諸事情により配信日時が変更になる場合もあります。

YouTube番組「ゆるふわたいむ」はこちらから



産地直送通販サイト「JAタウン」はこちらから



令和5年度

JAグループ農機サービス士 47人を認定

累計 494人 技術力向上で組合員との信頼強化へ

全農は、令和5年度JAグループ農業機械検定の1級合格者8人、2級合格者39人を新たにJAグループ農機サービス士として認定しました。 **【耕種資材部】**



検定に向けた1級の事前講習(電装パネル)



2級のトラクター実技試験

JAグループ農業機械検定は、JA農機担当者の経験年数に応じた知識・技能の習得を目的として、実際の修理・整備に必要な知識・技能や、メーカー固有の機構・新技術、納品・安全指導など、より業務に密着した内容を試験に取り入れて実施しています。

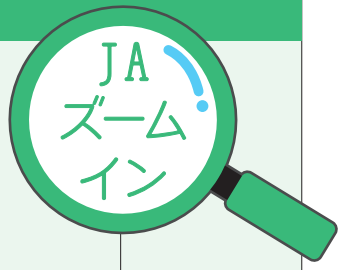
令和5年度は1級51人、2級107人が受検し、学科試験と実技試験の両方で合格基準に達した1級8人(合格率16%)、2級39人(同36%)をJAグループ農機サービス士として認定しました。同検定は、平成23年度から実施しており、今回の合格者を含め累計494人(1級89人、2級405人)のサービス士が全国の農機センターで活躍しています。

この検定により、農機担当者のスキルアップを促し、農家に信頼されるJAグループ農機事業の体制づくりに取り組んでいきます。令和6年度のJAグループ農業機械検定は、6月公示、11月学科試験の予定です。

令和5年度 JAグループ農機サービス士認定者一覧

等級	氏名	県名	所属
1級	有廣 真斗	広島	JAひろしま
	佐藤 洋平	福島	全農福島県本部
	須永 望	群馬	全農群馬県本部
	林 幸汰	群馬	全農群馬県本部
	中嶋 大輔	滋賀	全農滋賀県本部
	蜂谷 健太	本所	全農本所
	煙山 智司	本所	全農本所
	二戸部 将	本所	全農本所
2級	永沼 隼汰	山形	JA山形おきたま
	土屋 吉広	山形	JA山形おきたま
	佐藤 和哉	山形	JA庄内みどり
	高橋 尚也	福島	(株)JAふくしま未来サービス
	猪越 恭太	福島	(株)JAサービス夢みなみ
	青木 翔慧	群馬	JA邑楽館林
	榮木 大幸	千葉	JA成田市
	米満 康博	東京	JA東京むさし
	星野 一樹	新潟	JA新潟かがやき
	柘植 貴志	岐阜	JAひがしみの
	林 昌輝	静岡	JAふじ伊豆
	魚見 志騎	三重	JAみえなか
	藤井 勇氣	三重	JA津安芸
	安食 宏和	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	西川 裕之	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	坂根 安典	岡山	JA晴れの国岡山
	安武 信一	佐賀	JAさが
	井原 義人	佐賀	JAさが
	内田 芳昭	佐賀	JAさが
	岡本 侑啓	佐賀	JAさが
	塘 広	佐賀	JAさが
	万江 毅	熊本	JAくま
	日當 智也	熊本	JAくま
	阿部 健悟	岩手	全農岩手県本部
	佐々木 溜斗	岩手	全農岩手県本部
	難波 研人	福島	全農福島県本部
	大根田 真也	栃木	全農栃木県本部
	岩木 正和	栃木	全農栃木県本部
	小菅 浩吉	栃木	全農栃木県本部
	濱野 悟	栃木	全農栃木県本部
	萩原 功登	埼玉	全農埼玉県本部
	石井 敬一	千葉	全農千葉県本部
奥村 幸太	滋賀	全農滋賀県本部	
田中 隆成	滋賀	全農滋賀県本部	
渡邊 直	広島	全農広島県本部	
橋本 康祐	徳島	全農徳島農機事務所	
平野 彰人	本所	全農本所	
上田 晃裕	本所	全農本所	
魚住 清流	本所	全農本所	

※所属は令和6年3月21日認定日当時の記載



地域・行政と連携し担い手育成

新規就農サポート事業

愛媛県のJAおちいまばり管内はしまなみ海道沿いの島しょ部を含み、温暖で穏やかな気候から多種多様な農畜産物の生産が盛んな地域です。しかし、近年は高齢化などにより、農家戸数・耕地面積が減少しています。そこでJAでは大きな課題で

ある担い手不足対策のため、2017年から新規就農サポート事業に取り組んでいます。

栽培から出荷まで指導 修了時に農地をあっせん

研修場所は古くから、かんきつ生産が盛んであった今治市上浦町(大三島)で、期間は原則2年間。一流のかんき



かんきつ農家を目指して2年間の研修を実施



農機の使い方についても丁寧に研修を行う

つ農家を目指し、栽培から出荷までに必要な知識・技術や農業機械の使い方、経営などについて学びます。園地整備研修の一環で、耕作放棄地を開墾し、定植を行うこともあります。研修修了時には、1人当たり1畝程度の農地をあっせんし、営農指導員がサポートを続けます。

15人が研修後に就農 ライフスタイルを尊重

これまでに15人が研修後、独立就農しており、現在も4人が研修中です。行政や担い手サポートセンターと連携し、研修生の確保に努めており、就農希望者の理想やライフスタイルに沿った研修方法と制度の活用を提案・支援しています。

JAおちいまばり (愛媛県)



3月には再編復旧園地植樹セレモニーを開催

また、地域に根付き、長く農業を継続できる担い手の育成には、地域の協力が不可欠です。そのため、地域とのつながり強化に向けて、地域の行事や活動への参加もバックアップしています。

豪雨災害の再編復旧園地 未来型果樹園として整備

管内は、2018年7月の西日本豪雨災害で深刻な土



新規就農希望者に向けた就農相談会

砂災害を受けました。その後、JAは県や市、地元農家らと協力し、園地整備(3工区・計6・8畝)を進めてきました。今年3月からは定植を開始し、一部で営農を再開できました。

再編復旧園地はスマート農業を取り入れた未来型果樹園としての整備を予定しており、研修圃場としても活用していきます。

概要	2024年3月31日現在
正組合員数	8736人
准組合員数	2万6508人
職員数	434人(臨時除く)
販売品取扱高	59億円
購買品取扱高	47億円
貯金残高	3034億円
長期共済保有高	4944億円
主な農産物	果樹(温州ミカン、伊予柑、愛媛県試第28号、甘平、キウイフルーツなど)、野菜(キュウリ、サトモ、甘長トウガラシなど)、花き・花木



「田んぼの生きもの調査」指導者向け研修会



7月に岐阜県で開催、活動拡大に向けて参加者募集

全農は7月10日に「田んぼの生きもの調査」の意義と具体的な手法を学び、活動を拡大するための指導者向け研修会を開催します。【広報・調査部】

「田んぼの生きもの調査」は、全農が2006年から取り組んでいます。参加者が生きものと直接触れ合う体験を通じて、水田が果たす多面的機能(中でも生物多様性保全機能)をより深く理解するとともに、日本のお米を食べることの意味を国土保全や生きものとの共生の観点から学ぶことを目的としています。



昨年の研修会の様子

開催概要

日時：2024年7月10日(水) 9時00分～15時30分(予定)
会場：岐阜県大垣市 JAにしみの管内
募集対象：生産者、JA・県連・グループ会社職員他

協力：JAにしみの、岐阜県立大垣養老高等学校
申込期限：2024年6月20日(木)まで
申込先/お問い合わせ先：(株)全農ビジネスサポート 広告企画部 広告1課
E-mail：tanbo@z-bs.co.jp

伊藤園×ニッポンエール

清涼飲料水「宮崎県産日向夏」をリニューアルするとともに

「日向夏ゼリー」を新発売

全農は(株)伊藤園と共同開発し、2021年に発売した「ニッポンエール 宮崎県産日向夏500g」をリニューアルしました。また、新たに「ニッポンエール 宮崎県産日向夏ゼリー280g」を共同開発し、発売しました。【営業開発部】

「ニッポンエール 宮崎県産日向夏」は、21年6月の発売以来、今回で4年目の販売となり、商品の販売を通じて継続的に宮崎県の産地を応援しています。

今回は新たに「ニッポンエール 宮崎県産日向夏ゼリー」を共同開発し、5月13日から販売しています。宮崎県産の日向夏果汁を使用し、小腹を満たすのにも好適なゼリー飲料です。これからの季節、ゼリーならではの清涼感とさっぱりとした日向夏のおいしさを楽しめます。



宮崎県産の日向夏果汁を使用し、伊藤園と共同開発した2商品



JA全農の産地直送通販サイト



JAタウン ショップ紹介



酪市酪座 ～うしさんからのおすすめ～

蔵王酪農センター(宮城県蔵王町)の蔵王チーズは、蔵王連峰の豊かな自然が育んだ牧草を食べ、湧き出る天然水を飲んで育った乳牛が生み出す良質な牛乳を使用し、搾りたて新鮮な状態のまま熟練の職人によって作られています。

蔵王クリームチーズ、人気のクリーミーブレッド(バニラ)、個性豊かなフレッシュチーズと熟成チーズをセレクトして詰め合わせました。

【商品内容】

クリームチーズ120g、クリーミーブレッド(バニラ)120g、ペッパーゴダ80g以上、ホワイトザオー90g以上、ゴダチーズ100g以上



蔵王チーズ詰め合わせ(5個入り)・・・4500円(税込み)

ご注文はこちら



▶ JAタウンはこちら <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 安心して結ぶ懸け橋になります。