

# JA全農ウィークリー

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

2面

「ゆめファーム全農こうち」が  
「ノウフクJAS」取得

(耕種資材部・ゆめファーム全農こうち)

3面

夏ダイコン消費拡大へ  
レシピコンテスト

(岐阜県本部)



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。

News!



## 「ゆめファーム全農こうち」が「ノウフクJAS」取得

ナスの大規模施設で障がい者の就業機会を拡大

耕種資材部・ゆめファーム全農こうち



「ノウフクJAS」の認証を取得した「ゆめファーム全農こうち」

全農は「ゆめファーム全農こうち」や、今後建設予定の「ゆめファーム全農トレーニングセンター幸手」を通じて、障がい者の農作業への参画を積極的に推進し、農業分野における多様な人材の活躍を支援します。

「ノウフクJAS」は、正式名称を「障がい者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格」といい、農福連携の取り組みにより生産された産品の規格です。「ゆめファーム全農こうち」は、ナスの大規模多収型施設園芸に取り組み、年間を通じてナスの出荷を行っています。

出荷には、収穫物の集荷や袋詰め加工といった業務が含まれます。この業務を農業・福祉事業所である「一般社団法人こうち絆ファーム」と連携し、障がい者の年間労働や就業機会の拡大を図っています。この取り組みが「ノウフクJAS」の管理基準を満たしていることが認められ、認証を取得しました。

全農は、施設園芸の実証農場「ゆめファーム全農こうち」で「ノウフクJAS」の認証を7月11日付で取得しました。

News!



## 「畜産酪農サステナアクション2025」を発行

日常の食卓に畜産物が届くまでを考えるきっかけに

畜産総合対策部



「畜産酪農サステナビリティアクション2025」の表紙

サステナ  
アクション  
2025は  
こちらから



海外での飼料調達から畜産物の生産・販売までつながる全農畜産酪農事業のバリューチェーンの今をぜひご覧ください。

「サステナアクション2025」はペーパーレスとし、全農ホームページで公開しています。

今後の取り組みと今後の方針をイラスト・写真を多く使って紹介しています。

全農は9月1日、「畜産酪農サステナビリティアクション2025」を発行しました。全農は畜産酪農分野のサステナビリティ課題対応の情報開示媒体として、また、日常の食卓に畜産物が届くまでをステークホルダーと共に考えるきっかけとして、「畜産酪農サステナビリティアクション（通称：サステナアクション）」を制作しています。

「サステナアクション2025」は昨年度に引き続き2回目の発行となります。ステークホルダーへのヒアリングを基に前回設定した三つの重要課題である「気候変動対策」「資源循環・耕畜連携」「アニマルウェルフェア（動物福祉）」について、これまでの

# 夏ダイコン消費拡大へレシピコンテスト

第1回に全国から363点応募、入賞作品はSNSで公開

岐阜県本部



審査員による試食審査

ダイコンを使って「暑い日に食べたい、20分ほどで作れる簡単な料理」をテーマに、3月から募集を開始し、SNSやチラシ、メディアを活用して積極的にPRしました。調理科のある県内の高校の生徒が調理実習の授業を通じて独自のレシピを考案し、応募してくれました。

岐阜県本部は、ダイコンの消費量が落ち込む夏にもおいしく食べてもらいたいと、「第1回ひるがの高原だいいこん杯だいいこんを使った簡単レシピコンテスト」を開催しました。

考後、マスコミを招待して公開審査を行い、協力店舗でレシピを忠実に再現しました。生産者代表や関係者の試食によって各賞が決定しました。金賞には、ダイコンとトマトで色鮮やかに仕上げた「じゅわっと旨味たっぷり大根とトマトのサルサ」が選ばれました。



金賞「じゅわっと旨味たっぷり大根とトマトのサルサ」

応募作品は363点で、ダイコンの食感を生かした水ギョーザやピリ辛麻婆風味の大根餅など、多彩なレシピが集まりました。書類選

入賞レシピは順次SNSで公開され、9月15日からの1カ月間、みのあるダイニング名古屋と協力店である「飛騨牛料理匠味」で提供されます。

# 「滋賀県麦フェスタ」を初開催

作付け全国5位、多様な商品などを消費者にPR

滋賀県本部



初めて開催された「滋賀県麦フェスタ」

滋賀県本部は7月12、13日、県産小麦を使用した商品が近畿圏を中心に続々と販売されていることを多くの消費者にPRし認知度を高めるため、彦根市の商業施設「ビバシティ彦根」で「滋賀県麦フェスタ」を初めて開催しました。

会場では、滋賀県産小麦の魅力が分かるO×クイズ、製粉会社社員と県本部職員による小麦トークショー、小麦にまつわるクイズラリーや県産小麦「びわほなみ」100%使用のフィナンシエ、「ミナミノチカラ」を配合した食パンなどの試食といった多

彩なイベントを実施しました。2日間で延べ1030人が来場し、「県内産小麦を使用した商品を購入したい」「商品を買って生産者を応援したい」などの声が聞かれました。イベント会場の平和堂では県産小麦を使用したプライベートブランド商品が多数展開されており、来場者に商品を案内しました。

県本部は、小麦の作付面積が全国5位(2024年産)で主産地であることを、県内はじめ近畿圏の消費者にPRすることで、需要拡大と安定生産を目指しています。

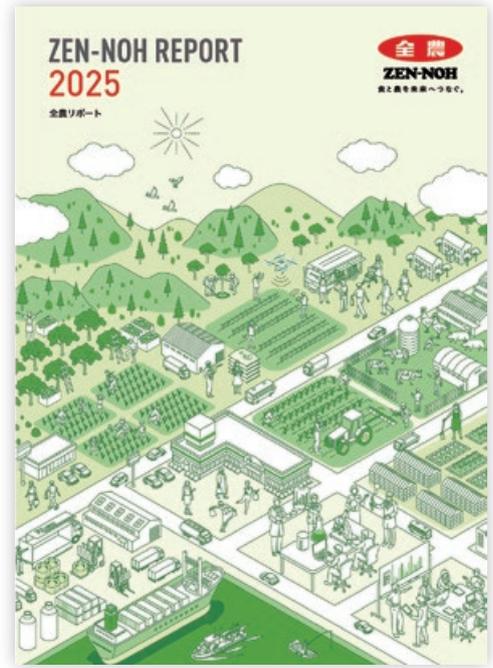
# 「全農レポート2025」を発行

## 紙面を大幅にリニューアル

全農は9月1日、事業戦略や事業内容について紹介する冊子「全農レポート2025」を発行しました。【広報・調査部】

全農は、事業内容などについて幅広く組織の内外へ伝えるため、毎年「全農レポート」を発行しています。全農の職員やグループ会社だけでなく、取引先や関係機関、メディア、有識者にも配布し、より多くの方々に全農の取り組みを理解していただけるよう努めています。今後もシンポジウムや研修会などでも配布・解説することで、一層の理解促進を図ります。

「全農レポート2025」は、紙面を大幅にリニューアルしました。例年掲載している事業紹介などに加えて、トップインタビュー、巻頭特集「ニッポンエールプロジェクト」「ゆめファーム全農」を新たに掲載しています。



「全農レポート2025」の表紙

### トップインタビュー

桑田義文代表理事のインタビューを掲載しています。不安定な国際情勢の中でも、全農の使命が変わらない重要性を述べており、原材料の安定調達と農畜産物の安定販売を強化していく決意を語っています。また、「JA全農事業ビジョン2030」に基づく六つの戦略を推進し、「つくる力」「とどける力」「つながる力」を原動力に、持続可能な農業と食の提供を目指すことを表明しています。



トップインタビュー

### ホームページへの掲載

「全農レポート2025」は全農ホームページで公開しています。電子冊子でご覧いただけるほか、PDFでのダウンロードも可能です。全農について理解を深めていただくために、「全農レポート2025」をぜひご活用ください。

「全農レポート2025」は  
こちらから



### 巻頭特集 「ニッポンエールプロジェクト」 「ゆめファーム全農」

巻頭特集では、「ニッポンエールプロジェクト」「ゆめファーム全農」のキーパーソンが登場し、プロジェクトについて対談を行いました。

ニッポンエール  
プロジェクト



ゆめファーム  
全農



巻頭特集

### 「全農レポート2025」の目次

ページ	掲載内容
3	トップメッセージ
5-22	全農とは
23-52	価値創造ストーリー
53-72	事業紹介
73-90	サステナビリティ
91-98	組織情報



# エリア拡大でリレー出荷へ

# 果樹や野菜、花き多品目に

## 北富士・鳴沢村と 8月に3JA合併

山梨県にあるJAふえふきは、県の中央より南東部に位置し、甲府盆地特有の寒暖差を生かして、桃やブドウを中心とした果樹の大産地を形成しています。

8月1日に旧JA北富士、旧JA鳴沢村を吸収合併し、新しいJAふえふきとして発足しました。合併に伴うエリアの拡大により、富士山を代表とする豊かな自然に恵まれた富士北麓地域にもエリアを広げました。

## JAふえふき農産物 ブランド発信さらに

エリアの拡大により、桃やブドウを中心とした果樹だけでなく、キャベツ、トマト、ブロッコリー、カリフラワーといった多品目栽培の野菜や花きなども加わることで、農作物のリレー出荷が可能となり、長期間にわたりJAふえふきの農産物を供給できるようになります。また、鳴沢村から指定管理を受けている「道の駅



新たな品目として加わったキャベツの圃場



主力品目である「シャインマスカット」

「道の駅」管理を受けている。今後、JA自己改革を進める中で、合併による経営基盤の強化を図り、組合員サービスの充実させることで、農業者の所得増大に努めていきます。また、持続可能な産地形成に向けて担い手の確保・育成を進め、さらなる農業生産の拡大を目指していきます。

## JAふえふき (山梨県)



### 概要

2025年1月31日現在  
(決算時の数字を合算)

正組合員数	7367人
准組合員数	5543人
職員数	312人
販売品取扱高	195億1千万円
購買品取扱高	54億2千万円
貯金残高	1447億円
長期共済保有高	4008億6千万円
主な農産物	桃、ブドウ、スモモ、柿、梨、ナス、スイートコーン、キュウリ、キャベツ、トマト、ブロッコリー、カリフラワー、花き

## 経営基盤を強化し 持続可能な産地形成

今後、行政機関や県の農畜産物販売強化対策協議会と連携したトップセールスイベント「ふえふきフェア」を開催し、市場関係者や消費者と直接関わることで、効果的な宣伝活動を行い、JAふえふき産の知名度向上と消費拡大に努めていきます。



「ふえふきフェア」であいさつをする早川組合長



ハイパースペクトルカメラ

# 宇宙技術ハイパースペクトルを 農業分野へ応用

## Milk. (株) 代表取締役 中矢大輝さん

なかや だいき

Milk. Inc



Milk. (株) 代表取締役の中矢大輝さん

アグベンチャーラボ主催「J A アクセラレーター第7期」に採択されたMilk. (株) は宇宙技術ハイパースペクトルを応用したがん診断、食品鮮度測定、そのほか鉱物探査を実施するデータテックスタートアップです。代表取締役の中矢大輝さんに話を聞きました。

### 【広報・調査部】

※J A アクセラレーターとは、J A 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

### Milk. の事業と その特徴について 教えてください。

Milk. は、「ハイパースペクトルカメラ」を用いたAIシステム事業を行っています。「ハイパースペクトルカメラ」とは、従来のカメラでは捉えきれない、より多くの光の色の情報を取得できるカメラです。これにより、物質の成分分析や異物検出な

ど、従来のカメラでは難しかった判別や検査が可能になります。「ハイパースペクトルカメラ」は、一般的なカメラが光の三原色を捉えるのに対して、最大141種類の光の色情報を取得できます。この微細な光の色情報を活用することで、細胞レベルでの識別が可能となります。その解析技術とデータ分析情報を提供することで、**メデ**

イカル領域(がん診断)、フード領域(食品鮮度測定)、エネルギーフィールド(鉱物探査)の三つの事業を推進しています。

### 事業を立ち上げた きっかけを教えてください。

「ハイパースペクトル技術」の存在を知ったことが、すべての始まりでした。私がアメリカの大学で物理学を専攻していたとき、祖母から「ハイパースペクトルカメラ」の開発者である佐鳥新教授のドキュメンタリーを紹介されました。ドキュメンタリーをきっかけに「ハイパースペクトル技術」に興味を持ち衝撃を受け急ぎよアメリカから帰国し、佐鳥教授の下で研究を

行うことを決意しました。佐鳥教授の下では、「ハイパースペクトルカメラ」のハード面ではなく、AIを活用した「ハイパースペクトル技術」のソフト面からの分析に関する研究を行っていました。その過程で特許を取得することができました。研究をさらに進めるために、株式会社として事業化することで企業や大学からの協力を得やすくなると考え、事業化することにしました。

### 事業を展開する中で 感じる日本農業の課題と それに対するMilk. のアプローチを教えてください。

日本におけるフードロスに課題を感じています。食べ



ハンディタイプの分光計測システム「IRODORI(イロドリ)」



青果物でのイロドリ使用の様子



青果物をイロドリで撮影した画像

られるものが捨てられているという実態は「もったいない」精神を持つ日本人にとって、とても悲しいことだと感じています。

当社では、ハイパースペクトル技術を生かして開発した新しいデバイス「IRODORI(イロドリ)」(以下、イロドリ)を活用し、農業・食品分野での実用化を目指しています。イロドリは鮮度測定を行うハンディタイプのハイパースペクトルカメラで、食品に特化した18原色で食品の細胞を撮影し、鮮度を

測定します。食品の色素分子変化のパターンに当てはめることで、鮮度の劣化を迅速に見極めることが可能となります。

現時点で品質に何ら問題がなくても鮮度が長く保てない長期保管に耐えられないと判断された食品は早めに流通させることで廃棄を防ぎ、一方で長く鮮度が保てると判断された食品については消費期限を延ばすなどの対応が可能となり、結果として食品ロスの低減につながることができま。また、商

品を出荷する際に腐敗しやすいものを選別することで、品質事故を減らし返品・廃棄によるコストを低減させることができます。さらに、海外向けに輸出する食品については、国内で流通する食品より輸送時間が長くなるため、より鮮度測定技術を活用できると考えています。

このように、食品の鮮度を「見える化」することで、まだ食べられる食品が無駄に廃棄されるのを防ぐ仕組みを社会に実装することを目指しています。

—— J A アクセラレーター  
—— 参画企業として今後  
—— J A グループと  
—— 取り組んでいきたい  
—— ことを教えてください。

J A グループの皆さんには、実際に「ハイパースペクトルカメラ」を使用していただき、データの収集と AI の精度向上に共に取り組んでいただきたいと思います。

「ハイパースペクトルカメラ」で撮影した画像だけでは、その画像が何かをコンピューターは理解できません。画像に答えを付けることで初めて撮影した画像が価値を持ちます。そのため、データを共に収集し、画像に答えを付ける人が必要です。

食品の鮮度測定や土壌診断などの農業分野での活用においては、画像に答えを付けてくれる農業関係者や流通・食品関係者が必要となります。答えを付けることで AI の精度を向上させ、利用者への提供サービスの向上につながることが出来ます。

「イロドリ」に関しては、果実や葉物野菜、精肉の判定

Milk.(株)のHPはこちら

Milk.がつくる Invisible World



土壌診断で「ハイパースペクトルカメラ」を使用している様子

を得意としているため、これらの診断に興味がある方に実際に使用していただきたいと考えています。また、土壌診断においては、水分量の計測、窒素含有量の測定、土壌の種類の違いについて実績があり、さらなるデータ収集により活用の幅を広げていきたいと考えています。

また、装置については貸し出しも可能ですので、実際に使用していただき、データの収集に役立てていただきたいと考えています。

全農ブランド  
新商品

# 「広島県産世羅なしキャンディ」



## 全国のダイソーで9月1日に発売

全農と全国農協食品(株)は全農ブランドの新商品として、「広島県産世羅なしキャンディ」を開発しました。全国のダイソーで9月1日に発売します。

【営業開発部・全国農協食品】

「広島県産世羅なしキャンディ」は、広島県世羅町の世羅幸水農園と世羅大豊農園で生産された「幸水」と「豊

水」の果汁を原料に使用しています。成熟期の昼夜温差により、糖度が高く甘みが強いのが特徴で、旬の味わいを閉じ込めた風味豊かなキャンディに仕上げました。

全農は国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、魅力的な国産農畜産物の認知拡大に取り組んでいきます。  
※一部のダイソーでは取り扱いのない場合があります。



広島県産世羅なしキャンディ

# 山梨県本部 農業人材育成へ100万円を寄付

新しい技術や考え方を持てるように役立てて

山梨県本部は7月2日、山梨県内の農業発展に向けた人材育成を応援するため「やまなし職業系高校応援基金」に基づき、農業系高校へ100万円を寄付しました。 【山梨県本部】

小池一夫運営委員会会長、中澤豊一副会長、梶原一明県本部長らが山梨県庁を訪れ、長崎幸太郎県知事へ目録を手渡しました。

小池会長は「スマート農業をはじめとした農業が進歩していく中で、後継者である高校生に少しでも早く新しい技術や考え方を持ってもらえるよう役立ててほしい」と述べました。

長崎知事から小池会長には感謝状が渡され、「農業の明日を支える重要な人材育成機関である農業高校の生徒たちにとって大きな励みと学びの支えとなる」と話しました。



長崎知事(左)に目録を手渡す小池会長

JA全農の産地直送通販サイト  
JAタウン ショップ紹介

## 新鮮ぐんまみのり館

群馬県の北西部に位置する嬭恋村は、夏秋キャベツの主産地で、半世紀以上にもわたり日本一の生産量を誇ります。浅間山などの火山から噴出した火山灰が長い時間をかけて堆積した「黒ボク土」を含む土壌は、栄養豊かで排水性に優れるため、キャベツ栽培に適しています。

嬭恋村は標高700~1400mの高原地帯で、6~9月の平均気温が15~20度と冷涼であり、朝晩の寒暖差が大きいため、高原の朝露を受けて葉の柔らかい甘くみずみずしいキャベツが出来上がります。

旬のおいしさが詰まった嬭恋高原キャベツをぜひご賞味ください。



高原キャベツ 8玉入り...3000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)

『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。