

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

**都庁食堂に環境負荷低減の
白河産トマト**

(耕種総合対策部・営業開発部・福島県本部)

2面

**馬鈴しょでんぷんの
パレット輸送開始**

(麦類農産部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>

News!



都庁食堂に環境負荷低減の白河産トマト

「みえるらべる」取得 JAの環境対策への貢献をPR

耕種総合対策部・営業開発部・福島県本部

全農は、福島県JA夢みなみの白河トマト選果場の「みえるらべる」取得を支援し、ラベルを取得したトマトが都庁の食堂で提供されました。



食堂で提供されたトマトサラダ

「みえるらべる」は、農林水産省が推進している環境負荷低減の取り組みを「見える化」するラベルです。全農はこれまで、肥料の適正使用や農業生産工程管理（GAP）の考えに準ずる管理を部会単位で実践するJA夢みなみの白河トマトのラベル取得を支援してきました。支援の結果、同部会の夏秋トマトが、「みえるらべる」の温室効果ガス10%削減（星二つ認証）を取得しました。

ラベルを取得したトマトは、取引先であるエムサービス（株）（以下aim）が受託運営する都庁の食堂など

4力所で提供され、環境負荷を低減したトマトとして消費者に届けられました。aimからは「持続可能な開発目標（SDGs）への関心が高いお客さまから大変喜ばれました。企業としての環境対策への貢献と、農産物の生産から消費者に届くまでの取り組みを見える化できる活動」との評価を受けました。



トマトをタコライス、サラダ、豆乳スープに調理して提供

今後とも生産現場の環境対策に貢献する環境調和型農業・グリーンメニューの普及を進めるとともに、生産された農畜産物の販売についても積極的に取り組みます。

News!



馬鈴しょでんぷんのパレット輸送開始

10月から順次トレーラー輸送 フォークリフト作業で時間短縮

麦類農産部



積地・着地でのフォークリフト作業で作業時間の短縮を実現

全農は、北海道産馬鈴しょでんぷんを年間15万トンの取り扱い、全国約500カ所の倉庫や食品メーカーに納入しています。その半数を占める紙袋製品は、手荷役によるバラ積み輸送のため、今後の輸送力確保が課題となっていました。そこで、JA・でんぷん工場・ホクレンと連携し、2019年か

初荷となった20トントレーラー輸送では、北海道美幌町を出発し1100kmの距離を経て、東京都足立区の倉庫に納入しました。荷崩れなどもなく、積地と着地でそれぞれ2〜3時間要していた手荷役作業は、フォークリフト作業により15〜30分で完了するなど大幅な作業時間短縮となり、取引先や物流関係者から作業の効率化を実感する声が聞かれました。

今後、一層のパレット輸送化を推進し、でんぷんの安定供給に努めます。

全農は、馬鈴しょでんぷんの生産地である北海道から全国の納入先への安定した輸送力確保を目的として、JA・でんぷん工場・ホクレンと連携し、10月からトレーラーでのパレット輸送を開始しました。



おおさかもん祭りで農産物を販売

旬の「泉州きくな」「泉州水なす」などをPR

大阪府本部

特設ブースで旬の大阪産農産物を販売・PR



大阪府本部は、生産量が全国1位の「泉州きくな」をはじめ「泉州水なす」「泉州キャベツ」「大阪みかん」など、旬の農産物を販売・PRしました。

来場者からは「新鮮で安いからうれしい」などの声が寄せられました。今後も、大阪産農産物のPR活動に取り組みしていきます。

イベントは、大阪府とWee comingアベノ・天王寺キャンペーン事務局が主催で、大阪・関西万博開催を見据え、大阪を盛り上げようと開催されました。

大阪府本部は、大阪府野菜共販農協連絡協議会としてJA大阪泉州、JAいずみの、JA大阪南と協力して、11月9、10日の2日間、てんしば(天王寺公園)で開催された「おおさかもん祭り」に参加し、大阪産の農産物を販売しました。



エーコープ銘茶70周年でトップセミナー

新茶推進の優良事例を紹介、取り組み優秀JAを表彰

くらし支援部

エーコープ銘茶の推進取り組み優秀JAの受賞者



エーコープ銘茶取扱い70周年記念トップセミナー

来年春には、従来のリーフ茶に加えて「エーコープ水出し煎茶紫鳳」ティーバッグを新たに発売予定で、JAグループ全体でエーコープ茶の販売拡大に取り組めます。

現場の声として産地農協・生産組合の組合長らが日本茶の情勢を報告するとともに、2024年度のエーコープ銘茶の推進取り組み優秀JAの表彰式も行いました。

JA信州うえだ(長野県)の眞島実組合長からは優良事例として、常勤役員・地区事業部・子会社役員らが参加した「エーコープ新茶供給推進大会」の開催など、職員一丸で新茶を推進する取り組みの紹介がありました。

全農は11月21日、エーコープマーク品の銘茶取り扱い70周年を記念し、ハラダ製茶(株)と共同で「エーコープ銘茶取扱い70周年記念JAトップセミナー」を静岡県で開催しました。



「MBSラジオ秋まつり2024」に参加

大阪府の長居公園で県産農産物を販売・PR

鳥取県本部



多くの人が訪れた鳥取県本部ブース

鳥取県が出展した「食パラダイス鳥取県ブース」の中で、鳥取県本部は県産米「星空舞精米」、発芽玄米や「とつとりのはとむぎ茶」「王秋」「西条柿」「白ねぎ」「ブロッコリー」などの各種県産農産物を販売しました。ブースを訪れた方からは「1度買っておいしかったから、また買いに来ました」「鳥取の星空舞、白ねぎは前から知っていて、おいしいよね」などの声が聞かれました。

鳥取県本部は11月4日、大阪府の長居公園自由広場で開催された「MBSラジオ秋まつり2024」で県産食材のPRを行いました。

News!



香港で岡山県産農畜産物をPR

「雄町」の日本酒や「晴王」「千屋牛」を試飲・試食

岡山県本部

岡山県本部は、10月23～27日の5日間、香港で開かれた「香港ワイン&ダイニング・フェスティバル」でブースを出展し、県産農畜産物をPRしました。

イベントは、世界35カ国から300以上のブースが集まり、来場者は15・5万人に上りました。

県産農畜産物の認知度向上を目指した岡山県本部のブースでは、県産の特産酒米「雄町^{おまち}」を使った日本酒の試飲や、「シャインマスカット晴王」、県産米おにぎり、ブランド牛「千屋牛^{ちやぎゅう}」を使った加工品の試食を実施しました。



「雄町」を使用した日本酒を試飲する来場者

また、香港から岡山へのアクセスや、県内で県産食材が食べられる店舗を示した食べ歩きマップを作成し、ブースの来場者に配布するなど、岡山の「食」をアピールしました。

News!



訪日客に米・リンゴをプレゼント

4年8カ月ぶり青森—台北定期便再開でPR

青森県本部

青森県本部は10月29日、新型コロナウイルス感染拡大の影響で運休していた台湾のエバー航空（青森—台北線）の定期便再開に伴い、訪日客へ県産品を配布しました。

同日、青森空港国際線到着ロビーで到着客を歓迎し、記念品として県産米「青天の霹靂^{へきれき}」や「夢ひかり」（早生ふじ）、「トキ」をプレゼントし、ロビーは大変にぎわいました。記念品を受け取った訪日客は「青森に来るのは初めて。奥入瀬渓流に行ってみたいし、おいしいリンゴも食べてみたい」と話しました。

2025年3月に台湾で開催する県本部主催の「青森フェア」のPRのため、今後も3月末まで訪日客が見込まれる「旧正月」期間などに、クリーンライスレディあおもりやミスりんごが、空港で到着客に県産品をプレゼントする予定です。



青森県産品を配布するクリーンライスレディとミスりんご（青森市で）

News!



「どきどき収穫祭」で新鮮野菜を販売

地域農業の振興と「国消国産」の理解醸成に向けて交流

茨城県本部

茨城県本部は11月9日、いばらきコープ生活協同組合と共催で「いいものあっぺいっばいあっぺいばら『季』の味どきどき収穫祭2024」を開催し、約3000人が来場しました。

来場者に地域農業の振興と「国消国産」について理解を深めてもらうことをテーマに、2014年から始まったイベントは今回で9回目です。

県本部直営直売所のポケットファームどきどき茨城町店敷地内の特設会場で、トラック市や模擬店、県本部職員による適正価格理解醸成活動、SDGs（持続可能な開発目標）クイズラリー、茨城県出身ミュージシャンのライブ、近隣学校の書道パフォーマンスなどを行いました。



大盛況のトラック市

トラック市では、17台の軽トラックに生産者26人が出店し販売。新鮮な野菜や加工品が並び、生産者と消費者の交流の場となりました。



スタートアップ支援のため全国に足を運ぶ伴走者

採択企業と伴走者からの成果発表

伴走者の活動をたたえる桑田理事長



JAアクセラレーター第6期が成果発表会

農中・全農職員が半年間スタートアップを伴走

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11月6日、「JAアクセラレーター第6期」の成果発表会（DEMO DAY）を開催しました。【AgVenture Lab】

JAアクセラレーターとは、「食と農、くらしのサステナブルな未来を共創する」をキャッチコピーに、革新的なアイデアや技術を持ったスタートアップ企業を募集・選抜し、短期間で集中的に成長支援することで新ビジネス・サービス開発につなげることを目的としたプログラムです。

第6期の今回は、応募総数207件から採択されたスタートアップ9社を対象に、半年間、農林中金と全農の職員による伴走を受けながら、JAグループの強みやあぐラボの施設などを活用して、実証実験やビジネスプランのブラッシュアップを実施しました。また、今期は新たに「北海道枠」を設置し、採択された2社はホクレン職員による伴走も受けながら、北海道での実証実験にも注力しました。

発表会で、伴走者の全農畜産生産部・嶋亮一さんは「JAグ

ループの持っている情報と、スタートアップの現場の声に耳を傾ける力を、シナジーとして日々感じられて楽しい半年間だった」と報告しました。

全農の桑田義文代表理事理事長は、「伴走者は、通常業務もある中よく頑張った。スタートアップは、現場の生産者、JA・関係者と会話を重ね、その反応を受けて方針を柔軟に変えている。スタートアップでしかできないことだと感心した」と発表の成果をたたえました。

あぐラボの荻野浩輝理事長は「スポンサーとして全農の関係部署が前向きに協力してくれたことで、プログラムの内容が大変充実したものとなった」と総括しました。

あぐラボは、今後も起業家たちと共に進化し、JAグループの革新を支え続ける決意で取り組んでいきます。

各社の成果とビジョン、新たなビジネスの可能性を感じる発表会の様子は、YouTube"あぐラボチャンネル"で公開中



■JAアクセラレーター第6期採択企業（※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	

酪農部は11月20日、「第42回全農酪農経営体験発表会」を開催しました。また、併催して「第18回全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式を行いました。

【酪農部】

第42回全農酪農経営体験発表会を開催

酪農家と関係組織が優良取り組み事例を発表

酪農経営体験発表会は酪農家や酪農業界の発展に寄与することを目的に、酪農家の優良経営事例に焦点を当て開催してきました。2024年度は昨年度に引き続き、厳しい酪農環境を業界一丸で乗り越えていきたいという思いを込め、「未来を創る 酪農のなかま」を副題とし、酪農家はもちろん、酪農業界を支える関係組織の方々からも優良な取り組み事例の紹介がありました。

今年度は北海道の(株)Farm to-mo・JA北オホーツク、青森県の(株)北栄デリーファーム、栃木県の大門牧場、千葉県之行木牧場、滋賀県の(株)メアリーファーム、大分県の(有)はみんぐ・まむから取り組みの発表がありました。また、特別企画として全国の牧場をめぐり写真を撮る牛写真家の高田千鶴さんも登壇し、会場ではミニ写真展を開催しました。

酪農経営体験発表会の発表作品は、全農酪農部のYouTubeチャンネルでご覧いただけます。



発表者と作品の詳細
はこちら



【第42回全農酪農経営体験発表会：発表者】前列左2番目から：志賀拓馬さん（大分）、鳥谷部大地さん（青森）、行木達哉さん（千葉）、大門正英さん（栃木）、畠谷健一さん（滋賀・田中公平さんの代読）。後列左3番目から：横内整さん（北海道）、武藤元成さん（北海道）、高田千鶴さん（特別講演）

第18回全農学生「酪農の夢」コンクール

最優秀賞・優秀賞など表彰、学校賞も新設

併催の「第18回全農学生『酪農の夢』コンクール」は、将来の日本の酪農を担う畜産・酪農・農学などを学ぶ学生の皆さんから、「酪農の夢」をテーマに作文を募集するコンクールです。2024年度は、全国42校120作品から最優秀賞1点、優秀賞3点、優良賞5点、学校賞2校が決定しました。

表彰式では、最優秀賞を受賞した岡山県立高松農業高校の坂上凜さん、優秀賞を受賞した日本獣医生命科学大学の富岡来夏さん、北海道帯広農業高校の柿野るいさんが、受賞作品を披露しました。また、新設した学校賞の皆さんも表彰式に参加しました。

表彰式前日には「全農酪農経営体験発表会」の発表者との交流会を行いました。

酪農の夢コンクール受賞者の作品は特設HP、朗読は全農酪農部のYouTubeチャンネルでご覧いただけます。

受賞者と作品の詳細
はこちら



【第18回全農学生『酪農の夢』コンクール：受賞者】前列左2番目から：羽藤陽向さん（北海道帯広農業高校）、富岡来夏さん（日本獣医生命科学大学）、坂上凜さん（岡山県立高松農業高校）、柿野るいさん（北海道帯広農業高校）、多田有輝さん（北海道帯広農業高校）。後列左3番目から：菱川雅弘校長先生（公益財団法人中国四国酪農大学校）、今井麻由華先生（岡山県立高松農業高校）、三浦颯太先生（北海道帯広農業高校）



産地化に取り組む「京おくら」

京都府のJA京都中央は、京都市、向日市、長岡京市、大山崎町を管轄する広域合併した都市型JAです。今年で合併から28年を迎えます。

JA管内では京都府特有の気候と風土を生かして、

市、ミツカン、府本部と連携して食へ方提案も

京野菜の「九条ねぎ」「京みず菜」「花菜」「京山科なす」をはじめ、ナス、キャベツなど多くの農産物が栽培されています。

2019年度

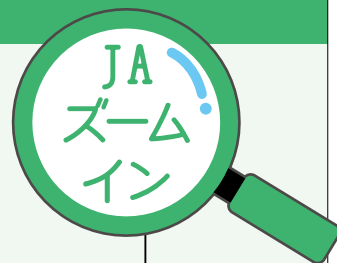
から、京都盆地特有である夏の温暖な気候に適合するオクラに着目。「京おくら」のブランド名で産地化に取り組む、新たな夏季の特産品として生産拡大に力を注いでいます。

22年度からは、「京おくら」をは



発行された「もったい菜漬け®」レシピブック

じめとした農産物の食べ方提案を、京都市、(株)Mizkan Holdings（以下ミツカン）、全農京都府本部と連携して行っています。取り組みでは、食酢でピクルスを作り、野菜を新鮮なうちに食べることもできるとともに、食品口



新たな特産「京おくら」産地化へ

高温耐性水稻「にこまる」を導入

JA京都中央（京都府）



概要		2024年3月31日現在
組合員数	1万9726人	
職員数	237人	
販売品取扱高	5億9千万円	
購買品取扱高	9億2千万円	
貯金残高	2502億8千万円	
長期共済保有高	4537億5千万円	
主な農産物	ナス、キャベツ、九条ねぎ、京みず菜、花菜、京おくら	

気候変動に対応し米作り学校給食など需要拡大へ

ス削減にもつながる「もったい菜漬け®」のレシピブックなどを作成しています。レシピはミツカンのホームページでも紹介されています。

近年は気候変動が激しく、中でも水稻栽培は温暖化による登熟期の高温が品質に大きく影響することから、田植えを遅らせることや土づくりに注力し、堆肥や土壌改良剤の施用など品質改善に取り組んできました。

しかし、近年の異常気象下では、従来の取り組みだけでは品質の保持が困難にな



生産・需要拡大を目指す「にこまる」

り、良食味である高温耐性品種「にこまる」の栽培を推奨しています。

23年産米からは、全農京都府本部を通じて学校給食への供給も始まり、新たな需要も拡大しています。これからも「にこまる」の生産拡大に向けて取り組んでいきます。

伊江島でニッポンエールプロジェクト協議会 第4弾「沖縄県産黒糖」産地交流会

12月から始まる黒糖製造を前に黒糖カレーでエール!

ニッポンエールプロジェクト協議会は11月13日、沖縄県の伊江島でサトウキビ生産者や黒糖工場関係者を招き、黒糖カレーや黒糖を使用したニッポンエール商品を味わいながら交流を深めました。

【営業開発部】

産地交流会は黒糖の消費拡大と産地応援を目的に、12月から始まる黒糖製造を前に実施しました。協議会メンバーからは(株)伊藤園、(株)不二家、山崎製パン(株)、協同乳業(株)、全国農協食品(株)が参加し、伊江島の方々を含め総勢180人で、黒糖カレー(カレールウ提供:ハウス食品(株))とニッポンエールプロジェクト協議会第4弾「沖縄県産黒糖」の商品を味わいました。JAおきなわや生産者の皆さまからは「今後もこういった機会を作ってほしい」と大変喜んでいただきました。



開会式で伊江島産の黒糖割り



協議会メンバーが生産者と交流

おにぎりグランプリNO.1決定 「メおにぎり」「おつまみおにぎり」「エリア部門賞」発表

全農は、「おコメ食べて笑おうプロジェクト」の一環として、9月1日から11月30日まで「メおにぎり&おつまみおにぎりグランプリ」を開催しました。

【米穀部】

グランプリに参加した全国各地の飲食店501店舗427種類のおにぎりから、「メおにぎり」部門と「おつまみおにぎり」部門のグランプリと、ご当地食材や郷土料理をテーマにしたおにぎりの中からエリアごとに表彰する「エリア部門賞」を決定しました。

具材から調理方法、盛り付け方、食べ方まで各店舗のこだわりが詰まっており、お酒にもよく合うものが多い票を集めました。シンプルな作り方だからこそ、素材次第で自由な楽しみ方ができるおにぎりの新しい可能性を感じる結果となりました。

今後もお米の新しい食べ方などの発信を通じてお米の消費拡大に取り組めます。

「メおにぎり&おつまみ
おにぎりグランプリ」
特設サイトはこちら



「メおにぎり」部門グランプリ 燻製(くんせい)具材のおにぎり(燻薫〜kunkun〜)



「おつまみおにぎり」部門グランプリ 生ういの炙(いぶ)りバター醤油(しょうゆ)おにぎり(飲み食い道楽 男魚魚(おとつと)大倉山店)



JA熊本市オンラインショップ

JA熊本市が自信を持ってお届けするブランドミカン「夢の恵」です。収穫されたミカンを最新鋭の設備によって選果・選別し、厳しい基準をクリアしたミカンだけが「夢の恵」として出荷されます。

中心産地の熊本市西区河内町は、温州ミカン栽培約240年の歴史を持ち、現在約300人の生産者が高品質なミカンを育てるために日々努力を重ねています。

12月にお届けする「夢の恵」は、中生に分類される品種「尾崎」です。濃厚な甘さとほどよい酸味が醸し出すミカン本来の味わいは、他のミカンと一線を画します。ぜひ一度、この機会にお試しください。



JA熊本市がお届けするブランドミカン
「夢の恵」品種:尾崎みかん...5000円(税込み)

▶ 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

ご注文は
こちらから

