

# 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

「JA全農京都山城  
農機整備センター」  
が竣工

(京都府本部)

2面

「JA全農みえ  
茶センター」が竣工

(三重県本部)

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。

News!

## 「JA全農京都山城農機整備センター」が竣工

大型機械に対応、農機事業の維持・拡大に期待

京都府本部



竣工式でのテープカット

同施設は、以前より集落の組織化や法人化などで導入が進んできた大型機械への対応が課題となっていました。今回、最大で約4区画の整備場を12区画備え、大型機械に対応できる体制を確立しました。また、整備前・整備後の機械を格納する格納庫1棟、油庫1棟を備えています。

京都府本部は、「JA全農京都山城農機整備センター」を京都府城陽市寺田に移設・新築し、3月27日に竣工式を行いました。



完成した「山城農機整備センター」

竣工式には、宅間敏廣府本部長、JA京都やましろの十川洋美組合長をはじめ、全農・JA役員や関係者17人が出席し、完成を祝いました。宅間府本部長は「組合員のニーズに応えられる設備が整った。組合員の皆さまの期待に応え、今後、農機事業の維持・拡大につなげていきたい」とあいさつしました。

News!

## 「JA全農みえ茶センター」が竣工

千年の産地 ブランド「伊勢茶」の安定供給めざす

三重県本部



「JA全農みえ茶センター」で行った竣工式

新施設は、県北部の同市に新たに土地を取得して建設。これまで事業拠点としてきた県北部と南部の茶センターを再編しました。碾茶などの荒茶を保管できる冷蔵スペースの確保や耐震性の問題解消、拠点集約による運営効率化を目指します。

三重県本部は3月27日、鈴鹿市内に完成した「JA全農みえ茶センター」の竣工式と開所式を行いました。新たな茶事業施設は4月14日から稼働。生産量全国第3位、千年の歴史を誇る産地として、ブランド「伊勢茶」の生産基盤の維持・拡大を図ります。



冷蔵庫・荷捌所外観

施設内には、荒茶や仕上げ茶を集荷・保管する冷蔵庫と荷捌所を備えます。冷蔵庫の収容能力は2400トで既存施設の約1・5倍となります。

式典には、県内の生産者や茶商、取引先、JA、県、全農、施工業者などの関係者約50人が出席し、施設の完成を祝いました。北原祐哉県本部長はあいさつで、「新たな茶センターの機能で伊勢茶の安定供給をめざす。生産者、JA、取引先、関係者が連携し、伊勢茶の生産基盤の維持・拡大と茶販売事業の拡大を実現していきたい」と意気込みを話しました。



# 炊飯工場に太陽光発電設備を設置

## 全農グループで県内初 PPA契約の再生可能エネルギー利用

宮城県本部



炊飯工場に設置された太陽光パネル

全農エネルギー(株)が(株)パールライス宮城の炊飯施設に太陽光発電設備(太陽光パネル279枚)を設置し、自家消費型PPA契約を締結しました。PPA契約による再生可能エネルギーの導入は全農グループとして県内初の事例となり、2025年5月からPPAサービス

の運用を開始しました。

これにより、同施設の年間使用量の約13%が再生可能エネルギーで補われ、事業全体で年間約58トンの二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)削減につなが

宮城県本部と(株)パールライス宮城は持続可能な開発目標(SDGs)として、クリーンな発電方法のオンサイトPPA事業※に取り組み、仙台市の炊飯施設に自家消費型太陽光発電設備を設置(3月完工)しました。



(株)パールライス宮城の中鉢充代表取締役社長(中央)と都築祐一宮城県本部長(右)

る見込みです。また、太陽光パネルの遮熱効果によって同施設の温度低減や、工場内で夏場に発生する結露対策にも期待しています。

今後再生可能エネルギーを活用し、環境や社会に貢献した生産体制の構築に取り組んでいきます。

※PPA Power Purchase Agreement

の略。発電設備を購入(またはリース)するのではなく、第三者が保有し電力需要家に売電する電力供給契約。



# 「3-Rエシカル特栽培米あきろまん」販売開始

## 温室効果ガス20%以上削減 見える化ラベル3つ星取得

広島県本部



「3-Rエシカル特別栽培米あきろまん」PR包装



販売当日の店舗売り場の様子(とれたて元気市となりの農家店)

広島県本部は4月1日、耕畜連携・資源循環ブランド「3-R(さん・あーる)」の新商品として「3-Rエシカル特別栽培米あきろまん」とれたて元気市広島店、となりの農家店、楽々園店の3店舗で販売を開始しました。

3-Rブランドの「エシカル(ETHICAL)」は、特別栽培農産物の基準を満たし、3-Rブランドの基本要件である「広島県内で生産された畜産堆肥を施用」した資源循環型農業で生産された

果ガス削減効果見える化」の取り組みの中で、温室効果が削減効果として削減率20%以上が認められ、3つ星を取得しました。

また、「3-Rエシカル特別栽培米あきろまん」は、農林水産省が進める「温室効果ガス削減効果見える化」

れ、化学肥料や農薬の使用量を抑えた環境にやさしい商品です。

販売開始にあたり、とれたて元気市の3店舗で特設コーナーを設置。試食販売会を開催し、商品を実際に食べてもらうことで、特徴やおいしさなど商品の魅力を発信しました。

News!



## 県内小学生へ食農教育補助教材を寄贈

副読本「やまがた米ものがたり～米づくりの1年～」

山形県本部



吉村山形県知事(左)に副読本の説明をする折原会長(中)

山形県本部では、「食」ならびに「ごはん」にさらなる興味を持ってもらい、稲の栽培や田んぼの役割などの理解促進を目的に、小学校高学年を対象とした「やまがた米ものがたり～米づくりの1年～」を作成しています。

お米ができるまでの過程を、時期別・体系的に解説しており、普段食べているお米がどのような作業を経て食卓まで届けられているのか、一

山形県本部は3月26日、小学生向けの食農教育補助教材として、社会科教育用副読本を山形県に寄贈しました。折原敬一経営管理委員会会長、長谷川直秀山形県本部長、農林中央金庫山形支店の笠原康弘支店長が山形県庁を訪問し、折原会長が吉村美栄子山形県知事に目録を手渡しました。



お米ができるまでの過程を解説した副読本「やまがた米ものがたり」。時期別の作業を解説

連の流れを分かりやすく解説し、稲作全体の理解を深めることができる内容です。今年度は8943部を寄贈し、4月に山形県内の各小学校に配布されました。

折原会長は「地産地消・国産国産など、食の重要性を含めて学んでいただきたい。今後も農業理解促進に向けた発信を続けていく」と話しました。

News!



## 富山県産牛乳を使い体験ミルク教室

身近な食材で簡単に作れるレシピ3種類を紹介

富山県本部



材料を混ぜてアレンジレシピに挑戦!

教室では、富山県本部職員が、牛乳と自宅にある身近な食材で簡単に作れるアレンジレシピ3種類を紹介し、参加者が実際に調理しました。

子どもたちから人気があったのは、地元の国吉地区で栽培されている国吉りんごジュースとヨーグルトで作る「国吉りんごミルク」。保護者には「ゴマときなこを混ぜた「ゴマきなこミルク」が人気でした。子どもたちは、「牛乳大好き」「こ

富山県本部は、春休み中に家庭で県産牛乳を飲んでもらうことを目的に、3月8日に高岡市の「オタヤこども食堂」で体験ミルク教室を開催しました。



子どもたちから1番人気の国吉りんごミルクレシピ

れからもいっぱい牛乳を飲みたい」など、笑顔で感想を話していました。

教室には高岡市で酪農を営むクローバーファームの青沼光さんが登場し、「牛乳にはさまざまな栄養がバランス良く入っているので、たくさん飲んでください」と来場者にメッセージを伝えました。

富山県本部では、今後も富山県産牛乳のおいしさを伝え、消費拡大に取り組んでいきます。

令和6年度

# JAグループ農機サービス士 37人を認定

合格率は1級16%、2級25%、累計で531人に

全農は、令和6年度JAグループ農業機械検定の1級合格者10人、2級合格者27人を新たにJAグループ農機サービス士として認定しました。 【耕種資材部】



田植機植え付け爪交換の事前講習



コンバインの点検の実技試験

JAグループ農業機械検定は、JA農機担当者の経験年数に応じた知識・技能の習得が目的。実際の修理・整備に必要な知識・技能や、メーカー固有の機構・新技術、納品・安全指導など、より業務に密着した内容を試験に取り入れて実施しています。

令和6年度は1級61人、2級109人が受検し、学科試験と実技試験の両方の合格率は1級16%、2級25%でした。同検定は、平成23年度から実施しており、今回の合格者を含め累計531人(1級99人、2級432人)の農機サービス士が全国の農機センターで活躍しています。

この検定により、農機担当者のスキルアップを促し、農家に信頼されるJAグループ農機事業の体制づくりに取り組んでいきます。令和7年度の農業機械検定は、6月公示、11月学科試験の予定です。

## 令和6年度 JAグループ農機サービス士認定者一覧

等級	氏名	県名	所属
1級	栗原 博樹	静岡	JAふじ伊豆
	口地 佑弥	三重	JA伊勢
	松林 遼真	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	乙社 雄一	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	櫻井 啓輔	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	松本 博樹	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	岡山 泰士	岩手	全農 岩手県本部
	小森 優也	滋賀	全農 滋賀県本部
	春木 信哉	本所	全農 本所
	魚住 清流	本所	全農 本所
2級	宮林 力	山形	JAさがえ西村山
	野口 直紀	山形	JA山形おきたま
	川俣 充	山形	JA庄内みどり
	佐藤 翼	山形	JA庄内みどり
	島倉 昌也	富山	JAいみず野
	芝田 徹	岐阜	JAひがしみの
	浅田 広之	静岡	JA静岡経済連
	佐々木凱成	三重	JA伊勢
	須場 聡	三重	JA伊勢
	高橋 祐紀	三重	JAみえなか
	宅和 武	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	荒木 健二	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	馬庭 広樹	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	山本 哲也	山口	JA山口県
	村岡 兼十	山口	JA山口県
	中村 大悟	山口	JA山口県
	坂本 新	佐賀	JAさが
	中西 有平	佐賀	JAさが
	野津 怜	長崎	JAながさき県央
	岡崎 智也	熊本	JAくま
谷川 広樹	宮崎	JAみやざき	
大越 陽太	福島	全農 福島県本部	
菊地 章太	栃木	全農 栃木県本部	
松島 知史	群馬	全農 群馬県本部	
細野雄太郎	本所	全農 本所	
森 悠	本所	全農 本所	
松岡 大輔	高知	全農 本所	

※所属は令和7年3月19日認定日当時の記載



# フィールドマスト®

## フロアブル

販売開始

新規の作用機構でチョウ目害虫、  
キスジノミハムシ、  
既存剤抵抗性コナガなどに優れた効果



全農はジェネリック農薬以外で初めてとなる園芸分野での新規殺虫剤「フィールドマスト® フロアブル」を開発し、2025年3月17日にクミアイ化学工業(株)および日本農薬(株)の2社を通じて販売を開始しました。販売計画は、対象となる農作物の栽培面積約13万haに対して、初年度は1万ha弱、3年後には4万haを目指します。

【耕種資材部】  
本剤は、キャベツ、ハクサイ、ブロッコリーなどのあぶらな科作物のコナガに卓効を示すことに加え、アオムシ、ハスモンヨトウ、ハイマダラノメイガなどの他のチョウ目害虫にも優れた効果を示します。また、ダイコン、カブなどで問題となるコウチュウ目のキスジノミハムシ、ハチ目のカブラハバチに対しても高い効果を有すること

JA Zenoh Weekly

特集

### 特徴

新規の作用性と  
高い効果

が確認されています。特に園芸用殺虫剤として新規作用機構を有することから、既存剤に抵抗性を示すコナガなどにも問題なく使用することができ、本剤の特徴を次のとおり紹介します。

本剤の有効成分であるジクロロメソチアズは、園芸用殺虫剤として初めての作用機構（IRAC分類…4E）に分類されました。ジクロロメソチアズを摂取した害虫は、麻痺症状を引き起こし、速やかに食害が止まります。新規の作用機構であることから、既存の殺虫剤に抵抗性を示すコナガなどの難防除害虫に対しても卓効であり、ローテーション防除剤の一つとして使用することで、既存剤に対する抵抗性発達を遅らせることができます。農薬の公的試験である新農薬実用化試験では、多数の試験地において「実用性が高い」もしくは「実用性がある」と判定されており、全国各地で有効な事例が認められました。

### 特徴

ミツバチや  
天敵などへの  
高い安全性

本剤はミツバチへの安全性が高いことが確認されています。また哺乳類、水生動物に対する安全性も高く、さらにナミテントウをはじめとする各種天敵に対する影響も小さいこと

【図1】既存剤抵抗性コナガに対する効果  
(2024年 JA 全農 営農・技術センター試験:キャベツのリーフディスクを薬液に浸漬し、風乾燥後にコナガを放虫)



フィールドマストフロアブル

対照剤

無処理

が確認されています。

特徴

3

幅広い  
登録作物

本剤は、結球あぶらな科葉菜類、はなやさい類、非結球あぶらな科葉菜類、レタス類の登録を有するため、マイナー作物を含めた幅広い野菜に使用できます。例えば、近年注目されているヨーロッパ野菜は日本で栽培する場合、使用できる農薬が少ないことが課題の一つでしたが、本剤がその課題解決の一助となることが期待されます。

全農では、現在、開発を進めているジクロロメゾチアズと他原体との混合剤も含め、本有効成分を含む農薬の供給を通じて日本の農業に貢献していきます。

フィールドマスト®フロアブルの登録内容や使用方法についてはホームページをご確認ください。

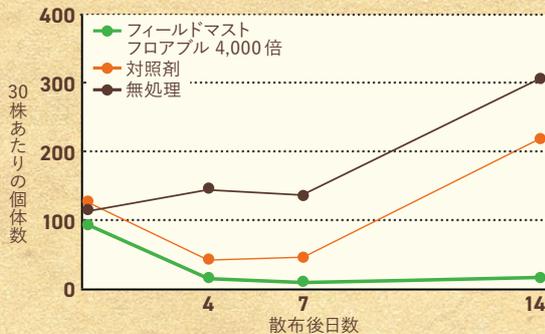


## 圃場における効果

### キャベツ

### コナガ

2017年 長野県野菜花き試験場（日植防委託試験）



供試作物	キャベツ(信州868)	定植日	7月26日
対象害虫	コナガ(多発生)	散布日	8月24日 (本葉5枚期)
試験区	1区40株、3連制	散布水量	300ℓ/10a
		調査日	散布直前、散布4、7、14日後

### ブロッコリー

### コナガ



フィールドマストフロアブル

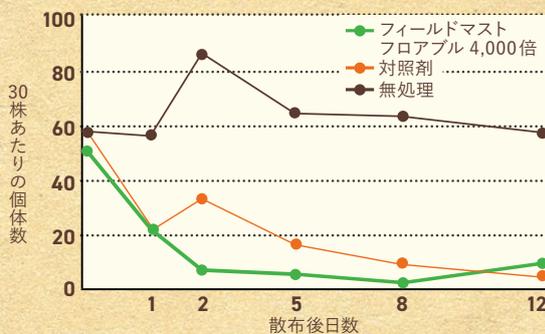
無処理

(2024年 JA全農 営農・技術センター試験:コナガ少〜甚発生試験、薬剤散布22日後に撮影)

### レタス

### ハスモンヨトウ

2018年 長崎県農林技術開発センター（日植防委託試験）

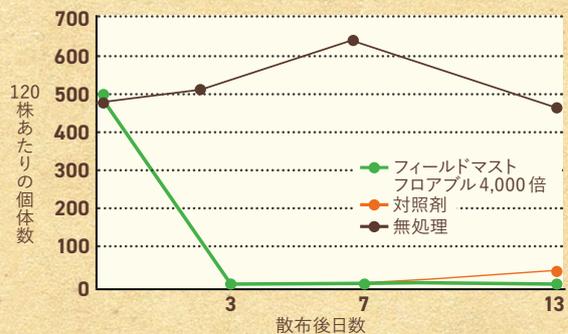


供試作物	レタス(シスコ)	定植日	9月12日
対象害虫	ハスモンヨトウ(少発生、一部放虫)	散布日	10月24日
試験区	1区24株、3反復	散布水量	300ℓ/10a
		調査日	散布前日、散布1、2、5、8、12日後

### ダイコン

### ダイコンハムシ

2021年 兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センター（日植防委託試験）



供試作物	ダイコン(耐病総太り)	播種日	9月13日
対象害虫	ダイコンハムシ(中発生)	散布日	10月6日
試験区	1区40株、3連制	散布水量	250ℓ/10a
		調査日	散布直前、散布3、7、13日後

フィールドマストフロアブルはチョウ目害虫、ハムシ類に高い効果を示します

# 外食向け割り材商品でシロップ3品

## スマダ飲料と共同開発、ニッポンエール第2弾

全農は、スマダ飲料株式会社(以下スマダ飲料)と連携し、「北海道産らいでんメロンシロップ」「広島県産世羅なしシロップ」「宮崎県産日向夏シロップ」を共同開発しました。全国展開している「くいもの屋わん」(166店舗)でメニュー展開しています。【営業開発部】

ニッポンエールの外食向け割り材商品第2弾のシロップ3品。それぞれ「くいもの屋わん」で酒の割り材として使用し、サワーとして提供します。

今回、メニュー展開する「くいもの屋わん」は、2000年に神奈川県伊勢原市で1号店を開店し、日本の風情、和のくつろぎにこだわった古民家風の空間や和モダンな料理を提供しています。

全農とスマダ飲料は、今後も特徴ある国産果実を使用した商品開発を進めていきます。



ニッポンエール  
北海道産  
らいでんメロンシロップ



ニッポンエール  
広島県産  
世羅なしシロップ



ニッポンエール  
宮崎県産  
日向夏シロップ

# おにぎり専門店「ぼんご」とコラボ企画

## 新潟の魅力を含んだおにぎりを期間限定で販売

新潟県本部は1~2月、県産「コシヒカリ」を使用している東京都豊島区の人気おにぎり専門店「ぼんご」と、コラボメニュー「にいがた和牛のすき焼きおにぎり」を期間限定で販売し、新潟県産食材の魅力を広くPRしました。【新潟県本部】

レシピは、「ぼんご」の代表者である右近由美子さんと、おにぎりを通じて右近さんと親交がありメディアにも数多く出演する新潟の料理家、佐藤智香子先生が考案しました。

新潟県産「コシヒカリ」を使ったおにぎりに、「にいがた和牛」「えのきたけ」「やわ肌ねぎ」と県産食材をふんだんに取り入れました。

1~2月の8日間の期間限定で計1000個を販売し、好評だったレシピは新潟県本部のホームページとSNSで公開しました。



好評だった「にいがた和牛のすき焼きおにぎり」

JA全農の産地直送通販サイト  
**JAタウン** ショップ紹介

### とちぎ新鮮倉庫

「とちぎ和牛」と「とちぎゆめポーク」を使用したぜいたくなハンバーグです。

「とちぎ和牛」は栃木県を代表する黒毛和牛で、指定生産者肥育のもと、枝肉格付がA・Bの4等級以上の枝肉だけが認定されます。2011年度から「米を給与した牛」が認定条件となり、米を給与することで風味が向上するとされており、年間約3500頭が認定されています。約30カ月の肥育期間を経ることで、和牛が本来持っている肉のうまみ・風味を最大限に引き出しています。

「とちぎゆめポーク」はうまみ成分(オレイン酸)が多く含まれており、舌触りや口どけがまるやかでサシが多いのが特徴です。

ハンバーグは形成後すぐに冷凍・真空パックされ、特製の生だれ(国産タマネギ、国産りんごピューレ使用)が付属しています。ジュースでおいしいハンバーグをご堪能ください。



とちぎ和牛・ゆめポーク合挽ハンバーグ(150g×5個)  
生だれ付き 4950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](mailto:shop@ja-town1.com)



ご注文は  
こちらから

