

JA全農ウィークリー

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

3面

豚ぶんを使った
有機100%肥料を開発

(岐阜県本部)

6-7面

有識者インタビュー
帯広畜産大学
河野洋一准教授に聞く

(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/>



配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://forms.office.com/r/yUWVHyVVtK>

全農 ZEN-NOH

食と農を未来へつなぐ。



令和7年度入会式 279人思いを新たに

石川佳純さんがサプライズ登場、門出をお祝い

総務人事部



新入職員と石川佳純さんの記念撮影

全農は4月1日、令和7年度新規採用職員の入会式をTOC有明(東京都江東区)で開催し、折原敬一経営管理委員会会長から新規採用職員一人一人に辞令書を手渡しました。

今年度は新規採用職員279人が一堂に会し、入会式を行いました。折原会長

は「われわれの仕事は、組合員の営農と暮らし、日本の食と農を支え、地域、社会に貢献する大変やりがいのある仕事。時に失敗することもあるが、成功体験を積み重ねて生産者・農業に貢献できる人材に育ってもらいたい」と祝辞を贈りました。

続いて、新入職員を代表して八反田智花さん(長崎県本部)と花田龍星さん(本所)が「全農職員として日本の農業と食の未来を担っているという自覚を常に持ち、誠心誠意業務に努めていきます」と決意表明しました。

また、全農所属の石川佳純さんがサプライズ登場。石川さんは「一人の努力で達成できることは限られますが、チーム全員で力を合わせることで大きな壁を乗り越えていってください」と激励しました。



広島県産野菜の新たな食べ方提案

三菱食品、エスピー食品、キッコーマン食品とレシピ開発

広島県本部



開発したレシピを持ち笑顔を見せる生産者

広島県本部は三菱食品㈱、エスピー食品㈱、キッコーマン食品㈱の3社と連携し、県産野菜を使った新たなレシピを開発しました。2月5日には広島県の湯崎英彦知事を訪問し、取り組み内容の説明や開発したレシピの試食を行いました。

開発したのは広島県産のワケギ、白ネギ、チンゲンサイを使用した「おでんの素で簡単 チンゲン菜としめじの炒め物」や「わけぎと豚ひき肉のサラダ」「オイスターソースで、ネギ焼き鳥」など全5品です。

県産野菜のおいしさを最大限に引き出すために試作

を重ね、生産者への試食会も開くなど、関係者と協力して開発した自慢のレシピです。JA尾道市わけぎ部会の星丘徹部会長は「ワケギは認知度が低いため、今回のレシピを通じて多くの方に食べてもらいたい」と笑顔で話しました。

開発したレシピは、県内



おでんの素で簡単チンゲン菜としめじの炒め物



わけぎと豚ひき肉のサラダ



オイスターソースで、ネギ焼き鳥

量販店のフレスタやファミの店内広告(POP)などでもPRしました。レシピはエスピー食品やキッコーマン食品のホームページからも見ることができます。



岡山で「ハウスみかん(かんきつ)防除研究会」

生産現場の課題解決に向けて試験・普及事例を報告

耕種資材部



ハウスみかん(かんきつ)の防除に係る基調講演

ハウスみかん・かんきつ栽培におけるハダニ類の防除は有効な化学農薬が限られており、化学農薬に依存しない天敵農薬を柱とした防除体系の研究が進んでいます。さらに、近年では「みどりの食料システム戦略」に応じた栽培・防除体系の関心が高まっています。

防除研究会では、天敵農薬「バンカーシート」を中心とした防除・栽培に関する試験研究、産地での取り組み

全農は2月27日、岡山県で「ハウスみかん(かんきつ)防除研究会」を開催しました。ハウスみかん・かんきつ栽培における防除試験や普及事例を通じて、生産現場の課題解決に役立つ提案を行いました。



天敵カブリダニパック製剤と保護装置「バンカーシート」

事例などの報告を行い、生産者の課題解決に向けた提案を行っています。当日は、JA・試験研究機関・農薬メーカーなど約40人が参加し、天敵を導入した際の効果やコスト、化学農薬の散布影響などに関する活発な意見交換が行われました。

全農は今後も「バンカーシート」と化学農薬を組み合わせた体系防除プログラムの構築に取り組んでいきます。

生産者の課題解決に向けた提案を行っています。当日は、

JA・試験研究機関・農薬

メーカーなど約40人が参加

し、天敵を導入した際の効

果やコスト、化学農薬の散

布影響などに関する活発な

意見交換が行われました。

全農は今後も「バンカー

シート」と化学農薬を組み

合わせた体系防除プログラ

ムの構築に取り組んでいき

ます。



豚ぷんを使った有機100%肥料を開発

JAぎふ・片倉コープアグリと国内肥料資源を活用

岐阜県本部



写真(左から)片倉コープアグリの中野支店長、JAぎふの渡邊智和常務、岐阜県本部の林政和副本部長

環境調和型農業に取り組みJAぎふから、地域の肥料資源を活用した有機100%肥料の開発依頼を受け、共同開発しました。

「エコベジP721」は、同JA管内の豚ぷんを30%使用し、フェザーミール(畜産副産物)や菜種かす・米ぬかなどを加えて、窒素7%、リン酸2%、カリウム1%になるよう調製し、施肥しやすいペレット形状に加工しています。豚ぷんを含む有機100%原料であるこ

岐阜県本部は、JAぎふと肥料メーカーの片倉コープアグリ(株)と共同で、養豚農家の豚ぷんを30%使った有機質ペレット肥料「エコベジP721」を新たに商品化しました。



豚ぷんを30%使用した有機質ペレット肥料「エコベジP721」

とから、肥料効果に加えて土壌微生物の活性化や保水性の向上など、土壌改善効果も期待できます。

輸入原料の価格が高騰する中で、地域資源の循環による環境調和型農業の実践と輸入原料に頼らない安定した肥料供給には期待が高まっています。

3月4日に行った発表会で、林政和副本部長は「今後も国内肥料資源のさらなる活用に積極的に取り組んでいきたい」と意欲を語りました。



農業散布作業をロボットが行うことで作業負担を軽減

農作業の機械化、自動化で 農業の価値を未来につなぐ

(株)レグミン代表取締役
成勢卓裕さん

なるせ たかひろ

アグベンチャーラボ主催「JA アクセラレーター第6期」に採択された(株)レグミンは埼玉県深谷市に本社を構え、農業現場で役立つ機械化・自動化技術を提供するスタートアップです。代表取締役の成勢卓裕さんに話を聞きました。【広報・調査部】

※JA アクセラレーターとは、JAグループの持つ幅広いネットワークとリソースを用いてスタートアップの事業成長を支援するプログラム

レグミンの事業と
その特徴について
教えてください。

レグミンは、農業の機械化、自動化を通じて、農作業の効率化と生産性の向上を目指す会社です。現在、大きく三つの事業を展開しています。

一つ目は「自律走行ロボットの開発」です。

現在はネギを中心に、キャ

二つ目は「圃場カメラの開発」です。

依頼を受け、農業散布などの作業をロボットが代行します。埼玉県深谷市のように畑が比較的小さく分かれている地域では、一つの農家が100枚、200枚の畑を管理しなければならぬこともあります。広範囲の畑を効率的に監視するのは非常に大変なことから、既存の市販フィールドカメラよりも機能を絞り、コストを抑えた監視カメラを開発しました。

生産者の方が効率よく畑の状況を管理できるようにするだけでなく、圃場の様子を記録・確認できるため栽培指導にも活用されて

Legmin



レグミン代表取締役の成勢卓裕さん



コストカットを実現した圃場カメラ

います。

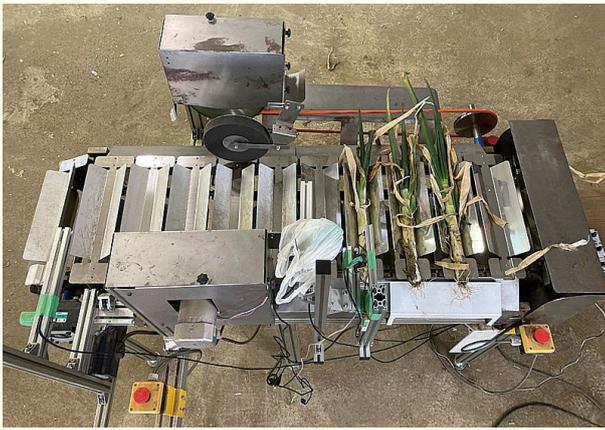
そして三つ目が「ポストハーベスト（収穫後の作業）の自動化」です。

ブロッコリーを一口サイズにカットする機械や、深谷市の特産であるネギの皮むきを自動化する機械を開発してい

ます。現在、収穫後の加工工程には多くの人手がかかっており、労力負担が大きいことが課題です。こうした工程の自動化を進めることで、農作業の省力化や効率化に貢献したいと考えています。

事業を立ち上げられたきっかけを教えてください。

前職では海外出張が多く、海外の農畜産物を見るたびに、日本のスーパーに並ぶ野菜の新鮮さや品質の高さに感銘を受けていました。そんな中、農業の人手不足深刻化



ネギの根切り作業を自動で行う機械

が叫ばれるようになり、日本農業の未来について考えるようになりました。

特に印象的だったのは、オランダを訪れた際のことです。飛行機から広大なガラスハウスがずらりと並んでいるのを見つけ、調べてみると、オランダは九州ほどの面積しかないにもかかわらず、食料自給率が非常に高く、農産物の輸出も盛んでした。

「人手不足の中でも日本農業の特徴である『食の多様性』を守る方法はないか?」と思ったのが、この事業を始めるきっかけでした。

事業を展開するなかで感じる日本農業の課題とそれに対するレグミンのアプローチを教えてください。

日本農業の課題である人手不足・生産者の高齢化が進む中で、持続可能な農業を実現するためには、機械化・自動化を進めることが不可欠だと考えています。

ただ、農業の機械化といっても、一律に進められるわけ

けではありません。作業工程は作物ごとに異なり、求められる機械の性能や品質もさまざまです。例えば、ネギの皮むきとブロッコリーのカットでは、機械化の方法がまったく異なります。そうした多様なニーズに対応するために、レグミンでは農業散布やネギの自動処理といった具体的な課題から機械化を進めています。

J/Aアクセラレーター の期間行ったこととその成果を 教えてください。

期間中は、特にネギの皮むきロボットの開発に注力しました。

ネギの根元部分を自動で裁断するロボットの開発過程では、画像解析技術を活用しています。これまで、私たちが活動する深谷市のネギに関する教師データ(機械学習に利用する正解データ)は十分にあつたのですが、他の地域のデータは不足していました。

そこで、全農の協力を得て、

さまざまな産地のネギを取り寄せ、教師データの収集を行いました。これにより、全国各地の異なる品種のネギにも対応できる技術を開発するベースを構築することができました。

また期間中に、全国のJ/Aや生産者をつながることもできました。深谷市では、ネギの皮むき作業は個人の農家が行うのが一般的ですが、他地域では出荷の方式や工程が異なります。そうした地域ごとの違いをJ/Aグループの協力を得て調査したことで、今後の機械化の方向性を明確にすることができました。

この期間を通じて、全国のJ/Aや生産者の方々から関心を持っていただき、今後の事業展開の可能性が広がったと感じており、現在は全農群馬県本部とも試験栽培の取り組みを行っています。

今後の展望を 教えてください。

現在も取り組んでいる農業散布の自動化について、深

谷市内での普及を進めていきます。ネギの皮むきロボットも、引き続き研究開発を進め、全国の産地で活用できる形を目指します。

さらに今後は、J/Aグループと協力し、農業散布やポストハーベストの機械化を全国に展開しながら、各地域のJ/Aや生産者のニーズに応じた機械化の提案と中山間地域などを含む、より多くの農業現場で活用できる技術を提供していきたいと考えています。

日本の農業の価値を未来につなぐため、レグミンの事業である農作業の機械化・自動化を通じた支援を全国で進めていきます。

レグミンのHPはこちら



レグミンのロボット
紹介動画はこちら



変化する農業経営体と 求められる能力

帯広畜産大学畜産学部 河野 洋一 准教授に聞く

持続可能な農業を実現するため農家から農業経営体へ変化が求められる昨今、多様な農業経営体において必要とされる能力とはなんなのか――。帯広畜産大学畜産学部畜産科学課程 農業経済学ユニットの河野洋一准教授に聞きました。

【広報・調査部】



プロフィール

河野 洋一（かわの よういち）

北海道函館市出身。大学では醸造学、大学院では中小企業論、経営者能力論をベースとした研究に取り組み、合間に新潟県で有機農業、福島県で放射線量測定など、多様な分野で活動。現在は、経営者能力研究を中心に、経営者に不可欠な能力の解明と経営者能力獲得方法の開発に向けた研究を行う。

Q 日本農業における農業経営体と経営者の変化とそれぞれに求められる能力について教えてください。

A わが国の農政における法人化の推進や世界的な経済・社会情勢の変化による影響から、これまでと同じような農業経営を展開することは難しい環境になってきています。そのため、「農家」から「農業経営体」への転換と効率的な組織整備をすることが重要であり、それに伴う経営者能力の獲得も日本農業において重要な課題であると考えています。

そこで、農業経営体では長期・中

期・短期の経営目標の設定を前提に、仕事を一人でやるのではなく、役割分担を明確にした組織（家族経営でも）を構築することが重要になってきています。さらに、役割分担をしたうえで、仕事の適切な責任感を付与するために分担した業務に係る目標設定や意思決定などを担当者に一任することも、その後の担当者の育成ひいては農業経営体全体の発展に関わる重要なステップです。

これらを踏まえた上で、最終的な責任を経営者がとることや、成果に応じた適切な報酬・福利厚生を実施することから従業員の業務に対するモチベーション

向上につながります。

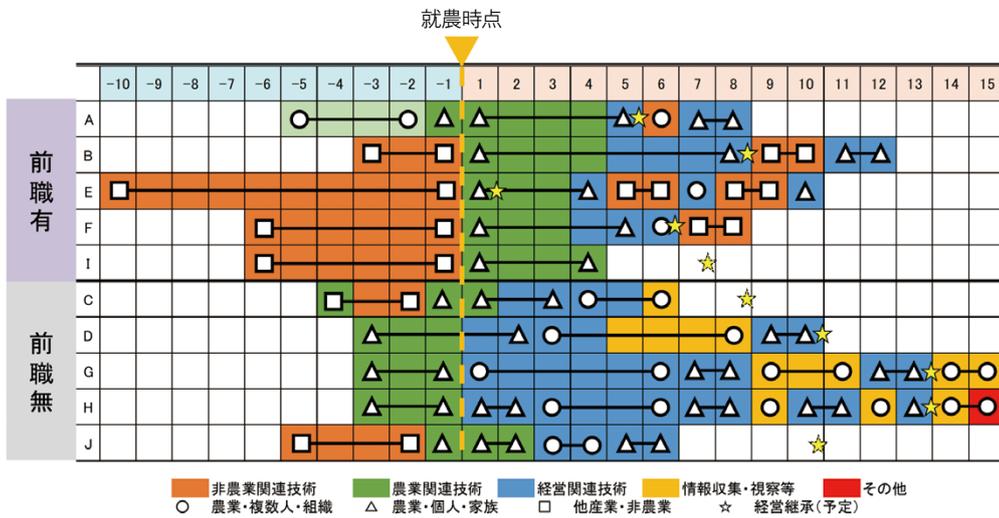
これらは、全ての産業において重要な経営者能力ですが、これからの農業経営では企業的な経営行動を意識することが重要であるため、農業分野においては特に不可欠な能力であると言えます。

Q 農家から農業経営体へと変化が進む中で、農業経営体で働く従業員のキャリア志向とその実現に向けて従業員自身に求められることとはどのようなことでしょうか。

A 直近の研究成果からは、独立就農、

継続雇用、他産業への転職が主なキャリアの志向性として確認されました。他産業から農業への転職も増えてきており、ほかにも農業法人から農業法人への転職、第三者継承での就農、所属法人の子会社として就農等、農業経営体が多様化するよう従業員も多様なキャリア形成を行っている事例が見受けられます。

そこで、従業員については主体性をもつことが特に重要であると考えます。ここでの主体性とは、組織内でどういう立ち位置を目指すのか、将来独立を考えているのであれば、どのような知識・技術を習得するべきなのか、といったように、自



分のキャリアプランを明確にしたうえで、現状関わっている業務に主体的に関与するということ。左図に示したものは、農業の後継者の前職の有無など、キャリアパスの多様性によって、就農後の経験・学習のプロセ

スが異なることを示したものです。事例的に調査したのですが、前職の有無に対応する形で、就農後の活動が異なる状況にあることがわかってきます。この結果は後継者の状況を把握したものです。従業員にも同様のことが言えると思います。

Q 従業員の育成・能力開発に向けた取り組みと今後の課題について教えてください。

A 基本的にはOJT（職場内訓練）で農作業面のフォローをしつつ、経営面については地域内外で実施される農業研修やセミナーなどを活用している事例が多く見受けられます。さらに過去の研究成果から、これらの人材育成は従業員がもつキャリアの志向性に応じた人材育成施策を展開することが効果的・効果的であることが確認されています。特に、経営体内での継続雇用を希望する従業員に対しては、将来的に幹部従業員や役員らの業務に関わるような人材育成施策、具体的には意思決定のトレーニングや財務諸表を読み・分析し、経営へ反映させるための計数感覚や分析能力の醸成、部下とのコミュニケーションを円滑に行うための管理能力などを付与する必要があると考えます。

Q 従業員の定着率向上に向けてはどのような取り組みが効果的と考えられますか。

A 農業経営体とその経営者の多様化があるということは、従業員についても多様化が進んでいるということです。加えて、農業法人が増加し、多様な人材が一般企業と同様の採用プロセスで農業へ参入してくるケースが今後もさらに増えてくるのが予測されます。そこで、これまでのOJTのみでは従業員がモチベーションを感じながら、継続勤務し続けられる環境を生み出すことは難しく、これを解決するためには、一般企業と同程度の人材育成施策を、単一の組織のみではなく地域農業の多様な人材とともに、作り上げていくことが重要であると考えます。

Q 多様化する農業経営体に対して、全農・JAグループに求められる取り組みとはなんでしょう。

A 各団体ではなく、地域農業の関係者全体でチームを作つて、対応する必要があります。例えば、現在の経営者世代から、若手の後継者世代に経営継承した際に、これまでとは全く異なる経営者の特性による農業経営が開かれることが想定されます。経営者

の特性に合わせて「経営（持続性の確保）とはなにか」を適切に理解し、段階的かつ適切なサポートをする必要があります。

親子での継承が当たり前であった時代から、第三者継承などの多様な後継者確保が確認される現代においては、次世代の農業の担い手の属性（性格やライフスタイル）に適した経営者能力の育成が重要です。

これらについて、全農・JAグループが有する多様な知見やデータを複合的に分析・活用した多様な人材育成施策（研修会の開催や日々の経営指導など）の実現を期待しています。



酪農家の意思決定に係る調査の様子



国産豚ご当地味噌漬けシリーズが10周年

「藤沢・鎌倉名物豚バラ丼の味」^{みそ}加えて全14種に

JA全農ミートフーズ(株)の簡単・便利で人気の「国産豚ご当地味噌漬け・たれ漬けシリーズ」は、発売から10周年を迎えました。10周年を記念して新たに「藤沢・鎌倉名物豚バラ丼の味」を発売しました。【JA全農ミートフーズ(株)】

全国の量販店、生協で販売されている「国産豚ご当地味噌漬け・たれ漬けシリーズ」は、4月で10周年となりました。10周年を記念して、周年ロゴ入りの限定ラベルをつけて販売しています。さらに2月から新たに「藤沢・鎌倉名物豚バラ丼の味」を発売し、全14種のラインアップとなりました。

原料には国産豚肉を使用し、袋から取り出して焼くだけで食べられる手軽さが特長の商品です。JA全農ミートフーズは、次の10年も日々の食卓に笑顔をお届けられるよう取り組みます。

10周年ロゴ入り限定ラベルの商品は2、3月ごろより順次出荷しています。



新たに発売した「藤沢・鎌倉名物豚バラ丼の味」

商品ページはこちら



農協シリーズにモナカアイス登場

北海道ミルク、京都宇治抹茶の2商品を発売

全農と協同乳業(株)は、全農グループが展開する「農協シリーズ」の新商品として、「農協ミルクモナカ 北海道ミルク」「農協ミルクモナカ 京都宇治抹茶」を3月24日から全国の量販店で発売しています。【酪農部・営業開発部】

「農協ミルクモナカ 北海道ミルク」と「農協ミルクモナカ 京都宇治抹茶」の2商品は、国産素材を使用し、香料は添加しないことで素材のおいしさをそのまま楽しめるモナカアイスです。もち米粉を使用したモナカ皮は、口に入れると香ばしい風味が広がり、アイスのまろやかなミルク感をより引き立てます。

北海道ミルクは、北海道産のミルクと生クリームを使用し、やさしい味わいに仕上げました。京都宇治抹茶は、京都府産宇治抹茶「抹茶®(まっこい)」を使用し、ミルクのコクと抹茶のほろ苦さが楽しめる、うまみのあるまろやかな味わいに仕上げました。



農協ミルクモナカ 北海道ミルク



農協ミルクモナカ 京都宇治抹茶

JA全農の産地直送通販サイト



JAタウン ショップ紹介



もぐもぐながさき

JA島原雲仙管内で生産される、毎年人気のスイートコーンです。長崎県南東部の島原半島一帯で生産されるスイートコーンを、気温の低い早朝に収穫した後すぐに箱詰めし、低温輸送で新鮮なままお届けします。

品種は、粒の色が黄金のように輝く「ゴールドラッシュ」。丸ごとかじりつけば、甘くみずみずしいおいしさが口いっぱいに広がります。

スイートコーンは、収穫後も呼吸を続けるため、時間の経過とともに甘さと鮮度が失われていきます。甘さと鮮度の低下を抑えるには、加熱してから冷蔵庫で保存するのがおすすめです。

皮をむいてラップに包めば、電子レンジでも手軽に調理できます。新鮮でジューシーなスイートコーンを、ご家庭でお楽しみいただけます。



JA島原雲仙 スイートコーン(ゴールドラッシュ)
※出荷時期によって販売価格が異なります

ご注文はこちら



▶ JAタウンはこちら <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はこちら



私たち全農グループは、生産者と消費者を 安心して結ぶ懸け橋になります。