

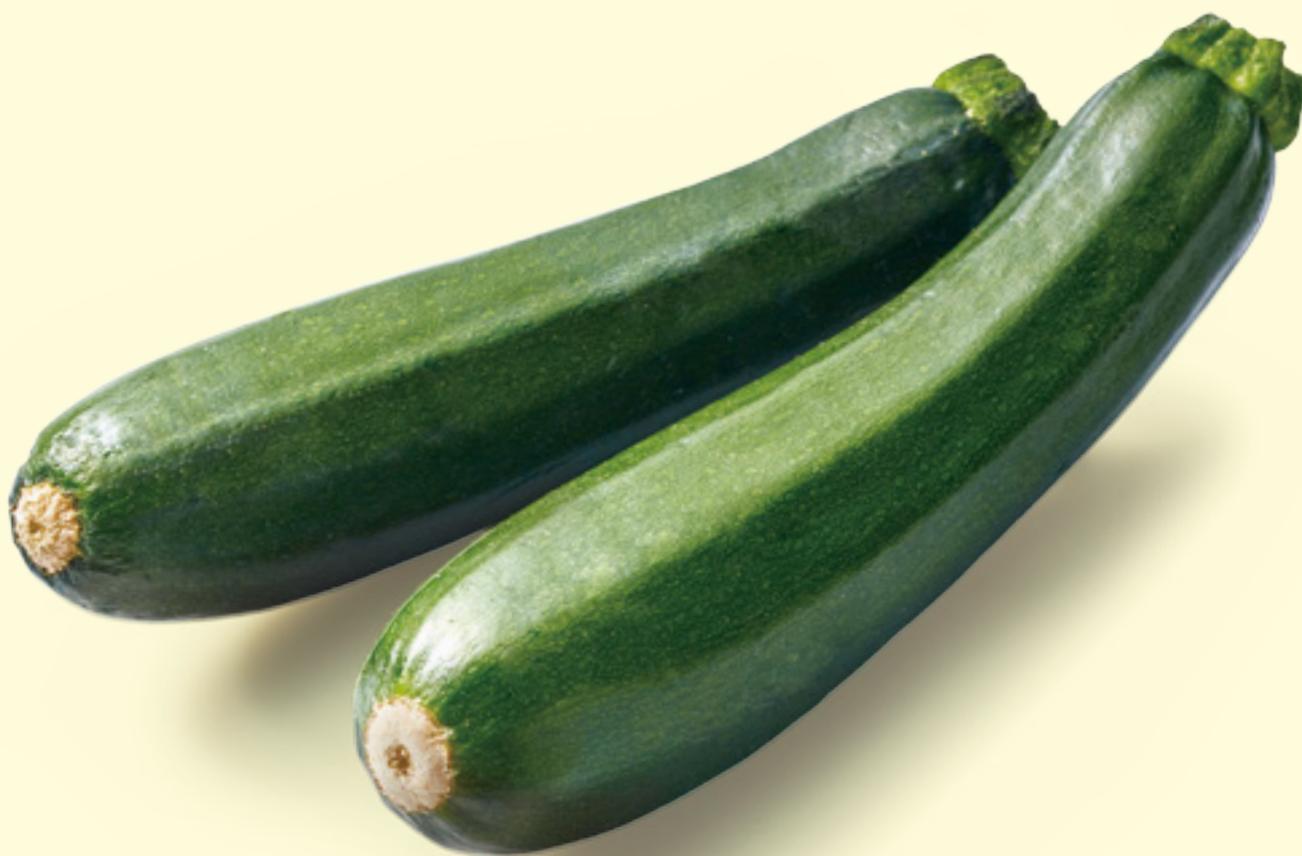
JA全農ウィークリー

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

野口理事長が母校の
早稲田大学で特別講義
(広報・調査部)

2面

新たな配送拠点で
JA経済事業を支援
(徳島県本部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



News!



野口理事長が母校の早稲田大学で特別講義

オンラインを含む約140人の学生が受講

広報・調査部

全農の野口栄代表理事理事長は5月29日、早稲田大学でオンラインを含む約140人の学生を対象に、日本農業の現状や全農の取り組みについて特別講義を行いました。

早稲田大学では、「グローバル時代の軌跡―グローバル時代の人と組織―」という講座を全学部生を対象に実施しています。産業界を中心とする世界のリーダーから生の声で、変革の意志、プロセス、そしてその成果とフィードバックについて話を聞き、分析し討論することを目的とする講座です。

同校の卒業生でもある野口理事長が「JA全農とこれまで歩いてきた道」と題した講義を行い、農業や食品流通の課題、全農グループとしての「持続可能な農業と食」の追求について、事業の業態変化や、新機軸を打ち出した経過などを事例紹介や自身の経験も含めて話しました。

学生たちは90分の講義を熱心に聴講し、質疑応答でも「新規就農を促すための施策」「全農が他の商社と異なる点」「全農の新聞広告の狙

い」など積極的に質問していました。

全農は今後も、さまざまなコミュニケーションを通じて、将来を担う若い世代に対し、全農グループの取り組みを発信していきます。



質問する受講生



講義を行う野口理事長

News!



新たな配送拠点でJA経済事業を支援

徳島県本部・阿波配送センターで竣工式

徳島県本部

徳島県本部は5月15日、阿波市に新設した阿波配送センターで竣工式を行いました。同センターの設計監理は全農の西日本広域施設農住事業所徳島施設農住事務所が行いました。

同センターは県西部の新たな配送拠点として、物流業務の効率化と配送サービス向上による農家組合員へのメリット創出とJA経済事業の支援につなげることを目的に新設されました。

竣工式では、JA徳島県・県本部役員、工事関係者ら23人が出席し、八幡神社宮司による神事を執り行い

ました。また、徳島県本部の前田安夫運営委員会会長から(株)吉岡組の吉岡健治代表取締役へ施工業務への尽力に対し感謝状を贈呈しました。

今後もJAや農家組合員のニーズに対応したサービスを提供するために、購買・販売事業の改善・改革に取り組んでいきます。



完成した阿波配送センター

| 【施設概要】 | 敷地面積 建物概要 | 3800㎡ 【構造】鉄骨造り平屋建て 【延べ床面積】1949㎡ ・倉庫(2棟)1594㎡(うち毒物劇物倉庫39㎡) ・作業上屋288㎡・事務所67㎡ |
|--------|--------------|--|
|--------|--------------|--|



前田会長(左)から吉岡代表取締役へ感謝状を贈呈



群馬県育成梅「ゆみまる」を初出荷

豊かに実がなる丸い梅、「カリカリ梅」など加工用

群馬県本部

群馬県本部は5月下旬、県やJAはぐくみとともに県育成梅「ゆみまる」の初出荷を迎えました。

同日、県が育成した「ゆみまる」（品種登録名「群馬U6号」）をJA西部営農

センターやJAみさと梅選果場から県内の加工業者に向けて初出荷しました。

「ゆみまる」は県農業技術センターが「13（『織姫』と『南高』の交配）」に「玉織姫」を交配して育成し、豊かに実がなる丸い梅として2022年に「ゆみまる」と商標登録されています。



収穫期の「ゆみまる」

豊産性と自家結実性、またジューズや梅干しなどへの加工適性が特長です。

「ゆみまる」は18年度から県内各地で栽培が開始され、収穫量が増加・安定した今年度から本格的な出荷が始まりました。今年度は、3日間です。以上が出荷され、今後は県内の加工業者により「カリカリ梅」などに加工される予定です。



集荷所に集められた「ゆみまる」



高宮実験牧場が農場HACCP取得

危害要因を洗い出し、安全・安心な広島和牛を提供

広島県本部

広島県本部が運営する「高宮実験牧場」が農場HACCPを取得しました。農場HACCPは、畜産生産の各工程で危害要因を防止する管理ポイントを設定し、継続的に監視・記録を行うことで、農場段階での危害要因をコントロールする手法です。

同農場では畜産物の安全性の確保と生産性の向上を図るため、農場HACCPの取得に約6年かけて取り組んできました。

農場内の整理、清掃などの5S活動※をはじめ、素牛の導入から出荷までの一連の工程を一つずつ見直した後、危害要因を洗い出し、対策について検討しました。

その後、生産の全ての工程を文書化し、現場の職員への教育・周知を徹底しました。また、1年に一度、農場HACCPが問題なく実施できているかの内部検証を実施するなど、消費者により安全・安心な和牛を提供するための衛生管理システムを整えました。



今後も、広島和牛の生産振興と消費者へ安全・安心な広島和牛を届けていくために、他の農場でも認証取得に向けて取り組んでいきます。

※5S活動：職場環境を整えるための仕組みづくりや改善のこと。

「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ」の5つのS

News!



第2回JAグループ物流会社連絡会を開催

「2024年問題」、ドライバー不足など課題の共有・解決へ

JAグループ物流会社



熊本県で行われたJAグループ物流会社連絡会

全農の子会社である全農物流(株)を含むJAグループの物流会社各社は、物流業界が直面する課題の共有・解決に向けて2回目の連絡会を開催しました。

熊本県熊本市で5月23日に開催した第2回JAグループ物流会社連絡会では、「2024年問題」やドライバー不足などの課題解決に向けて農林水産省・国土交通省の担当を招き、物流情勢に関する講演が行われました。

農林水産省からは、農産物物流の現状や対策に焦点が当てられ、各地での物流改善に向けた具体的な取り組み事例や支援策などが紹介されました。

国土交通省からは、先日改正された流通業務総合効率化法と貨物自動車運送事業法の新たな規制措置の解説や、物流業界の現状と効率化に向けた政策などについて説明がありました。

全農からも物流改善の取り組み状況と今後の進め方について情勢報告を行い、いずれも出席者の強い危機意識から活発な質疑応答が行われ、有意義な連絡会となりました。

今後も連絡会メンバー間での連携等、物流改善に向けた取り組みを進め、参加各社とJAグループの発展に寄与できるよう努めていきます。

News!



直売所店舗で焼きたてパンを提供

山崎製パン(株)と協働し14店舗で展開、来店客増目指す

くらし支援部

全農は、農産物直売所店舗でパンを焼き、販売する「インストアベーカリー事業」を山崎製パン(株)と協働して取り組んでいます。同事業は現在、関東を中心に全国14店舗の直売所店舗で展開しています。

JA町田市(東京・町田市)は、5月に開店した農産物直売所「アグリハウスただお」に、来店客のさらなる増加に向け、ベーカリーコーナーを導入しました。

ベーカリーコーナーでは、市の鳥であるカワセミを刻印したあんパンなど、店独自の商品もそろえていきます。新聞の折り込みチラシや旧店舗での声掛けの効果もあり、開店初日から多くの方が来店しました。5月

今後は、店舗の配送部門を活用した他直売所への焼きたてパンの提供も予定するなど、インストアベーカリー事業を店舗の活性化につなげていきます。



カワセミを刻印したプレミアムアグリあんパン



直売所店舗内のベーカリーコーナー



13購買店舗を4店舗に集約

J A-I S S、直売所運営も工夫

J A南アルプス市は山梨県の西部に位置する、南アルプス市を管内とするJAです。南アルプスを望む自然豊かな環境で、サクランボや桃、スモモ、ブドウなどの果樹や野菜が栽培される農業が盛んな地域です。

利用しやすい店づくり ポイントカードも導入

同JAでは2022年4月、13カ所あった購買店舗を東西南北の4店舗に集約し、「アグリガーデン」の名称で営業を開始しました。売り場面積が大きくなったことはもちろん、1店舗の職員が増え

たことで、配達機能の充実や営業日・営業時間の拡大などの自己改革を行い、生産者の方が利用しやすい店舗づくりを進めています。

昨年2月には4店舗共通で使えるポイントカードを導入。店舗での買い物200円ごとに1ポイントがたまり、500ポイントで割引券と交換ができます。ポイントカードは、4月現在約3000枚を発行しており、好評を得ています。

10日はガソリン割引 道の駅直売所を拡張

燃料価格の高騰が続く昨年2月からは、「毎月10日は！レギュラーガソリン10円引き」キャンペーンを行っています。管内8カ所のJA



リニューアルした「道の駅しらね農産物直売所」

I S Sで、毎月10日はレギュラーガソリンが店頭表示価格よりも1円につき10円引きとなるキャンペーンで、当初1年間限定で行う予定でしたが、好評につき期間を延長し実施しています。また定期的にセールも開催し、地域になくてはならない店舗を目指して運営しています。

また、JAが運営する「道の駅しらね農産物直売所」も、昨年4月にリニューアルオープンし好評を得ています。売り場面積を2倍に拡張し、旬のフルーツなど品物を充実させるとともに、コロナ禍で休止していた大人気イベント「桃の食べ放題」などを復活させたことで、直売所は多くの方でにぎわっています。



大人気の「桃の食べ放題」



好評の「管内共通ポイントカード」

アグリガーデン南部店

J A南アルプス市 (山梨県)



| 概要 | 2024年1月31日現在 |
|---------|------------------------------------|
| 正組合員数 | 5892人 |
| 准組合員数 | 4452人 |
| 職員数 | 337人 |
| 販売品取扱高 | 48億1千万円 |
| 購買品取扱高 | 67億1千万円 |
| 貯金残高 | 988億8千万円 |
| 長期共済保有高 | 3546億9千万円 |
| 主な農産物 | 桃、スモモ、サクランボ、ブドウ、柿、キウイフルーツ、キュウリ、トマト |

JA アクセラレーター第6期 最終選考の各企業プレゼンはこちら



審査員を務めた尾本英樹常務理事の審査講評

新規事業を成功させるためには、

- ① 諦めないこと
- ② 違うと分かったら、柔軟・迅速に軌道修正すること
- ③ 仲間をつくること

を行ってほしい。

選定された企業にはJA全農も一緒に取り組む仲間の一人と
思ってもらえ、プランの実現に向けて邁進まいしんしてもらいたい。



■優秀賞（計9社、登壇順、※2社は北海道枠）

| | | |
|--------------------|--|--|
| NoMy Japan合同会社 ※ | 自然の循環に根ざす食料システム | |
| 株式会社レグミン | ネギ調製装置の開発 | |
| 株式会社WAKU | 林業をよりサステナブルに ～グルタチオンの社会実装～ | |
| カルテック株式会社 | 光触媒を用いた農産物鮮度保持システムの提供 | |
| AUDER株式会社 | 受発注・入出荷管理プラットフォーム事業 | |
| 株式会社ストラウト | 魚の病気検知を経験則からAIに 静岡発、世界の養殖をDXする | |
| 株式会社Perma Future ※ | 農業ワーケーションののの (No 農 No Life) | |
| amu株式会社 | 海洋プラスチックゴミの44.5%を占める『廃棄漁具』を未来の資源にするナイロン素材ブランド『amuca』 | |
| 株式会社INGEN | 転作・農地拡大1年目で収益化できる栽培パッケージの創造・普及 | |

■イノベティブ賞（計6社、登壇順） 本プログラム外で別途協業や支援を検討する企業

| | | | |
|----------------|--|-------------------|--|
| 株式会社CareMaker | | 株式会社スーパーワーム | |
| 株式会社エンドファイト | | 株式会社サンシキ | |
| 株式会社きゅうりトマトなすび | | 株式会社Henry Monitor | |



優秀賞を受賞した採択企業とイノベティブ賞の代表

JAアクセラレーター第6期

採択企業9社を決定

「食と農、くらしのサステナブルな未来を共創する」スタートアップを採択

JAグループ全国組織8団体が共同で設立した(一社)AgVenture Lab(あぐラボ)は「JAアクセラレーター第6期」(以下、本プログラムという)の採択企業を選定するビジネスプランコンテストの最終選考会を5月21日に開催しました。

【AgVenture Lab】

6期目となった今回のコンテストでは、207社の応募の中から、厳正な書類・面談審査を通過したファイナリスト15社が最終選考会に登壇。その中から、本プログラムへ参加する9社のスタートアップ(以下、採択企業という)を優秀賞として採択しました。そのうちの2社は、今期から設定された「北海道枠」として採択しました。

「北海道枠」で採択された企業は、スタートアップの成長を支援するSTARTUP HOKKAIDOなど関係

機関の支援を受けながら、道内での実証実験を実施します。

さらに採択企業は、約5カ月間、本プログラムのスポンサーである農林中央金庫と全農の職員に伴走支援を受けることができます。支援期間中はJAグループの強みを活用しながら、11月の成果発表会(DEMODAY)に向けて、ビジネスプランをさらにブラッシュアップしていきます。

JAアクセラレーターとは



JAアクセラレーターは「食と農、くらしのサステナブルな未来を共創する」をキャッチコピーとして、革新的なアイデアや技術をもったスタートアップを募集・選抜した

後、短期間で集中的に成長を支援し、新ビジネスやサービス開発につなげるためのプログラムです。本プログラムでは、JAグループの強み(店舗をはじめとする各種インフラ、顧客ネットワークなど)を活用しながら、食と農とくらしに関連したさまざまな社会課題の解決を目指し、未来のイノベーションビジネスを育てていきます。



ニッポンエール初の外食向け商品 広島県産レモンシロップを販売 業務用メーカーとのコラボ商品、「居酒屋一休」で提供



全農は、スミダ飲料(株)と連携し「ニッポンエール広島県産レモンシロップ」を共同開発しました。7月1日から、関東を中心に展開する「居酒屋一休」(30店舗)で同商品を使用したメニューを提供します。【営業開発部】



外食向けの「ニッポンエール 広島県産レモンシロップ」

同商品はニッポンエール初の外食向け商品として、レモン生産量国内1位の広島県産レモン果汁を使用。“甘酸っぱい美味しい”をコンセプトに、サワー、ジンソーダ、スカッシュなどの飲料の割り材に使用します。

スミダ飲料は、1947年創業で「良い製品は、良い工場から」をスローガンに掲げ、飲食店

向けの業務用シロップや飲料を開発、製造・販売しています。

同商品を使用したメニューを提供する「居酒屋一休」は、1975年に東京に1号店を開店後、約半世紀にわたって店舗を広げています。

全農とスミダ飲料は、今後も特徴ある国産果実を使用した商品開発を進めていきます。

みんなのやさい
「肉じゃが・カレー用」

7月中旬から大容量パック新発売 下ゆで野菜シリーズ、通常パックの1.6倍に



JA全農青果センター(株)は、下ゆで野菜「みんなのやさい」シリーズの新品として、通常パックを1.6倍に増量した「みんなのやさい肉じゃが・カレー用大容量パック」を7月中旬から発売します。【JA全農青果センター(株)】



通常の1.6倍・内容量480gに増量した「肉じゃが・カレー用」の大容量パック

「みんなのやさい」は、「もっと手軽に野菜料理を楽しんでほしい」という思いから生まれた同社オリジナルの下ゆで済み野菜です。国産100%の材料にこだわり、製造工程にも野菜本来のうま味や栄養を逃さないための工夫が詰まっています。

「みんなのやさい」は、調理時間を短縮できることがメリットの一つです。火を使いたくない暑い夏にも国産野菜を手軽に食べてもらえるよう、夏の人気商品「肉じゃが・カレー用」を便利な大容量パックにしました。同商品の販売を通じ、国産野菜の消費拡大を目指します。

「みんなのやさい」
についてはこちら



JA全農の産地直送通販サイト



JAタウン ショップ紹介



JAおきなわ おきなわ ちゅら島

沖縄県で栽培され、マンゴー専用糖度センサーで15度以上と判定されたマンゴーだけを厳選しました。県内の店頭でもなかなか手に入らない希少な高糖度マンゴーです。

亜熱帯気候の沖縄県はマンゴーの生育に最適な環境で、たびたび台風の影響も受けますが、その都度、農家は大切なマンゴーのために繊細な作業をします。そんな農家の愛情をたっぷり受けて、高品質なマンゴーが生産されています。

とろける滑らかな舌触りと濃厚な甘味をぜひご堪能ください。



【糖度保証】沖縄県産プレミアムマンゴー
…… 12000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)はこちらから

