

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

「淡路島たまねぎ まるごとカレー」を提案

(兵庫県本部)

Web版

JA全農ウィークリーは
こちらから



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

2面

吉見副会長がモロッコの OCP社を訪問

(耕種資材部)



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>

兵庫県本部

「淡路島たまねぎ まるごとカレー」を提案

地産地消推進に向けて、レシピ紹介やPR・食育活動を実施



淡路島たまねぎまるごとカレーをPRする(左から) JA あわじ島・原口和幸組合長、JA淡路日の出・相坂有俊組合長、齋藤元彦知事、ハウス食品大阪支店・鈴木勝也支店長、兵庫県本部・沼田修副本部長



メニュー提案した「淡路島たまねぎ まるごとカレー」

兵庫県本部とJA淡路日の出、JAあわじ島は、兵庫県、ハウス食品㈱と共同で、カレーの本格シーズンである夏に向け、兵庫県特産「淡路島たまねぎ」を使用したカレーのメニュー提案と販売促進を7月1日から8月31日まで展開しています。

兵庫県本部、兵庫県、ハウス食品は、野菜をたっぷりと食べることでできる料理を通じて、地産地消の推進と県産食材の消費拡大に取り組んでいます。

今回は第3弾として、昨年度に引き続き「淡路島たまねぎ」を使用したオリジナルカレーレシピ「淡路島たまねぎまるごとカレー」の提案や、関西圏の量販店での販売推進を実施します。また今回新たに、

県内の小中学校の栄養教諭に県産食材の魅力を伝え、県産県消を推進する食育活動も実施します。

7月3日には兵庫県齋藤元彦知事が出席し、兵庫県本部、JA淡路日の出、JAあわじ島、ハウス食品、兵庫県で合同記者発表・試食会を行いました。JAタウンショウXでは、プレゼントキャンペーンなども実施しています。

耕種資材部

吉見副会長がモロッコのOCP社を訪問

鈴木農相とりん安の安定供給を確認



工場を視察する鈴木農相、テラブ会長、吉見副会長(6月20日)

全農の吉見一弥副会長は、鈴木憲和農水大臣とモロッコのりん酸肥料生産大手のOCPを訪問し、農業生産に不可欠な肥料原料であるりん安の安定的な供給を確認しました。

モロッコは、世界のりん酸資源の約7割を埋蔵する世界最大のりん酸肥料輸出国で、その生産・販売は王立りん酸石公社(OCP)が担っています。全農はOCPと65年にわたるりん酸石およびりん安の取引を通じて、信頼と友好の関係を築いてきました。

中東情勢の不安定化や中国による輸出制限により、りん安の供給がひっ迫している状況を踏まえ、鈴木農相は6月20日にOCPのシヨルフ・ラスファール工場を訪問し、全農から吉見副会長が同行しました。この訪問でOCPの

テラブ会長兼CEOと会談し、日本の需要を満たす供給に向けて努力することが約束されました。

6月19日には、OCPの肥料輸出会社であるOCPユニートリクロップス社のデリジ会長兼CEOと吉見副会長、日比健常務がOCP本社で面会し、今後のりん酸肥料の取り扱いについて意見交換するとともに、全農向けの安定供給を確認しました。



全農向けへの安定供給を確認した吉見副会長、デリジ会長(6月19日、OCP本社内)

麦類農産部

第59回全農乾椎茸品評会審査会を開催

国産原木乾椎茸の継続生産・消費拡大を支援

全農は、第59回全農乾椎茸品評会審査会を埼玉県上尾市の(株)三幸第二工場で開催、全国14県から出品された239点の中から各賞の受賞者を決定しました。

今年の原木乾椎茸の春子作柄は、昨夏の高湿や冬場の干ばつの影響により、前年を大きく下回る(前年比72%)の1010トと推定され、全国的に厳しい作柄となり高品質な品柄の確保が難しい状況となりました。

審査は産地、業界関係者により行われ、農林水産大臣賞2点をはじめ、6部門26点および奨励賞1点の入賞を決定しました。

原木乾しいたけをすすめる会「ホームページ」では、料理レシピなども掲載しています。ぜひご覧ください。

農林水産大臣賞・林野庁長官賞受賞者および団体賞

賞	規格	県	農協	氏名
農林水産大臣賞	こうしん中葉厚肉	岩手	JA新いわて	芳賀 隆
	花どんこ	静岡	JAふじ伊豆	小柳 出勝
林野庁長官賞	こうしん中葉厚肉	鳥取	JA鳥取いなば	森 正寿
	こうしん中葉中肉	大分	JAおおいた	加藤 誠
	花どんこ	宮城	JA仙台	熊谷 幸夫
全農会長賞	上どんこ	三重	JAみえなか	山崎 隆
	こうしん大葉厚肉	愛媛	JAひがしうわ	高橋 征敏
	こうしん大葉中肉	愛媛	JA愛媛たいき	成高 王洋
	こうしん中葉厚肉	岩手	JA新いわて	川村 義明
	こうしん中葉中肉	熊本	JAくま	落合 龍見
団体優勝	花どんこ	長崎	JA対馬	永尾 賢一
	上どんこ	岩手	JA新いわて	涌田 幸栄
団体準優勝			JA対馬	



中葉厚肉 農林水産大臣賞受賞品

山形県本部

スキー・内藤選手へサクランボ贈呈

山形県産農畜産物で功績をたたえ激励

山形県本部は6月19日、山形市役所で、今年3月のスキーージャンプワールドカップ・オスロ大会男子個人で初優勝を果たした内藤智文選手へ、その功績をたたえらるとともに、今後の活躍を応援するため、山形県産農畜産物を贈呈しました。

贈呈したのは、山形県産米「主力品種」つや姫「雪若丸」「はえぬき」各10キ、「総称山形牛」1キ、サクランボ「紅秀峰」1キです。

贈呈式には山形県本部運営委員会の折原敬一会長(6月19日時点)、内藤選手の勤



内藤選手(左から3人目)と佐藤市長(同4人目)、山形県本部、県スキー連盟の関係者ら

折原会長は、「素晴らしい活躍に勇気をもたらしています。今が最盛期のサクランボをはじめ、新鮮な山形県産農畜産物を食べて力に変え、次なるご活躍を期待しています」と激励しました。

内藤選手は、「貴重な旬の農畜産物をいただき、言葉に言い表せないほど感謝しています。改めて、山形を背負って戦っているのだという実感が湧きました。今後ますますの結果を残せるよう取り組んでいきます」と意気込みを語りました。

広島県本部

親子9組が田んぼの生きもの調査に参加

次世代を担う子どもたちに食農教育



田んぼで生きものを探す参加者

参加した子どもたちは、「たくさんの生きものを見つけることができて楽しかった」と話していました。昼食は、参加者全員でバーベキューを実施し、3IRお米ポークや、広島県産循環米「せらにしあきさかり」などを味わいました。

当日はあいにくの雨でしたが、参加者はカエルやアメンボなどを夢中になって採取していました。その後、自分たちで図鑑を使い、生きもの名前を調べました。

全農では、次世代を担う子どもたちへの食農教育の一環として、「田んぼの生きもの調査」に取り組んでいます。田んぼに入り、生きものと触れ合う中で、「食」と「農」の大切さや、農業の持つ多面的機能、生物多様性との関わり、環境保全に果たす役割を五感で感じてもらった活動です。

今回の調査は、耕畜連携・資源循環ブランド「3IR」の取り組みの一環として初めて開催しました。

広島県本部は6月20日、世羅町の「おぐにフィールド」で、「令和8年度3IR体験会」の一環として、「田んぼの生きもの調査」を開催。親子9組と広島大学の学生6人が参加しました。

新潟県本部

農業機械大展示会「2026サンクスフェア」

メーカー約50社が省力、低コスト農機や生産資材を紹介



大勢の来場者でにぎわった「2026サンクスフェア」



農業機械に乗って写真が撮れるフォトスポット

今年で40回目を迎える今回の展示会では、組合員の抱える「コスト低減」「省力化」「規模拡大」などの経営課題に対し、メーカー各社の最新＆主力の農業機械の展示や、営農技術情報の発信等を通じた課題解決への提案により、組合員との結びつきを強化するとともに需要喚起と系統農機事業の利用拡大を目的に開催しました。

主な見どころとして①スマート農機②共同購入コンバインなどの各社低価格コンバイン③ミニ講演会④体験型実演(ラジコン草刈機の操作体験)⑤JA農業機械事業PRコーナー——など、幅広く展示しました。

また、新潟県産農畜産物に関するクイズラリーや、旬を迎えたスイカの販売(JA新潟かがやき)、農業機械に乗って写真が撮れるフォトスポットなどのコーナーを設け、多くの来場者の人気を集めました。

新潟県本部と新潟県のJAは6月19〜20日、JAグループ農業機械大展示会「2026サンクスフェア」を開催し、農業関係者、一般の方ら約3600人が来場しました。

女性生産者育成へ講習会 地域一体で果樹産地振興

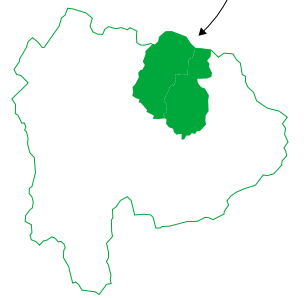
JAフルーツ山梨は、山梨県の北東部に位置する山梨市・甲州市・笛吹市の一部を管内とするJAです。県内8JA構想の一環として、東山梨地区の10JAが合併し、2001年2月1日に発足しました。

フルーツ王国山梨 屋台骨を支える

管内は、落葉果樹日本一を誇り、フルーツ王国山梨の中でも果樹の一大産地となっています。県内の果樹生産量の5割近く



▲女性向け指導講習会



を占めており、桃やブドウなどを中心に、スモモや柿、サクランボなどを主体に生産しています。立地を生かした桃やブドウの施設栽培や、地域特性による多くの品目と長期にわたる販売が可能な広域的産地形成がなされ、農産物の一大供給基地として期待されています。

将来の産地を支える担い手の確保に向け、同JA営農指導部では、新規就農者や若い担い手だけでなく、女性生産者の育成に力を入れています。女性生産者の技術向上、知識の共有を目的とし、営農に参画しやすい環境を整えるため、年間

を通じて女性向け講習会や女性部の活動を積極的に行っています。従来、各地区で開催している営農講習会よりも基本的な内容にし、気軽に話せるように女性指導員2人が講師を務め、園地での実習を通じて作業を体験しながら学べる形式を採用しています。

参加者は年々増加しており、日々の作業で感じている疑問点などの質問も活発で、意見交換の場としても定着しつつあります。参加者からは「次回も講習会を開催してほしい」といった声もあり、今後参加者の意見や要望に応え、講習や研修会も増やしていく予定です。

県育成赤系ブドウ 着色技術確立へ

同JAでは、山梨県が育成し

た赤系ブドウ品種「サンシャインレッド」の生産に力を入れています。「サニードルチェ」と「シャインマスカット」を交配した県のオリジナル品種です。皮ごと食べられ、口に広がる華やかなマスカットの香りと上品な甘さが特徴です。

一方で、思うように着色が進まず、生産者を悩ませる一面もあります。こうした課題に対応するため、昨年からは生産者、JA指導課、県指導機関の三者が連携し、除袋のタイミングをはじめとした着色管理技術の共有を進めています。「サンシャインレッド」の名にふさわしい鮮やかな赤色を実現すべく、高品質なブドウ生産に向けて日々努力を重ねています。

概要	2026年1月31日現在
正組合員数	7046人
准組合員数	3517人
職員数	346人
販売品取扱高	196億6千万円
購買品取扱高	61億5千万円
貯金残高	1161億3千万円
長期共済保有高	3662億4千万円
主な農畜産物	桃、ブドウ、スモモ、サクランボ、桔露柿、キウイフルーツ



オリジナルキャラクター



酪王協同乳業は6月13日、発売50周年を迎えた「酪王カフェオレ」の記念キックオフセレモニーを福島県郡山市のアティ郡山前で開催しました。長年のご愛顧への感謝を含め、多くの来場者とともに節目の年の幕開けを祝いました。【酪農部】

多くのファンと節目祝う



反響のあった記念キックオフセレモニー

開始前から多くのファン

当日は50周年限定パッケージの酪王カフェオレや記念冊子などを500人に配布し、半世紀にわたって支えていただいたお客さまへの感謝とともに、50周年イヤーの幕開けを迎えました。

イベント開始前から多くの方々が訪れ、最大250人が並ぶほど、大きな反響がありました。世代を問わず多くのお客さまに笑顔で商品を受け取っていただき、改めて酪王カフェオレが長年親しまれてきたことを実感する機会となりました。

歴史、こだわり紹介

記念冊子には、酪王カフェオレ誕生の背景や歴代パッケージの変遷、商品の歴史、フランス語で「コーヒー牛乳」を意味する名称の由来や、300ミリのパック誕生の背景、コクとまろやかさの秘密など、50年の歩みを振り返る内容を盛り込みました。

発売当初から商品を見守ってきた元会長の鈴木伸洋氏へのインタビューも収録しました。酪農家が搾った生乳を使用した本物志向の商品づくりから始まり、東日本大震災など、さまざまな困難を乗り越

えてきた歩みとともに、ファンの皆さまに支えられてきた感謝の思い、そして次の50年、100年に向けた商品づくりや地域貢献への考えが語られています。

酪王カフェオレは1976年の発売以来、多くのお客さまに育てていただきながら歩みを重ねてきました。50周年を迎えた今、感謝の気持ちを胸に、これからもお客さまに愛され続ける商品を目指していきます。

50周年限定
パッケージの
酪王カフェオレと
記念冊子



酪王カフェオレを配布

世代を超えて愛されて

酪王カフェオレ

50周年



40年ぶり復刻
「酪王レモンホワイト」



レモンホワイトPOP

50周年イヤーを彩る取り組みの一つとして、6月8日には「酪王レモンホワイト」を発売しました。
「レモンホワイト」は、かつて福島県内で絶大な人気を誇った乳飲料で、多くの方々思い出の中に残る商品です。今回、約40年の時を超えて、その味わいを現代風にアレンジしながら復刻しました。
福島県産生乳と香り豊かな瀬戸内産レモン果汁を使用し、ミルクの優しいコクとレモンの爽やかな酸味が調和した、初夏から夏にぴったりの味わいに仕上げました。甘さを抑え、後味をすっきりとさせることで、最後までゴクゴク飲める飲みやすさを実現しています。

「懐かしくて新しい」

パッケージには鮮やかなイエローを基調に、レモンの輪切りを散りばめたデザインを採用。どこか懐かしさを感じさせるロゴと現代的なレトロ感を融合させ、「懐かしくて新しい」世界観を表現しています。

発売後は、当時を知る世代から「懐かしい」「また飲めてうれしい」といった声が寄せられたほか、初めて手に取る若い世代にも好評でした。世代を超えて楽しんでいただける商品として、新たなファンづくりにもつながることを期待しています。

次世代へ新たな価値を

酪王協同乳業では、50周年を迎えた酪王カフェオレを中心に、さまざまな商品や企画を通じてお客さまとのつながりを深めていきます。長年のご愛顧への感謝を忘れることなく、これからも「おいしさ」と「楽しさ」を届ける商品づくりに取り組む、次の世代にも愛され続けるブランドとして価値を創り出します。

JATAタウン

「酪市酪座」はこちら



夏にぴったりの
さっぱりマリネ



ニッポンエール

「たこと3種野菜のレモンマリネ」 販売中!

全農は、(株)ピクルスコーポレーションとの共同開発商品として、ニッポンエール「たこと3種野菜のレモンマリネ」を開発しました。同社から、中四国エリア限定で販売しています。

【営業開発部】

この商品は、JA広島果実連が供給した広島県産「広島レモンの果皮」を原材料として使用しています。瀬戸内の温暖な気候と豊かな日照に育まれた広島県産広島レモンは、香り豊かでまろやかな酸味が特長です。広島レモン果皮の上品で爽やかな香りと彩り豊かな国産野菜の旨味が調和した、夏にぴったりのさっぱりとしたマリネを、この機会にぜひお楽しみください。

シノブフーズ(株)が
7月31日まで販売



「ひょうごの野菜」
ロゴマークが印



「厚切りトマトのミックスサンド」

兵庫県産 トマトづくしのサンドイッチ

兵庫県本部が県産トマトを供給しているシノブフーズ(株)は、7月31日まで販売している「厚切りトマトのミックスサンド」に使うトマトの全量を兵庫県産にしており、約1.5%の使用を見込んでいます。

【兵庫県本部】

同県本部は兵庫県産トマトの消費拡大および魅力発信の一環として、同社に県産トマトを供給しています。

「厚切りトマトのミックスサンド」は厚切りによる果肉感とジューシーさが特長で、素材そのもののおいしさを存分に楽しめます。また、兵庫県の野菜を広くPRすることを目的に、「ひょうごの野菜」のロゴマークが入ったシールを貼付しており、県産農産物のPRと販路拡大につなげています。



5,220円
(税込み)

三重の味自慢

寒製手延素麺 伊賀の糸2.5kg
JAいがふるさと



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

「伊賀の糸」は、伊賀盆地特有の気候が育んだ、寒製手延そうめんです。一般的にそうめんは強力粉や強力粉に近い粘りのある中強力粉が主力ですが、「伊賀の糸」は、中力粉である三重県産小麦「タマイズミ」を5割使用することで、適度なコシと、なめらかな喉ごしを実現しました。「タマイズミ」は県内において伊賀北中部のみで作付されており、優しい香りと味わいが特徴です。表面に油を塗りながら麺を延ばす「油かえし」の工程により、手延そうめんならではの風味を引き出しています。栄養価の高い小麦胚芽を含んでおり、健康志向の方にもおすすめの一品です。

(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

