

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

**茨城県坂東市に
冷凍青果物製造工場**
(園芸部)

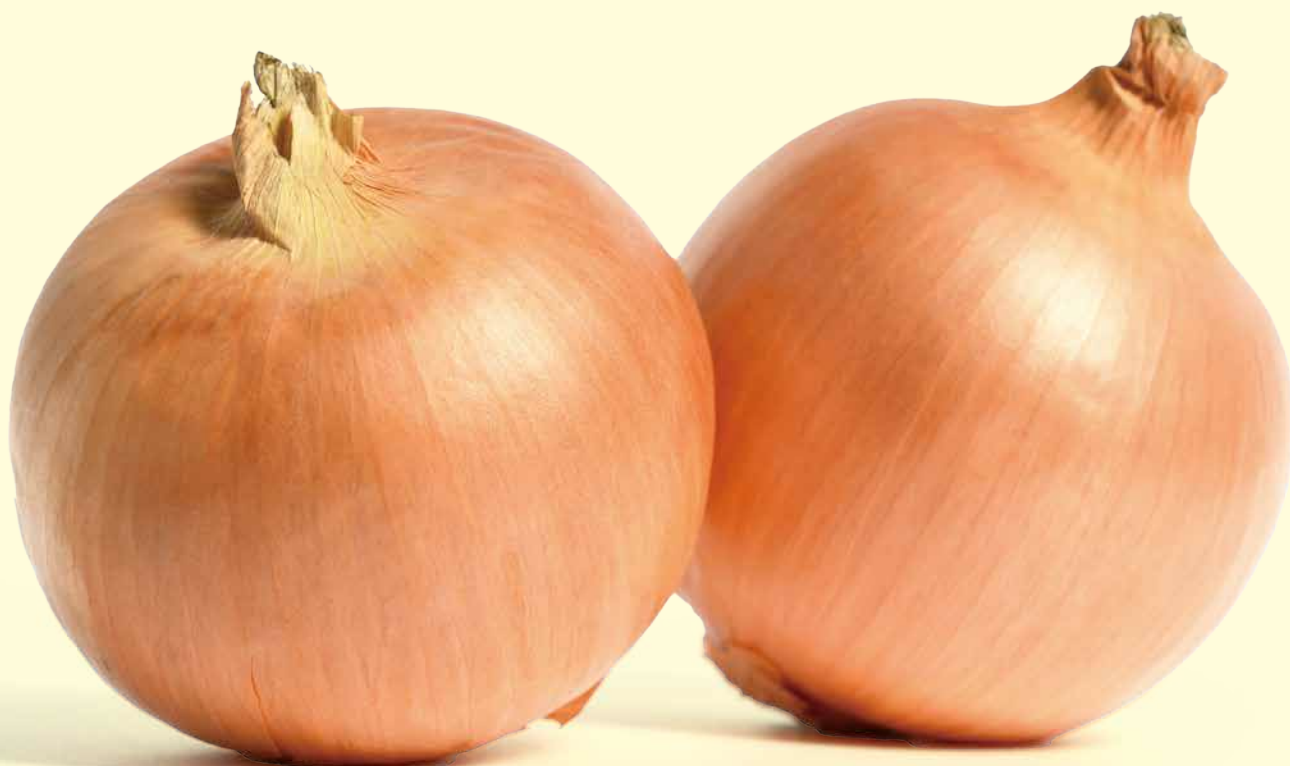
Web版
JA全農ウィークリーは
こちらから



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

4-5面

**意見交換会
加工用米、協業軸に安定供給**
日清食品×JA秋田おばこ×全農
(米穀部)



配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://forms.cloud.microsoft/r/uvWgU72VtZ>

総務人事部

令和8年度新規採用入会式 325人が決意新たに 石川佳純さんも入会職員をお祝い



辞令書を手渡す折原会長

全農は4月1日、令和8年度新規採用職員入会式をT.O.C有明(東京都江東区)で開催し、総勢325人の新入職員が一堂に会し、折原敬一経営管理委員会会長が一人一人に辞令書を手渡しました。

式典では、折原会長が新入職員に「われわれの仕事は組合員の営農と暮らし、日本の食と農を支え、地域社会に貢献する大変意義のある仕事。困難に直面することもあるが、成功体験を積み重ねて生産者・農業に貢献できる人材に大きく成長してもらいたい」と祝辞を贈りました。

続いて、新入職員を代表して山田悠太さん(青森県本部)と大寺光さん(本所)が「互いに助け合い、切磋琢磨し、全農職員として日本の農業と食の未来を担う自覚を常に持ち、誠心誠意、業務にまい進します」と決意表明しました。



新入職員と石川佳純さんの記念撮影

また、昨年度に引き続き、全農所属の石川佳純さんがサプライズ登場しました。石川さんは「全農の一員として生産者と消費者の懸け橋となり、日本の安心安全な食を守ってほしい」と激励し、新入職員と一緒に記念撮影しました。

山形県本部

日本の食のありかた 山形新聞に意見広告 安心して「食べられる」日本を次の世代へ

日本の食料自給率は38%と低く、半数以上を海外から届く食料で補っている状況です。一方、国内の農業は高齢化や担い手不足、生産資材の高騰などの課題に直面しています。

現在の日本の農業・食について、エビデンスとなるデータや東京大学大学院特任教授・名誉教授である鈴木宜弘さんへのインタビュー、折原敬一会長との対談等を通じて、消費者の考えるきっかけとなることを目的としています。

山形県本部は、今後も持続可能な日本の食のありかたについての理解醸成・国内消費の促進に向け、情報発信に積極的に取り組んでいきます。

山形県本部は、昨年度に引き続き「消費者理解醸成運動」の一環として、現在の日本が抱える食・農業の課題について生産者と消費者の双方が当事者意識を持ち、お互いの事情を理解し合い、持続可能な農業や適正な価格形成の実現に向けた理解を深めることを目的とした全面4面にわたる意見広告を、3月29日の山形新聞に掲載しました。

日本の食料自給率は38%と低く、半数以上を海外から届く食料で補っている状況です。一方、国内の農業は高齢化や担い手不足、生産資材の高騰などの課題に直面しています。

現在の日本の農業・食について、エビデンスとなるデータや東京大学大学院特任教授・名誉教授である鈴木宜弘さんへのインタビュー、折原敬一会長との対談等を通じて、消費者の考えるきっかけとなることを目的としています。

山形県本部は、今後も持続可能な日本の食のありかたについての理解醸成・国内消費の促進に向け、情報発信に積極的に取り組んでいきます。

茨城県坂東市に 冷凍青果物製造工場

国産冷凍青果物事業を強化

全農は国産青果物の需要拡大と付加価値向上を目指す国産冷凍青果物事業の一環として、茨城県坂東市に「冷凍青果物製造工場」を竣工し、4月から本格稼働しました。【園芸部】

冷凍青果物製造工場外観



手作業で裏ごししたような滑らかな野菜ペーストを製造する「ペーストライン」

全農は、昨今ニーズが高まっている冷凍青果物の国産化に向け、冷凍青果物の製造・販売事業に取り組んでいます。同工場は実需者ニーズに幅広く対応するため、「焼き」「スチーム」「カット」「ペースト」といった多様な加工機能を備えました。

取扱品目はサツマイモ、カボチャ、ニンジン、ナスの4品目から開始し、冷凍焼きいも、冷凍グリン野菜、冷凍野菜ペーストなどを製造します。冷凍焼きいもは、過熱水蒸気で一気に

焼き上げることで、素材のおいしさを逃さず閉じ込めた後に瞬間凍結して食感やうま味を維持するなど、国産青果物の味わいを生かした製品づくりが特徴です。

同工場で使用する原料は、近隣産地の3県（茨城県、千葉県、埼玉県）、11 J A管内から調達、契約栽培による生産振興を進めることで、生産者の安定的な所得確保を目指します。

本稼働に先駆けて3月26日に竣工式を開催し、行政、取引先、関係 J A・県連ら約100人が出席しました。竣工セレモニーでは、桑田義文理理事長が関係者へ感謝を伝えるとともに、「輸入冷凍野菜が流通の大半を担う現状に一石を投じ、国内野菜産地の発展と販売先並びに消費者の満足感の向上に力を尽くしたい」とあいさつ。メディア向けに現地



冷凍焼きいも



冷凍グリル甘藷

冷凍甘藷ペースト



竣工を祝い、関係者によるテープカット

視察会を実施し、工場の概要を紹介しました。

また、昨年3月には埼玉県久喜市にリパック拠点を設置し、北海道をはじめとする J Aグループの冷凍青果物製造工場で製造した冷凍青果物を、取引先仕様に対応したコンシューマー向け商品として小分け包装加工する事業を展開しています。

全農は、同工場や J Aグループの工場に製造した冷凍青果物をリパック拠点でパッケージする一貫した流通体制の仕組みを構築することで、冷凍青果物の国産化と国産青果物の消費拡大を推進していきます。

意見
交換会加工用米、協業軸に安定供給
日清食品×JA秋田おばこ×全農

加工用米をテーマに現状や展望などを話し合った意見交換会

全農は3月、JA秋田おばこ、加工用米の実需者である日清食品(株)と産地・事業者双方にとって持続可能となる事業展開に向け、意見交換会を開催しました。産地・メーカー・流通といった各立場から現状や今後の展望についての意見を交わし、将来に向けて有意義な場となりました。

【米穀部】

第1部

加工用米をめぐる
現状の共有

カッププライスの販売状況、
需要動向の変化、
消費者の反応

——日清食品(深井雅裕常務)

カップライス市場は右肩上がりであり成長し、令和7年7月に「最も販売されているインスタント味付きカップライスブランド」として「日清カレーメシ」シリーズがギネス世界記録に認定されました。その背景として、タイムパフォーマンスを重視する消費者の増加が挙げられます。



日清食品・深井常務(左)と日清食品HD・舟根CSCO

今後は海外進出も強化することで、カップ麺ではなく、「カッププライスの日清食品」と呼ばれる日も近いと感じています。

加工用米の集荷・
作付け状況

産地としての課題

——秋田おばこ(齊藤武志組合長)

6年産米の回りから主食用米が高騰したことにより、加工用米の生産者手取りが相対的に低い状況となります。

た。そのような中、7年産ではJA秋田おばことして、主食用米と加工用米の生産者手取りの平準化を実施しました。6年産より数量は減少しましたが、日清食品との顔の見えるつながりもあったことから、加工用米の供給を継続することができました。

全国的な加工用米の
作付け・販売状況

——全農(金森正幸常務)

国が公表した各品目の7年産作付面積のうち、加工用米は前年比▲6000トンとなりました。集荷環境は厳しかったものの、日清食品向けの7年産需要数量に応えるべく集荷に努めた結果、前年産比+130%となり、伸び続けるカップライス需要に応じた供給を果たすことができました。

第2部

安定供給に向けた
中長期計画と展望カッププライスの今後の
生産計画／需要拡大・
工場体制

——日清食品HD(舟根宏道CSCO)

令和7年6月、滋賀工場を本格稼働

させて、カップライスの製造を増やしています。8年度も新製品を継続的に発売することで、カップライス事業を強化する予定です。一方で、消費者のニーズに合わせて、都度、製造計画を立てているため、多少の需要のブレについても一定は調整いただきたいと思います。

加工用米8年産の作付け計画と

今後の地域の展望

——秋田おぼこ(齊藤組合長)

8年産以降も実需者とながっている加工用米の生産は必須であると認識しています。一方、管内では組合員の高齢化が進んでおり、特に小規模経営は厳しい状況となっています。今後も主食用米と加工用米の平準化に取り組みながら、引き続き実需者と連携した取り組みを実施していきたいです。

米流通への正しい理解醸成

——全農(金森常務)

メディアに取り上げられることにより、消費者の米への関心が高まっていると感じています。その中で、精米や米加工品がどのようにして消費者に届くのか、十分に理解されていないことが明白



全農・金森常務(左)とJA秋田おぼこ・齊藤組合長

第3部

新たな価値の共創

スケールメリットを生かした協業

——日清食品HD(舟根CSCO)

消費者のニーズをふまえた上で、生産者が米を供給したいと思うような商品を生産していききたいと思っています。また、米だけでなく、園芸品目などで

の協業も取り入れることにも関心があります。日清食品としてのスケールメリットを生かして、需給緩和の局面で、余剰分を日清食品が購買するといった調整弁のような機能を発揮することにより、生産現場を支えることができるのではと考えています。

生産現場としての品質への誇り

——秋田おぼこ(齊藤組合長)

JA秋田おぼこ管内は豪雪地帯であり、水不足の影響は受けにくい産地です。また、カントリーエレベーターやライスセンターなどの施設も整っており、品質には自信があります。今後も、高品質な米を継続的に実需者へ供給していく責務があると感じています。

日清食品との交流を記念して、秋田県のブランド米である「サキホコレ」を使用した製品の販売などがあると、生産者の加工用米生産に対する意欲向上につながると思います。

生産者と実需者の懸け橋となるために

——全農(金森常務)

加工用米については、加工食品メーカー

カーでの製造原価に直結することから、購入いただける価格水準がある程度決まっています。その中で、どうすれば生産者が作付けを持続できるかという点も本会として重視しています。双方の間、すなわち「懸け橋」としての機能が見える品目だからこそ、このような意見交換の場を今後も大切にしていきたいと思っています。

クロージング

本日の意見交換を通じて、7年産米を取り巻く厳しい環境や、その中で浮き彫りとなった課題、そして8年産以降を見据えた中長期的な展望について、それぞれの立場から率直な意見を共有することができました。特に、「価格」だけでなく「価値」を共に創り、持続可能な米生産と新たな食文化を築いていくことの重要性について認識を共有できたことは、大きな成果であったと感じています。

本日の議論をこの場限りのものに終わらせることなく、今後の具体的な取り組みや連携へとつなげることによって、生産現場が抱える将来的な不安を解消し、安定した米の供給および消費拡大を実現していきます。

第7弾は「北海道酪農応援」

牛乳・乳製品の消費拡大

全農は「ニッポンエールプロジェクト協議会」第7弾のテーマを「北海道酪農応援」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、(株)不二家、山崎製パン(株)、武内製菓(株)、富澤商店、タカラ食品工業(株)、協同乳業(株)、全国農協食品(株)の8企業と、ホクレン農業協同組合連合会、全農酪農部の合計10組織となります。

【営業開発部】



AKB48のメンバーと共に新商品記者発表会を実施

「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、同協議会では北海道の牛乳・乳製品に注目しました。牛乳は生き物であり、子牛を出産することでお乳を出すことができます。それには3年の歳月がかかることも、子牛を産んでからは毎日搾乳（乳搾り）を行う必要があり、生産される生乳は急に増減させることができません。

一方で牛乳・乳製品の需要は季節による変動があることに加え、年々減少傾向にあり、生乳の需給調整はますます難しくなってきました。こうした状況を受け、同協議会では、生乳の生産量日本一かつ全国の生乳需給調整において大切な役割を担う北海道酪農を、牛乳・乳製品の消費拡大により応援することを目指し第7弾のテーマとしました。

3月6日には、AKB48のメンバーで北海道出身の川村結衣さん・水島美結さんをゲストに迎え、3月

以降順次発売予定の新商品や今後のイベント、キャンペーン情報を紹介する記者発表会を実施しました。

3月12日には同協議会に参画する各メーカーとホクレンと共に、北海道の鈴木直道知事を訪問し、共同開発した各商品を紹介しました。

3月20、21日には、イオンモール川口店(埼玉県)で販促イベント「ニッポンエールまつり」を開催し、参画各社の商品の試飲・試食および酪農体験コンテンツを併せたイベントを実施しました。北海道酪農体験(乳搾り体験、牛乳飲み比べ)や、AKB48のメンバーによる酪農応援商品PR、「とかちの魅力PR大使」の「サイロウシ」も登場し、クイズ大会やじゃんけん大会などのイベントも行い、会場を大いに盛り上げました。

「北海道酪農応援」
特設ホームページは
こちら





「ニッポンエールまつり」で試飲・試食と酪農体験コンテンツを併せたイベントを実施



ニッポンエールプロジェクト協議会で鈴木知事を訪問し、北海道の牛乳・乳製品を使用した商品をPR

第7弾 「北海道酪農応援」商品一覧

JA Zenoh Weekly

特集

山崎製パン(株)
コッペパン
生キャラメル&
ミルクホイップ

(株)不二家
パレットイエ
(北海道産メロン)

(株)不二家
パレットイエ
(北海道産ミルク)

(株)伊藤園
ミルク&あまおう

(株)富澤商店
北海道産ミルク
ホワイトチョコレイト
カカオ37%

(株)富澤商店
北海道産
小麦のスクーンミックス

武内製菓(株)
THE PROTEIN
ほうじ茶ラテ風味

武内製菓(株)
THE PROTEIN
あずきミルク風味

協同乳業(株)
大地と酪農の恵み

協同乳業(株)
北海道
ミルクジェラート

ホクレン
北海道
バターコーンピラフ

食品工業(株)
タカラ
北海道
クリームチーズ&
国産ボンレスハム

全農
一条もんこのあしたも
食べたいモウくつと
ミルクのキーマカレー

全農
ミルクティー

全国農協食品(株)
北海道牛乳
焼きドーナツ

全国農協食品(株)
ミルクグミ

富永貿易との
初コラボ商品!

「デラウェアサワー」 「淡路島なると オレンジサワー」 を新発売



ニッポンエール「大阪府産デラウェアサワー」(左)と「兵庫県産淡路島なるとオレンジサワー」

全農と富永貿易がコラボし、ニッポンエール「大阪府産デラウェアサワー」と「兵庫県産淡路島なるとオレンジサワー」の2商品を共同開発しました。【営業開発部】

本商品は、“ちょうどいい”250ml容量で低アルコールに仕上げています。少し飲みたい気分、明日に残したくないときにぴったりな設計としています。

「大阪府産デラウェアサワー」は、大阪ぶどうの大部分を占める「デラウェア」の果汁を使用し、芳醇な香り^{ほうじゅん}とジューシーさが特徴です。透明感のある甘さとやわらかな酸味のハーモニーが口いっぱいに広がります。

「兵庫県産淡路島なるとオレンジサワー」は、淡路島発祥のかんきつ「淡路島なるとオレンジ」の果汁を使用。爽やかな酸味と果皮の香りが特徴で甘みと酸味の絶妙なバランスに、ほのかな苦みがアクセントとして特有の深みを生み出します。

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。

キャッチコピー案は
組合員から募集

「こだわり ドレッシング北海道 コーン・カレー」 新発売!



「こだわりドレッシング北海道コーン・カレー」

全農は、4月1日にエコーブマーク品の新商品「こだわりドレッシング北海道コーン・カレー」を発売しました。本商品の開発・販売を通じて、国産農畜産物の消費拡大を目指します。【くらし支援部】

本商品は、国産原材料にこだわった「こだわりドレッシングシリーズ」(全5品)の新商品です。コーンペーストのコーンは100%北海道産、てん菜糖、こめ油の原料米ぬか、米酢の米、たまねぎエキスのたまねぎも100%国産を使用しています。

商品開発にあたって、コミュニティサイト「Aむすび」を通じて、一般のお客さまからアレンジを募集しました。スパイシーな香りのカレー風味が特徴で、温野菜や肉・魚のソースとしてもお使いいただけます。野菜が苦手なお子さまにもおすすめです。

エコーブマーク品
コミュニティサイト
「Aむすび」はこちら



3,750円
(税込み)

あいちゴコロ 色が選べる!
カーネーション2色20本



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

花づくり日本一といわれる愛知県で、丹精込めて栽培されたカーネーション。フリルのように波打つ花びらが華やかで、母の日の贈り物としても長年親しまれてきました。

カラーバリエーションも豊富で、9品種の中から好きな2色をお選びいただけます。

カーネーションの花言葉は「純粋な愛情」。さらに、赤は「母への愛」、ピンクは「感謝」など、色ごとにもそれぞれ意味があります。花言葉に思いを込めて色を選べば、より気持ちの伝わるプレゼントに。

産地直送でお届けするため鮮度も良く、20本入りでボリュームもたっぷり。お部屋を彩る花として、長くお楽しみいただけます。

(JAタウンはこちら) <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

