

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

米国人気シェフのタイラー氏 日本の和牛に魅了

(JA全農インターナショナル(株))

Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

4面

「石川佳純47都道府県サクスツアー」 4年の歳月をかけて遂に完走

(広報・調査部)



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!



国産大豆商品発見コンテスト 受賞団体表彰

子どもたちに国産大豆の魅力を発信

麦類農産部



福井県鯖江市の小学校へ「納豆の部団体賞」を授与する麦類農産部西日本麦類農産事業所の小林所長

【受賞団体】

部門	団体名(応募数)	表彰日
豆腐	那覇市立大道小学校(12人)	12月9日(火)
納豆	鯖江市北中山小学校(17人)	12月4日(木)
味噌・醤油	久喜市立砂原小学校(13人)	12月5日(金)
その他	東京キッズモデル(22人)	12月7日(日)

「国産大豆商品発見コンテスト」HP、受賞者・団体はこちらから



全農は、一般社団法人全国米麦改良協会と共催で全国の小学生を対象に、「国産大豆商品発見コンテスト」を開催し、団体の部・受賞団体へ賞状を授与しました。

本コンテストは日本人の食卓になじみの深い大豆加工品について、原料産地に目を向けることで、国産大豆にこだわりを持って商品を購入する方が増えることを期待し、7月17日～9月15日に開催しました。

今年度からは新たに団体の部を設け、小学校やクラブチームなど全国から応募をいただきました(個人の部は29人、団体の部は11団体、320人から応募)。

団体賞を受賞した上位4団体には、表彰と併せて国産大豆に関する簡易授業を実施し、国産大豆の魅力を発信しました。児童からは、「味噌汁がほとんど大豆からできていると知らなかった」「特に醤油は国産が全然見つけれなかった」といった感想が寄せられました。

全農は同コンテストを通じて、子どもたちに国産大豆だけでなく国産農畜産物への関心を高めてもらい、国産ファンがより増えるよう取り組んでいきます。

News!



米国人気シェフのタイラー氏、日本の和牛に魅了

JFOODOなどとの包括的連携協定が始動

JA 全農インターナショナル(株)



食肉加工施設(株)いわちくを視察



岩手県の藤沢牧場で牛とふれあうタイラー氏

タイラー氏のインスタグラムはこちらから



タイラーシェフは岩手県の藤沢牧場を視察しました。和牛の体調を丁寧に確認し、成長に応じて餌の配合や畜舎の環境を調整する現場の様子を見学。場長の話を熱心に聞いていました。その後、食肉加工施設(株)いわちくを訪問した際は、厳しい衛生管理と効率的な作業を両立させるスタッフの姿勢に注目。命を預かる高い精神性に、深い関心を示していました。

タイラーシェフは「和牛のサプライチェーンに、まるで一本の太い絆を感じた。同時に飲食店のトップが現場に足を運び、正しく和牛を理解することが、キッチンスタッフ全員の意識向上や愛着につながる」と語りました。

今回の取り組みで、自然豊かな岩手県で誕生した和牛が、さまざまな人の手を経てレストランまで一気通貫でつながり、日本の食文化が世界に広がること、また和牛の輸出拡大に寄与することを期待します。

撮影した動画は、タイラーシェフのSNS(インスタグラム)で公開されています。

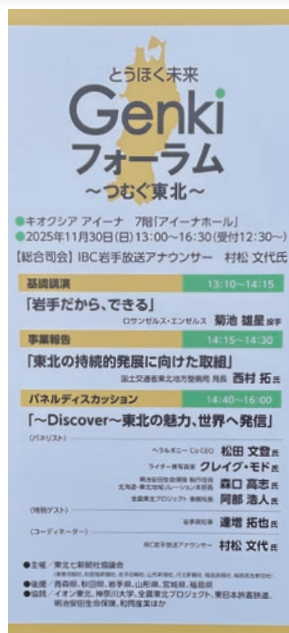
JA全農インターナショナル(株)は12月3日、全農と日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)が締結した包括的連携協定の一環として、米国で肉料理を中心に高級飲食店を営む人気シェフ、タイラー・フロレンス氏を日本に招き、和牛の魅力を海外に発信するコンテンツ動画の撮影に協力しました。



東北の魅力、世界へ発信

全農東北プロジェクトの取り組みを紹介

耕種総合対策部



当日の次第



パネル討議の様子

パネル討議は「東北の魅力、世界へ発信」をテーマに、東北にゆかりのある4人がパネリストとして参加しました。全農東北プロジェクトの事務局長でもある阿部所長は、人口減少や耕作放棄地の増加など、東北の農業現場が抱える課題を表やグラフなどで紹介。「農業現場に人が集まる仕組みづくりと東北産農畜産物を買って食べていただく

全農東北プロジェクトが協賛する「どうほく未来 Genki プロジェクト」の総括フォーラムが11月30日、盛岡市の「キオクシアアイーナ」で開催され、阿部浩人東北営農資材事業所長がパネル討議に参加しました。

ことが重要」と訴えました。

その他のパネリストには、米紙ニューヨーク・タイムズの旅行特集「2023年に行くべき52か所」として盛岡市を紹介した米国出身の作家で写真家のクレイグ・モド氏、障害のある人のアート作品を手がける(株)ヘラルボニーの松田文登代表らが参加し、各分野から意見を述べました。

また、基調講演にはMLB ロサンゼルス・エンゼルススの菊池雄星投手が「若手だから、できる」というテーマで講演。MLBへの挑戦の歩みを紹介し、会場を埋めた約400人が耳を傾けました。



稲作生産者のリアルに密着!

YouTubeでお米づくりのリアルを知るドキュメンタリーを発信

米穀部



生産者ドキュメンタリー

本動画では岩手、新潟、岡山、佐賀県の稲作生産者の田植え、稲刈りなどの農作業に密着し、生産者が暮らす地域や環境、土づくりから収穫・出荷まで多岐にわたる生産者の営みを紹介しています。

全農は、米穀部公式YouTubeチャンネルNORRICE NO LIFEなどで、生産者ドキュメンタリー動画「にないて」を米づくりを通じて、になうものを公開中です。

思いでお米を生産しているのか」を伝え、それぞれ異なる環境で農業に従事している中で、各生産者の「これから農業をどう守り、どう継続していくか」について、それぞれの考えを映しています。

生産者の「今や「思い」が詰まった内容となっていますので、多くの方々にご覧いただき日本の米づくりを身近に感じてもらい、国産米への理解を深めてもらうきっかけになることを期待しています。

全農は、日本の米づくりや国産米の魅力、今後発信していきます。

動画はこちら ▼





「石川佳純47都道府県サックスツアー」 4年の歳月をかけて遂に完走

記念すべき47都道府県目の開催地は鳥取県

全農は12月20日、鳥取県米子市の県立米子産業体育館で、全農所属で元卓球日本代表の石川佳純さんによる卓球教室「全農 presents 石川佳純47都道府県サックスツアー in 鳥取」を開催しました。2022年4月の福島教室を皮切りに、4年の歳月をかけて全国を巡った「石川佳純47都道府県サックスツアー」も今回をもって47都道府県全てを回り切りました！【広報・調査部】

「石川佳純47都道府県サックスツアー」は、石川さんが全国各地の方々との交流を通じて、卓球の魅力やスポーツの楽しさを伝えることを目的として企画され、今回で記念すべき47回目の開催となりました。

全農は初回の福島教室を含む延べ13回の教室を開催しました。石川さんは実技指導やトークショーを通して、健康で強い心と体を持つ選手になるために

重要な「心技体」について鳥取県の子どもたちに伝えました。スペシャルゲストとして平野早矢香さんを迎え、石川さんとの息の合ったプレーや軽快なトークで会場を盛り上げました。イベント内で実施した〇×クイズ大会では、「体」を鍛えるために必要な食や栄養にまつわる問題や、開催地・鳥取県の県産農畜産物に関する問題が出題されました。子どもた

ちはスポーツに密接に関わる「食」について楽しく学んでいました。

イベントの最後には、尾本英樹代表理事専務が完走記念品として「全農直営飲食店舗フリーパスポート」を贈呈しました。このパスポートは、全国にある全農直営の飲食店38店舗で利用できる金額・人数制限なしの食べ放題パスポートです。4年間にわたるサックスツ



サプライズに感慨深い表情を見せる石川さん

全農presents サックスツアー開催日	
① 福島	2022/4/16
② 愛媛	2022/10/1
③ 富山	2023/12/2
④ 秋田	2023/12/17
⑤ 岡山	2024/3/16
⑥ 大分	2024/4/20
⑦ 新潟	2024/5/25
⑧ 山形	2024/9/7
⑨ 滋賀	2024/9/21
⑩ 岩手	2025/6/28
⑪ 三重	2025/10/11
⑫ 青森	2025/11/15
⑬ 鳥取	2025/12/20

アーの集大成を素晴らしい形で終えた石川さんは、最後に「選手時代から私の夢を応援していただき、引退後は私が誰かの夢を応援することも応援していただき、本当にありがとうございました」と、涙ながらにこれまで関わってきた全ての方へ感謝の思いを伝えました。全農はこれからも石川さんの活動を応援します。

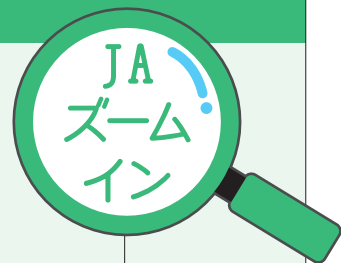


フリーパスポートのバネルを手にする
(右から)石川さん、平野さん、尾本専務



被災後、再整備された農地での稲刈り風景（陸前高田市）

ＪＡおおふなとは、岩手県沿岸部の「気仙地区」（大船渡市、陸前高田市、住田町）を事業エリアとしています。



担い手支援と確保対策強化による

持続可能な気仙農業の確立へ

新規作付け者への技術支援

自治体や関係機関と連携し、新規就農希望者を対象とした相談会や栽培者募集の説明会を開催しています。

ＪＡ管内では、夏季冷涼・冬季温暖という気象条件を生かした農業が行われています。ＪＡでは、自治体やＪＡ生産部会と協力し、安全で安心な農畜産物を持続的かつ安定的に供給するため、農家所得増大と農業生産の拡大を図るとともに、地産地消の推進や、担い手支援・確保事業の取り組みを強化し、「持続可能な気仙農業の確立」と「気仙型農業モデルの構築」を目指しています。



関係機関と連携した新規就農希望者への相談会

また、新規就農者への技術支援に加えて、経営相談や生産資材導入の支援も行っています。

重点推進品目の作付け拡大への取組み

「農家組合員の所得増大・農業生産の拡大」を実現するため、各作目の技術指導をはじめ、現場に出向く訪問活動を積極的に推進しています。さらに、米穀・園芸・畜産酪農の各重点推進品目に対し、それぞれの品目特性に応じた生産振興

さらに、ＪＡ生産部会役員を中心とした新規作付け者への栽培技術講習会や、生産部会役員の圃場での現地相談会など、次世代につながる担い手経営体の育成を見据え、行政と連携しながら就農希望者の定着に向けた取り組みを進めています。



新規作付け者への栽培技術講習会

策や販売戦略を実践することで、作付け拡大と農家の手取り向上を目指した取り組みを進めています。

ＪＡおおふなと（岩手県）



概要	2025年2月28日現在
正組合員数	5643人
准組合員数	1万3948人
職員数	186人
販売品取扱高	16億2千万円
購買品取扱高	33億4千万円
貯金残高	1083億6千万円
長期共済保有高	2555億9千万円
主な農産物	キュウリ、ピーマン、 米、菌床シイタケ、 柿

「グループ会社代表者セミナー」を開催



代表者セミナーの様子

これまで以上に総合力発揮を

全農は12月11日、「グループ会社代表者セミナー」を日経ホール（東京都千代田区）で開催し、会社代表者および本会役職員など約230人が参加しました。昨年に続き、全国から約120人が実出席し、オンライン会議システムも併用しました。

セミナーの開会に当たり、折原敬一経営管理委員会会長は冒頭のあいさつで、令和の米騒動に際し、全農グループが発揮した総合力に触れ、「事業環境が大きく変化する中で全農グループ全体のシナジーを高め、これまで以上に総合力を発揮していくことが重要。そのためにグループ経営の強化に取り組むとともに、将来への投資を惜しまず、人材育成に注力し、活力ある全農グループの未来を創っていく」と述べました。



開会あいさつをする折原会長

【経営企画部】

理事長講話では、桑田義文代表理事理事長が令和7年の出来事を振り返り、全農事業2030年ビジョン達成に向けた直近の課題と新たな取り組みを説明し、「よい組織・よいグループ」づくりを訴えました。経営企画部の市瀬一貴部長は、次年度事業計画の紹介と米情勢に対する全農グループの対応から、これまで培ってきた力や全農グループのあるべき姿について説明しました。



令和7年を振り返り、今後のグループ課題を説明する桑田理事長

後半の講演では、グループ会社

の情勢報告として、(株)JAグリーンとちぎ代表取締役社長の古澤伸明氏が、同社の事業ごとの情勢と課題への対策、従業員満足度向上に向けた取り組みについて講演しました。

日清食品(株)常務取締役の深井雅裕氏は、物流事業の変化を中心に、本会を含む各企業と連携したサプライチェーンや付加価値の構築、デジタル化への挑戦による将来構想について講演しました。



米情勢に関する全農の対応や、全農のあるべき姿を説明する市瀬部長

最後に、「なくてはならない全農」のため、グループ全体で総合力を発揮し、グループ内外でのさらなる事業連携の強化を進めていくことを確認して、盛況のうちに閉会となりました。

食の未来を創る、日清食品の非連続な挑戦 ～サプライチェーンの革新による新たな価値創造～

日清食品(株) 常務取締役 深井 雅裕 氏



用した販売・調達・生産・物流の統合計画により、欠品や過剰在庫を防ぐ仕組みの構築に向けた検討を進めています。さらに、JA全農との協業により、産地情報と需要予測を結びつけることで、フードロス削減や生産者の安定収入に貢献していけると期待しています。

当社は「EARTH FOOD CREATOR」という企業理念を掲げ、創業以来「食足世平」を体現すべく、今なお過去の成功体験を破壊し「非連続な挑戦」を続けています。近年、消費者の価値観は「安くて良いもの」から「背景に共感できるもの」へと変化しています。こうした流れを踏まえ、当社は「経済合理性」だけでなく商品の背景にあるストーリーやサステナビリティ「共感価値」を重視した取り組みを進めています。

このような社会背景のもと、当社が進める変革の二つの柱として「可視化」と「連携」があります。「可視化」の面では、サプライチェーン全体の情報をデータで見える化し、最新情報を入手しながら、リスクの把握・改善につなげていきます。加えてAIを活用

また物流危機を連携して乗り越えるため、これまでの「競合企業」という視点を「未来を共創するパートナー」と捉え直し、異業種間の共同配送やラウンド輸送など、業界の垣根を越えた連携にも取り組んでいます。実例として、サッポログループとの共同輸送や全農物流(株)とのラウンド輸送では、積載率の向上やトラック台数削減に伴うCO₂排出量削減を実現し、ドライバーの負担軽減・労働環境改善にもつながりました。

このような企業間の物流資産の規格標準化と共有や、AIエージェントによる業務効率化など、デジタル技術を最大限に活用することが企業の未来には不可欠です。食のパートナーとして日本の食料供給網をより強く、しなやかにする未来を、共に創造していきましょう。

株式会社JAグリーンとちぎの取組みについて ～各事業の概要と課題への対応、 長期ビジョンの浸透と従業員満足度向上対策等～

(株)JAグリーンとちぎ 代表取締役社長 古澤 申明 氏



肥料の製造・供給を強化します。事例として土壌診断を通じて施肥設計を最適化し、コスト削減と品質向上につなげました。さらに、広域供給やオリジナル肥料の提案も進め、担い手農家への直送サービスで、大型農家のニーズに応えます。

当社は運輸事業を中核事業として、肥料事業、資材事業を担う複合会社であり、栃木県内の農畜産物の生産・物流を支えています。しかし、近年の少子高齢化による消費減や担い手不足、物価高騰の影響から各事業の維持拡大に大きな課題を抱えています。

資材事業では、農家戸数減少や商系との価格競争対策として、フィルム・パイプ加工の広域供給や災害復旧支援も含めて、地域農業基盤を強化するほか、イチゴの新品種「とちあいか」の普及に伴う新規就農者への推進強化に取り組んでいるところです。

運輸事業では、主力である米の取扱量減少という構造的課題に対応するため、青果物輸送の強化と一般貨物の獲得に注力し、「JA全農とちぎ青果物広域集出荷センター」を稼働するほか、工業製品や飲料など

の全社員研修会や社長との個別面談、育児・介護支援制度の充実を図り、社員のモチベーションアップや働きやすい職場づくりを推進しています。また労働人口の減少に対し、複数の業務を担える多能工人材の育成や物流体制の強化、情報システムの活用による業務効率化も進めています。

これらを継続していくことで、激しく変化する事業環境に対し、生産者・JA・社員同士のつながりを強化し、互いに連携しながら、事業および地域農業の維持拡大に貢献していきます。

肥料事業では、昨今の価格高騰による販売量減少を防ぐため、各農地に適したBB

ニッポンエールグミのチョコ新発売 国産果汁においしさプラス

全農と全国農協食品(株)は、全国の国産果実を使用したグミをチョコレートでコーティングしたニッポンエール「グミしょこら」18種類を共同開発しました。

【営業開発部、全国農協食品(株)】

本商品は、全国の特色ある国産果汁を使用したグミを、スイートチョコレートもしくはホワイトチョコレートでコーティングしました。香り豊かなグミとチョコレ

ートの芳醇な味わいが楽しめます。全国農協食品(株)を販売者とし、1月13日から順次、全国のロフト（一部店舗を除く）で18種類を販売します。

※店舗により取扱商品、規模は異なります。

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。

タ張メロングミしょこら



パイナップルグミしょこら



「常陸牛」のうまみたっぷり 心も体も温まる「常陸牛のボルシチ」新発売

茨城県本部は、本県が誇るブランド和牛を使用した「常陸牛のボルシチ」を秋冬限定商品として新発売しました。県内のJA直売所をはじめJAタウンなどで購入できます。 【茨城県本部】

ボルシチはウクライナ発祥の煮込みスープで、世界三大スープの一つに数えられます。「常陸牛のボ

ルシチ」は、「常陸牛」を贅沢に使用し、ピーツとトマトの爽やかな酸味であっさり仕上げました。

「常陸牛」ならではの深いコクとうまみが野菜の甘みと調和し、一口ごとに豊かな味わいが広がります。寒い季節にぴったりの、心も体も温まる一皿です。湯煎または電子レンジで簡単に調理できます。

「常陸牛」のうまみが溶け込む
ごちそうスープ



ご注文は
こちらから▶



JA全農ちば 愛情いちばん館

「甘芋ん+（あま〜いもんぷらす）」はJA成田市管内の肥沃な北総台地で育ったサツマイモを使用した干し芋です。

着色料や保存料などの添加物は一切使用しておらず、サツマイモ本来の自然な甘みや風味をお楽しみいただけます。使用している品種は、ねっとりとした食感が特徴のサツマイモです。

そのままでも手軽でおいしいおやつとしてお召し上がりいただけるほか、オーブントースターや電子レンジで軽く温めると、ふわりと広がる香りと引き立つ甘みで、さらにおいしくお召し上がりいただけます。



千葉県産 甘芋ん+（あま〜いもんぷらす）
100g×8袋…4,980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

ご注文は
こちらから

