

# 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

国際協同組合年  
キックオフイベント  
を開催

(経営企画部)

6-7面

第19回JAグループ  
国産農畜産物商談会開催

(営業開発部・耕種総合対策部)

配送先変更(住所・宛名)、  
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>



# 国際協同組合年キックオフイベント開催

## 国連のグテーレス事務総長もビデオメッセージ

経営企画部



国連のグテーレス事務総長のビデオメッセージ

国内からも全国のさまざまな協同組合の取り組みや意義が紹介され、最後に協同組合のさらなる認知度向上に向け取り組んでいくことで一致しました。

国連が定める2度目の国際協同組合年となった今年、このイベントは「協同組合関係者がIYC2025をどのようにとらえ、進めるか」をテーマに開かれました。

その後の実講演では、国際労働機関（ILO）が社会経済開発におけるIYC2025の意義を強調し、イランやマレーシアの協同組合中央組織の代表がそれぞれの活動を紹介するなど、各国の取り組みが報告されました。

2025年は国連が定める国際協同組合年（IYC2025）であることから、2月19日に東京の国連大学でキックオフイベントが開催されました。

要件、期待が表明されました。また、国際協同組合同盟（ICA）のグアルコ会長もビデオメッセージを寄せ、協同組合の世界的な発展とそ

の中の日本の役割の大きさに言及しました。



# 全国麦作共励会中央表彰式を開催

## 全農経営管理委員会会長賞に愛媛県の三好鹿次さん

麦類農産部

中山間地の水田地帯にある中、作業性重視の圃場選定や、播種作業と基肥施肥、除草剤散布を同時に行うことによる作業効率化を進めています。また、鶏ふん堆肥の利用によるコスト低減を意識した土づくりを行うなど、さまざまな工夫を凝らしています。



全農会長賞を受賞した三好さん(左)と金森常務

今年度は農家の部・集団の部合わせて12道県から合計68点の参加がありました。三好さんは、愛媛県西予市で水稲・麦・大豆の経営を担う専業農家です。令和6年産の10ヶ当たり収量は主力品種「チクゴイスミ」が427kg（県平均収量が291kg）、1等比率94%で高収量・高品質を実現しています。

国内産麦の発展には、実需者が求める安全性や品質向上の追求が重要です。全農は、三好さんのように栽培技術の向上に取り組む生産者を応援するとともに、産地と実需者双方と連携しながら、安心して国内産麦を生産・使用していただける環境づくりに今後取り組みます。

全農が後援する「令和6年度全国麦作共励会」の中央表彰式が2月28日、東京都内で開催されました。麦の収量・品質の高位安定化と作業効率化に取り組み愛媛県の三好鹿次さんが全農経営管理委員会会長賞（全農会長賞）に輝き、金森正幸常務理事から表彰状が授与されました。

# 全農全国高校カーリング選手権大会を開催

## 「ニッポンの食」で高校生カーラーを応援

広報・調査部



大会に出場した選手たち

全農は2月13〜16日、青森県青森市のオカでんアリーナで開催された「第20回全農全国高等学校カーリング選手権大会」に特別協賛しました。

全国から男女合わせて合計10チーム46人の高校生が青森市に集結し、全24試合の熱戦が繰り広げられました。男子は青森・岩手・長野合同、女子は北見藤高等学校（北海道）が優勝しました。

入賞各チームへは全農を代表して青森県本部笹本副本部長から、副賞として青森県産米「青天の霹靂」<sup>へきれき</sup>、「はれわたり」、「あおり倉石牛サーロインステーキ」を贈呈しました。



もぐもぐブースで商品を選ぶ様子

また、選手控室にもぐもぐブースを設置し、試合前後やハーフタイム中の栄養補給のために、「青天の霹靂」を使用したおむすびや、カットリンゴ、全農ブランド商品などの食材も提供しました。

決勝戦の様子はYouTubeで配信しています。高校生カーラーの熱戦をぜひご覧ください。

全農はこれからも「ニッポンの食」でアスリートの健康づくりやスポーツ選手の育成をサポートしていきます。

男子	女子	決勝戦の様子はこちら

# イチゴ主産県9県が合同販促

## ブランドイチゴの食べ比べケースを販売

園芸部



多くのお客さまでにぎわうルミネ北千住店

情報交換会は、国産イチゴが潤沢に出回る時期に合同で販促イベントを実施しています。今回は「もういつこ」「にっここベリー」「とちあいか」「スカイベリー」とちあおとめ「きらび香」「紅ほっぺ」「<sup>あきひめ</sup>章姫」「博多あまおう」「いちごさん」「ゆめのか」「ゆらべに」「恋みのり」の13品種のブランドイチゴを準備しました。

8日には澤光青果ルミネ北千住店（東京都足立区）

イチゴの主産地9県（宮城、茨城、栃木、静岡、愛知、福岡、佐賀、長崎、熊本）の県連・県JA・全農で構成する「いちご主産県情報交換会」（事務局・園芸部）は、2月8日と22日に、澤光青果と東京青果の協力のもと、「2025年いちご主産9県合同販促」を澤光青果3店舗で開催しました。



国産イチゴについて説明する各県担当者

情報交換会は、国産イチゴが潤沢に出回る時期に合同で販促イベントを実施しています。今回は「もういつこ」「にっここベリー」「とちあいか」「スカイベリー」とちあおとめ「きらび香」「紅ほっぺ」「<sup>あきひめ</sup>章姫」「博多あまおう」「いちごさん」「ゆめのか」「ゆらべに」「恋みのり」の13品種のブランドイチゴを準備しました。

店頭では各県の担当者がイチゴの特徴を説明し、消費者がブランドイチゴを楽しんで選ぶ様子が見られました。両日ともに商品は早々に完売するなど大変好評でした。

と同ソラマチ店（東京都墨田区）で4品種を組み合わせた「いちご食べ比べアソートケース」、22日には同大宮店（埼玉県さいたま市）で2品種を詰め合わせた「平パックアソートケース」をPR販売しました。

連載

有識者インタビュー

## 適正な価格形成を考える②

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。

(取材日：1月8日)



## プロフィール

安藤 光義 (あんどう みつよし)  
1966年生まれ。89年東京大学農学部を卒業し、94年に同大学大学院農学系研究科博士課程を修了。2007年から同研究科准教授、08年からイギリスニューカッスル農村経済研究所で客員研究員を経て、15年より現職。専門は農政学や農地制度など。食料・農業・農村政策に関わる問題について研究・調査をしている。

## JAグループの交渉力に期待

東京大学大学院農学生命科学研究科

安藤光義教授

正直ベースで  
長期の信頼構築を

——生産コストが上昇している要因を教えてください。

国際的には、ウクライナ情勢がエネルギー価格や物流コストの上昇を引き起こし、さらに円安が輸入価格を押し上げました。特に海外に依存している肥料原料の調達が困難になり、一時期、生産現場では肥料を入手できないのではないかとという危機意識が広がっていたそうです。輸入価格の上昇が生産者の経営を圧迫しています。

——農畜産物の価格転嫁が進まない状況をどう見えていますか？

国内では、所得が上がらないため物価

も上がらないという状況が長く続いています。安価な物を選ばざるを得ない状況にあり、このような意識から抜け出せず、生産コスト上昇分を販売価格に転嫁することができていません。

消費者や業界に受け入れる余地がないように思います。そこで、「ステルス値上げ」という消費者が気づきにくい形での値上げが増えているのではないのでしょうか。

しかし、売る側であるメーカーも値段を上げられません。すると、仕入れ値や製造コストを下げる方向に圧力をかけます。こうなった際に最も立場が弱いのが生産者です。価格交渉力が弱いため、厳しい状況にさらに追い込まれています。

——価格交渉で気を付けなければならぬことは何ですか。

生産者が個人で交渉するよりも、JAなどの組織を通じて集団で交渉するという意義は大きいと思います。フランスのエガリム法のように、コストから価格を形成する仕組みを参考にすることも考えられます。価格交渉力が強い量販店の圧力に押されないよう、生産者組織がまとまって対抗していくことが重要です。日本ではその役割を果たしているのがJAグループです。

ただ、国内では所得格差が大きくなっています。農畜産物の価格を上げないと農業経営の持続性が確保できない半面、農畜産物の価格が高くて困っている消費者がいます。こうした現実の中でかじを

取ることは非常に難しいでしょう。——国は適正な価格形成に向けた法整備を進めようとしています。

売り手はコストを把握した上で交渉し、買い手はコストを考慮して値上げを検討するという形を政府は目指しています。ただ、生産者は正確なコストを示す必要があり、流通業者や量販店などは手数料など手の内を明かさなければ、適切な交渉は成り立ちません。果たして皆が正直に打ち明けるかどうか疑問が残ります。

正直ベースの価格交渉を進めるには、長期的な信頼関係を築くことや、関係者の利益や損失が公平に配分されるような構造が必要です。「競争こそが公正な環境をつくる」と主張する人もいます

が、世の中のステージが変わりました。競争よりも協調、そして全体としての最適解を生み出せるかどうか重要です。

### 鍵を握るのは 生産部会の組織力

—— 今後、産地やJAはどうすべきですか。

価格交渉のためにコストを把握することはもちろんですが、コストを下げていく努力は引き続き必要です。生産部会で効率的な栽培方法などの知見や情報を共有し、技術力を高めていくことが求められます。

例えば、年に4、5作できる野菜で、部会に20人所属していれば全体で100回ほどの栽培経験をデータとして集められ、共有できます。部会内で情報を開示し、共に産地を盛り上げてい

JAGループの役割を強調する安藤教授



うという意識が重要です。各部会や産地にはリーダー的存在がいるでしょう。周りを巻き込み、リードしていつてくれることに期待したいです。

産地として市場から求められることの一つに生産量があります。産地には零細農家から大規模生産者まで多様な生産者がいます。大規模経営で生産量を一人で賄えるという生産者もいるでしょうが、気候変動などのリスクがある中で生産者が皆で協力し合うことは大きな意味があります。それをまとめることもJAの役割の一つです。

—— 消費者の理解を得るにはどうしたらよいですか。

生産現場をよく見てもらうことだと思います。農畜産物がどのように作られ、どのように食卓まで届いているのかについて見たり経験してもらったりして理解を得ることが重要です。作ることの大変さ、販売することの大変さを食農教育などで伝え、価格について考える機会を作ることが大切ではないでしょうか。

消費者以外にも、流通業者や量販店関係者にも生産現場を見てもらいたいと思います。現場の苦労や現状を知ることによって、自分の利害を超えて物事を考えることができます。

生産者、流通業者、量販店、消費者の知恵を集めて、すくみ合うのではなく協力ゲームのような感覚で力を合わせてい

けるように変えられるかどうかだと思います。業界のプレーヤー同士が正直さや

誠実さを保つことは、長期的に取引の安定を生むことにつながります。

### 適正な価格形成に関する県本部の 取り組みをピックアップ!

#### 秋田県本部

盛りあげよう! 秋田の農業!

「eat AKITAプロジェクト」が始動  
「eat AKITAプロジェクト」が秋田の農業への  
「eat AKITAプロジェクト」が秋田の農業への

安定生産へ、必要コストに見合った  
販売価格への理解醸成を図る

秋田県本部とJAグループ秋田は、組合員・生産者の営農を支え、生産された農畜産物を消費者の食卓に届けることを担う団体として、生産者と消費者の双方が「秋田の食」を接点につながり支え合い続けられるように「eat AKITAプロジェクト」その「ひとくち」が秋田の農業へのエールになる」を開始しました。

2月から秋田県内のプロスポーツチームの選手を起用したテレビCMの放映や県内各所でのポスター掲示、イベント開催などを通じてプロジェクトの浸透を図ります。



茶わんの周りに秋田県を代表する農畜産物のイラストを配置したプロジェクトロゴマーク



1月末の記者発表会に参加した(右から)秋田県本部の小松忠彦運営委員会会長と椎川浩県本部長

eat AKITA  
プロジェクト

特設ページは  
こちら





# 日本全国美味の旅 ～JAグループが贈る特別な逸品～

## 第19回 JA グループ国産農畜産物商談会開催



JA Zenroh Weekly

特集

「食と農の課題 未来を考える」企画展では、国産農畜産物の価格転嫁・適正価格の実現に必要な消費者の理解醸成をテーマにしたポスターを展示。さらにさまざまな課題を抱える農畜産物の中から生乳（脱脂粉乳）、こんにゃく、黒糖の現状を伝えるポスターの掲示も行い、来場者に国産農畜産物の適正価格について訴求しました。

会場4階に展開したイチオシ商品コーナーでは、地域別に商品が陳列されました。各出展者が一番提案したい商品の魅力やお薦めの食べ方を伝えるPOPとともに、各商品をバイヤーにPRしました。

## 全国各地のJAグループの 商品が大集結 食のマッチング商談会

全農はJAグループ国産農畜産物商談会を1月30、31日の2日間、東京都立産業貿易センター浜松町館で開催しました。商談会は国産農畜産物とその加工品の販売チャネル拡大を目的に全農が主催しました。前年を上回る1836人の商談者に対して、出展者が「イチオシ」の商品をPRしました。

【営業開発部・耕種総合対策部】

商談会には、82団体102小間の出展があり、400を超える商品が展示されました。対話によって商品のストーリーを伝えるとともに、会場内で調理した試食サンプルも提供することで、バイヤーの五感に訴えかけました。

特設会場で実施した予約制個別商談会では成約率向上に向けて、事前に出展者とバイヤーのマッチングを行い84件の商談が行われました。

また、初めての取り組みとして、企画展「食と農の課題 未来を考える」を開催しました。国産農畜産物の価格転嫁・適正価格の実現に必要な消費者理解醸成をポスターや映像で訴えかけたほか、農業現場の労働力不足の実態とその支援について紹介。さらに生乳（脱脂粉乳）、こんにゃく、黒糖といった

## 豪華講師陣による特別セミナー実施

### 「産地と、コンビニ、ファミリーマート」

(株)ファミリーマート 執行役員  
製造基盤・品質管理本部長 兼 商品本部長補佐  
富樫 信人 氏



地域の活性化と未来を創るために、コンビニエンスストア事業の基盤強化、独自性のあるSDGs推進、商品政策、JAとの社会的課題への切り口で取り組みを説明いただきました。産地や生産者と課題を共有し、継続して実施する「産地応援企画」の事例として、群馬県産こんにゃく芋の情報発信、商品開発の取り組みについて紹介いただきました。



### 「JA全農 × フルーチェ 『ニッポンエール』との取り組み」

ハウス食品(株) 食品事業本部 食品事業一部長  
石川 哲也 氏



2026年に発売50年を迎えるフルーチェのブランド価値向上に向けて、ニッポンエールとコラボした取り組みを説明いただきました。中でも、2025年1月13日に発売した「ご当地だものフルーチェ」の話題では、エシカル消費の価値として捉えられる「ご当地」「産地応援」を「みえるカタチ」にした商品開発について紹介いただきました。



### 「部門の枠を超えた『シン・デリカプロジェクト』について」

(株)東急ストア 執行役員 営業本部 商品統括室長  
川西 秀樹 氏



東急ストアの独自価値を高めるため、部門の枠を超えた商品開発や売場展開連携等をすすめている「シン・デリカプロジェクト」について説明いただきました。現状のプロジェクト集大成として、三軒茶屋店改装で具現化した「鮮度・品質の追求」「顧客志向に合わせた売場再編」の取り組みを紹介いただきました。



### 「食と農の課題と未来絵図」

全国農業協同組合連合会 チーフオフィサー  
戸井 和久 氏



食と農を取り巻く環境の変化を解説し、課題の本質として「食料・資材の海外依存」「労働力の海外依存」「ロングサプライチェーンのリスク」の3点を提起。課題への対応としてJA域・圏域を越えた共同輸送の展開と中間物流事業、業務用野菜のコールドチェーン構築やこれからの真のプロダクトアウトの考え方による商品開発について事例を交えながら紹介しました。



PRDJブースでは出展者をゲストに招いたトークディスカッションを実施。それぞれが一番推したい商品の魅力をMCとの対話を通じて、会場中に発信しました。



地域産品発見コーナーでは、注目されるカテゴリである冷凍食品、冷凍野菜、アイスにフォーカス。全国各地の冷凍商品を集合陳列によって、売り場提案しました。



営業開発部ではニッポンエール商品やニッポンエールプロジェクト協議会の取り組み紹介に加え、アイテム数を増やしている農協シリーズ商品を紹介。惣菜商品ではほめられかぼちゃや米粉をはじめとしたこだわりの国産素材を使った商品提案を実施。全農グループ会社とも連携したブース展開で、イチオシ商品をPRしました。



出展した7団体の「TACの店」では、担い手生産者が生産した農畜産物や加工品の魅力を積極的にPRしました。



農畜産物別の生産と消費に関する課題についてもポスターなどの掲示を通じて来場者に訴えました。

出展者へのアンケートでは、成約見込みの商談があったとの声が多く、「来場者数は他の商談会と比べ多くはないが、興味を持っていただいた方と密に話ができただ点は魅力」「顧客からのダイレクトな意見を聞いた点が良かった」などの声も聞かれました。バイヤーからは「産地の方とじかに有意義な情報交換ができた」「これまででも出展していた商品の取り組みに進展があり商談に至った」など、前向きな声がありました。

全農が主催する国産農畜産物商談会は今回で終了となります。これまで出展いただいた関係者の方々と来場者の皆さまに感謝申し上げます。

# 5月5日にJA全農チビリンピック

## 家族で楽しめるイベントが盛りだくさん

全農が特別協賛する「JA全農チビリンピック2025」(主催:日刊スポーツ新聞社)が、「こどもの日」の5月5日(月)、横浜市にある日産スタジアムなどで今年も開催されます。【広報・調査部】

恒例の親子マラソンやミニマラソンなど、家族で楽しめる競技やイベントが盛りだくさんです。「トラック競技(親子マラソン・500m走・1000m走・ミニマラソン)」への参加を募集しています。

今年もゲストとして、全農所属の石川佳純さんや、アテネ・北京・ロンドン五輪のレスリングで3連覇を達成した吉田沙保里さんから、豪華なゲストをお招きする予定です。

また、会場で併催する「全農お楽しみ広場」では、各種ゲストも参加する催しや、全農ならではのブースを予定していますので、この機会にぜひ家族でご参加ください。



親子マラソン(昨年度) 50m/100m走(昨年度)

各競技への申し込みは、公式サイトより行ってください。

申し込み

その他

開催日: 5月5日(月)  
会場: 横浜国際総合競技場(日産スタジアム)ほか  
お問い合わせ: JA全農チビリンピック2025事務局 (03-6262-2869)

JA全農チビリンピック公式サイト

# 「神奈川県産ペピーノグミ」を新発売

## ニッポンエール商品、JAあつぎが原料供給

全農と全国農協食品株式会社は「ニッポンエールグミ」の新商品として、ニッポンエール「神奈川県産ペピーノグミ」を開発しました。全国農協食品から、JAあつぎの直売所などで3月31日に発売します。【営業開発部・全国農協食品】

ニッポンエール「神奈川県産ペピーノグミ」は、JAあつぎが供給した神奈川県産「ペピーノ」を搾汁し、グミの原料として使用しています。「ペピーノ」は、黄色や紫色のしぼ模様<sup>だえん</sup>が特長で、甘みのある果肉の野菜。生食はもちろん、ジャムやデザート、ドライフルーツなど多目的に利用されます。

東京農業大学の厚木キャンパスが率先して指揮し、厚木市とJAあつぎ、厚木商工会議所や地元企業などで「ペピーノ」を厚木市のブランド品として構築する取り組みが進められています。



新商品「神奈川県産ペピーノグミ」

JA全農の産地直送通販サイト

JAタウン ショップ紹介

## 全国おいしいお米発見

農協シリーズの「発芽玄米ごはん」は、宮城県産ブランド米「だて正夢」を使用し、自社で発芽処理を行うことで、栄養価や甘み、うまみを引き出したパックご飯です。

大釜をガス火で炊き上げることで、ふっくらとしたつややかな炊きあがりを実現しました。また、プロペラ状の特殊な機械でご飯を混ぜる「シャリ切り製法」により、しゃもじで混ぜたようなふんわりとした食感に仕上がっています。

電子レンジで2分加熱するだけで手軽に発芽玄米を楽しむことができ、普段の食卓はもちろん、非常時の備蓄用にもお勧めです。



パックご飯 農協ごはん  
発芽玄米ごはん  
(宮城だて正夢)  
150g×12パック

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](mailto:shop@ja-town1.com)