

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

**福島県JAの
「みえるらべる」取得支援**
(福島県本部・耕種総合対策部)

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

6-7面

**ニッポンエールプロジェクト協議会
第6弾 山梨県産すもも**
(営業開発部・山梨県本部)



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>

News!



11月に「第43回JA全農酪農経営体験発表会」

第19回「JA全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式も併催

酪農部



全農酪農経営体験発表会の広告



参加(ご来場)・
ご視聴申し込み
フォームはこちら

今年度も「未来を創る酪農のなかま」を副題とし、酪農家はもちろん、それを支える方々にも登壇いただき、優良な取り組みを発表します。当日は日経ホール(東京・大手町)での実開催に加え、YouTube Liveでも配信予定です。

併催企画として、酪農の将来を担う学生を対象とした「第19回JA全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式も行い、最優秀受賞者の作品も朗読します。

今年の特別企画として、毎週日曜朝7時30分から放送中(関東地方のみ)のTBSラジオ「石川實D AIRY LIFE」に出演されている石川實さんにも講演していただきます。

当日のご参加・YouTube Live視聴希望の方は、左記の二次元コードからお申し込みください。

酪農部は11月21日に「第43回JA全農酪農経営体験発表会」を開催します。北海道、岩手県、埼玉県、高知県、宮崎県から酪農家及び各団体が経営の工夫や情報発信、6次産業化の事例などを発表します。

News!



「FOOD STYLE JAPAN」に出展

外食・中食向けに国産原料と加工品を提案

JA全農ミートフーズ(株)



国産豚ロース低温調理品の調理例



出展ブースの様子

JA全農ミートフーズ(株)は、9月25、26日、東京ビッグサイトで開催された「FOOD STYLE JAPAN 2025 東京」に出展しました。

「FOOD STYLE JAPAN」は、主に外食・中食業態への商材を提案する展示会です。

JA全農ミートフーズ(株)は、「価格以上の価値を伝える」をテーマに、取引先のメニユー単価上昇につながる国産原料とこだわり製法の加工品を提案しました。

最も好評だったのは、試食提供した「黒毛和牛ローストビーフ」と「国産豚ロース低温調理品」。

国産豚ロースは加熱済みブロックタイプのため、厚切りでのステーキやとんかつメニューを提案しました。その他、カット済み原料・味付け品・衣付け品・牛豚内臓など幅広い製造機能を提案しました。

今後も外食・中食業態へ魅力的なメニューを発信することで、国産原料の価値が伝わる提案に注力していきます。

福島県JAの「みえるらべる」取得支援



NEサポシステムを活用し算定、事務作業減

福島県本部は、県内JAの「みえるらべる」取得を支援しています。今回、全国で初めて会津よつば農業協同組合新鶴支部が、担い手営農サポートシステム（NEサポシステム）を利用し、農水省へ報告しました。今後は同システムを利用した事務作業簡略化を通じて、「みえるらべる」の取得を促進し、実需者へのPRを強化していきます。

【福島県本部・耕種総合対策部】

GHG削減、生物多様性保全を可視化 農産物の付加価値向上にも

農水省は、みどりの食料システム戦略の取り組みの一つとして、2024年3月に農産物の環境負荷低減の取り組みの「見える化」（ラベル愛称「みえるらべる」）の本格運用を開始しました。「見える化」は、農業の生産段階における温室効果ガス（GHG）の削減への貢献や生物多様性の保全などの環境配慮の取り組みを評価

し、星の数で分かりやすく表示する仕組みです。

持続可能な農業への関心が高まる中、環境負荷を低減した農産物を選択する消費者の増加が見込まれており、「見える化」の仕組みを活用した農産物の付加価値向上や販売促進が期待されています。

福島県本部は仕組みの開始と同時に、県内JAへ排出

量および吸収量の算定支援をはじめ、これまでに3JAが

「みえるらべる」を取得しました。

会津よつば農業協同組合 稲作部会新鶴支部がシステム活用し 全国初みえるらべる取得

耕種総合対策部が開発した「担い手営農サポートシステム」の「脱炭素見える化機能」は、複数生産者の生産履歴簿から必要な情報を抽出・編集し、算定から農水省への報告までの一連の作業を一括処理できるシステムです。

これまで、GHG排出量の算定や報告書類の作成には、多くの事務作業が必要でした。このシステムを活用することで事務負担の大幅軽減、生産部会単位での算定が容易になり、JAグループの強みである地域のまとまりを生かした効率的な運用が可能となりました。

今回、会津よつば農業協同組合稲作部会新鶴支部が全国で初めて、同システムを利用して「みえるらべる」を取得し

みえるらべる
(JA会津よつば)



福島県本部の支援による「みえるらべる」の取得状況

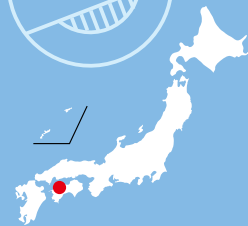
登録団体名	品目	等級表示	
		温室効果ガス削減	生物多様性
JA 夢みなみしらかわトマト選果場	トマト	★★	-
JA 福島さくらいわき地区ハウス部会菊田支部	トマト	★★★	-
ふくしま未来農業協同組合あぶくまもち生産組合	米	★★	★
会津よつば農業協同組合稲作部会新鶴支部*	米	★	★★

* NEサポシステムを介した報告を実施

記載順：支援により取得した順で記載

ました。福島県本部は今後、このシステムを活用して県産農産物の「みえるらべる」取得を促進し、実需者へのPRを一層強化していきます。

耕種総合対策部は同システムの普及を通じて、全国における環境調和型農業の取り組み拡大を支援していきます。



柑橘王国愛媛のシーズン到来

動画やイベントで旬のおいしさをPR

愛媛県本部は、愛媛みかん・伊予柑など県産柑橘をPRする「愛媛みかん大使」を中心に、各種イベントや販促・試食宣伝活動を毎年実施しています。今回は新たな取り組みの「愛媛のかんきつ旬！旬！音頭」の活用を中心に紹介します。

「かんきつ旬！旬！音頭」製作アニメ動画で発信

愛媛県には40種類以上の柑橘があり、それぞれ旬の時期があります。柑橘王国愛媛を愛媛県民に誇りに思ってもらい、旬の柑橘はその時期にしか食べられない、ということを知ってもらおうと、2024年度にえひめ愛フード推進機構（愛媛県）と共催で「愛媛のかんきつ旬！旬！音頭」を製作しました。

アニメ動画で愛媛県出身のタレント、水樹奈々さんが歌と妖精役で登場し、県イメージアップキャラクターのみきちゃんと子供と一緒に歌って踊ります。全部で6タイプ①11・12



「愛媛のかんきつ旬！旬！音頭」

フルバージョンはこちらから

「愛媛のかんきつ旬！旬！音頭」フルVer



月バージョン②1月バージョン③2月バージョン④3月バージョン⑤4月バージョン⑥フルバージョン——を製作しました。バージョンごとに紹介する旬の柑橘と背景が変わります。

既に県公式YouTubeチャンネルにアップされていますが、今期はその認知度アップを図るため、YouTube広告やイベントなどを実施します。



(上) 県内外から好評のみかん電車、11月下旬～4月14日オレンジデーまで運行

(下) 2025 愛媛みかん大使



30代までをターゲットに出前授業やイベントで消費拡大

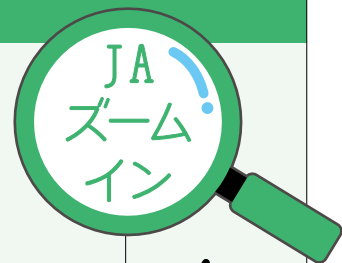
YouTube広告を愛媛県内の30代までをターゲットに①～⑤バージョンを月ごとに11～3月まで配信します。ターゲットを30代までとし、若い方への認知度アップ、小さな子供を持つ保護者に向け発信します。

次にみきちゃんと地元タレントの高

岡奈々葉さんによる幼稚園での出前授業を県内で計4回実施します。愛媛の柑橘の学習や「愛媛のかんきつ旬！旬！音頭」を一緒に踊ります。

さらに11月の「えひめ・まつやま産業まつり」、1月の「えひめみかん祭り」、2月の「えひめ愛ある食の市」など、県内の大型イベントに参加し、幼稚園児によるダンス発表や試食配布を行います。そして、それらをすべて網羅したLP（ランディングページ）も製作します。水樹奈々さんをアイキャッチにした実写版で、6バージョンの動画や、幼稚園でのイベントの様子、3つのイベントへの出展情報を掲載し今回の事業のプラットフォームとなります。

愛媛県本部は今年も県内JA、行政と一体となり、さまざまな媒体を活用しながら県産柑橘の消費拡大に取り組みます。



鳥獣害対策へ「青パパイヤ」

レシピ考案し消費者にPR

JAはだの
(神奈川県)



概要	2025年2月末日現在
正組合員数	2606人
准組合員数	1万1491人
職員数	184人
販売品取扱高	18億1千万円
購買品取扱高	32億3千万円
貯金残高	2373億7千万円
長期共済保有高	3823億6千万円
主な農畜産物	ラッカセイ、バラ、小菊、カーネーション、トマト、キュウリ、イチゴ、米

神奈川県は、秦野市を事業区域に活動しています。同市は県西部に位置し、豊かな自然と温暖な気候を生かして、米や青果物、花きなどが栽培されています。

JAは2021年、青パパイヤを導入しました。青パパイヤはあくが強く、鳥獣に

よる被害に遭いにくい作物です。病害虫も付きにくく、栽培管理が容易な点も利点として挙げられます。

現在、同年に設立した「JAはだの青パパイヤ研究会」に所属する15人の生産者を中心に約60㍓で栽培しています。9月からJAはだの農産物直売所「はだのじば

さんず」などへの出荷が始まり、11月下旬まで続く予定です。

苗の確保から販売まで生産者と共に生産振興

同研究会では、苗の配布と圃場巡回を実施しています。導入当初は苗の入手方法が課題でしたが、市内で野菜



青パパイヤの生育を確認する研究会の足立真弘会長



JAはだの農産物直売所「はだのじばさんず」の売り場

女性部と連携して販促
学校給食のメニューに

黄色く熟しフルーツとして食べるパパイヤではなく、野菜として食べる青パパイヤは、なじみのない消費者も多くいます。JAでは認知度向上を目指し女性部協力のもと、レシピを考案。同直売所の売り場にパパイヤの看板や考案したレシピの二次



女性部が考案した「青パパイヤの生春巻き」

元コード、調理方法のPOPを掲示し、消費者にPRしています。市内の学校給食に取り入れられるなど活用の幅も広がっています。

今後、JA、生産者が一体となって青パパイヤの認知度向上・販路拡大に取り組んでいきます。

第6弾は「山梨県産すもも」

「山梨の芸術品」「すもも」を未来へ

全農は「ニッポンエールプロジェクト協議会」第6弾のテーマを「山梨県産すもも」とし、協議会の参画メーカーと商品を開発・販売しています。今回、プロジェクトに参画したメーカーは(株)伊藤園、大関(株)、(株)不二家、山崎製パン(株)、協同乳業(株)、全国農協食品(株)の6社です。

【営業開発部・山梨県本部】

「ニッポンエールプロジェクト」は、全農とメーカーおよび販売先が協力して、国産農畜産物のPRやキャンペーンなどを展開、商品を通じて産地を応援する活動です。「ニッポンエールプロジェクト協議会」は、国産農畜産物の消費拡大や生産振興、フードロスの削減などに関わる企業が、同じテーマで商品を開発・販売し共同でPRやキャンペーンを展開することで産地を応援しています。

今回、同協議会では山梨県産すももに注目しました。同県はすもも生産量が日本一です。ところが、購入・利用経験率および認知率は10%未満*と低いことが

課題となっています。また、近年の気候変動により、3月の開花時の異常な低温や遅霜による着果不良、収穫時期の高温による過熱で1〜2割のロス果が発生、収量減や生産が不安定となり、生産者の減少や生産量も減っているという課題があります。

そこで同協議会では、各メーカーが同県産すももを使用した商品を開発し、生産者が丹精込めて作ったすももの認知拡大とPRを行い、生産者を応援したいと考えました。

10月3日には、同協議会に参画する各メーカーと山梨県本部が、同県の長崎幸太郎知事を訪

問し、共同開発した各商品を紹介しました。

10月11、12日には、アリオ北砂店(東京都)で販促イベント「ニッポンエールまつり」を開催し、各商品の試飲・試食、販売を行いました。山梨県のご当地キャラクター「武田菱丸」も登場し、クイズ大会やじゃんけん大会などで会場を大いに盛り上げました。

10月18日には、甲府市で開かれた「農業まつり」に出展し、地元の方々との交流やステージ上でのトークショーなどで会場を盛り上げました。

全農は、今後も「ニッポンエールプロジェクト協議会」を通じて、産地応援に協力いただけるメーカー、販売先と国産農畜産物の消費拡大や生産振興に取り組みます。

* 出典…「やまなし地域プロモーション戦略」推進のためのブランド価値調査サマリー／2024年度WEB調査

「山梨県産すもも」
特設ホームページ



ニッポンエールプロジェクト協議会で長崎知事を訪問し、山梨県産すももを使用した商品をPR





「農業まつり」でのトークイベント



「ニッポンエールまつり」での商品の試食・試飲と販売

第6弾 山梨県産すもも商品一覧

山梨県産すもも

(株)伊藤園



「すもも」の爽やかな味わいが楽しめる清涼飲料水です。

山梨県産すももにがり酒

大関(株)



山梨県産すももの果汁をブレンドし、おいしさを丸ごと詰め込んだにがり酒です。

パレットイエ (山梨県産すもも)

(株)不二家



すもものタルトをイメージしたソフトクッキーです。

白いコッペパン 山梨県産すもものゼリー&ホイップ

山崎製パン(株)



すもも果汁入りのゼリーフィリングと相性ぴったりのホイップクリームをダブルでサンドした白くてしっとり食べやすいコッペパンです。

メイトーのなめらかプリン 山梨県産すももソース

協同乳業(株)



山梨県産すもも果汁を使用したなめらかプリンです。

雫グミ 山梨県産すもも

全国農協食品(株)



グミの中に入っているジュレが、ぷるぷるとした食感で楽しめるグミです。

東京と大阪で記者説明会

正確な報道に向け米生産・流通の現状、全農の取り組み説明



全農は10月1日、メディアを対象にJAビル(東京・大手町)で記者説明会を実施しました。10日には、大阪で記者説明会とメディア懇談会を開催しました。
【米穀部・広報調査部】

記者説明会に登壇した金森常務(右)と藤井部長(左)

各産地では2025年産米の収穫期を迎え、新米が店頭に並び始めています。こうした状況を踏まえ、今年度2回目(前は6月開催)となる記者説明会を東京と大阪で開催しました。

全農の金森正幸常務理事は政府備蓄米の取扱いについて、「全農が落札した政府備蓄米は、8月末で全量の販売を完了。多くの関係者のご協力のもと、全国各地へ米を流通させることができた」とコメント。25年産米について、「各取引先に安定的に国産米を供給できるよう、JAと連携した生産者推進の強化や、営農継続可能な契約栽培取引の推進などを進めている」「生産者が営農を継続できる価格水準を求めながら、

消費者にも納得してもらえ価格形成を模索していく」と考えを述べました。

東京と大阪で計21社・28人のメディアが参加。記者説明会の後、ZR1(全農と農研機構が共同開発した業務用多収品種)などの新米の試食を行いました。大阪ではメディア懇談会を行い、記者との懇親を深めました。

今後も、情勢を的確に捉えながら、正確な報道に向け情報発信に取り組みます。



「食感を楽しむ農協果汁」国産りんご、国産和なしを販売

日本初の新容器を採用、国産果実を使用し上品な味わいに



食感を楽しむ農協果汁 国産りんご(左)と和なし

全農と協同乳業(株)は国産果実を使用した農協果汁の新シリーズとして、果肉の食感が楽しめる果汁飲料「食感を楽しむ農協果汁 国産りんご、国産和なし」を10月6日から全国の量販店で発売しています。
【酪農部】

国産の果実だけを使用した果肉入り果汁飲料です。固形物と液体の流れやすさにこだわった日本初の新容器を採用

し、飲んだ後に果肉が容器の底に残りにくい設計です。今春発売した農協果実シリーズを、農協果汁シリーズへとリニューアルしました。

果肉と果汁の割合にこだわり、果肉の食感をしみながら、飲み心地の良いバランスに仕上げました。液体部分には少しとろみをつけることで、より果実に近い上品な味わいを体感できます。