

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

米国でさらに和牛を! ワシントンでPR

(輸出対策部、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

園芸博PRへ 県産米を田植え

(神奈川県本部)



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>

麦類農産部

国内産麦の振興へ民間流通連絡協議会

27年産国内産麦の流通の仕組みを決定



民間流通連絡協議会の様子

全農は5月29日、生産者の代表団体の1つとして、第50回民間流通連絡協議会に参加しました。2027年産麦の流通の仕組みの決定を受け、産地と連携し、安全・安心で需要に応じた国内産麦の流通に向けた取り組みを進めていきます。

協議会には全農から金森常務理事、群馬県本部畜産農産部の内田部長、埼玉県本部米麦部の飯野部長、福岡県本部の正木副本部長が出席しました。

国内産麦は2000年に政

府麦から民間流通制度に順次移行し、需要に応じた生産や流通を基本とする仕組みとなりました。民間流通連絡協議会は、生産者と実需者の代表者、農水省などの関係者が一堂に会し、産地の生産事情や実需者の品質要望などについて情報交換するとともに、年産ごとの流通の仕組みを協議決定する会議体です。

今回協議された27年産の仕組みでは、25年度に国内産麦の安定生産に向けて実需者、産地および農水省の代表者が参加した検討会での議論を踏まえ、播種前契約の着実な履行や作付面積の安定化など、需要に応じた安定的な生産・供給に向けた取り組みが重視されています。

全農では、引き続き生産者・JA・経済連と連携し、安定した供給体制の確立を目指していきます。

岡山県本部

食を学ぶ学生に岡山県の農業を講義

県産の生産から流通、試食も実施



お米を食べ比べる学生

岡山県本部は、若い世代が岡山の食と産業への理解を深めることを目的に、5月下旬から6月上旬にかけて、くらしき作陽大学食文化学部1年生を対象に、4回にわたり講義を実施しました。

初回の講義では、JAG（JAグループ）や全農の役割・あり方、日本の農業が直面している現状について解説しました。近年、異常気象や自然災害の影響、さらには担い手不足といったさまざまな課題が深刻化しています。そのような中、消費者にできることとして、国産や県産を意識的に選び、積極的に消費していくことの重要性を伝えました。

2〜4回目は米、肉、果実・野菜といった品目ごとに講義し、試食も実施しました。米

岡山県本部では、今後も若年層を対象としたPR活動に積極的に取り組んでいきます。

岡山県本部では、今後若年層を対象としたPR活動に積極的に取り組んでいきます。

初回の講義では、JAG（JAグループ）や全農の役割・あり方、日本の農業が直面している現状について解説しました。近年、異常気象や自然災害の影響、さらには担い手不足といったさまざまな課題が深刻化しています。そのような中、消費者にできることとして、国産や県産を意識的に選び、積極的に消費していくことの重要性を伝えました。

岡山県本部では、今後若年層を対象としたPR活動に積極的に取り組んでいきます。



講義をする岡山県本部職員

広島県本部

全農広島鶏卵が新GPセンターを増築 防疫強化と自動化で県産卵の安定供給へ



GPセンター内を視察する関係者

話をしました。支える拠点として役割を果たしていきたいと話しました。

亀原直樹代表取締役社長は「卵の品質と安全性をさらに高め、地域の鶏卵事業の持続的発展と食料安全保障を支える拠点として役割を果たしていきたい」と

増築部は延べ床面積1215坪で、1時間当たり12万個を洗卵・選別できる機械や、卵を一時保管するタワー型自動倉庫、同3万6千個をパック詰めできる設備を5ライン導入しました。工場内には視察通路を設け、来場者が稼働状況を確認できる「見

せるGPセンター」としています。竣工式後には関係者がセンター内を視察し、衛生管理や自動化設備の説明に耳を傾けていました。

同社はこれまで、GPセンターを2拠点で運営してきましたが、2022年12月に広島県で大規模発生した鳥インフルエンザの影響により世羅GPセンターを廃止し、三次に機能を集約しました。その後、処理能力や労務運営に課題が生じたことから、増築に踏み切りました。

全農広島鶏卵(株)は、三次市青河町で増築を進めていた新GPセンター(洗卵・選別・パック詰め施設)の竣工式と祝賀会を開きました。農場と分離した立地による防疫強化や、最新設備の導入による品質向上・自動化を進め、有事でも県産鶏卵を安定供給できる体制を構築しました。

輸出対策部

JA全農
インターナショナル(株)

米国でさらに和牛を! ワシントンでPR 海外初の和牛肉販売促進機構と連携、輸出拡大へ



輸出拡大への取り組みを紹介したZAFTHの植木部長(右から4人目)

部長が登壇し、販路拡大に向けた取り組みを発表しました。現地では、関税割当制度による調達の不安定さや通関検査時の開封による品質ロスなど、実務に直結する課題が共有されました。全農グループも同様の課題を認識しており、対策の重要性を再確認しました。また、他国産「Wagyu」との差別化や非アジア系市場への浸透が販路拡大の鍵であり、官民連携による取り組みの進展が期待されます。

2026年5月28日、米国ワシントンD.C.にて、米国食肉輸出連合会(USMEF)元会長の協力のもと、米国で始動したJWMI主催のキックオフ会合が開催され、農水

省、独立行政法人・日本貿易振興機構、一般社団法人・日本畜産物輸出促進協会などとともに、ZAFTHが参加しました。

交流会ではZAFTHの植木部長が登壇し、販路拡大に向けた取り組みを

全農は、和牛肉の輸出拡大に向けた一環として、5月28日に米国で開催された日本産和牛の販売促進機構(JWMI)の会合に、全農アメリカフードトレーディング(ZAFTH)とともに参加し、日米の関係者らに全農グループにおける輸出の取り組みをPRしました。

神奈川県本部

園芸博PRへ県産米を田植え

キックオフイベントでJA、関係者が一致団結



県産米「はるみ」を田植えする参加者ら

来年3月に開幕する国際園芸博覧会では、「相沢川」エリアでリアルな田畑の景観を創出し、持続可能な農業を象徴する展示を行います。栽培にはJAグループ神奈川県が協力し、神奈川県本部は農機や有機肥料を提供します。

根倉修県本部長のほか、同協会関係者が参加し田植えをしました。園芸博をPRするとともに、成功に向け関係者の結束を高めました。平本会長は「園芸博は食や農業への理解を深める絶好の機会。関係者が一枚岩となって取り組むことが重要な力に合わせて素晴らしい景観を創り上げていこう」と呼びかけました。

当日は、栽培を担うJA横浜の組合員と柳下健一組合長、「はるみ」の苗を提供したJAさがみの西山國正組合長(当時)、JA神奈川県中央会の平本光男会長、神奈川県本部の根倉修県本部長のほか、同協会関係者が参加し田植えをしました。園芸博をPRするとともに、成功に向け関係者の結束を高めました。

神奈川県本部をはじめとするJAグループ神奈川県と国際園芸博覧会協会は5月20日、キックオフイベントとして横浜市の国際園芸博覧会会場で、県産米「はるみ」の田植えセレモニーを開催し、園芸博をPRしました。

長崎県本部

長崎県産農畜産物を福岡でPR

Pay Payドームでビュッフェ、JAタウンも紹介



ソフトバンクホークスへの県産農畜産物の贈呈

JA全農なごみシートは2009年に全農がネーミングライツを取得した観戦シートで、ビュッフェ形式でゆったりと食事を楽しみながら野球を観戦できます。今回のフェアは、県産の農畜産物を実際に味わってもらい、おいしさや魅力を知ってもらうことを目的に実施。ビュッフェでは島原半島の温暖な気候、豊富な湧き水で作られた手延べそうめんや、柔らかくジューシーな味わいが自慢の「五島美

長崎県本部は5月22、23日、みずほPayPayドーム福岡のJA全農なごみシートで「長崎の恵み 食のフェア」を開催しました。JA島原雲仙の手延べそうめん、JAごとうの五島美豚ウインナー、JA吉岐市の「つや姫」(米)を提供、長崎和牛のステーキも販売しました。

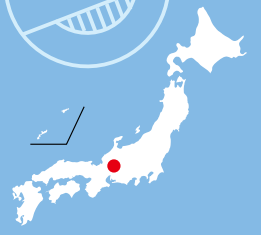


にぎわうビュッフェ

豚ウインナー」、吉岐の豊かな自然が育てた深い味わいと上品な甘みが特長の「ながさきつや姫」を提供しました。来場者には手延べそうめんとストリートみかんジュース、びわゼリーを配布し、インターネット通販サイトのJAタウン「もぐもぐながさき」もPRしました。フェアの実施に合わせて5月22日、福岡ソフトバンクホークスへ手延べそうめん、五島美豚、「つや姫」、長崎和牛を贈呈しました。

県本部 だより

岐阜県本部



夏野菜、「記念日」で消費拡大へ

全国の産地と連携して魅力を発信

岐阜県本部は5月27日、「夏ほうれんそうの日」(6月6日)と「夏だいこんの日」(7月11日)の記念日登録証授与式を開催しました。記念日制定を契機に、旬を迎える県産夏野菜のPRを強化し、需要拡大を目指します。

特産「ほうれんそう」と「だいこん」需要拡大へ

授与式はJA会館で開かれ、一般社団法人日本記念日協会の田宮智康事務局長から、岐阜県本部の西村寿文県本部長に登録証が手渡されました。会場には生産者や関係者らが出席し、記念撮影や県産青果を使った特製弁当の提供などを通じて、旬の味わいと品質の高さを発信しました。

今回制定した2つの記念日は、それぞれ旬や語呂合わせにちなんでいます。「夏ほうれんそうの日」は、旬を迎える6月と数字の「6」を「緑(りよく)」と読む語呂に由来しています。一方、「夏だいこんの日」は出荷最盛期となる7月と、数

2つの記念日が誕生



2つの登録証を受け取った西村県本部長(左から2人目)

字の「11」がだいこんの形を連想させることから決めました。岐阜県は、飛騨地域の高冷地を中心に夏ほうれんそうの生産が盛んで、

6月上旬に出荷のピークを迎えます。鉄分や葉酸、ビタミン類を豊富に含む栄養価の高さが特長で、夏場の健康維持に適した野菜として期待されています。

また、郡上市のひるがの高原などで生産される夏だいこんは、みずみずしくさっぱりとした味わいが特長で、消化酵素を豊富に含むことから、食欲が落ちがちな夏季の体調管理にも適しています。出荷は6月下旬から7月にかけて最盛期を迎えます。

「トマト」(8月8日)は販促に効果、品目拡大へ

岐阜県本部では、記念日を活用した販売促進にも力を入れており、2024年には「夏トマトの日」(8月8日)を登録しました。店頭での統一PRにより消費者から好評を得るなど、販促効果を上げています。

西村県本部長は、栄養価の高い夏野菜の積極的な摂取を呼びかけるとともに、記念日を活用した継続的な情報



飛騨ほうれんそうの収穫



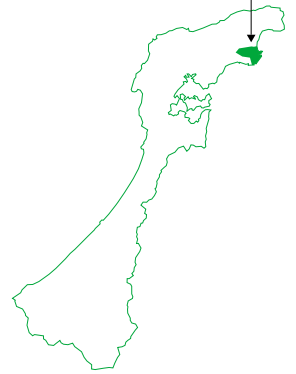
ひるがの高原だいこんの出荷

発信の重要性を強調しました。また、今回の記念日は県内だけでなく、全国の夏ほうれんそう、夏だいこん産地と連携を深めながら需要拡大に取り組む方針で、広域的なPRを強化する方向性を示しました。

今後はスーパーでの試食販売やフェアなどを通じ、記念日を軸とした販促活動を展開するほか、「富有柿の日」や「春だいこんの日」の登録も見据え、県産農産物の認知向上と需要拡大を推進していきます。

JA Zoom in

▲ズームイン 石川県 JA内浦町

奥能登の魅力が詰まった
直売所「おくのといち」

石川県のJA内浦町は能登半島の内浦湾に面した地であり、奥能登の土と清らかな水・空気を生かして育った新鮮・安全・安心・こだわりの農産物や農産物加工品を販売しています。運営する直売所「お

くのといち」でも、豊富な「海の幸」「山の幸」を豊富に取りそろえ、多くの人が訪れます。能登半島地震の影響が残る田畑もありますが、一日も早い営業再開に向けた取り組みが続いています。

今年で誕生から20周年

「おくのといち」は奥能登の新鮮な野菜、果物、きのこをはじめ能登米、豆類、能登の塩（海洋深層水使用）、平飼いの精卵など幅広い品目を取り扱っています。

季節ごとに山菜、ブロッコリー、トマト、サヤインゲン、メロン、ブルーベリー、カボチャ、ネギ、ホウレンソウ、スイカ、リンゴ、柿、「のと115」（椎茸）、松茸など種類も豊富なのが特徴です。加工品では、もち加工部による人気のお餅のほか期間限定で販売する地元赤崎イチゴや内浦産トマト、能登カボチャを使用した野菜ソフトクリームも人気です。

地産地消や食育の推進にも力を入れてきた中で、今年でオープン20周年を迎えますが、こ

概要	2025年12月31日 現在
正組合員数	709人
准組合員数	467人
職員数	39人
販売品取扱高	11億9千万円
購買品取扱高	9億1千万円
貯金残高	167億9千万円
長期共済保有高	553億7千万円
主な農畜産物	トマト、キュウリ、スイカ、カボチャ、松茸、「のと115」、タマネギ、ブロッコリー、能登米、能登牛

れからも「生産者の顔が見える」安心・安全な農産物の提供を通じて皆様に愛される魅力あふれる直売所を目指します。

人気支えるもち加工部

「おくのといち」のもち加工部では、自家製あん入りの杓



もち加工部が製造する自慢の逸品は直売所の人気商品

つき餅を製造・販売しており、直売所を代表する人気商品のひとつです。素材にこだわり、受け継がれてきた製法を大切に守りながら、現在は5人で運営しています。主力商品の豆餅をはじめ、よもぎ、能登かぼちゃ、紫芋など地元食材を使用した、季節限定の新鮮やかな餅も好評です。午前中に完売することも多い、自慢の逸品です。



季節の農産物などが豊富に並ぶ店内

男子優勝の「SC軽井沢クラブ」

女子優勝の「SC軽井沢クラブ」



1 日本カーリング選手権大会 横浜 2026 Japan Curling Championships YOKOHAMA 2026 カーリング選手を「ニッポンの食」で応援!

来場者にもサンプリングを実施



提供した商品

来場者は、選手に提供した商品を手にとり、観戦を楽しんでいました。全農はこれからも「ニッポンの食」を通じてカーリング競技を応援します。

6月14日の決勝戦では、男子は「SC軽井沢クラブ」、女子も「SC軽井沢クラブ」が優勝しました。優勝した両チームへ全農の桑田義文理事長が、副賞として山形県産米「雪若丸」1トを贈呈しました。

全農は、出場選手の皆さんのハーフタイムや試合前後でのエネルギー補給として、選手エリアに「もぐもぐブース」を設置しました。ブースでは、商品とともに、全農のカーリング支援に関するチラシも配布し、来場者は全農の取り組みに理解を深めました。

また、会場内の全農ブースでは、「もぐもぐブース」で選手に実際に提供している取扱商品のサンプリングを実施しました。

全農は6月7～14日に横浜BUNTAIで開催された「日本カーリング選手権大会横浜2026」に協賛し、選手の皆さんを「ニッポンの食」で応援しました。【広報・調査部】



「もぐもぐブース」で商品を手にとり笑顔の選手



商品	取り扱い等
豆乳飲料「キウイ」 ※国産大豆使用	株式会社ふくれん
“エコープマーク”もちもちミルクパン	Aコープ、JAくらしの宅配便
“エコープマーク”米粉でカリッとかりんとう	
“エコープマーク”農協 牛乳キャラメル	
ジュース各種	JAタウン
ゼリー飲料各種	
“ニッポンエール”ミルクティー	
“ニッポンエール”ひろしま 米粉バウムクーヘン	協同乳業株式会社
農協 信州あづみ野のむヨーグルト	
1日分の鉄分のむヨーグルト	
“ニッポンエール”国産紅はるかの干し芋	全国農協食品株式会社
“ニッポンエール”ドライフルーツ(各種)	
“ニッポンエール”ご当地グミ(各種)	
とろとろ半熟ゆでたまご(かつお節風味)	JA全農たまご株式会社

もぐもぐブース提供商品

JA Zenoh Weekly

特集



▼長野県産セロリと
キャベツ(味噌マヨ)

▲富士吉田名物
大盛冷し吉田のうどん

▲山梨県産白桃牛乳パン

ファミリーマートと
地産地消を
推進

長野・山梨県産食材を 使用した商品を共同開発

全農と業務提携先である(株)ファミリーマートは、商品共同開発の一環で、「長野・山梨県産食材を使用した商品」を6月23日から、長野・山梨県のファミリーマート(約340店舗)で発売しています。【長野県本部・山梨県本部・営業開発部】

『富士吉田名物 大盛冷し吉田のうどん』(税込538円)は、山梨県の名物である吉田のうどんに長野県産のシャキッとしたキャベツを使用した商品です。

また、長野県産キャベツとセロリを使用した「長野県産セロリとキャベツ 味噌マヨ」(税込268円)は、生産者の方から教えていただいた地元の食べ方を再現した商品です。「山梨県産白桃牛乳パン」(税込158円)は、長野県でなじみのある牛乳パンに、山梨県産白桃の果汁を使用したクリームを挟んだ商品となっています。

今後も「産地」の強みや特色を生かした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きます。

インスタグラム
はじめました



滋賀県の 食や農業をより身近に

滋賀県本部は、取り組みや魅力をより多くの方々に知っていただくため、公式インスタグラムを開設しました。写真や動画を活用し、滋賀の農業や食の魅力をより身近に感じていただけるよう発信していきます。【滋賀県本部】

インスタグラムでは、滋賀県産農畜産物の紹介をはじめ、旬の話題やイベントなどを随時発信します。見て楽しめる投稿を通じて、農業や食に親しみを持ってもらえる内容をお届けしていきます。

生産者や産地の取り組みにもスポットを当て、作り手の思いやこだわりを伝えていく予定です。今後は、Xでの情報発信と併せて、それぞれの特徴を生かしながら、滋賀の農業の魅力をより多くの方にお届けできるよう取り組んでいきます。

インスタグラムは
こちらから



Xはこちらから



2,000円
(税込み)

JAならけん

大和の伝統野菜★大和丸なす
8玉~11玉入り(約2kg入)



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

奈良県の「大和の伝統野菜」のひとつである「大和丸なす」。艶やかな紫黒色と丸みのある形が特徴で、きめ細かな肉質とやわらかな食感、そして濃厚な味わいが魅力の高級食材です。油との相性が良く、実が縮まっているため煮崩れしにくく、田楽や揚げ物、煮物など幅広い料理にお使いいただけます。乱切りにして油で炒め、かつお節をのせてポン酢をかけるだけでも、ご家庭で手軽においしくお召上がりいただけます。さまざまな調理方法で楽しめる、大和丸なすならではの豊かな風味をぜひご賞味ください。

(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

