

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

**全国納豆鑑評会で
全農会長賞を授与**
(麦類農産部)

4面

**小学生にWebで
稲作体験を**
(秋田県本部)

Web版

JA全農ウィークリーは
こちらから



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



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>

麦類農産部

全国納豆鑑評会で全農会長賞を授与

納豆製造者と国産大豆の需要拡大へ



受賞者に表彰状を授与する石村部長（右）

全農経営管理委員会会長賞

部門	受賞者	受賞商品名	使用原料
小粒・極小粒	(株)大力納豆 (新潟県)	国産こつぶ納豆	北海道産大豆 「スズマル」
大粒・中粒	水戸納豆製造(株) (茨城県)	雪あかり	宮城県産大豆 「ミヤギシロメ」

全農は5月8日、東京・上野で開催された「令和7年度（第29回）全国納豆鑑評会」（主催：全国納豆協同組合連合会）の表彰式で、全農経営管理委員会会長賞を受賞した(株)大力納豆（新潟県）と水戸納豆製造（株）（茨城県）に麦類農産部の石村裕章部長が表彰状を授与しました。

納豆の日本一を決める全国納豆鑑評会は、納豆の製造技術改善と品質向上を目的に毎年開催されています。今回の総出品数は全国68メーカーから176点で、審査は納豆の外観、香り、味・食感の3項目を対象に、厳正に実施されました。最優秀賞の農林水産大臣賞には、(有)高丸食品（愛知県）の「国産中粒納豆伝説」が受賞しました。

優秀賞の全農経営管理委員会会長賞として、小粒・極小粒部門で大力納豆の「国産こつぶ納豆」、大粒・中粒部門で水戸納豆製造の「雪あかり」が選ばれました。

全農は、国産大豆を使用する納豆製造者への円滑な原料供給に努め、全国納豆鑑評会などへの支援を通じて国産大豆の需要拡大に取り組んでいきます。

酪農部

第20回JA全農学生『酪農の夢』コンクール

酪農への夢、思いを募集 令和8年9月8日まで



第19回コンクールの受賞者



最優秀賞受賞者の作品朗読

応募要項など詳細はこちら



全農は、酪農の将来を担う学生・生徒を対象とした『酪農の夢』コンクールの作品を9月8日（火）まで募集しています。本コンクールは文科省や農水省などから後援をいただいています。

本コンクールは、学生・生徒の酪農にかける大きな夢を熱く作文で語っていただくことで、これからの日本の酪農に新たな息吹を吹き込み、活力をもたらすとともに、その一翼を担ってもらうことを目的に開催しています。

アイデアなど、多彩な作品が寄せられ、若者ならではの新しい価値観や熱意に心を動かされるコンクールとなりました。今年度は副賞を見直し、賞金の増額および40位までの入賞者へギフトカードを進呈します。

昨年度は、牧場体験をきっかけに牛と向き合い自らの成長を実感した経験や、ご当地牛乳の推し活、脱脂粉乳を革製品のように加工する斬新な

最優秀賞・優秀賞・学校賞の受賞者は、11月26日（木）に東京・大手町で開催される「第44回JA全農酪農経営体験発表会」にご招待します。

神奈川県本部

「湘南ゴールド」香るヒラメを味わって

県立海洋科学高校の生徒が試食会と意見交換会



「湘南ゴールドヒラメ」を味わう参加者

同校は2023年から、「湘南ゴールド」を餌に使ったフールツ魚「湘南ゴールドヒラメ」の開発に取り組んでいます。餌は同研究会の生徒がクラブ活動の一環として作っており、神奈川県本部が「湘南ゴールド」の提供に協力しています。

試食会・意見交換会では、生徒たちが研究を始めた背景や餌の開発過程、生育の変化などを紹介。その後、「湘南ゴールドヒラメ」のあら汁の試食や、「湘南ゴールドヒラメ」と通常のヒラメの刺身の食べ比べを行いました。参加者からは「えんがわから湘南ゴールドの爽やかな香りがした」などの声が寄せられました。

意見交換では、ブランド化に向けた課題や販路の方向性などをめぐり、幅広い議論を交わしました。同研究会2年生の小澤正さんは「試食会の開催は初の試み。参加者からの意見をこれからの活動の参考にしたい。香りは生食の方が強いので、今後は海鮮料理店など、生食で提供できる飲食店へ出荷していきたい」と話しました。

神奈川県本部が県産かんぎつ「湘南ゴールド」を提供している、神奈川県立海洋科学高校水産資源研究会は、研究・生産に取り組む「湘南ゴールドヒラメ」の試食会・意見交換会を3月12日、神奈川県横須賀合同庁舎で実施しました。

徳島県本部

柔らかくて甘い徳島県産春にんじんをPR

全国4市場で消費宣伝セミナー



全国の市場で、のぼりなどを立てて春にんじんの魅力を伝えました

徳島県本部と徳島県にんじん振興協議会は4月11日、東京・名古屋・大阪・徳島の4市場で「徳島県産春にんじん消費宣伝セミナー」を開催しました。

全国一の出荷量を誇る徳島県産春にんじんの認知度向上と消費拡大につなげるため、徳島県や市場関係者の協力のもと、4月12日の記念日「徳島県にんじんの日」に合わせて毎年実施しています。本年は前日の11日に、産地JAから市場関係者に向け、本年産の春にんじんの出荷状況や仕上がりの良さを伝えました。

徳島県の春にんじんは、雨の当たらないトンネルハウスで時間をかけて大切に栽培されています。柔らかくて甘いのが特徴で、3〜5月までの出荷量は全国1位となっています。

同協議会では、一人でも多くの方に徳島県産春にんじんの魅力をPRするため、県内JA・県行政・関係企業などとの連携・協力を通じ、試食や展示、SNSを活用したキャンペーンといった消費宣伝活動を県内外で展開していきます。

茨城県本部

今年もおむすびレンジャー「バケツ稲」

消費者が食と農への関心を深めるきっかけに



バケツ稲づくりに挑戦した参加者の皆さん

この取り組みは、子どもたちがバケツ稲を育て、米の生産から消費までの過程を体験することで、稲作や農業への理解を深めることを目的としています。

バケツ稲は黒土と鹿沼土を混ぜるところから始まります。そこに、少しずつ水を加えながら土と混ぜ合わせ、泥を作っていきます。

参加者は泥だらけになりながら、一生懸命に小さな田んぼ

茨城県本部は5月9日、いばらきコープと共同で「田んぼのがつこう」2026年度おむすびレンジャーをポケットファームどきどき茨城町店で開催しました。17回目となる今年は、11家族33人が参加しました。

バケツ稲観察日記
はこちら

初めての田植え体験

を作り、思い思いの本数の苗を植えていました。最後に肥料をまいて完成です。今後、自宅で約4か月間大切に育てます。今年も子どもたちがおいしいお米を収穫できるようサポートしていきます。

茨城県本部は今年からInstagramで「バケツ稲観察日記」を発信していきます。参加者の皆さんと同様にバケツ稲を育て、収穫までの様子を掲載していきますので、ぜひフォローの上、ご覧ください。

秋田県本部

小学生にWebで稲作体験を

食育教材を贈呈、楽しく米作りを学習へ



県庁で開かれた贈呈式

米づくり体験
シミュレーション
ゲームはこちら

贈呈した教材

秋田県本部は2006年度から小学生向けの食育教材を作製し、県内の小学5年生に贈っています。

今年度贈呈した下敷きには、県内各JAで取り扱っている主な青果物を紹介した「青果物マップ」と、秋田県の米の収穫量や銘柄の紹介のほか、今回新しく「米づくり体験シミュレーションゲーム」を掲載し、Webでの米作り体験を通じて農業を学べる教材となりました。

秋田県本部の桑原憲之副本部長とJAバンクあきたの芝山勝二支店長は4月10日、秋田県庁を訪れ、食農教育に役立ててもらおうと、それぞれ作製した補助教材を谷剛史副知事へ贈呈しました。

パンフレットには、日本の食料自給率や食品ロスの問題などに触れながら、子どもたちが日頃の食生活で実行できる事例を「SDGs」と関連付けて紹介しています。

目録を受け取った谷副知事は、「私たちの生活を支える農業を小学生に伝えることは重要。秋田の農業を誇れるツールになると思う」と話しました。

JA全農 **千代田ピック 2026** に出展 国産米の魅力に発信

～体験・試食・情報発信で多角的にPR～

全農はJA全農チビリンピック2026で、来場者を対象に焼きもちの提供やアンケート、パックごはんやリーフレット配布を実施し国産米の魅力を発信したほか、米食習慣の定着促進に取り組みました。
【米穀部】



パールちゃん

焼きもちを配布

焼きもち提供、五感で味わう

米穀部は、日産スタジアム西ゲート前広場で開催した「全農お楽しみ広場」の一部として、ブースを出展しました。国産米の魅力が多角的に伝えることを目的に、体験・試食・情報発信を組み合わせた総合的なPRを行いました。家族連れを中心に多くの来場者が訪れ、米に関する理解と関心を高めてもらう貴重な機会となりました。

ブースでは焼きもちを提供し、米を原料とした加工食品の魅力やおいしさを直接体験できる場を創出しました。来場者はその場で焼き上げたもちを味わうことで、香ばしい香りや食感など、出来立てならではの特徴を五感で楽しみ、国産米のおいしさと安心感を実感していました。また、「おもちをたずねて三千里」の展示では、もち米の



アンケートに回答した方にパックごはんやおよびリーフレットを配布

パックごはんを手に国産

産地や品種、もち米から作られた食べものなどの情報を紹介しました。

アンケートに回答いただいた方には、JA全農ラドファのパックごはんを配布し、家庭でも手軽にごはんを楽しめる利便性を訴求しました。特に、忙しい日常の中でも簡単においしいごはんが食べられる点に関心を示す来場者が多く、需

要の高さがうかがえました。製造過程を紹介するPR動画では、製品の特長や品質管理、安全性への理解を深めてもらい、国産米製品への安心感の向上につなげました。

さらに、ごはんが食卓に届くまでの流れを分かりやすくまとめたリーフレットの配布と、生産者の米づくりへの思いやこだわりを紹介する動画を放映し、生産現場の様子や努力を視覚的・具体的に伝えました。子どもから保護者まで幅広い世代に国産米の価値や魅力を伝え、消費拡大につながるきっかけを創出しました。



日本の紹介と食味マップの展示

全農の 技術・研究開発 担当者が集結

4拠点が連携、 研究開発の未来を議論



会議に参加した桑田理事長、齊藤専務、研究所・センター職員

全農の研究開発や検査、人材育成を担う4拠点の1000人を超える技術者が4月24日、営農・技術センターに集まり、「拡大研究所会議」を開催。今、全農で取り組むべき研究とは」をテーマに議論しました。

技術・研究開発推進室

全農に技術の拠点「農業技術センター」（現在の営農・技術センター、神奈川県平塚市）が設置されたのは、全購連時代の1962年でした。肥料、農薬、農業機械、飼料の4研究部が置かれ、耕種部門と畜産部門が同じセンター内で研究開発を進めていました。10年後に飼料研究部が茨城県つくば市に移転し、飼料中央研究所（現、飼料畜産中央研究所）が設立されました。その後、家畜衛生研究所、E T研究所が設立され、現在の4拠点体制へと発展してきました。

初の開催、 4拠点の技術者集結

今回の「拡大研究所会議」は、技術者のさらなる活躍を期待する桑田義文理事長の意向を受けて開催され、同じルーツを持つ4拠点（営農・技術センター、飼料畜産中央研究所、家畜衛生研究所、E T研究所）の職員が一堂に



10班に分かれて行った
グループディスカッション

会する初めての機会となりました。部門の垣根を越えて交流することで、広い視野に立った研究開発に取り組むことを目的としています。今春新たに設置された技術・研究開発推進室が事務局を務め、桑田理事長、齊藤良樹専務も出席しました。

今後の研究課題を共有・解決へ

参加者が10班に分かれてグループディスカッションを実施。「今、全

農で取り組むべき研究とは」をテーマに議論を深めました。各班は生成AIを活用しながら成果を取りまとめ、パワーポイントで発表しました。気候変動や循環型農業への対応など環境課題を重視する意見が多く挙がったほか、組合員や消費者の視点に立った研究、現場の課題を横断的に解決する取り組みの重要性も共有しました。

今回の会議を通じて生まれた新たな気づきとつながりで、研究開発や検査、人材育成など、全農の総合力をさらに高める原動力とし、4拠点が連携した取り組みを進めていきます。



議論した内容を各班が
パワーポイントで発表しました

J Aの役割、メディアに紹介

埼玉・JAほくさいと協力し現地視察会

全農は5月25日、埼玉県羽生市、加須市で、メディア向けに「米の生産・流通に係る現地視察会」をJAほくさいと実施しました。米の安定生産・安定供給のためJAグループが果たす役割について理解を深めてもらうことを目的に開催しました。

【広報・調査部】

新品種「ZR2」の特徴を紹介

多くのメディアが参加し、米への関心の高さがうかがえる現地視察会となりました。午前中は(株)おおや農園の大谷寿男代表取締役が自動運転田植機による田植えを

実演し、水田に自動で苗が



▲「ZR2」の水田を視察



JAほくさい管内の取り組みを説明する大塚組合長

内の現在の取り組み状況について「生産者の高齢化や生産コストの上

きれいに植え付けられていく様子を視察しました。また、全農と農研機構が共同開発した業務用多収性水稻品種「ZR2」の水田では、全農米穀部事業企画課の斎藤職員が品種の特徴を紹介。「極多収で草丈が低い短かんのため倒れにくく、収穫作業の効率性も高いのが特長。食味も良く病気や除草剤への耐性も備えており、安定的な生産・供給につながる」と説明しました。

を實施。地域農業の振興を通じて、食・農・環境を守り、地域社会の発展と生産者の豊かな暮らしの実現に貢献することを使命として事業を展開しています」と現状の課題と対応について説明しました。

高温対策、TACによる現地巡回

続いて全農埼玉本部の羽鳥貴之副本部長が業務用契約栽培への取り組み、高温対策、水稻を対象とした生産コスト低減の取り組みの重要性を説明しました。

JAほくさい本店では全農の金森正幸常務が「ZR1」「ZR2」の取り組みを説明。同新品種について「それぞれ異なる作期に対応でき、作期分散による作業の平準化や、安定的な生産・供給につながる」と今後の期待を述べました。

説明会の後半ではメディアからの質問に応じ、米の生産・流通に係る各取り組みへの理解促進を図りました。全農は今後も、環境変化に対応し、生産者と消費者をつなぐ取り組みを一層強化するとともに、社会におけるJAグループの使命を広く発信していきます。



メディア向けに実施した説明会の様子

自動運転田植機の性能を説明する大谷さん

さわやかな香りと
みずみずしい
味わいの清涼飲料



「ニッポンエール 大分県産和梨」 新発売

全農は協同乳業㈱と「ニッポンエール 大分県産和梨」を共同開発しました。4月に発売した第一弾の「ニッポンエール 山梨県産白桃」に続く第二弾商品となり、全国(沖縄地区除く)のコンビニエンスストアで6月2日から発売しています。

【営業開発部、協同乳業㈱】

同商品は国産果汁を使用した清涼飲料で、手軽に国産フルーツのおいしさを楽しんでいただくことを目的に開発しました。大分県産の和梨果汁を限定使用しており、気温が上がるこれからの時期にぴったりの、すっきりとした味わいで、ごくごく飲めるフルーツウォーターです。

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。

2年間で
栽培技術や
経営力の
習得めざす

令和9年度 「神石高原まる豊とまと」 研修生募集

広島県本部は、神石高原町とJA福山市と連携し、特産「神石高原まる豊とまと」の生産を担う新規就農者育成研修生を募集しています。独立就農後の栽培指導や補助など支援体制も整備し、産地全体で担い手確保に力を入れています。

【広島県本部】

「まる豊とまと」は、神石高原まる豊とまと生産出荷組合の39戸が、約11haで栽培しており、県内有数の産地です。これまでもI・Uターンでの新規就農者を受け入れ、若手生産者が多いのも特徴です。

募集締切	令和8年12月25日
問い合わせ先	広島県本部広島県農技術センター 電話番号：082(437)2317



令和8年度の新規育成研修生(左から3人目)と生産出荷組合の皆さん



3,900円
(税込み)

JA鹿児島県経済連 鹿児島の味「ふるさと便」

G-95 有機楠志田&
フルーツ黒酢セット

JA全農の産地直送
通販サイト
JAタウン
ショップ紹介

長期熟成の有機黒酢と生フルーツを漬込んだ人気のフルーツ黒酢のセットです。黒酢の品質を左右するのは発酵熟成期間。時間をかけるほど色合いは深く、風味はより豊かになります。楠志田の黒酢は、一般的に半年~1年とされる熟成期間を大きく超え、3年以上かけてじっくり熟成。原料にこだわり、鹿児島・福山の屋外に並ぶ「アマン壺」で、自然の力だけを頼りに発酵させています。約2万壺という国内最大級の規模を誇る壺は、大量生産のためではなく長期熟成を守るためのもの。効率よりも品質を追求した製法が、「楠志田」ならではの奥深い味わいを生み出しています。

(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

