

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/>



4面

酪農振興へ消費拡大支援

(酪農部・営業開発部)

6-7面

新たに水稻「ZR2」を開発・拡大へ

(米穀部)

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!



人財育成にむけた次世代みらい創造研修会

自身の学びを考える自主自立型研修

山形県本部



研修を受ける山形県本部職員



山形県本部は、「2030年の全農グループのめざす姿」の実現と、持続可能な農業と地域の将来を見据えた「山形県本部マスタープラン」を策定しています。同プランの着実な実践にあたっては、幅広い知見や柔軟な発想力はもとより、積極性や行動力が求められるため、必要なスキルの基

山形県本部は、20、30代の職員を対象に「成長意欲」と「主体性発揮」を促し、「働きたい」を再認識してもらうため、必要とする「学び」を自ら考え、自らが企画・交渉・手配する「自主自立型研修」を実施しました。

礎づくりも狙いの一つとして、自らが企画・立案する「次世代みらい創造研修会（部門別県外研修）」を初めて実施しました。

研修には対象者81人のうち大半にあたる約70人が参加。参加者からは、「資料で得ていた知識が、現地を訪れて生きた知識に変わった」といった声が聞かれました。所属長からも、「成長意欲の向上と主体性発揮を両立させた成長サポートの一助となった」と評価を得ることができました。

今後とも、組合員、会員JA、取引先、消費者の皆さまからさらなる評価を得られるよう、組織の価値向上と個人の成長意欲・働きたいを一致させる次世代人財育成に積極的に取り組んでいきます。

News!



東京都日の出町と包括連携協定

健康づくりと地域活性化へタッグ

協同乳業株式会社



健康づくりと地域活性化の促進へ包括連携協定を締結

協同乳業は1992年に日の出町で東京工場を稼働し、地域の健康づくりや活性化を目的とした多様な取り組みを進めてきました。

これまで、工場見学の実施や小中学校給食へのヨーグルト無償提供、学校・スポーツ団体への製品提供や協賛などを通して、地域の未来を担う子どもたちへの健康支援とコミュニティの活性化に貢献してきました。さらに、町のイベントへの参加や地元サッカーチームへのスポンサー協力を通じて、地域コミュニティの盛り上げにも取り組んでいます。

今回締結した協定は、これまでの協働関係を発展・強化するものです。①食育②地域振興③健康維持・増進④災害対策等による地域の安全・安心——の4つの協定事項に基づき、同町と相互の強みを生かしながら、地域の皆さんの健康づくりや地域活性化に一層貢献していきます。

東京都日の出町と協同乳業(株)は2025年12月23日、地域の皆さんの健康づくりや地域活性化に向けた協働・共創の促進を図るため、包括連携協定を締結しました。



児童館向け食育×サッカー教室開催

Food Ballプロジェクト始動!

(株)全農ビジネスサポート



プロの技に目を輝かせる子どもたち
(下平さんによるサッカー教室)

全農ビジネスサポートは、新たな社会貢献活動として初開催となった本企画。次世代に「食(Food)やサッカー(FootBall)の楽しさ・喜びを伝えたい」という理念が一致したことから、下平さんが代表を務めるサッカースクール「APFC」との連携が実現しました。

(株)全農ビジネスサポートは、学童・児童館を利用する小学生を対象に、食育教室および元Jリーガーの下平匠さん(ガンバ大阪、横浜F・マリノスほか)とコラボしたサッカー教室を開催、小学1〜3年生の児童50人が参加しました。



○×クイズでは稲の現物も登場
(全農ビジネスサポートによる食育教室)

教室では経験や性別を問わずボールを蹴る楽しさを体感しました。食育教室では食にまつわるクイズや本物の野菜を使ったお買い物体験に挑戦するなど、会場となった東京都文京区の本駒込南児童館は終始、子どもたちの笑顔と歓声に包まれました。

当社は今後も、次世代に農業や食の大切さを伝えるとともに、スポーツや文化活動の振興を支援していきます。



“野菜が主役”のごちそうメニューを紹介

カゴメ、ABCと全国3カ所で料理教室

園芸部



(右)レッスンでは講師が野菜を調理する際のポイントを説明(左)「洋風ごちそうレッスン」のメニュー

同プロジェクトは野菜摂取の推進を目的に、カゴメが2020年1月から取り組んでいます。ABCや全農をはじめ、その思いに賛同する21企業が参画し、さまざまなイベントを行っています。

全農は「野菜摂取推進プロジェクト」の活動の一環として、2025年11、12月に野菜が主役のパーティーメニューを提案する料理教室「野菜でワンランクアップ!洋風ごちそうレッスン」を開催しました。カゴメ(株)、(株)ABC Cooking Studio(以下、ABC)と協力して実施しました。

野菜が主役の華やかなメニューを提案する料理教室を開催しました。

トマトを丸ごと使った肉詰めや「大根ステーキ」「ニンジンマフィン」と、野菜をふんだんに使ったメニューをABCが考案。錦糸町パルクスタジオ(東京)、ナゴヤイオンドーム前スタジオ(愛知)、京橋京阪スタジオ(大阪)の3スタジオで1dayレッスンを実施しました。

このレッスンはABC会員以外の人も参加することができ、3スタジオで約200人が受講するなど好評でした。



野菜摂取推進
プロジェクト
はこちら



酪農振興へ消費拡大支援

応援商品を「女性サミット」でPR

「ニッポンエール」商品を展示、メッセージを消費者へ

酪農部・営業開発部

「酪農女性サミット 2025」が12月3、4日、札幌市で開かれ全国から約240人が参加しました。6年ぶりに開かれたサミットで全農は、参加者に酪農応援の取り組みを紹介し、会場を盛り上げました。

女性酪農家が中心となった実行委員会が主催しました。酪農家の女性が互いに学び語り合い、女性も楽しく仕事ができる酪農を目指そうと企画され、北海道はもちろん本州各地から女性酪農家や酪農関係者らが集う盛大な会となりました。

開会に当たり、ニッポンエールの酪農応援商品の共同開発や、冬休み期間の牛乳消費拡大の取り組みを全農と協働いただいている(株)ファミリーマートが、「(株)ファミリーマートの酪農応援の取り組み」について講演しました。

2日間にわたり酪農経営や技術に関する講演の他、



(上) 講演する(株)ファミリーマートの大橋結美子氏
(左) 全国から集まった参加者

トークセッション、ワークショップが行われ、一人ひとりが行動を起こすことの大切さや、今後のあるべき姿などを話し合いながら交流を深めました。

営業開発部はニッポンエール商品(協同乳業「冬のおいしいミルクコーヒー」、伊藤園「メロン&ミルク」)の展示・試食の他、生産者からのメッセージを消費者に発信する酪農家フォトスポットの展示を行い、たくさんの参加者に全農の取り組みを知っていただきました。

ウェルカムドリンクはご当地牛乳 リソルホテルズと連携、年末年始の宿泊客に提供

酪農部

全農はリソルホテルズとコラボレーション企画第2弾として「welcome milk stand」を年末年始限定で実施しました。

全国のリソルホテル全20ホテルを対象に、全国各地の7種類の牛乳を用意し、ホテルによって異なるご当地牛乳を計約7000本提供しました。

ホテルロビーに専用の冷蔵庫を設置。宿泊客が自由に手に取れる形で、牛乳をウェルカムドリンクとして提

供しました。

年末年始は学校給食の休止に加えて一部量販店の休業が重なり、1年のうちで最も牛乳の消費量が少なくなります。一方、ホテル業界は大型連休に繁忙期を迎えることから、宿泊客への牛乳の提供を通じて牛乳の消費拡大に一体で取り組みました。

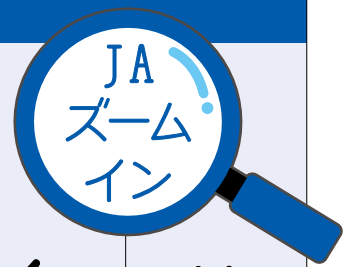
イベントは農水省、一般社団法人Jミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」をきっかけに企画しました。全農とリソルホテルズは、今後も牛乳の消費拡大への取り組みや、牛乳・乳製品の消費拡大を目指した酪農業界の支援を行っていきます。



全国の20ホテルで実施した「welcome milk stand」



宿泊客に提供したご当地牛乳



サクランボの生産量日本一

多様な農産物を次代へ継承

JAさくらんぼひがしね(山形県)



概要	2025年2月28日現在
正組合員数	3498人
准組合員数	1514人
職員数	148人
販売品取扱高	69億3千万円
購買品取扱高	27億8千万円
貯金残高	624億7千万円
長期共済保有高	1351億5千万円
主な農畜産物	サクランボ、桃、ブドウ、西洋梨、リンゴ、米、東根牛、啓翁桜

JAさくらんぼひがしねは、宮城県と隣接する山形県の中央東部に位置し、東根市全体を担当エリアとするJAです。東根市は「果樹王国」として知られ、サクランボ、桃、ブドウ、西洋梨「ラ・フランス」、リンゴなど一年中、さまざまな果物があり品質の高い農産物が特徴です。

同市はサクランボの生産量日本一を誇り、最高級品種「佐藤錦」の発祥の地です。果樹を主力としていますが、他にも水稲、肉用牛、野菜、花きの出荷もあり、地元東根の農産物がそろっています。

新鮮で高品質の農産物そうじ

JAの農産物直売所「よってけポポラ」は本店・東部支

店に隣接し、2025年10月に22周年を迎えました。山形地方の方言で「よってけ」



(右) 多くの人でにぎわう「ポポラ」店内 (左)「ポポラ」の外観

は「来てください」、「ポポラ」はイタリア語で「みんなの集まる広場」を意味します。

現在702人の会員が在籍しており、同市の新鮮・安全・安心な農産物を求めて、県内外から来店されます。またポポラ公式LINE友達登録者数は7000人を突破し、お得な情報発信やイベント案内も行っています。

担い手支援・育成講習

農地の維持保全と継承に向け、多様な担い手や新規就農者に営農指導員TACの恒常訪問活動(個別剪定指導や育成指導)を行っている他、LINEアカウン「TAC通信」を発行し、625人が登録(24年度末時点)しています。

また、農機具展示会では農機課と営農指導課が連携し、新規就農者、女性組合員を対象とした初心者向けスプレーヤー安全操作講習会を実施し、機械操作の安全指導に取り組んでいます。野菜栽培実践研修施設では毎年、野菜生産の振興を目指して



剪定の個別指導(TAC通信)

野菜栽培技術の習得と販売実習までを実践しています。水田営農では将来の米生産に向けた組織として、地域担い手農家を会員とする低コストで安定生産と安定経営を目指す「東根市農協水稻協議会(仮)」の設立に取り組む予定です。



安全操作講習会も実施する農機具展示会

新たに水稲「ZR2」を開発・拡大へ

生産者の所得向上、業務需要に対応

〔米穀部〕

水稲新品種「ZR1」

作付面積は

前年比2倍に拡大

全農は、生産者の営農安定と所得向上を図るとともに、拡大する業務用需要に対応するため、実需者のニーズに応じた契約栽培などの生産提案型事業を推進しています。

契約栽培を進める中で、実需者からは「良食味で加工適性の高い米を使いたい」、生産者からは「作期分散が可能で、栽培しやすい品種を提案してほしい」といった声が多く寄せられていました。こうした要望を受け2023年12月、全農は農研機構と共同で開発した新品種「ZR1」を

発表しました。「ZR1」は、10^ル当たり最大800^キの多収性かつ良食味で、倒伏や病害に強いのも特長です。

産地・実需の双方から高い評価を得ており、2025年産の作付面積は前年比2倍となる270^ハに拡大しました。2026年産では、全国で作付けが進み、1000^ハ以上まで拡大を見込んでいます。

水稲新品種「ZR2」を農研機構と共同開発 収量コシヒカリの1.2倍

「ZR1」に続き2026年1月、全農は農研機構と共同で開発した新品種「ZR2」を発表しました。

「ZR2」は「ZR1」と同じく極多収で良食味、極短かんで倒伏に強く、病害にも強い中生業務用多収品種です。より多くの産地のニーズに応えるため、異なる作期への対応を目的に、主に関東以西向けとして農研機構と共同で開発に取り組んでいます。

育成地（農研機構作物研究部門〈茨城県つくばみらい市〉）では、「コシヒカリ」や「とよめき」と同程度の熟期で、収量は標肥移植栽培^{*1}で687^キ／10^ル（2020～2024年平均）、多肥移植栽培^{*2}では739^キ／10^ル（2021～2024年平均）となり、全国で広く栽培されている「コシヒカリ」と比べて約2割の多収性を示しました。



「ZR1」の圃場



【もみ】



ZR2



とよめき



にじのきらめき

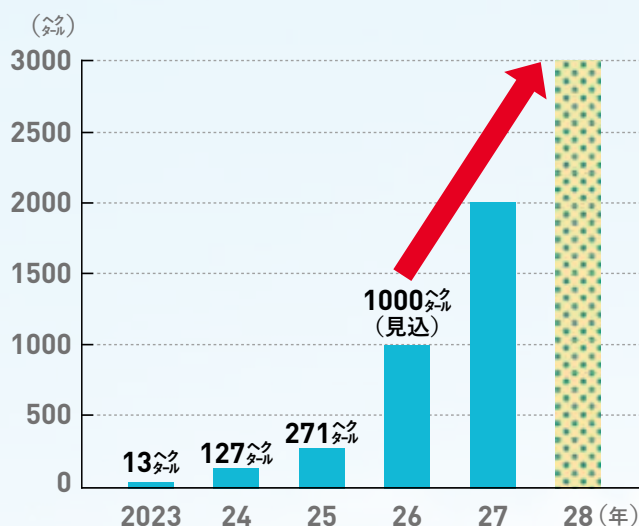
【玄米】



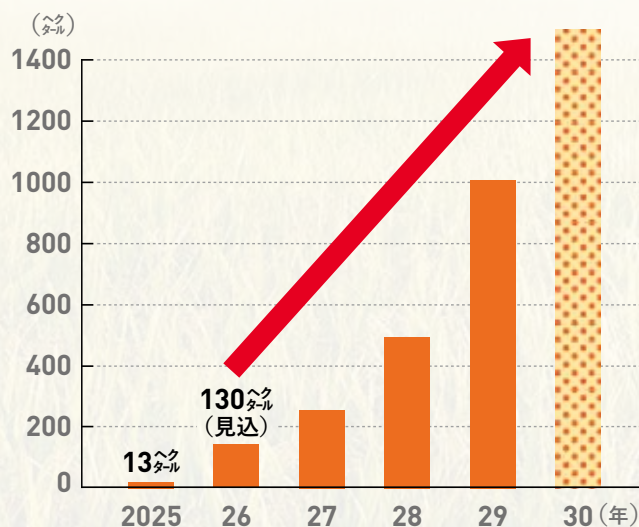
「ZR2」の圃場

全農開発品種作付実績および目標面積

ZR1 作付計画



ZR2 作付計画



また、現地試験では最大766キロ/10ア(2022年、茨城県水戸市)の収量が得られています。葉いもち・穂いもちのいずれに対しても抵抗性は「やや強」で、病葉枯病抵抗性を有することから、関東以西の幅広い地域での栽培が期待されます。

食味は「とよめき」より良好で、短かんによる高い耐倒伏性を備えています。さらに、くず米割合は「コシヒカリ」の約4分の1と少な

く、安定した品質も特長です。全農では、中食・外食を中心とした業務用実需者に向けて本品種の提案を進めており、2028年産までに関東・西日本を中心に500鈴、2030年産までに2000鈴の作付けを目指していきます。

※1 標肥(窒素施肥量が基肥8キロ/10ア)での移植栽培
 ※2 多肥(窒素施肥量が基肥12キロ/10ア)での移植栽培

拡大に向けて 栽培ガイドと 紹介動画を活用

全農は「ZR1」「ZR2」の栽培スタートガイドと紹介動画を制作し、作付け拡大を図っています。現在、生産者インタビューなどのコンテンツを盛り込んだ紹介動画を作成中で、近日中に全農HP等で公開予定です。



沖縄県内離島5島で「黒糖カレー」給食を実施!



JA おきなわと連携、児童に出前授業も



給食を食べる児童ら



「沖縄県産黒糖」について学んだ出前授業

ニッポンエールプロジェクト協議会は、JAおきなわと連携し「沖縄県産黒糖」の良さを知ってもらうため、JAおきなわが黒糖工場を有する離島5島の小中学校へ、黒糖カレーに使用するカレー粉と黒糖を提供しました。【営業開発部】

同協議会は産地応援の取り組みの一環として1月22、26、30日に伊平屋島、伊江島、粟国島、小浜島、与那国島で黒糖カレーに使用するカレー粉と黒糖を提供しました。カレー粉はハウスギャバン(株)、黒糖はJAおきなわから提供していただきました。各学校の給食センターや共同調理場、学校側にご協力をいただき黒糖カレーの提供が実現しました。

また、出前授業として与那国町立与那国小学校を訪問し、同校3年生に「沖縄県産黒糖」の産業としての重要性や同協議会の取り組みを紹介しました。話を聞いた児童たちが書いた応援メッセージは、黒糖工場へ届けられました。

「NHK歳末たすけあい」に寄付

都府県本部の
募金と合わせて
総額 **313万円**

全農は12月15日、東京都渋谷区のNHK放送センターで「NHK歳末たすけあい」の贈呈式を行い、東京都共同募金会へ募金額150万61円を贈りました。【広報・調査部】



(左から)東京都共同募金会の枝見太郎常務理事、全農・折原敬一会長、NHK・稲葉延雄会長(当時)

社会貢献活動の一環としてイベントの売上金などを毎年寄付しています。各都府県本部では直営店舗・職場・事業所などに共同募金箱を設置しています。都府県本部における募金の総額は163万327円(12月15日時点)で、合わせて約313万円になります。

募金は共同募金会を通じて、国内の福祉施設や支援を必要とする方々のために役立てられます。



JA全農の産地直送通販サイト

JA全農えひめ直販ショップ

愛媛県・今治しまなみ地域の温暖少雨な気候のもと、匠の農家が丹精込めて育てた「せとか」。「清見タンゴール」「アンコール」「マーコット」を掛け合わせて誕生した、果汁たっぷりの高級かんきつです。

豊かな甘み、コクと香りを併せ持ち、酸味が少なく濃厚な味わいがやみつきになります。じょうのう(薄皮)が薄く、皮をむけばそのまま食べられる手軽さも魅力。

外観、食感ともに優れた、まさにかんきつの王様です。愛媛県は「せとか」の生産量が日本一! 期間限定、旬の味わいをぜひお楽しみください。

【ISE50】

「せとか」約5*。(秀S~2L)

*のし対応不可 *JAおちいまばり

【発送期間限定】

2月26日~3月8日の間に発送予定
...7046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

