

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

鳥獣害防止ヘドローン実演会

(山形県本部)

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

有識者インタビュー

胃袋から考えるサステナビリティ

法政大学・湯澤規子教授

(広報・調査部)



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。

麦類農産部

学校給食研究協議大会で国産麦・大豆PR

栄養教諭らに国産農産物の魅力を発信

全農は7月28日、熊本市で開催された「第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」に出展し、学校給食現場への国産麦・大豆の活用に向けPRしました。



国産麦・大豆をブースで展示

本大会は文部科学省や学校給食関係団体等が主催し、学校給食や食育に携わる栄養教諭等を対象とした全国規模の研究協議大会です。今年度は食品メーカー・卸等の71社・団体が出展し、約1100人が来場しました。

全農ブースでは、JAグループが進める国産国産の考え方を紹介するとともに、国産麦・大豆に関するチラシや、もち麦のサンプルを配布し、学校給食現場での活用をPRしました。

来場者からは、麦や大豆の実物展示に「普段見る機会がなく興味深い」「授業で活用できそう」といった声が寄せられました。学校給食での活用方法や産地、栄養価等に関する質問も多く、国産麦・大豆への関心の高さがうかがえました。もち麦サンプルにも関心が寄せられ、国産麦の活用拡大に向けた情報発信の機会となりました。

全農は、今後も国産麦・大豆の需要拡大に向けた取り組みを進めていきます。

山形県本部

鳥獣害防止へドローン実演会

スイカのカラス被害に対策

JAみちのく村山と山形県本部は7月7日、NTT・Drone Technologyの協力のもと、大石田営農センター管内のスイカ圃場^{ほじょう}で鳥獣害対策ドローン「BB102」の実演会を開催しました。



ドローンの運用方法について参加者に説明

生産者31人のほか、行政担当者やJA関係者を含め計44人が参加し、「BB102」の自動航行と自動航行を実演しました。

BB102は、鳥獣の視覚特性を刺激する「クルナミューブ」を搭載しており、赤と緑のレーザー光をランダムに回転しながら目に照射することで、鳥獣への忌避効果を高めます。参加者は実際の飛行状況を見学、機体の特徴や運用方法について説明を受けました。

文彦さんは「スイカ圃場でのカラス被害は深刻であり、ドローンでの対策効果が実証されれば、導入を検討したい。普及させるためには、部会や地区単位で共同利用できる仕組みが必要ではないか」と話しました。

実演会は、スイカ収穫期におけるカラス被害への対応策を模索していた同JAが山形県本部に相談したことがきっかけで実現。新たな鳥獣害対策技術の普及と周知拡大を目的として開催されました。



ドローンの飛行実演

JA全農ミートフーズ
株式会社

小学生に「お肉が食卓に届くまで」を講義

食育セミナーで食と命の大切さを伝える

JA全農ミートフーズ(株)は、東京都調布市が小学生を対象に開催している食育セミナー「調布っ子食育マイスター」に参加し、講義と調理実習を行いました。

JA全農ミートフーズは、3日間のセミナーのうち1日を担当しました。講義では「命をいただくことの大切さ」「もったいないの心を学ぶ」がテーマ。調理実習では、動物の命を全ていただくという思いから、ステーキ・焼肉用の肉から残った部分を使うことが多い「切り落とし肉」でホイル焼きを作りました。

今回は小学4、5年生12人が参加しました。子どもたちからは、「命をいただく大切さを周りの人に教えてあげたい」「お肉が食卓にどのようになっているかを知ることができた」といった感想が寄せられました。今後、食育活動を通じて食と命の大切さを伝えていきます。



ホイル焼きを作る子どもたち



食と命の大切さを伝えた講義

米穀部、
麦類農産部、
耕種総合対策部

子実とうもろこし普及拡大へ担当者会議

JAの実践事例を共有、普及拡大へ課題整理

全農は7月30日、JAグループ子実とうもろこし担当者会議を開催しました。先進産地の事例や栽培技術、新たな水田政策に関する情報を共有し、普及拡大に向けた課題や今後の取り組みの方向性について意見を交わしました。

県連・県本部やJAが参加し、農研機構が子実とうもろこしの品種特性や栽培上の留意点について講演しました。JAくるべ(富山県)、JA古川(宮城県)、JA佐久浅間(長野県)は、導入の経緯や栽培管理、産地拡大に向けた取り組みを紹介しました。

意見交換では、アワノメイガ

の防除やカビ毒対策、排水対策、輪作体系の構築などの課題について活発な議論が行われ、米・麦・大豆との輪作による地力維持や収量向上、耕種農家と畜産農家の連携による需要確保の重要性を共有しました。農水省は新たな水田政策の考え方を説明し、今後の制度動向への理解を深めました。



現地の圃場を見学する参加者



組合員・農作物・職員3方に暑熱対策

冷暖房の設置や冷却服の購入などを支援

東京都本部は近年の異常気象を受け、外で作業をする職場への冷暖房やビニールカーテンの設置や、夏場の農作業、農作物への対策として都内JA組合員に暑熱対策資材を供給しています。

業務効率化や農機の 保管環境も改善

東京都本部生産事業部農機サービスセンターは、都内JA

組合員から預かった農業機械の修理作業を行っています。基本的にこれまで、出入口を開放して作業していましたが、近年の猛暑や極寒の影響で作業環境

の適切な空調管理が課題となっていました。

そのため2025年度、冷暖房設備とビニールカーテンを

新たに設置しました。夏場の熱中症や冬場の寒さ対策として、作業状況に応じてビニールカーテンを閉じることで、温度

を適正に管理し職員が快適に働けるよう整備しました。職員の業務効率化や農業機械の保管環境の改善など、さまざまな効果が出ています。

都内JA組合員へのニーズに応えていくためには、まず職員一人ひとりの職場環境を整備し、安全で快適な環境のもと業務に取り組むことが重要で



マルチヘルチェベスト

す。今後も、職場環境の改善に努め、万全な状態で質の高いサービスを提供できるよう努めていきます。

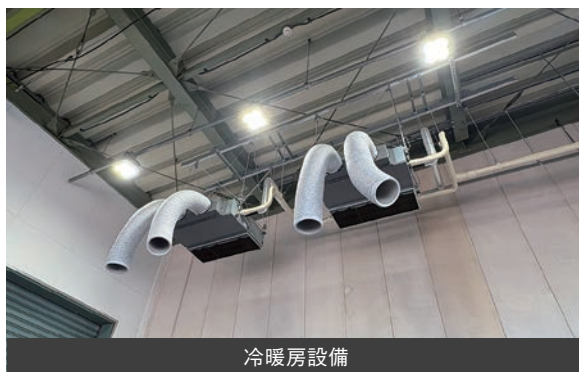
**独自に遮光ネットなど
購入費を助成**

近年、猛暑日が増加傾向にあり、「酷暑日」という天気予報用語が追加されるなど、熱中症による死亡や後遺症のリスクが高まり、組合員にとって非常に厳しい作業環境となっています。そこで、東京都本部はJA東京中央会や都内JAと連携し、都の「農業者暑熱緊急対策事業」を活用し、組合員の暑熱対策として冷却服や空調服の供給を行っています。

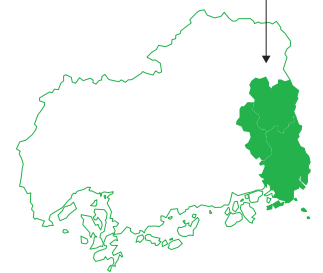
本事業を活用することで購入金額の最大4分の3を補助するなど、暑熱対策資材の普及に努めています。また、東京都本部独自で「酷暑対策資材利用促進助成要領」を制定し、

施設・露地栽培向けに遮光ネットや黒寒冷紗の購入費用を助成しています。

これにより農作物の高温障害対策や生育環境を改善し、安定的な農業生産を支援しています。今後も都内JA組合員の農作業環境対策の一助となるよう、生産者・作物両面で支援を行い、都市農業の発展に寄与していきます。



冷暖房設備

組合員や住民とつながり
身近で親しまれるJAに

JA福山市は広島県の東部に位置し、福山市、府中市（上下町を除く）、神石高原町を管轄しています。2024年に

設立60周年を迎え、「身近で親しまれるJA」をキャッチフレーズに、組合員や地域住民とのつながりを大切にした事業を展開しています。

開いています。

管内では、生産量日本一を誇る「福山のくわい」をはじめ、「沼隈ぶどう」や「豊とまと」「神石牛」など、多彩な農畜産物を生産しています。開店7周年を迎えた農産物直売所「FUKUYAMA ふくふく市」は昨年度、累計来場者200万人を突破し、地域農業と消費者をつなぐ拠点として親しまれています。

地域共生社会の醸成に向けて

組合員や地域住民の暮らしに寄り添い、新たな交流の場やつながりを広げることが目的に、地域の特性を生かした食農教育イベント「ちやぐりんフェスタ」や、エコープマーク品を活用した料理教室、暮らしに身近なテーマを取り入れた講座など、誰もが気軽に参加できる

「募る活動」を展開しています。

また、地元役員や総代、女性部、JA職員などで構成する支店運営委員会が地域と連携し、田植え体験や農作物の収穫体験などの支店協同活動を企画。地域の子どもたちへ食と農の大切さを伝えるとともに、楽しみな交流できる場の創出に努めています。

持続可能な農業への取り組み

福山生まれの高温耐性品種「恋の予感」を対象に、瀬戸内

概要	2026年4月1日 現在
正組合員数	2万1801人
准組合員数	6万1144人
職員数	814人
販売品取扱高	31億8千万円
購買品取扱高	22億円
貯金残高	7,918億5千万円
長期共済保有高	1兆665億9千万円
主な農産物	クワイ、ブドウ、トマト



神石高原地域「ちやぐりんフェスタ」



支店協同活動



里海米への取り組み

海の地域資源である牡蠣殻を土壌改良材として有効活用する「里海米」の栽培を推進しています。生産者への栽培提案に加え、地域の子どもたちへの食農教育の一環として、小学校での田植え体験や学校給食でのランチ会を通じて、環境に優しい資源循環型農業の認知度向上に努めています。

また、全農ひろしまが取り組む耕畜連携・資源循環ブランド「3・R」の普及にも注力し、ブランドの魅力発信と販売拡大に取り組んでいます。

今後も各部署が連携しながら、地域に根差した協同組合として、組合員や地域とともに未来へつながる食と農、そして豊かな地域づくりを進めていきます。



7周年を迎えた「FUKUYAMA ふくふく市」

価値は価格だけではない 食と農のつながりを問い直す

食への関心が高まる一方で、その食べ物がどこから来て、どう循環していくのかを意識する機会は少なくなっています。法政大学人間環境学部の湯澤規子教授は、「食べる」と「出す（排泄）」のつながりに着目し、食と農の関係を見つめ直してきました。資源循環の価値や食農教育の可能性、そして作る人と食べる人をつなぐJAグループの役割について聞きました。

【広報・調査部】

食と農の分断が 価値を見えにくくする

日本人にとって「食べる」ことの意味はどう変化してきたのでしょうか。

この100年で大きく変わってきました。戦後は空腹を満たすための「胃袋で食べる」でしたが、おいしさを求める「舌で食べる」、見た目や盛り付けを楽しむ「目で食べる」、そして栄養や機能性を意識する「頭で食べる」へと変化してきました。そして今は、SNSで食事の写真を共有し、「他人の目に食べさせて、自分の心を

満たす」時代といえます。

一方で、学生たちに理想の食を聞くと、多くが「みんなが幸せになれる食」と答えます。だから私は、食を消費ではなく文化的な奥行きのある営みと捉えたい。「消費者」よりも、「食べる人」という言葉で考えたいと思っています。

——**昨今の食と農の関わり、そして食料価格の上昇をどう見えていますか。**

食への関心は高くなっているのに、農業への関心は低くなっていると感じています。本来、食と農は切り離



「レシビとは何か」。湯澤教授が授業で投げかけ、学生たちが紙皿に書き出した。「繋がり」「人を喜ばせたいときに探すもの」と印象的な言葉が並ぶ

上がっているのか。資材価格の高騰や、戦争をはじめとする国際情勢の変化など、さまざまな要因があります。そうした全体構造を知らないと不安ばかり大きくなる。食と農を一体的に学ぶ機会をつくることが、課題だと感じています。

「食べる・出す・回す」で 世界がつながる

——**下水汚泥の肥料や家畜ふん堆肥などを使った資源循環型農業への期待をお聞かせください。**

下水汚泥や家畜ふん堆肥を地域で資源化することは、農業が本来持っていた循環の力を取り戻す「古くて新しい農業」だと思います。ただし、「環境にいいから」というだけでは広がりません。制度的な後押しや経済的なメリットも必要です。

山形県鶴岡市では、浄化センターから生まれた堆肥が農業に使われ、その農産物が給食に出され、教育にもつながっていました。「自治体やJA、学校……食と農を真ん中に置くと関わる人が増えて、手間がかかる。でも、その分だけ面白い」とセン



ゆざわ のりこ
法政大学 人間環境学部 **湯澤規子** 教授

1974年生まれ、大阪府出身。筑波大学人文学部卒業。明治大学専任講師、筑波大学助教・准教授を経て、2019年より現職。専門は人文地理学、地域経済学、農村社会学、地域史・産業史。著書に『胃袋の近代—食と人びとの日常史』『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか』など。

ターの方が話していました。暮らしの中で循環を実感できるからだと思います。JAグループには、各地の挑戦を学び合えるネットワークづくりを期待しています。

——資源循環を通じて生産した農産物の付加価値を、消費者にどう伝えればよいでしょうか。

「付加価値」というと価格の話になりがちです。しかし生産する喜びや誇り、それを選んで食べることへの自負、そうしたものも含めて価値なのではないでしょうか。

授業で学生たちに「日本の食は豊かか」と尋ねると、最初は「コンビニ

で何でも手に入るから豊かだ」と答えます。しかし生産現場や農村地域を学ぶうちに、豊かさとは便利さだけではないことに気づいていきます。

農家の生活が成り立ち、風景も成り立ち、牛も健康で牛乳もとれる

——こうした持続可能なあり方を、私は「まかない合う」と表現しています。地球とも、生き物とも、私たち人間同士も、お互いを支えながら生きています。そうしたギブアンドテイクの関係の上に、食と農は成り立っています。

まかない合うもの同士、その価値の中身をもう少し膨らませて考えてみてもいいのではないのでしょうか。

——JA全農は食農教材「うんこドリル」を作成しています。「うんこ」を入り口とした食農教育にはどんな魅力がありますか。

うんこは優れた教材になります。ただし、子どもの気を引くためだけではなく、何を伝えるかが重要です。

イタリアに暮らす友人が、スローフードのチーズ祭りの隣で「うんこ祭り」が開かれていることを教えてくれました。子どもたちは牛ふんを触り、遊んでいました。驚きの光景ですが、おいしいチーズはおいしいミルクから、そのミルクは健康な牛から、健康な牛は良い牧草、良い土壌から、そして良い土壌は牛の良いうんこに支えられていることが伝えられました。日本でも「食べる・出す・回す」という循環から考える、新しい食農教育があつてもいいと思います。

——私たちは畜産物とどのように向き合っていくべきでしょうか。

畜産物は単なる商品の言葉です。でも、牛乳や肉の向こうには生きている牛がいます。その牛を育てる牧草や土壌、ふん尿があります。その循環まで含めて畜産だと思います。北海道の酪農地域では、町がふん尿

処理の費用を負担していました。しかし本来は、その循環のコストも社会全体で支えるべきではないでしょうか。自分が食べたものが、どこから来て、どこへ行くのか。そのつながりの中で畜産を考えることが大切です。

——「胃袋を社会に開く」ために持続可能な食の実現へ、JAグループへの期待をお願いします。

学生たちに「未来の皿」を考えてもらった時、最も印象に残ったのは「普通の食事に誰一人困らない姿」という答えでした。未来的な料理ではなく、ごく当たり前の願いだったので。物価が上がりが、食費に苦労している学生は少なくありません。胃袋は見えないから、食の困難さも見えにくい。そこで、「胃袋を社会に開く」必要があると感じたのです。

食べることは社会全体で支えるべき営みであり、その基盤に農業があります。JAグループには、作る人と食べる人をつなぎ、知る機会をもつとつくてほしいと思います。食べているものの向こう側、作った農産物が支える食卓、お互いの「食べものがたり」の学び合いが、持続可能な食への第一歩になるはずです。



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▶



伊藤園と
清涼飲料水を
共同開発



県知事を訪問して商品をPRしました

「ニッポンエール 岡山県産ピオーネ」 新発売



伊藤園と共同開発した
「ニッポンエール岡山県産
ピオーネ」

全農と(株)伊藤園は「ニッポンエール岡山県産ピオーネ」を共同開発し、伊藤園を販売者として全国の量販店で8月24日から発売しています。【営業開発部】

商品は豊かなコクと上品な甘さが特長の岡山県産「ピオーネ」を使用した清涼飲料水(果汁1%)です。「ピオーネ」本来のぜいたくな味わいとみずみずしさをお楽しみいただけます。

近年、気候変動による気温上昇等の影響で、果皮の着色不良が起こることもあります。この商品は、このような理由で規格外となった「ピオーネ」の一部を果汁原料として活用しています。本商品を全国にお届けすることで、生果の認知拡大を図るとともに、「ピオーネ」農家の皆さまを応援します。

また、8月19日には全農と伊藤園の関係者が、岡山県の伊原木隆太知事を表敬訪問し、岡山県産「ピオーネ」を使用した本商品の発売についてPRしました。

JA直売所に
エコープマーク品を

売り場づくりへ 「商品見本市」を初開催

長野県本部は7月7、8日の2日間、JA農産物直売所や女性部担当者らを対象とした商品見本市を初開催しました。取引先15社が出展し、販売拡大や売り場づくりにつながる商品提案の場となりました。【長野県本部】

商品見本市は、今年度の重点目標である「JA直売所へのエコープマーク品の販路拡大」の取り組みの一環として開催し、JA担当課長、直売所運営者・店長・仕入れ担当者、組織担当者、女性部関係者など175人が来場しました。

会場では試食・試用を交えながら商品の特長や活用方法を紹介しました。来場者は各ブースを巡りながらメーカー担当者と活発に意見交換しました。

参加者からは「商品の比較や製造工程の説明が販売の参考になった」「景品や粗品に活用できそうな商品があった」などの声が寄せられました。開催後には多くの発注にもつながるなど、有意義な催しとなりました。



商品について説明を聞く参加者



松本会場での商品見本市



3,600円
(税込)

JAみやざき
Tege Mahalo

宮崎牛カレー
180g×6個セット



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた宮崎県で育まれた「宮崎牛」を使用したカレーです。宮崎県産の農畜産物にこだわって開発され、宮崎牛ならではの脂身の甘みと赤身のうまみを存分に味わえるよう仕上げました。まろやかなコクと深いうまみに加え、ほどよい辛さの中辛タイプで食べやすい味わいです。宮崎牛は、優秀な血統を持つ黒毛和牛の中でも、公益社団法人日本食肉格付協会が定める肉質等級4等級以上のものだけに与えられるブランド牛。その高い品質は全国的にも評価されています。宮崎牛の魅力が詰まった、ぜいたくな一皿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



『JA全農トピックス』の公式
Xはこちらから

