

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

青森県本部パールライス事業を
全農パールライスに統合

(米穀部・青森県本部)

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

祝!全農ET研究所
「全農繁殖義塾」10周年

(畜産生産部)



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>

全農 ZEN-NOH

食と農を未来へつなぐ。

米穀部
青森県本部

青森県本部パールライス事業を全農パールライスに統合 事業競争力強化で生産者所得向上と営農の安定に貢献



調印式に出席した(左から)全農の金森正幸常務理事、全農パールライスの山本貞郎社長、青森県本部の笹森俊充県本部長

米穀部は、パールライス事業の競争力を強化することで、生産者所得のさらなる向上と営農の安定に貢献することを目指していきます。

Z P Rの全国規模のネットワークを生かし、広域展開する実需者をはじめとし、より多くのお取引先にも対応していくとともに、製造施設の効率的な活用を通じて、事業競争力を一層強化していきます。

全農パールライス(株)(以下、Z P R)と青森県本部は2026年7月1日に県本部パールライス事業をZ P Rに統合することを決定し、4月28日に事業譲渡契約調印式を行いました。

Z P Rは、県域パールライス事業との統合を進めており、現在18都府県を事業エリアとして精米販売などの事業を行っています。

青森県本部パールライス事業とZ P Rが統合し、営業と製造のノウハウを共有しながら一体的に営業推進を実施することで、青森県産の精米商品における県内でのシェア拡大と全国域での新規需要開拓を図ります。

山形県本部

そうしんアグリと全国初の連携協定締結 農業労働力不足の課題解消と生産基盤の維持拡大を目指す



長谷川県本部長(左)と岩田常務(右)

長谷川県本部長は「生産現場・JA現場における農業労働力不足の課題解決を図るとともに、地域農業の活性化による生産基盤の維持・拡大につながる事業展開に努めます」と力を込めました。

「一貫支援体系(栽培管理↓収穫↓集荷場までの配送↓JA選果場)を確立しました。」

山形県本部と(株)そうしんアグリは4月27日、農業労働力不足の課題解消と生産基盤の維持拡大を目指し、連携協定を締結しました。そうしんアグリと連携した農作業受委託事業の取り組みは他県での事例はありませんが、協定締結は全国初となります。

山形県JAビルで開催された締結式では、長谷川直秀県本部長とそうしんアグリの岩田久宏常務取締役が協定書に署名しました。

山形県本部は2025年度からそうしんアグリと試行的に連携を開始し、今年度からの本格的な事業展開に向けて締結されたものです。

連携内容として、土木建築業のノウハウを生かした人材確保のほか、高所作業など専門性の高い作業への対応力強化、園地までの送迎体制の構築などに取り組みます。

中でもサクランボの生産に

おいては昨年、ヤマト運輸(株)と締結した庭先集荷に加え、今回の締結により、そうしんアグリの強みを生かし、雨よけテントの展開といった高所作業に対する支援が可能となり、栽培から出荷までの農作業一貫支援体系(栽培管理↓収穫↓集荷場までの配送↓JA選果場)を確立しました。

岡山県本部

JAタウン「おいしいおかやま」リアルイベント

現地で食べて飲んで買って岡山県産をPR



卵の詰め放題に挑戦する参加者



総合受付に並ぶ来場者

岡山県本部は3月28日、岡山市で「おいしいおかやま！お花見マーケット」を開催しました。岡山県本部が運営するECサイトJAタウン「おいしいおかやま」のリアルイベントとして、シヨップで販売する商品をPRしました。

イベントでは、県産牛や豚の串焼き、卵や千両なすの詰め放題、県産食材を使用した加工品など、オンラインシヨップで取り扱っている岡山県産農畜水産物、加工品を実際に販売しました。直接販売し食べてもらうことで、その魅力を発信するとともに、シヨップの認知度向上を図りました。

購入者にはECサイトで使用できる1000円OFFクーポンを配布。さらに、お花見マーケット開催記念セールとして、3月27～31日の5日間、オンライン上でセールを展開。リアルイベントだけでなく、オンラインシヨップへの誘導にも力を入れました。

当日は、シヨップで取り扱う商品が当たる抽選会や、食育も兼ねた県産農畜産物が学べるクイズラリーなども実施。会場に咲くしだれ桜が見頃を迎え、来場者はお花見を楽しみながら、県産品を堪能しました。

岡山県本部は、今後もシヨップの商品ラインアップを充実させ、岡山県産のPRを目的とした販売強化に取り組んでいきます。

岡山県本部は、今後もシヨップの商品ラインアップを充実させ、岡山県産のPRを目的とした販売強化に取り組んでいきます。

岡山県本部は、今後もシヨップの商品ラインアップを充実させ、岡山県産のPRを目的とした販売強化に取り組んでいきます。

岐阜県本部

飛騨蔬菜出荷組合が日本農業賞を受賞

「飛騨はひとつ」、一体運営で産地をけん引



受賞した飛騨蔬菜出荷組合の皆さん



受賞を祝った祝賀会

岐阜県本部が地域とともに産地づくりを進めてきた飛騨蔬菜出荷組合の取り組みが、日本農業賞(集団組織の部)を受賞し、高く評価されました。同賞はNHK、JA全中などが主催し、日本農業の発展に貢献した経営体や組織を表彰しています。

同組合は761戸の農家で構成され、栽培面積328畝を有する飛騨地域最大の産地組織です。2025年度の販売額は過去最高の123億円を達成しました。若手農家のアイデアを生かした取り組みは、地域の活性化にもつながっています。

「飛騨はひとつ」を合言葉に、35品目・70種類以上の青果物を安定供給しています。トマト部会、ホウレンソウ部会、特産部会、GAP委員会と7支部が一体となって活動。品種切り替えや出荷規格の簡素化、共通パレットの開発なども進めています。また、「飛騨ブランド」を生かした都市部での広告宣伝にも取り組んでいます。

部会長や役員はほぼ50代で、新陳代謝の進んだ組織運営が特徴です。婚活イベント「トマトマッチ」など交流の場を創出し、柔軟な発想による挑戦が人材確保や地域振興につながり、持続可能な産地づくりとして評価されました。

部会長や役員はほぼ50代で、新陳代謝の進んだ組織運営が特徴です。婚活イベント「トマトマッチ」など交流の場を創出し、柔軟な発想による挑戦が人材確保や地域振興につながり、持続可能な産地づくりとして評価されました。

営業開発部
酪農部
畜産総合対策部
営農・技術センター

国産鶏むね肉×牛乳・脱脂粉乳の新提案！

牛乳・脱脂粉乳で鶏むね肉をジューシーに



Aコープ城山店での特設売り場

レシピは
こちらから



今後とも国産農畜産物の魅力や価値を発信し、消費拡大に貢献していきます。

全農は、国産鶏むね肉と牛乳の消費拡大を目指し、NHKで紹介された「鶏むね肉を牛乳で1分揉みこむだけでジューシーになる」調理法を活用した販売促進を実施。その中で牛乳だけでなく、脱脂粉乳でもジューシーになる効果も検証しました。

3月末、Aコープ28店舗でチラシや売り場POP、店内放送を活用し、「鶏むね肉を牛乳で1分揉みこむだけでジューシーになる」簡単調理法とアレンジレシピを提案しました。その結果、対象店舗の売り上げは前週比約2倍となり、多くのお客さまから好評をいただきました。

鶏むね肉は高たんぱく・低

脂肪で価格も手頃な一方、パサつきやすいというイメージがあります。今回の調理法は手軽にしっとり仕上がる点の特長です。さらに営農・技術センターでの検証により、水と脱脂粉乳を9対1の割合で溶かしたものでも、牛乳と同様の効果が得られることを確認しました。

脱脂粉乳は「スキムミルク」として、スーパーでも購入できる身近な商品で、家庭でも気軽に試していただけます。

のむヨーグルト 九州産ダブルキウイ新発売

「ニッポンエール」と「ファミマル」のコラボ商品第10弾

酪農部
営業開発部



のむヨーグルト
九州産ダブルキウイ

全農は(株)ファミリーマートとの協業の二環として、ファミリーマートのプライベートブランド「ファミマル」と「ニッポンエール」の第10弾コラボ商品「のむヨーグルト 九州産ダブルキウイ」を共同開発しました。

「ファミマル×ニッポンエールののむヨーグルトシリーズ」は、「のむヨーグルト九州産ダブルキウイ」で第10弾となり、これまでの累計販売数は724万本を突破する人気シリーズへと成長しました。

本商品は甘味と酸味のバランスが良く、爽やかな味わいが特徴の九州産グリーンキウイと、甘味が強く酸味の少ないトロピカルな味わいが特徴の九州産ゴールドキウイを使用しています。

ダイスカットすることにより果実の食感を残し、素材そのままのおいしさを味わえる仕立てにしました。全国のファミリーマート(約1万6300店舗)で5月12日から発売しています(※店舗によって取り扱いのない場合があります)。

全農とファミリーマートは、両者の強みや特色を生かした協業を通じて、魅力的な国産農畜産物の訴求と販売拡大に取り組んでいます。

令和7年度

JAグループ農機サービス士30人認定

技術力向上で組合員との信頼強化へ



全農は、令和7年度JAグループ農業機械検定の1級合格者3人、2級合格者27人を新たにJAグループ農機サービス士として認定しました。 **【耕種資材部】**

JAグループ農業機械検定は、JA農機担当者の経験年数に応じた知識・技能の習得を目的に、実際の修理・整備に必要な知識・技能や、メーカー固有の機構・新技術、納品・安全指導など、より業務に密着した内容を試験に取り入れて実施しています。

令和7年度は1級56人、2級109人が受検し、学科試験と実技試験の両方で合格基準に達した1級3人（合格率5%）、2級27人（合格率25%）をJAグループ農機サービス士として認定しました。

JAグループ農業機械検定は、平成23年度から実施しており、今回の合格者を含め、累計561人（1級102人、2級459人）のサービス士が全国の農機センターで活躍しています。

この検定を通じて、農機担当者のスキルアップを促し、農家に信頼されるJAグループ農機事業の体制づくりに取り組んでいきます。令和8年度のJAグループ農業機械検定は、6月公示、11月学科試験の予定です。

令和7年度

JAグループ農機サービス士認定者一覧

等級	氏名	県名	所属
1級	藤池 昂樹	滋賀	全農 滋賀県本部
	目黒 温樹	本所	全農 本所
	和田 拓晃	本所	全農 本所
2級	仁平 隆晴	栃木	JAなすのサービス(株)
	栗原 利明	静岡	JAふじ伊豆
	駒田 直也	三重	JAみえなか
	狩野 賢治	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	佐々木 善章	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	山田 光俊	島根	JA全農島根農機サポート(株)
	橋中 輝	広島	JAひろしま
	森 和博	広島	(株)全農アグリサポート広島
	浜本 寛樹	佐賀	JAさが
	河野 竜也	大分	JAおおいた
	高山 大輔	大分	JAおおいた
	吉村 幹一郎	大分	JAおおいた
	松田 篤憲	大分	JAおおいた
	池田 大夢	宮崎	JAみやざき
	大塚 陽介	栃木	全農 栃木県本部
	篠原 辰徳	栃木	全農 栃木県本部
	岩枝 直孝	山梨	全農 山梨県本部
	保田 真杜	滋賀	全農 滋賀県本部
	河野 雄太	徳島	全農 徳島農機事務所
	目黒 祐介	愛媛	全農 愛媛農機事務所
	和田 元輝	愛媛	全農 愛媛農機事務所
	産田 真司	高知	全農 高知農機事務所
	坂本 和也	高知	全農 高知農機事務所
	濱口 貴史	高知	全農 高知農機事務所
	土居 裕典	高知	全農 高知農機事務所
	関 佳彬	本所	全農 本所
	土屋 諒悟	本所	全農 本所



事前講習（トラクターの点検）



実技試験（コンバインの点検）

※所属は令和8年3月26日認定日当時の記載



OB、現役生が集い交流

受精卵移植師の人材育成に力を入れており、農家後継者や将来、受精卵移

ET研究所は技術普及の一環として、
 受精卵移植師の人材育成に力を入れて
 っており、農家後継者や将来、受精卵移
 E.T研究所は技術普及の一環として、
 受精卵移植師の人材育成に力を入れて
 っており、農家後継者や将来、受精卵移

JA全農E.T研究所と 全農繁殖義塾について

JA全農E.T研究所は牛の受精卵移植(E.T)技術の研究開発・技術普及を目的とした研究機関です。同研究所では技術普及の一環として、受精卵移植師の人材育成を行う「全農繁殖義塾」制度を2016年から始めました。制度開始から10周年を迎える本年は、全国で受精卵移植師として活躍する卒業生と現役義塾生が研究所に集い、受精卵移植の現状や技術習得について意見を交わしました。

【畜産生産部】



廃校になった小学校を改築した繁殖義塾



全農E.T研究所「全農繁殖義塾」10周年

生産基盤を支える卒業生の集い、そして旅立ち

植師を目指す若者たちに資格と高い技術を身に付けてもらうことを目的に、2016年から「全農繁殖義塾」制度を開始しました。10周年を迎える本制度はこれまでに27人の受精卵移植師を輩出し、全国の畜産生産基盤を担う人材として活躍しています。

10周年記念企画 「全農繁殖義塾研修生の集い」

制度開始から10周年を記念し、本年はET研究所の本拠地である北海道士幌町で「全農繁殖義塾研修生の集い」を開きました。集いには現役義塾生6人・卒業生14人・ET研究所職員が参加し、全農繁殖義塾で得た技術・経験が現場でどう生かされているかなど情報交換・交流を図りました。

同会で行われた卒業生の取り組み発表では、全農繁殖義塾で得られたものとして「全国で通用する高度な受精卵移植技術」「全国の農家・生産基盤を担う仲間とのネットワーク・人脈」「生産者・JA・技術者など農業関係者と接することで培った人間力」が挙げられました。

また、卒業生と在校生との交流会では、「とにかく少しでも多く実際に牛へ

の受精卵移植にトライして経験を積むこと」「作業工程を最初から最後まで事前にイメージを持って移植を行う」「先輩技術者から指導を受けられる環境は貴重なもので、分からないことはすぐに聞く」など、先輩から後輩への技術習得へのアドバイスが行われました。



参加者にエールを送る元ET研究所長・青柳敬人さん



参加者にあいさつする畜産生産部技術専任部長の谷政秀さん

卒業生とET研究所との連携

第2期卒業生で同会に参加した村里慎太郎さんは、実家の長崎県で和牛繁



▲卒業生の発表を熱心に聞く、現役義塾生と卒業生



受精卵移植師として発表を行った第2期卒業生の村里慎太郎さん▶

殖農家を手伝いながら、受精卵移植師として九州エリアでの受精卵移植・技術の普及をET研究所と連携しながら行っています。村里さんは「受精卵移植は、身近に技術者が少ない地域では、気軽に相談できず、実際に活用するまでには至らないケースはまだ多い。技術のメリット(繁殖性の改善・遺伝改良の促進等)を説明しながら、普及を続けていきたい」と、農家の経営安定化への貢献について抱負を語りました。

全農繁殖義塾第8期卒業式

同会終了後には第8期生の卒業式も実施されました。今年度卒業した



卒業を迎える第8期卒業生・上田航大さん

上田航大さんは、高校在籍時に全農が主催する「和牛甲子園」に参加した経験もあり、高校卒業後、受精卵移植師を目指し繁殖義塾に入塾しました。上田さんは卒業後の抱負として「受精卵移植師として地元の岐阜県に戻り、JAグループと連携して飛騨牛の生産拡大に貢献したい」と意気込みを語りました。

畜産業を取り巻く情勢がめまぐるしく変化する現状においても、JA全農ET研究所は日本の畜産・酪農生産基盤の維持発展に貢献してまいります。



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▶



伊藤園
×
ニッポンエール

北海道産 らいでん
メロンソーダ 350ml

「北海道産 らいでん メロンソーダ」を新発売

全農と(株)伊藤園は「ニッポンエール 北海道産 らいでんメロンソーダ」を共同開発し、伊藤園が全国販売します。 【営業開発部】

「ニッポンエール 北海道産 らいでんメロンソーダ」は、北海道三大メロンの一つ「らいでんメロン」の果汁を使用した炭酸飲料です(果汁1%)。「らいでんメロン」ならではの芳醇な香りや、とろけるような果肉感、糖度が高くジューシーな味わいを生かすため、微炭酸設計で仕上げました。

パッケージには、「らいでんメロン」を一目で想起できるデザインを採用しています。今後も国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、「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。

たくさんの参加
待ってるヨ〜



「田んぼの生きもの調査」 指導者向け研修会参加者募集!

全農は2006年度から「田んぼの生きもの調査」に取り組んでいます。このたび、この活動を拡大するため、調査の意義と具体的な手法を学ぶ指導者養成のための研修会を開催します。ぜひご参加ください。 【広報・調査部】

この活動は、参加者が生きものと直接触れ合う体験を通じて、水田が果たす多面的機能(なかでも生物多様性保全機能)をより深く理解し、日本のお米を食べることの意味を国土保全や生きものとの共生の観点から学ぶことを目的としています。開催概要は表のとおりです。

開催概要	
日時	2026年6月18日(木)9時00分～16時00分(予定)
会場	朝日里山学校、近隣水田(茨城県石岡市柴内630番地)
募集対象	生産者、JA・県連およびグループ会社職員他
申込期限	2026年5月31日(日)まで
申込先	(株)全農ビジネスサポート 広告企画部 広告1課
お問い合わせ	電話番号: 03-5615-9180 E-mail : tanbo@z-bs.co.jp 担当:吉田/中川



田んぼの生きもの調査と観察の様子



3,480円
(税込み)

ホクレン 北海道生クリーム大福 12個入



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

生クリームには北海道産生乳を使用し、コクと深い味わいにこだわりました。その生クリームと相性抜群の6種類の餡を、もちもち食感の生地で優しく包み込んでいます。生地の原料となるもち米は、全道一のもち米産地として知られる北海道名寄市の生産農家が、丹精込めて育てたもの。柔らかく、時間が経っても固くならないため、お菓子作りに適しており、そのおいしさは全国で親しまれています。冷凍保存が可能なので日持ちし、贈り物としても喜ばれる一品です。暖かい季節には少し冷たい状態でお召し上がりいただくと、アイスのような食感もお楽しみいただけます。和と洋が織りなす、新しいおいしさをぜひご賞味ください。

(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

