2025 12.1 vol.1129

JAグループ

JA全農ウィークリー

JA ZEN-NOH WEEKLY

2面
「ゆめファーム全農」の取り組みPR
（耕種資材部）

4面
日本ハム・井川社長×全農・齊藤専務と若手職員が対談
共創で描く、日本の食の未来
（広報・調査部、畜産総合対策部）

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから
https://www.zennoh-weekly.jp/

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」の取り組みPR

「幸手市民まつり」で青果物を販売

耕種資材部

全農は、10月26日に埼玉県幸手市で開かれた「幸手市民まつり」で、「ゆめファーム全農トレーニングセンター幸手」の紹介を行うとともに、ゆめファーム全農の各施設やVFランドで生産された青果物を販売しました。

全農では、2026年度に「ゆめファーム全農トレーニングセンター幸手」を埼玉県幸手市に開設します。

本施設は、施設園芸での就農を希望する研修者を受け入れ、約2年間の研修プログラムのもと、大規模施設園芸における栽培管理・労務管理などを実践的に習得する研修拠点となります。

この取り組みを、本施設周辺の方々にも知っていただく機会として、幸手市民まつりに参加しました。

幸手市民まつりでは、地元のJA埼玉みずほ農産物直売所「さくらファーム」の協力を得て、トマト・ナス・キュウリを販売しました。これらの野菜は本会の実証施設である「ゆめファーム全農とちぎ・こうち・SAGA」および研究・開発拠点である「VFランド」で栽培されたもので、好評のうちに完売となりました。

出展ブースで青果物を販売

News!

「うんこドリル」で学ぶ食と環境

全国の小学校へ2万部配布

畜産総合対策部

全農は㈱文響社と共同で、小学生向け啓発冊子『うんこドリル 食べ物のつながり』とブラウザゲームを制作しました。ユーモラスなキャラクターとストーリーを通じて、食と環境のつながりや命の大切さについて楽しく学べます。

本冊子は、家畜の排せつ物が堆肥やエネルギーとして再利用される資源の循環について、分かりやすく解説しています。冊子は、希望のあった全国の小学校に約2万部を配布し、加えて佐賀県内の全小学校に約4万5千部を配布しました。冊子と併せて楽しめるブラウザゲームは「循環の仕組み」をゲーム内で体験できます。

今年度、全農は佐賀県をモデルとして「耕×畜なび」を活用した畜産農家と耕種農家のマッチング創出を進めており、生産・消費の双方の現場から環境意識と食への理解を深める取り組みを展開しています。

今後も、各種イベントなどを通じて本冊子を活用し、持続可能な農業の重要性を次世代に伝えていきます。

ドリルの中身(右)とブラウザゲーム

©Y.FBKS

ドリルとゲーム『うんこでぐるぐる!エコファーム』はこちらから
https://ko-chiku.com/unko

「耕×畜なび」はこちらから
https://ko-chiku.com/

News!

「あきたこまちリレーマラソン」に協賛

「あきたこまち」やプロジェクトをPR

秋田県本部

JAグループ秋田・秋田県本部が特別協賛した「あきたこまちリレーマラソン2025」が11月2日、秋田県立中央公園・陸上競技場で開催されました。

あきたこまち41周年目となる今年は、「未来に向かって40＋1（よ～い）ドン！」と題して開催。秋田県本部の椎川浩県本部長によるホイッスルの合図とともに、81チーム約600人のランナーが42・195キロをたすきでつなぎゴールを目指しました。

秋田県本部からは、椎川県本部長をはじめとする職員で構成した3チーム42人が出場。数多くの陸上競技大会で入賞実績を持ちインフルエンサーとして活躍するゲストランナーの志村美希さんをチームに加え、他の参加者と交流を楽しみました。また、ユニフォームで「あきたこまち」や現在取り組んでいる「eat AKITAプロジェクト」をPRしました。

また、参加者に楽しんでもらうため、アンケートに答えると秋田県産米などが必ず当たる「巨大ガチャ」を設置したほか、秋田県産白玉粉を使用した温かい「おしるこ」を振る舞い、ランナーを応援しました。

秋田県本部は、今後もスポーツを通じた県産農畜産物のPR活動を積極的に展開していきます。

「eat AKITAプロジェクト」をPR

温かいおしるこでランナーを応援

News!

牛乳消費拡大へ「ミルクフェスin豊洲」に出展

消費者が牛乳・乳製品の価値や魅力を体感

酪農部

全農は、一般社団法人Jミルク（以下Jミルク）が11月に東京で開いた「牛乳でスマイルプロジェクトミルクフェスin豊洲」に出展しました。

本イベントは農水省とJミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」の一環として初開催され、牛乳・乳製品の価値や魅力が体感できるとあって、約3万人が集まりました。

全農ブースでは、グループ会社の協同乳業㈱、酪王協同乳業㈱、日本酪農協同㈱のお勧め商品の販売に加え、牛乳でスマイルプロジェクトメンバーとのコラボ企画として、景品がもらえる酪農クイズコーナーを実施し大好評でした。

このイベントをキックオフとして、生乳不需要期の3月末まで酪農業界や異業種との積極的なコラボレーションを通じ、牛乳の魅力を広め需要拡大につなげていきます。

好天に恵まれ、販売した牛乳は2時間で売り切れに

コラボ企業提供の景品がもらえるミルみるクイズコーナー

（左から）全農の藤井理香子さん、古屋拓真さん、松井文香さん、齊藤良樹専務

（左から）日本ハムの井川伸久代表取締役社長、伯井里帆さん、岩崎佑紀さん、大久保一美さん

日本ハム・井川社長×全農・齊藤専務と若手職員が対談

共創で描く、日本の食の未来

全農と日本ハム株式会社が、2024年7月に包括的な事業連携を発表してから1年が経過しました。そこで、日本ハムの井川伸久代表取締役社長と全農の齊藤良樹代表理事専務に加え、双方からそれぞれ3名の若手職員が参加し共創を通じて実現したい「日本の食の未来」について、意見交換を行いました。

【広報・調査部、畜産総合対策部】

若手職員が描く 5、10年後の理想の食卓とは

全農・松井　私が思い描くのは、国産食材や地元の食材を使用した料理が並ぶ食卓です。地域の食材を日常の食卓に取り入れることは地方の活性化にもつながると考えています。「国消国産」や「地産地消」がもっと当たり前になってほしいです。

日本ハム・伯井　「食」を通じて人と人、人と地域がつながる食卓が理想です。食事に「コスパ」や「タイパ」を求める声も多いですが、そうしたニーズに応えつつ、個人的には社会的・情緒的な価値も大切にしたいと考えています。

井川社長　未来の「食べる喜び」はどのように変化すると思いますか?

日本ハム・伯井　自分だけでなく、一緒に食卓を囲む家族や仲間の「食べる喜び」も大事にしたいと常日頃から感じています。これからは「共に食べる喜び」を分かち合える空間づくりも重要になると思います。

日本ハム・岩崎　確かに、家族と仲間と共に囲む食卓の楽しさは、これからも変わらず続いてほしいですね。また、食物アレルギーを持つ方など、健康に不安や悩みがある人でも安心して食べられる食品の開発にも期待しています。

齊藤専務　皆さんが考える「理想の食卓」を実現するために、これからどんなことに取り組んでいきたいですか?

全農・古屋　農業従事者が減少しているなかで、収入や労働環境の改善が必要です。資材コストの上昇が農畜産物の販売価格に反映されにくい現状を見ています。価格形成の仕組みや、それを反映できる市場環境の整備が重要だと考えます。

日本ハム・大久保　古屋さんと同じく、農畜産業で働く人が減っていることに危機感を持っています。私は養豚支援システム「PIG LABO®」の開発を担当しており、AIやIoT技術で生産効率化と省資源化をサポートしていきたいです。畜産飼料やメタンガスなど環境課題にも取り組みたいです。

全農・藤井　国産の農畜産物の素晴らしさをより多くの消費者に伝えたいです。日本の宝である「和牛」も物価高の影響で節約思考が広がり、消費が伸び悩んでいます。そこで、消費拡大キャンペーンを展開し、改めて和牛の美味しさに目を向けてもらえるよう取り組んでいます。

食べる喜びを感じる瞬間

全農・松井　井川社長と齊藤専務はどのようなシーンで「食べる喜び」を感じられますか?

井川社長　私は今、単身赴任中なので、家族全員が集まって食事をするときに一番「食べる喜び」を感じています。他にも、地方でその土地のおいしいものに出会った時の驚きや喜びも特別です。

齊藤専務　一人で食べるよりもみんなで会話しながら食べたほうがおいしく感じられます。一緒にテーブルを囲むだけで、皆と心がつながるのを実感します。

※井川社長と齊藤専務による対談も実施しました。全文は、テレ東BIZHP、日本経済新聞HPにてご覧いただけます。

テレ東BIZ　日本経済新聞

JAズームイン

地域農業活性化・農産物の価値高め、地域の魅力発信

JAちちぶは埼玉県西北部に位置し、県面積の4分の1にわたる中山間地域を管内としています。地域に根付く多くの祭りが農業や物流と結びつき、管内最大の祭りである「秩父夜祭」も、伝統産業である養蚕業と深く関わっています。

ブドウの収穫体験（ちちぶ 山ルビー）

地域農業の維持・発展・ブランド野菜の有利販売と産地強化に注力

JAでは、荒川のきれいな水と昼夜の寒暖差を生かした地域農業の維持・発展のため、主にブランド野菜の有利販売と産地強化に力を入れています。中でも秩父地域産ブランドの「秩父きゅうり」は人気があり、おいしさは市場関係者から「他産地と比べられない」と評価を得ています。

半促成栽培のキュウリ

地域農業の活性化と農業所得の増大を目指して

生産出荷を行う園芸部会と連携し、有機質肥料を用いた土作りや栽培管理指導を徹底することで、良食味の追求をはじめ、生産者の栽培技術や生産性、品質の向上を図っています。

また、伝統野菜のしゃくし菜の契約栽培と、JAで加工した「ちちぶ菜漬」の販売推進により、地域農業の活性化と農業所得の増大に努めています。

伝統野菜の「しゃくし菜」

観光業と連携し農産物の価値を高め、地域の魅力発信

秩父地域は都心からのアクセスが良く、有名ブランドのイチゴやブドウなどを楽しめる観光農園が多いことから、人気の観光地の一つです。特に、県育成品種イチゴ「あまりん」や「かおりん」をはじめ、地域オリジナル品種のブドウ「ちちぶ 山ルビー」を求めて、多くの観光客が観光農園やJA直売所に訪れます。

観光農業のさらなる認知度向上を目指して、JAは秩父観光農林業協会と連携し、県内外でのPR活動に努めています。SL車内やサービスエリアなどで特産品のPRを継続して行うことで、農業と観光の結び付き強化を推進しています。

JAは地域農業の活性化と、四季折々の観光名所が楽しめるよう、農産物の価値を高め、地域の魅力発信の取り組みを続けます。

特産品の「あまりん」

JAちちぶ（埼玉県）

概要	2025年3月31日現在
正組合員数	7273人
准組合員数	7252人
職員数	143人
販売品取扱高	13億6千万円
購買品取扱高	43億4千万円
貯金残高	1107億9千万円
長期共済保有高	2359億2千万円
主な農産物	キュウリ、ナス、イチゴ、ブドウ、柿、カボス、肉・乳牛、コンニャク、養蚕

田んぼの生きもの調査で子どもが変わる、農家も変わる

小谷あゆみさんが事例報告

全農が2008年から力を注いでいる「田んぼの生きもの調査」は、生産者と消費者、子どもたちが一緒に田んぼに入って生きものを調べることで、これからの日本の農業や食と環境についての理解と関心を高める活動です。2024年までに835回開催され、参加総数は3万8811人に上ります。10月のイベントに同行取材してきました。

会場となった田んぼ

秋の田んぼで生きもの観察

全農が主催する「稲刈りと田んぼの生きもの調査」のイベントが10月4日、神奈川県伊勢原市であり、親子17組、44人が参加しました。開会式では、全農広報・調査部の岡八寿博次長が、「『いただきます』の意味は、ごはんを作った人への感謝と同時に、生きもののいのちを頂くことへの感謝も含まれています」とあいさつしました。

会場となったのは、市内の米農家、内藤正行さんの田んぼです。神奈川県のブランド米「はるみ」などを3ヘクタールで営む内藤さんは、十数年前からこの活動に協力し、今年は7月に続いて2回目の生きもの調査です。

田んぼに足を踏み入れた途端、何匹ものクモが稲株の間を素早く走り抜けていきます。その名も「ハシリグモ」。湿地や水田、小川などに見られ、他の昆虫などを食べてくれます。そう教えてくれたのは、講師を務める谷川徹さんです。高知県椿原町で循環型農業を営む傍ら、生きもの調査などの指導をする農と生きもの研究所を主宰しています。

稲を手に持ち笑顔の子ども

参加者のみなさんはカマの使い方を教わり、まずは稲刈り体験です。みなさんと一緒に筆者も稲の株もとをつかんでカマを入れると、小さな虫があちこちに飛び跳ねます。黄金色に実った秋の田んぼは、外から見ただけではわかりませんが、一歩中に入るとこんなにも生命の息吹が感じられるのかと、驚きがありました。

21種類の生きものを観察

生きもの観察が始まると、子どもたちは一斉に田んぼに

農ジャーナリスト・フリーアナウンサー　**小谷あゆみ**さん

石川テレビ放送のアナウンサーを経て現在はフリー。野菜を作るアナウンサー「ベジアナ」として家庭菜園歴は25年。都市でも農に親しむ市民、消費者が増えれば、農業・農村への理解が深まり、価値向上につながると考え、取材、執筆、メディアやSNSなどでも活動を行う。また、農ジャーナリストとして、都市農村交流や、生産と消費のフェアな関係をテーマに全国で取材、講演、シンポジウムでの司会やコーディネーターなどを行う。日本農業新聞ほかでコラム連載中。農林水産省・世界農業遺産等専門家会議委員なども務める。

（右）採取した生き物を参加者で観察（左）谷川さんの説明を熱心に聞く子どもたち

這いつくばったり、水路に入りこんだりして虫や生きものを探し始めます。早速、一人の女の子が、つかまえたドジョウを見せてくれました。収穫期の田んぼは乾いているように見えても、土の中は想像以上に湿り気があります。ドジョウは田んぼの泥の中で冬越しをするそうです。30分ほどの採集で集まったのは、コシマゲンゴロウ、ニホンアマガエル、エンマコオロギ、クビキリギリスのほか、空にはモズやアオサギなど、数えると21種類になりました。

生命の不思議に驚くセンスオブワンダー

講師の谷川さんは、「アマガエルは田んぼで生まれて田んぼで育ちます。やがて外へ出ていきますが、また田んぼへ戻ってきます。もしも、田んぼがなくなればアマガエルも減り、この辺り一帯の生態系が変わってしまいます」と、田んぼが地域の生物多様性を保っていることを説明します。

つかまえた生きものは、持ち帰らないルールですが、女子も男子もカエルや昆虫を愛おしそうになでたり観察したりしています。実際に田んぼに入り、自分で生きものを見つけると、こんなに興味を持つのかと、感心させられました。

参加した親子に話を聞きました。小2の男の子が「カエルを手で持てた。また田んぼへ来たい」と話すと、隣にいたお母さんは、「今まで虫もこわがって触ったことがなかったんです」と驚いていました。

自然界の不思議や生命力にはっと驚く感性を、生物学者レイチェル・カーソンは、「センスオブワンダー」と名付けました。センスオブワンダーは、本来、子どもの頃には誰もが持っているものですが、そもそも生きものと触れ合う機会がないと、そうした感性や情緒は培われません。

生きもの調査で採集されたカエル

生きものの存在が人の心を変える…!?

谷川さんによると、田んぼの生きもの調査で変わるのは、子どもやその親だけではありません。農家自身にも変化をもたらすそうです。農業の大規模化・機械化により、かつてに比べて農家が自分の田んぼにどんな生きものがいるのか、じっくり見る機会は減りました。そんな中、くまなく田んぼを歩いて生きもの観察をすると、農作業の時には見えなかった〝いのち〟が目に飛び込んでくるそうです。

一方、長年、子どもや市民と一緒に生きもの調査をしてきた内藤さんは、「稲の生育と同じぐらい、生きもののことを気にかけるようになった」と話します。田んぼのどこに生きものが潜んでいるかを、熟知されています。薬や肥料をまく時は、稲の様子をよく観察してから使用するそうです。

田んぼは稲だけでなく、様々な生きものの命も育んでいる。こうした環境から自分たちの食べるお米は生まれている。田んぼで飛び跳ねたカエルやドジョウをつかまえた経験は、子どもたちにとって忘れられない思い出となるでしょう。そして、よその田んぼを見ても、どんな生きものがいるのだろうと、水田や農業への見方が変わって来るかもしれません。作る人と食べる人が同じ目線になる「田んぼの生きもの調査」は、双方の未来を創造していると感じました。

「田んぼの生きもの調査」への思いを語る内藤さん

全農グループ販売7社合同X（旧Twitter）アカウント「国産たくさん」国産食材の魅力を日々発信中！ フォローはこちらから
国産たくさん

「雫グミ愛媛県産紅まどんな」を新発売！

ニッポンエール

12月15日に一般発売

全農と全国農協食品㈱は「ニッポンエールグミ」の新商品として、ニッポンエール「雫グミ愛媛県産紅まどんな」を開発しました。全国農協食品から12月15日、全国量販店で発売します。 【営業開発部・全国農協食品㈱】

「雫グミ愛媛県産紅まどんな」は、愛媛県産「紅まどんな」の果汁を原料に使用しています。

「紅まどんな」は2005年3月に品種登録された愛媛県のオリジナル品種で、果肉はゼリーのように滑らかで、糖度が高く酸抜けも早いことが特徴です。雫グミは中のジュレが多く、ぷるぷるとした食感をお楽しみいただけるグミとなっています。

全農は、国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、今後も「ニッポンエール」の取り組みを全国の産地・品目に拡大していきます。

ニッポンエール「雫グミ 愛媛県産紅まどんな」

米100%「湘南はるみライスウイスキー」

ご注文はこちらから

神奈川県本部は久米仙酒造㈱と連携し、神奈川県史上初となるお米のみで作られた「湘南はるみライスウイスキー」を開発しました。11月27日から県内JA農産物直売所やJAタウンで販売しています。 【神奈川県本部】

商品には、神奈川県産米「はるみ」を原料として使用しています。「はるみ」は、「湘南の晴れた海」に由来し、JA全農が19年の歳月をかけて開発した品種です。

精米した米に、麦芽の代わりに発芽玄米を用いて糖化熟成することで、米100%のオールライスウイスキーの製造を実現しました。

県産米活用、日本の主食に新たな可能性

湘南はるみ ライスウイスキー

米由来のまろやかな甘みと深いうまみが口の中に広がり、滑らかな口当たりを楽しめます。参考価格（税込み）は、700ミリリットルで11,000円、200ミリリットルは3,300円。

JA全農の産地直送通販サイト

JAタウン ショップ紹介

しずおか『手しお屋』

「ほんやまじねんじょ」は、寒暖の差が激しい静岡市本山の地で栽培された風味豊かなジネンジョです。

桜舞い散る中で植えつけられ、若芽が芽吹く新緑、雨続く梅雨、暑さ厳しい盛夏の中をじっと堪えて、いよいよ目にも鮮やかな紅葉美しい季節に収穫されます。

土の中で過ぎゆく季節を過ごすからこそ、まるで故郷を思い出させるような“山の香り”がするのです。

長年の研究により確立された“ほんやま方式”で育てられた「ほんやまじねんじょ」は、一般的なジネンジョに比べ粘りが強く、色が白く、真っすぐ育っているため、とろろ飯はもちろん、お刺し身や磯部揚げなど、さまざまな料理でお楽しみいただけます。

静岡県産 ジネンジョ「ほんやまじねんじょ」JA静岡市 M1本…4130円（税込み）

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

発行／全国農業協同組合連合会 2025年（令和7年）12月1日発行（毎週月曜日発行）
第3525号 編集・発行人／広報・調査部 澤田洋志
〒100−6832 東京都千代田区大手町1丁目3番1号JAビル TEL03（6271）8055

『JA全農トピックス』の公式Xはこちらから

私たち全農グループは、生産者と消費者を 安心で結ぶ懸け橋になります。