

# JA全農ウィークリー

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

いつもご愛読いただきありがとうございます  
おかげさまで1100号を迎えました  
これからもJA全農ウィークリーをよろしく申し上げます



2面

**新規就農者向け  
研修施設を開設へ**

(耕種総合対策部)

4-5面

**新連載  
適正な価格形成を考える**

(広報・調査部)

Web版  
JA全農ウィークリーは  
こちらから



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



# 2026年春 新規就農者向け研修施設を開設へ

## ゆめファーム各場で2、3月に施設見学会を開催

耕種総合対策部



研修者は研修期間を経て就農を目指す



とちぎではトマト、こうちではナス、SAGAではキュウリを栽培



詳しくはこちら

トレーニングセンターでは、就農を目指す研修者を年間4人受け入れる予定です。研修期間は2〜3年（応相談）。研修費用は無料で、研修中は全農臨時職員として雇用契約を締結し、給与を支給します（社保等完備）。

研修者は、全農職員の指導のもと温室運営者として、栽培管理、パート従業員の労務管理、病害虫の防除、収支管理などを実践します。また、植物生理・環境制御・灌水制御・農業経営などについて、動画教

材などで受講することで、全農が10年の実証を通して培ってきた施設園芸運営ノウハウの習得を目指します。

実際の研修イメージをつかめるよう、2、3月に「ゆめファーム全農オープンデー（施設見学会）」を各場（とちぎ、こうち、SAGA）で開催予定です。詳細はHPから確認できます。

研修者募集は25年春ごろを予定しており、詳細情報については順次HPで公開していきます。

全農は、施設園芸の担い手や新規就農者向け研修施設として、2026年春に埼玉県幸手市に「ゆめファーム全農トレーニングセンター幸手」（品目：トマト・ナス・キュウリ）を開設します。



# 大田市場で「JAグループ千葉秋冬野菜の陣」

## 5年ぶり開催、品質や「適正な価格形成」をアピール

千葉県本部



出荷本番を迎えた秋冬野菜をPRする関係者

果物へのご愛顧と農業を応援いただいた呼びかけました。

千葉県本部 松元善一運



市場関係者らに野菜セットを贈呈（左から土屋秀雄副会長、松元善一会長、熊谷俊人知事）

イベントには、就任後初参加となる熊谷俊人千葉県知事をはじめ、県内を代表する6JAの組合長やJAグループおよび関係団体の役員が参加しました。

熊谷知事は「千葉は首都圏をはじめ、全国へ安定的においしい食材を供給する役割を担う全国3位の野菜生産県。引き続き千葉県産青

今後も県内JAや関係機関などと連携し、県産青果物の消費拡大と適正価格に関する理解醸成を進めるため、販促活動を展開します。

営委員会会長は「猛暑の影響もあり非常に厳しい栽培環境となったが、生産者の努力により高品質なものを届けられる。今後も生産者のために『適正な価格形成』の実現を目指し、取り組みを継続する」とあいさつし、集まった市場関係者らに野菜セット100点を手渡しました。

千葉県本部は12月10日、千葉県の秋冬野菜の出荷本格化に合わせて千葉県、（公社）千葉県園芸協会と連携し、大田市場（東京都大田区）の特設会場で5年ぶりとなる「令和6年度JAグループ千葉秋冬野菜の陣」を開催しました。

## 「総称山形牛」食べ比べ試食会を実施

牛肉のおいしさMUFAを数値で見える化しアピール

山形県本部



試食会でMUFAの違いを説明しながら「総称山形牛」をアピール

山形県本部では、全国で出荷される黒毛和種全体の6割を超えるA5ランクの中で差別化を図るためには、購買者と消費者へのMUFA割合数値の浸透が重要と考えています。同協会の活動を通じて、今後もMUFA割合の認知度向上に取り組み、「総称山形牛」のブランド向上につなげていきます。

試食会は、牛肉のおいしさの目安の一つである一価不飽和脂肪酸(MUFA)割合を数値で示し、MUFAの認知度向上と「おいしさの見える化」を体験してもらうために企画・開催しました。和牛に含まれる脂肪は、オレイン酸を含むMUFA

割合が高いほど低い温度で溶けるため、口溶けの良さを数値化して示すことができます。食べ比べができる試食コーナーに加え、MUFA割合についての解説パネルを展示した理解醸成ブースを設けたほか、「総称山形牛」の販売も行いました。

山形県本部が事務局を務める山形肉牛協会は11月29日の「いい肉の日」に合わせ、山形市の旧県民会館跡地で「総称山形牛」と他県産牛の食べ比べができる無料試食会を初めて開催しました。

## 全日本卓球選手権大会に協賛、副賞を贈呈

「全農ブース」を出展、「ニッポンの食」で選手ら激励

広報・調査部



桑田理事長から優勝選手へ副賞を贈呈



適正価格について考える野菜販売コーナーを設置

全農は1月21〜26日に開催された卓球の日本一を決める「2025年全日本卓球選手権大会(一般・ジュニアの部)」に協賛し、副賞を贈呈したほか、全農のCM「Think Sustainable Price」にちなんだ野菜の販売などを行いました。

この大会には2011年頃から協賛しています。今年26日に行われた一般の部・シングルス男女の表彰式で、優勝した松島輝空選手(木下グループ)と早田ひな選手(日本生命)に副賞として、JAタウンギフトカードと全農直営・みのりみのるブランド

の飲食店舗で使用できる食事券を桑田義文代表理事から贈呈しました。会場内には「全農ブース」を出展し、全農所属の石川佳純さんが出演するCM「Think Sustainable Price」の巨大看板や、優勝選手へ贈呈した副賞の展示を行いました。

25、26日には、同CMにちなみ、野菜の適正価格について考えながら国産の野菜を購入できるコーナーを設置しました。さらに来場者には、石川さんの卓上カレンダーやニッポンエール商品などの豪華賞品が当たる抽選会を開催し、大会を盛り上げました。

全農は今後も卓球日本代表のトップパートナーとして「ニッポンの食」を通じて卓球競技を応援します。

新連載

有識者インタビュー

## 適正な価格形成を考える ①

「**適正な価格形成**」がキーワードです。昨今、肥料や資材など生産コストが上昇している一方で、農畜産物の販売価格への転嫁が十分に進んでいないという課題があります。持続可能な農業に向けて国は、生産コストに見合う適正な価格形成の法制化を含めた議論を進めています。適正な価格形成について、有識者に現状や課題、産地やJAグループに求められることなどを聞きました。



プロフィール

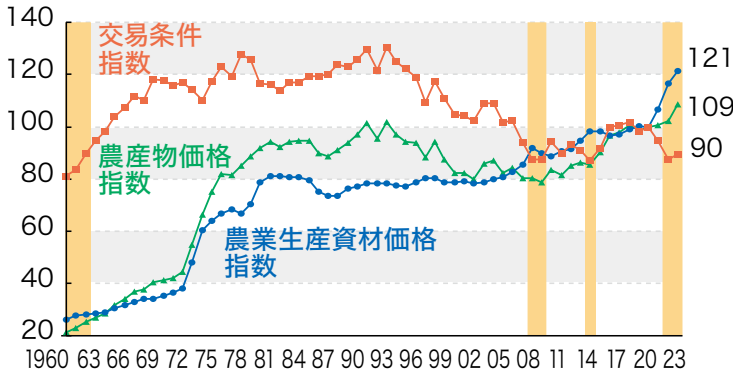
**作山 巧 (さくやま たくみ)**  
1965年生まれ。1988年に岩手大学農学部を卒業し、農水省に勤務。世界貿易機関(WTO)農業交渉や経済連携協定(EPA)交渉、環太平洋連携協定(TPP)参加協議などを担当。食料・農業・農村基本法の策定にも従事。2013年に明治大学農学部准教授となり、2018年から同教授。専門は農業経済学。

## 生産コストを把握して交渉力強化を

明治大学農学部 作山巧教授

図1. 農業の交易条件指数の推移

(2020年を100とする。オレンジの網掛け部分は90以下を示す)



出典:農水省「農業物価統計調査」(2024年8月30日)

※交易条件指数=農産物価格指数×生産資材価格指数

関税率が下がり  
国産に値下げ圧力

——国産農畜産物の価格転嫁が十分に  
進まない現状とその要因をどう考えま  
すか。

農水省の統計を基に、農産物と生産資材の価格推移について2020年を基準に調べました。すると、農業の収益性を示す「交易条件指数」は60年前の水準にまで低下していることが分かりました。図1. 過去に収益性が低かった時は、農産物価格が低迷していたことが要因でしたが、現在は資材価格の高騰が主因となっています。資材など生産コストの上昇で農業所得が減り、特に酪農家や繁殖牛農家、肥育牛農家が赤字経営を

強いられています。

農業所得を増やすには国産農畜産物の価格が上がらなければなりません。その価格転嫁が十分に進んでいません。その要因としては3点あると考えています。

一つ目は「消費者の購買力の低下」です。デフレが長く続き、消費者の所得の上昇が物価高に追いついていないことが背景にあります。

二つ目は「関税等の国境措置の削減」が挙げられます。多くの品目で輸入数量制限が撤廃されるとともに、農産品にかかる関税率も過去17年で半減しました。関税が下がるということは、国産農産物にとっては値下げ圧力が高まることとなります。

2024年産の米価は上がりました

内外価格差の縮小で  
消費者も多くの恩恵

——産地やJA、流通業者がそれぞれ  
取り組むことは何ですか。

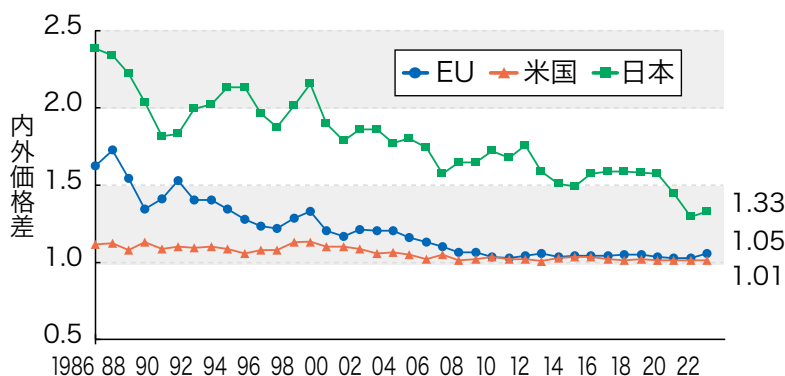
生産コストを把握し、実需者との交渉

三つ目は「生産者の価格支配力の喪失」です。せり取引では需給で価格が決まるので生産コストは考慮されず、生産者の交渉余地がないということになります。



日本の内外価格差は縮小しており「消費者の負担は減っている」と強調する作山教授

図2. 農産物の内外価格差の推移



出典:OECD「Data Explorer」(2025年1月4日)  
※内外価格差はOECDのConsumer Nominal Protection Coefficientの値

に備える必要があります。特に小規模生産者は自身のコストをあまり把握していない人が少なくないと思います。資材価格をはじめ生産コストの上昇分を把握しなければなりません。JAがそれを取りまとめ、生産者に指導したり、価格交渉に活用したりするべきではないでしょうか。

流通業者や実需者は、生産者との価格交渉に応じ、生産コストを考慮する必要があります。価格交渉は大口の売り手と大口の買い手がいる場合のみ成立します。立場の弱い小規模の生産者や産地を守っていくためにはどうすればよいか、考えなければなりません。

量販店は赤字覚悟の販売戦略として特売を打ち出します。集客のために原価割れ覚悟で販売し、買い物客に特売品以外の高額品も買ってもらうことで利益を確保する戦略です。考え抜かれた戦略のため、商品ごとに価格転嫁を強制することはできません。需給で決まるせり取引では、国が進める「コストを考慮した価格形成の仕組み」にどのようにマッチングしていくのか注視する必要があります。

——消費者の理解を得るにはどうしたらよいですか。

日本の農業を国際的なデータで補い、説得する必要があります。経済協力開発機構(OECD)の資料を基に日本の農産物の内外価格差を見てみると、1986年は日本の農産物価格が米国

の価格よりも約2.5倍高かったことが読み取れます(図2)。しかし、直近の2023年は1.3倍高となり、内外価格差が縮小しています。価格転嫁について議論をすると、消費者負担が大きくなるのではないかと指摘されますが、内外価格差を見ると日本の消費者は負担が年々減ってきていると言えます。消費者の負担を減らせたのは、生産者が資材高騰などの負担を受け入れてきたからです。

一方、価格転嫁をするというのは、その上げ幅分を消費者が負担することになります。消費税増税と同じような負担感となり、低所得者層ほど大きな打撃になることでしょう。低所得者層へのフォローが重要になります。

### 体験や交流を増やし 農業への理解醸成

——作山教授は生産者への直接支払い制度の導入を訴えています。

所得税や相続税などの累進課税を財源に、生産者に直接支払いを実施するのはどうでしょうか。生産者の所得が増えれば、一部品目では流通業者が取引価格を下げることで小売価格が下がり、結果的に消費者は安く買えることとなります。生産者からすると納得できない部分もあると思いますが、経済学的には道理にかなっています。生産者への直接支払い制度は低所得者層にもメリットを

生み、生産者と消費者が対立することはないと言えるのではないのでしょうか。しかし、実現には多額の財源が必要となります。

——JAグループができることは何ですか。

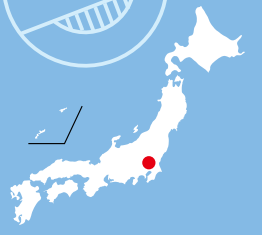
国産が割高でも消費者に買ってもらうことが究極的な対策ではないでしょうか。安いという理由で輸入農産品を選ばれてしまったら、価格転嫁は実現できません。これまで以上に、国産の良さをどのように作られているかなどを消費者に丁寧に伝えていく必要があると思います。

被災した産地を応援する「応援消費」も有効ですが、一過性になりやすいという課題があります。国産を理解し、継続して買ってもらうためにも、農作業体験や農家との交流で思い出をつくるなど産地に深く関わる経験が大事になると思っています。幼いうちから農業に触れる経験をすることで、国産を選ぶ意識が作られると考えます。

フードバンクや子ども食堂への支援なども引き続き重要です。消費者への理解醸成だけでなく、生産者団体自身を取り組んでいることをしっかりとPRし、消費者から共感を得る必要があります。若い人向けには交流サイト(SNS)なども活用し、継続したアプローチが重要です。(今回は3月17日号を予定)

# 県本部 だより

埼玉県本部



## 県オリジナルのイチゴ2品種に期待

### 食味重視の甘さ追求型「あまりん」「べにたま」

埼玉県本部は、埼玉県農業技術研究センターで育成された、県オリジナルイチゴ品種「あまりん」と「べにたま」の販売拡大に取り組んでいます。両品種とも、主に量販店向けに市場での評価が高く、需要が高まっています。県本部では、生産者による直売だけではなく、市場を通じた多方面への販売の提案に力を入れています。

「あまりん」「甘さ推し！」  
「べにたま」「バランス推し！」



赤色が映える「あまりん」

「あまりん」は、「甘さ推し！」のキヤッチコピの通り食べた瞬間に際立つ強い甘みと、ほのかな酸味が特徴です。果実の色・つやが美しく、鮮やかな赤色が映える見た目の良さも魅力的です。

「べにたま」は、大粒で糖度が高く、爽やかな酸味が特徴です。果実はルビーのように赤く、真っ白な果肉とのコントラストが際立ちます。キヤッチコピは「バランス推し！」です。

日本野菜ソムリエ協会が主催する全国いちご選手権では「あまりん」が、クリスマスいちご選手権では「べにたま」が最高金賞を受賞するなど、食味も大変良好であり、どちらもイチゴ産地としての知名度向上へ大きな期待が寄せられる品種です。

#### 直売中心から市場販売へ 百貨店や量販店向けも

「あまりん」「べにたま」の栽培は年々増加しており、従来の品種からの切り替えが進んでいます。2025年産の作付けは、「あまりん」24・9畝、「べにたま」4・7畝。「あまりん」は、観光農園・直売を中心とした販売でしたが、市場での販売も高い評価を受け、市場への出荷も増加しています。「べにたま」は、昨年までの県内市場での試験販売期間を経て、今年から県外の市場への本格的な販売を開始します。

市場を通じた百貨店、果物専門店、量販店での販売や、スイーツ店、フルー



「あまりん」の断面



大粒で糖度が高い「べにたま」

ツパーラーなどでの需要も高まっており、生産者による直売から市場出荷拡大に向けた提案を進めています。

#### ニッポンエール商品の 「あまりん苺グミ」発売

1月には、ニッポンエールご当地グミシリーズで「あまりん苺グミ」の販売を開始しました。開封すると「あまりん」の特徴である濃厚な甘みと優しい香りが漂います。県本部としては「彩玉グミ」に次ぐ第2弾の商品開発となりました。

今後も、JA・県関係機関と連携し、多方面での埼玉オリジナルイチゴ品種の発信を行います。



あまりん苺グミ

# 資源循環型農業の確立へ

## 多様な地域資源を有効活用

JA秋田しんせいは、秋田県の南西部に位置する由利本荘市・にかほ市を管内とし、出羽山地や日本海、鳥海山に囲まれた自然豊かな地域です。主力である米を中心に、多様な農畜産物が生産されています。



専用の機械で堆肥を散布

### 堆肥散布・保管を事業化 農家の労力・コスト低減

JAでは2023年度から、堆肥散布機や堆肥製品のストック庫などを整備し、農家の労力の軽減や化学肥料、コスト低減につなげ



堆肥製品のストック庫

るなど、安全安心な農業を推進しています。24年度は、大豆や水稲などの圃場約20畝に牛ふんやもみ殻などの完熟堆肥の散布を予定しています。

また、管内では処理が課題となっている菌床シタケの廃菌床を堆肥の原料にするため、現在廃菌床を混ぜ込んだ完熟堆肥の成分分析を行っており、検証を進めながら活用を目指しています。

### 飼料用トウモロコシ 耕畜連携で試験栽培

さらに今年度は、耕畜連携による資源の循環と家畜飼料高騰への対策として飼料用トウモロコシの試験栽培を実施しました。



飼料用トウモロコシ収穫の様子

にかほ市の農事組合法人の協力を得て43・8畝の試験圃を設置し、6月に10畝当たり2.5kgを播種。9月には収穫作業を実施し、茎・葉・実を無駄なく利用できる青刈りで収穫しました。作業委託した収穫機で

もみ殻・堆肥・廃菌床などの地域資源の有効活用と、それらを活用した飼料用作物生産による不作付地の解消は、「JA秋田しんせい版みどりの食料システム戦略」であり、今後その確立を目指して取り組みを進めます。

### JA版みどりの食料 システム戦略を推進

微細断と高密度梱包を行い、ラッピングマシンでロールラップした後、デントコーンサイレージとして2カ月ほど発酵させ、飼料分析を行いました。25年度から本格作付けを実施し、不作付地の解消と飼料コスト低減を進める計画です。

## JA秋田しんせい (秋田県)



概要	2024年3月31日現在
正組合員数	9057人
准組合員数	9052人
職員数	419人
販売品取扱高	97億9千万円
購買品取扱高	36億9千万円
貯金残高	1476億8千万円
長期共済保有高	3331億3千万円
主な農産物	米、アスパラガス、ミニトマト、菌床シタケ、繁殖牛、肥育牛、
	リンドウ、小菊

# 沖縄4島の学校給食で「黒糖カレー」

## ニッポンエールプロジェクト協議会が第4弾で提供



ニッポンエールプロジェクト協議会は、「沖縄県産黒糖」の良さを知ってもらうため、「カレーの日」の1月22日に合わせて、JAおきなわの黒糖工場を有する離島4島の小中学校に、黒糖や肉、野菜などの具材を提供しました。【営業開発部】

同協議会は1月21、22日、産地応援第4弾の取り組みとして沖縄県の伊平屋島、伊江島、粟国島、小浜島の学校給食に黒糖カレーを提供しました。黒糖カレーを食べた児童・生徒からは「いつもよりおいしい」との声が聞かれました。

伊江村立伊江小学校にはプロジェクトメンバーが訪問。産業としての「沖縄県産黒糖」の重要性や協議会の取り組みを説明し、「沖縄県産黒糖」を使用して開発した商品を紹介しました。話を聞いた児童たちは生産者への応援メッセージを書き、それらは黒糖工場へ届けられました。



黒糖カレーをおいしそうに食べる児童たち



児童たちが書いた生産者への応援メッセージ

# 水稻高温障害対策をYouTubeで配信

## 白未熟米発生条件、対策例 お薦め資材など紹介

大阪府本部は、近年、生産者が悩む「水稻における高温障害対策」に関するYouTube動画を作成・公開しました。おいしいお米を作るために意識すべきことをまとめた動画となっています。【大阪府本部】

近年、水稻栽培では各地で高温障害による被害が発生しており、大阪府本部でもJAや生産者へさまざまな対策を提案しています。動画では、白未熟米の発生する仕組みや発生しやすい条件、高温障害対策で重要な要素である「ケイ酸」について説明。対策例や府本部お薦め資材などについて紹介しています。

府本部が運営する全農大阪YouTubeチャンネルでは、営農情報をはじめ府内産農産物やお薦め商品などの情報を配信しています。



詳しくはこちら



YouTubeで水稻の高温障害対策を配信

JA全農の産地直送通販サイト

JAタウン ショップ紹介

## JA全農京都

カット包装された食材と割り下、卵がセットになった、京都こだわりのすき焼きセットです。

繊細な舌ざわりとうまみが特徴の、京都府産黒毛和牛「京の肉」。その魅力を最大限に引き出すのが「丹波ワイン」の赤ワインをベースにした割り下です。フルーティーな味わいが牛肉の甘みとコクを引き立てます。

ほかにも、京都の食卓ではすき焼きに欠かせない「九条ねぎ」や、弾力たっぷりの「大黒本しめじ」、丹波黒大豆を飼料にした濃厚でコクのある卵など、丹波の食材の魅力を余すところなく詰め込んでお届けします。



【セット内容】  
「京の肉」肩ロース300g/丹波大黒本しめじ約80g/九条ねぎ200g/生芋糸こんにゃく200g/焼とうふ250g/乾燥麩30g/黒豆玉子4個/ゆでうどん200g(1玉)/オリジナル丹波ワイン割り下300ml



九条ねぎと京の肉すき焼きセット 2人前・・・9300円(税込)

ご注文はこちら



▶ 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](mailto:shop@ja-town1.com)