

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/>



4面

「JA集出荷システム」が
バージョンアップ
(園芸部)

6-7面

全農グループ会社探訪
JA全農たまご株式会社
(広報・調査部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>

News!



記者クラブと全農役員が懇談

17社28人の記者に農畜産物の適正な価格形成など説明

広報・調査部



記者に向けてあいさつをする全農役員



懇談会の様子

全農は11月18日、東京都中央区のロイヤルパークホテルで農水省の農政クラブ・農林記者会と農協記者クラブの17社28人の記者と全農役員との懇談会を開催しました。

桑田義文代表理事理事長から農畜産物の適正な価格形成に係る本会の取り組みの説明を行い、「適正な価格形成の実現は、改正食料・農業・農村基本法にもうたわれているところであり、大きな期待を持って注視している。また、法制化後の実効性を高めるために法制化を待つことなく取り組みを進めていく」と述べました。

本会の取り組み、「日比健常務理事より「スマート農業と高度施設園芸の取り組み」、由井琢也常務理事より「和牛価格の推移と消費喚起対策」について、説明しました。

会場では、ニッポンエールプロジェクト第4弾「沖縄県産黒糖」の商品展示も実施し、戸井和久チーフオフィサーより商品紹介を行いました。

懇談会では、「鹿児島黒牛」や山形県産「雪若丸」を使用した料理なども提供し、和やかな雰囲気の中で親睦を深めました。全農は今後も本会およびJAグループの事業について理解醸成に努めていきます。

加えて、金森正幸常務理事より「直近の米穀情勢と

やかな雰囲気の中で親睦を深めました。全農は今後も本会およびJAグループの事業について理解醸成に努めていきます。

News!



JAグループ担い手アグリサミットを開催

農業者や農高生向けに36ブースで展示、「3-R」も紹介

広島県本部



「3-R」ブランドについて農業高校の生徒たちに説明

広島県本部は10月23、24日の2日間、中四国管内の担い手農業者や関係機関、農業高校の生徒らを対象とした「JAグループ担い手アグリサミット」を東広島市の広島営農技術センターで開催しました。

「未来へつなぐ人と環境にやさしいサステナブル（持続可能な）農業」をメインテーマとし、生産資材や園芸施設、出荷資材、営農支援について、5テーマ合計36の展示ブースを設けたほか、セミナーの開催や農機の展示・実演も行いました。

飼料用米・畜産堆肥ブラスでは、広島県本部が取り組む耕畜連携・資源循環ブランド「3-R」について、畜産堆肥を活用した耕畜連携・資源循環の取り組みを紹介するなど、来場者に持続可能な農業に取り組むことを呼びかけました。農機実演会では、開発中の鶏ふん堆肥散布機械などを来場者に披露しました。

安芸高田市で水稻を生産する出張一樹さんは「新しい技術や開発中の機械などを知ることができた。生産者が必要とする機械や資材の開発について、引き続き情報提供などをお願いしたい」と思いを語りました。



海外の輸入業者や料理人向けに和牛講座

使い目線を意識、リーズナブルな非ロイン系部位も拡大へ

JA全農インターナショナル(株)



4カ国から集まった和牛講座の参加者



全国食肉学校の講師による
実技を交えた和牛講座

JA全農インターナショナル(株)は11月1日、豪州、ニュージーランド、タイ、シンガポールの4カ国の輸入業者や著名な料理人ら総勢約30人を招き、全国食肉学校で和牛講座を行いました。

同講座は、(一社)日本畜産物輸出促進協会の「販売促進活動に係る派遣・招聘事業助成」を活用して企画されました。和牛を食べたことのない海外の消費者にも和牛の魅力を伝えるため、海外での需要も高く高級部位であるロイン(ヒレ・リブロース・サーロイン)だけでなく、リーズナブルな非ロイン系部位(肩・モモなど)も使用し

ました。使い手の目線を意識し、誰でも簡単に和牛を商品化できる規格を紹介しました。さらに、用途をクリアにするため、今回紹介した規格を使用したメニューを考えてもらい、実際に和牛を調理してみる体験型のコンテンツも盛り込みました。和牛の味、魅力を多くの人たちに伝えることで、ロイン系・非ロイン系部位を含む和牛全体のさらなる販売拡大につなげます。

今後、日本産農畜産物の魅力発信と輸出販路の拡大を通じて、日本の農業に貢献します。



ラーメンコンペティションで表彰状を授与

全農も審査員、「国内産小麦」使用製麺の技術と品質を競う

麦類農産部



全農経営管理委員会会長賞受賞者に表彰状を授与する石澤孝和麦類農産部長(右)



品評会に出品された麺の展示

全農が審査員として参加する「ラーメンコンペティション日本2024―国内産小麦使用生中華麺品評会―」(主催:全国製麺協同組合連合会)の表彰式が、10月22日にホテル雅叙園東京で開催されました。

今年で3回目の品評会には、全国の製麺メーカー各社から66品が出品されました。審査では66品の中から、北海道産小麦を使用した(株)麺ズファクトリー鶴の木の「2代目徳次郎1号」、栃木県産・国内産小麦を使用した比留間製麺(株)の「低加水つけ麺」を全農経営管理委員会会長賞に選定し、代表者に全農から表彰状を授与しました。

品評会は回数を重ねるごとに、北海道産・九州産小麦だけでなく、府県産小麦でも増え、府県産小麦を使用した麺も増えており、技術面・創意工夫点など、審査評点も向上しています。全農は今後も、実需者ニーズに即した品質向上、安定供給を前提とした国内産小麦の生産拡大を生産者と産地へお願いするとともに、消費者においしい国内産小麦使用麺を食べてもらおうと努力する製麺メーカー各社の取り組みを応援していきます。

「JA集出荷システム」がバージョンアップ

システムを導入しているJA利用者の声を反映し複数の機能追加

全農は全国のJA集出荷施設の人手不足が深刻化する中、従前のアナログ業務の改善に向けた集出荷ツール「JA集出荷システム」の導入を推進しています。今年9月から順次バージョンアップを実施しており、その内容を紹介します。 **【園芸部】**

JAの集出荷場では、生産者が荷物を持ち込む際の伝票や卸売市場への出荷報告書など紙の書類が多く使われており、システムへのパンチ入力や卸売市場へのFAX送信など、アナログ作業が多く残っています。この作業をデジタル化し、集出荷業務を効率化するため、出荷情報のデータ化により集出荷場の荷受けから出荷までの業務をシステムで一元管理できる「JA集出荷システム」を用意し、JAに提供しています。

① スマートフォン／タブレット対応

出荷情報のデータ化については、これまでハンディターミナルによるバーコード読み取りやマークシート読み取りで対応していましたが、9月からは生産者によるスマートフォンへの入力や、JA職員の集出荷場でのタブレット入力に対応しました。これにより、生産者の当日出荷や今後の出荷予定を集出荷場で事前に把握することが可能になり、集出荷場での荷受業務の効率化や紙伝票の削減につながりました。また、タブレット対応によりインターネット回線が引けない地域にある集出荷場でもシステム利用が可能になりました。

② 出荷報告書PDFメール送信機能

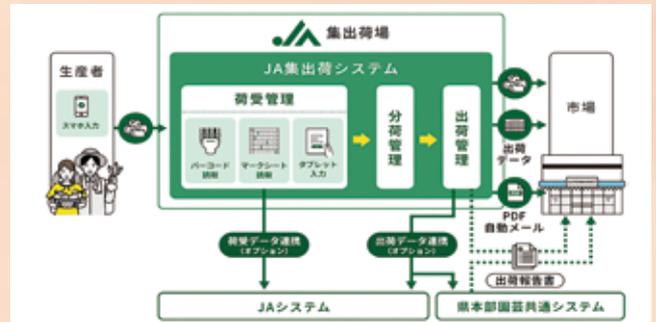
JA担当者から卸売市場へのお荷報告は、これまでシステムで印刷してFAXで送信していましたが、FAX未送信や送信遅れによる電話問い合わせも発生しており、改善を求める声が多くありました。今回メール送信機能の追加により、出荷報告書の作成と同時にPDF化して市場担当者にメール送信できるようになり、FAXや電話対応などの削減につながりました。

③ 他アプリとの連携

生産者が肥料や農薬の管理といった毎日の農作業や農業経営に係る内容を記帳できるアプリ「AGURIHUB」（以下、アグリハブ）とシステム連携を開始し、アグリハブの農業日誌画面からJA集出荷システムの出荷予約画面に遷移して、青果物の出荷情報が入力可能になりました。これにより、生産者は栽培履歴と農薬の記帳から出荷予約までの登録作業をスマートフォンアプリで完結できるようになり、利便性が向上しました。またJAも、従来は紙ベースで確認していた出荷伝票と栽培履歴などの突き合わせをシステムのデータで確認できるようになり、作業時間の短縮が可能になります。

④ AGURIHUBの 詳細はこちら

【無料で使える】農家のための
農業日誌アプリ AGRIHUB アグリハブ
(agrihub-solution.com)



JA集出荷場でのタブレット
操作説明



JA集出荷システムは、今後も青果物・花き集出荷業務のさらなる効率化に向けてバージョンアップを進めていく予定です。安全・安心な青果物をより確実に消費者のもとに届けられるよう、全農はシステム面からのサポートも含めて取り組んでいきます。



組織基盤強化へプロジェクトチーム

「おもてなしシンパシー」合言葉に

JAさいたまは、都心から15^分の首都圏に位置し、9市1町で構成されています。東京都と隣接する南部地区は都市化が進む一方、北部地区は米・麦作が中心の農村地域が広がり、管内は消費地と生産地が併存している地域といえます。

職場活性化と農業発展へ4部会でチャンプめざす

2018年からは、「組織基盤強化プロジェクトチーム(JANP)」を発足。昨年から通称「企画4課」と呼ばれる経営企画広報課、人事企画課、営農企画課、推進企画課が事務局となり、それぞれ「アクティブメンバーシップ強化」「人材育成・組織活性化」「地域・農業活性化」



「組織基盤強化プロジェクトチーム JANP」のメンバー

化」「事業推進戦略強化」の4つの検討部会を運営し、係長以下の職員が中心となって、職場の活性化と地域農業の発展に向けて組織基盤の強化を目指しています。現在、第6期が活動中で、これまでにLINE公式アカウントの開設や、収穫体験の企画、オリジナルキャラクター



オリジナルマスコットキャラクター「おもてなし娘」

ター「おもてなし娘」の発表など、JAの活性化と内外へのPRなどを通じて、メンバーたちは自身の成長も実感しています。

米、大豆、梨、キウイ 6次化商品の開発進む

また、生産者の所得増大と農業生産の拡大を図るた

JAさいたま (埼玉県)



め、6次化商品の開発にも力を入れています。「さいたませんべい」には、さいたま市産米「彩のかがやき」を、「ぐるめ米だんご」には同市特別栽培米「コシヒカリ」を100%使用しています。さらに、管内で生産された大豆を使用した「大豆コーヒー」や「大豆コーヒールケーキ」、JAさいたまオリジナルブランド梨「黄金の雫」の果汁を使用した「黄金の雫 梨ロールケーキ」や「黄金の雫 梨グミ」、管内の生産者が栽培するキウイフルーツ「アップルキウイ」の果汁を使用した「アップルキウイグミ」など、さまざまな商品を販売しています。JAさいたまは、今後も行動指針に掲げる「おもてな



黄金の雫 梨ロールケーキ

シンパシー」(おもてなし+シンパシー)を合言葉に、全役職員で事業に取り組んでいきます。

概要	2024年3月31日現在
正組合員数	1万7877人
准組合員数	4万1305人
職員数	902人
販売品取扱高	28億7千万円
購買品取扱高	52億7千万円
貯金残高	1兆139億8千万円
長期共済保有高	2兆640億1千万円
主な農畜産物	米、小麦、大豆、小松菜、クワイ、イモ類、梨、イチゴ、花き

鶏卵業界のリーディングカンパニー 需給調整と価格形成、需要拡大に全力

JA全農たまご株式会社は、国産鶏卵とその関連品目の販売事業を主軸として、関連事業領域の拡大と機能強化を進めています。鶏卵業界のリーディングカンパニーとして、鶏卵取引、流通のコーディネートを行い、需給調整と価格形成、ニーズを満たす商品開発や販売促進施策、需要拡大活動など、たまごの流通に係るさまざまな事業を展開しています。

【広報・調査部】

営業拠点と製造拠点を整備
消費者に接近、輸出拡大も

JA全農たまごは、2000年6月に設立、同8月に全農の鶏卵販売事業の移管を受けるとともに、全農鶏卵㈱と合併し、鶏卵専門の販売会社として誕生しました。大消費地を中心に営業拠点と物流センターを設置し、製造拠点として液卵、温泉卵の直営工場

と関連会社の加工品工場（ポイル品、たまご焼きなど）を備えています。また、直営のスイーツショップTAMAGO COCCOを展開し、消費者へ直接販売する事業にも取り組んでいます。

加えて、23年には全農グループ会社である全農インターナショナル香港㈱と共同で、香港に玉子焼き工場を設立するなど、国産鶏卵の輸出拡大を進めています。

鶏卵の自給率は96%（重量ベース）と極めて高く、その中でもJA全農たまごは15%の販売シェアを持つリーディングカンパニーです。安定的にたまごを仕入れることで生産者を支え、全国域の販売ネットワークを生かし、鶏卵の需給調整機能を担っています。こうした需給情報をもとに、国内鶏卵卸売取引の指標となる鶏卵相場を毎日発表しています。



しんたまご



とくたま



農協たまご



ゆでたまごうすしお味



ニッポンエール
とろとろ半熟煮たまご



農協マヨネーズ



凍結液卵1kgピュアパック
「太陽の雫シリーズ」

持続可能な事業確立へ
社外企業とも連携

J A全農たまごでは、2030年を見据えた「中長期事業構想2030」の中で、企業ビジョンを「たまご」だけじゃない企業」とし、ビジネスモデル変革への挑戦と持続可能な事業確立に向け取り組んでいます。

その中の一つとして、全農の飼料畜産中央研究所と共同で、配合飼料から付加価値の高いオリジナル商品の開発を

行っています。近年では全農グループの特許を生かし、配合飼料の半分を飼料用米に置き換えた「お米のたまご」を発売しました。耕畜連携による国産資源の活用、環境対策の観点でも好評を得ています。

事業領域を拡大するため、社外企業とも連携して加工食品の開発に取り組んでいます。植物由来の原料だけで作ったプラントベースエッグ「畑から生まれたたまご」は、たまご料理を食べるよるこびをすべての方に届けたいとの思いから、カ



お米のたまご

ゴメ(株)と共同開発した商品です。商品を通じて、たまごを食べることができない方にも、たまごの素晴らしさを伝えてい

ます。

また、業務用商品をもとに一般消費者向けに開発した「たまごサラダ」は、毎日の食事で手軽にたまごのおいしさを楽しんでほしいという思いから、キユーピータマゴ(株)と共同開発。既存の販路を生かして加工品の取り扱いを拡大しています。

さらに、全社員が参加可能な「新規事業開発」と「業務改善」の社内コンテストを隔年実施し、社員のアイデアが会社の改革に継続的に反映される仕組みを構築しています。

「つくる人、売る人、食べる人」
それぞれに信頼される企業へ



代表取締役社長 河上 雄二 氏

たまごは、健康で豊かな食生活に欠かすことができない食品です。たまごが食卓にある当たり前の毎日がずっと続くように、当社は安定供給に取り組んでいます。

また、たまごという食品には、大きな力が秘められています。たまごの価値を消費者の皆さまにさらに認めてもらい、消費の拡大と鶏卵産業の発展に尽くしていきます。

当社は、「つくる人、売る人、食べる人」それぞれの立場に立ち、自ら学ぶことで、信頼される企業を目指します。そのためにも挑戦を続けていきます。

今後とも皆さまから末永くご支援いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。



たまごサラダ



畑から生まれたたまご

会社の概要 (2024年6月現在)

本社所在地 東京都新宿区中落合2-7-1

事業内容 鳥卵およびその加工品の販売、鳥卵加工食品の製造、養鶏用および鳥卵包装・加工用の機械器具資材、養鶏飼料の開発および販売、医薬品・医薬部外品・化粧品および日用雑貨類の販売、貨物利用運送事業、前各号に附帯する一切の業務

設立年月日 2005(平成17)年6月1日

代表者 代表取締役社長 河上 雄二

従業員数 319人(役員・派遣を除く)



本社ビル

公式ホームページは
こちら



<https://www.jz-tamago.co.jp>

伊藤園 × ニッポンエールブランド 2日から全国の量販店などで販売

好評の「メロン&ミルク」をリニューアル



「ニッポンエールメロン&ミルク」



▲国産牛乳応援プロジェクトロゴ

全農と(株)伊藤園は共同開発商品である「ニッポンエール メロン&ミルク」をリニューアルしました。12月2日から、伊藤園を販売者として全国の量販店で販売します。【営業開発部・酪農部】

2022年12月に北海道産「富良野メロン」を使用した「ニッポンエール メロン&ミルク」を発売し、好評を得たことを受け、今回、新たに北海道産「らいでんメロン」を使用して商品をリニューアルしました。冬場に需要が下がる国産牛乳を使用しており、メロンの甘い風味と厚みのあるミルク感をお楽しみいただけます。

商品のパッケージには、全農が22年から開始した「国産牛乳応援プロジェクト」のロゴを使用し、牛乳の消費拡大を図っています。商品の販売を通じて、メロンと牛乳のおいしさと魅力を全国に届けることで、メロン生産者と酪農家の皆さまを応援していきます。

トレインマーケットに出店

万博関連企画、京都府産米「京式部」をPR

京都府本部は10月13日、大阪・関西万博6カ月前イベントとして開催された「トレインマーケット宇治」に出店し、京都府産米「京式部」の販売・PRを行いました。【京都府本部】

イベントは、京阪電鉄宇治駅の第1番線に4両の列車をとめ、車内やホーム上で地域の特産品や大阪・関西万博のPRなどを実施しました。当日は約3400人の来場者でにぎわいました。

京都府本部は、「京式部」2キと「京式部」を使用した「京のお米しょこら」を販売。さらに「京式部」公式インスタグラムのフォローで、オリジナルのフードクリップまたはマグネットをプレゼントするなど、来場者に「京式部」をアピールしました。

来場者からは「京式部という名前は初めて知った。食べるのが楽しみ」との声が聞かれました。

今後も「京式部」をアピールし、京都府内だけでなく関西圏での認知度向上に努めていきます。



車両を活用したトレインマーケットでのPR



車内で販売された「京式部」

JA全農の産地直送通販サイト



ブランドショップ じまん館

「^{ほんやまじねんじよ}本山自然薯」は寒暖の差が激しい静岡市本山の地で栽培された、風味豊かなジネンジョです。

長年の研究により、古くから自生しているヤマイモを自然に近い環境で栽培することで、粘りが強く、白くて喉ごしがすっきりとしたジネンジョとして収穫できます。植え付けは、桜が舞い散る頃に行われ、長雨が続き梅雨や暑さ厳しい盛夏を経て、紅葉が美しい季節に収穫されます。

土の中でじっくり時間をかけて成長した本山のジネンジョは、まるで郷愁を誘うような“山の香り”が特徴です。おなじみのとろろ飯はもちろん、さまざまなお料理でお楽しみください。



JA 静岡市 本山自然薯 (M2本) ・・・4000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

