

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

**全国初の輸出、
台湾にスモモ**

(山梨県本部)

7面

**冷やしメシと
お留守番レシピを提案**

(米穀部)

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>

全農 ZEN-NOH

食と農を未来へつなぐ。

耕種資材部

こうち絆ファームとナス狩りイベント

農福連携の取り組みを紹介、一層の普及へ

ナス狩りをしたハウスの前にて



全農は、福祉事業所「一般社団法人こうち絆ファーム」と連携し、「絆ファームハウス」でナス狩りイベントを開催しました。高知県内外から100人以上が来場し、収穫体験を通じて農福連携への理解を深めました。

耕種資材部は農福連携の取り組みを推進しています。2025年7月には、こうち絆ファームへの安定的な業務委託などの継続的な連携が評価され、「ノウフクJAS」の認証を取得しました。本連携の環境として、今年度からナス狩りイベントへの協力が実現し、多くの来場者に収穫体験を通じて農福連携への理解を深めていただくことができました。

今年度は「ゆめファーム全農トレーニングセンター 幸手」(埼玉県)の稼働も予定しており、自ら運営する農場の拡大とあわせ、関係機関との連携を一層強化しながら、農福連携のさらなる普及浸透に取り組めます。

山梨県本部

全国初の輸出、台湾にスモモ

県産「貴陽」、厳格な検疫基準クリア

山梨県本部は、県産スモモ「貴陽」を台湾へ輸出しました。スモモの台湾への輸出は全国初の取り組みです。台湾で検疫検査を受けた後、バイヤーを対象とした試食宣伝活動を実施しました。

今回の輸出は、日本のスモモのブランド力向上と生産者の所得拡大を目指した取り組みです。7月23日に航空便で日本を出発し、翌24日に台湾へ到着しました。台湾は日本産果実の人気の高く、県産果実のさらなる認知度向上が期待されています。

台湾の厳格な検疫基準を満たすため、収穫から出荷まで徹底した品質管理を実施しました。収穫した果実はビニールシートで覆って移動し、果梗部を切り取った後、エアブローガンで一果ずつ丁寧に空気を吹きかけ、害虫の付着を防ぎました。

さらに、照明付き大型ルーパーを使った被害痕の確認など、病害虫の混入防止を徹底しました。梱包工程でも異物や虫の侵入を防ぐ対策を講じ、高品質な状態で台湾へ輸送しました。

山梨県本部は、今回の輸出を足掛かりに県産スモモの魅力を海外へ発信し、さらなる輸出拡大を目指します。



虫などの付着がないか確認するJA職員



オリジナル品種「貴陽」



王理事長(中央)と懇談した折原前会長(左から2人目)、桑田理事長(同4人目)ら

野球を通じ子どもの食と成長支援

WCBF × 「ニッポンの食」 連携34年目

全農は一般財団法人・世界少年野球推進財団(以下、WCBF)と連携し、少年野球教室や世界少年野球大会への協賛を通じて、子どもたちの健全な成長を「ニッポンの食」で応援しています。

【広報・調査部】

全農は1993年から一般財団法人・世界少年野球推進財団(WCBF)に特別協賛し、全国各地で「J A 全農 WCBF 少年野球教室」を開催しており、今年で34年目を迎えます。

王理事長が思い、意義語る

7月17日には、WCBFの王貞治理事長がJ Aビル(東京・大手町)の全農を訪れ、折原敬一会長(当時)、桑田義文理事長らと懇談しました。王理事長は、野球教室では技術の向上だけ



千葉県産の梨「幸水」を味わう参加者ら

でなく、礼儀や思いやり、団体競技におけるルールの大切さなど、子どもたちの精神面の育成にも取り組んできたと説明。「家族が作ってくれるご飯をしっかりと食べ、外で元気に体を動かしてほしい」と、子どもたちへの思いを語りました。

熱戦を後押し、栄養教室も

また、全農は8月1〜6日まで千葉県成田市で開催された「第32回世界少年野球大会成田大会」に協賛しました。世界12カ国・地域から95人の野球少年少女が参加し、野球教室で基礎を学んだほか、国際交流試合で熱戦を繰り広げました。

全農は大会期間中、参加者の食事に千葉県産の梨「幸水」を320玉提供し、暑さの中で野球

に取り組む子どもたちを「ニッポンの食」で応援しました。

さらに、食を通じたサポートの環境として、「親子で学ぶスポーツ栄養教室」を開催。管理栄養士の阿部菜奈子氏が、スポーツをする子どもの体づくりに必要な栄養や、日々の食事への取り入れ方、おすすめの食材などを紹介しました。参加者には、千葉県本部のフルーツ&キャロットジュースやニッポンエールグミなどを提供しました。

全農は今後もWCBFとの連携を通じて「食」の大切さを伝え、子どもたちの夢と成長を応援していきます。



栄養教室では子どもの体づくりに必要な食事について紹介

全農杯全日本卓球選手権大会

小学生の**日本一**が決定!



副賞を贈呈した尾本専務とホープスの部(男子)の入賞選手

全農は7月24〜26日に兵庫県のグリーンアリーナ神戸で開催された「全農杯2026年全日本卓球選手権大会(ホープス・カブ・バンビの部)」に特別協賛し、出場選手の皆さんを「ニッポンの食」で応援しました。

【広報・調査部】

大会には各都道府県予選会を勝ち抜いた卓球少年・少女たち1006人が集結し、ホープス(小学6年生以下)、カブ(同4年生以下)、バンビ(同2年生以下)の各種目で日本一の座を競いました。大会最終日の26日には、尾本英樹専務が1位から3位までの選手に富山県産米「富富富」と、とやま和牛酒粕育ちを贈呈しました。

国産農畜産物や全農事業も紹介

会場内の「全農ブース」では来場



クイズ企画に挑戦する選手たち

者を対象に、全農の事業内容に関するパネル展示と、クイズ企画「食と農のチャレンジクイズ」を実施しました。クイズは全農の事業内容や農業、国産農畜産物に関する内容で、子どもたちだけでなく保護者をはじめとする来場者の皆さんにも、全農の事業や国産農畜産物への理解を深めていただく機会となりました。

クイズや抽選会も終日大盛況

クイズ参加者を対象に、国産農畜産物などが当たる大型ガラポン抽選会を開催し、大会副賞と同じ富山県産米「富富富」をはじめ、さまざまな賞品を用意し、多くの来場者にお楽しみいただきました。

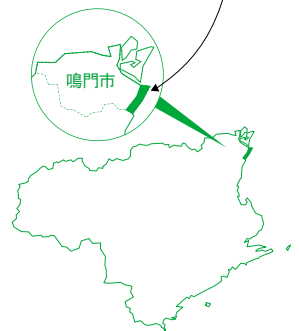
ブースには朝から多くの人が訪れ、賞品への期待を膨らませる子どもたちで長い列ができました。クイズに真剣に取り組む姿や、抽選会で賞品を受け取り喜ぶ子どもたちの姿が印象的で、会場は終日にぎわいました。

副賞一覽

- | | |
|---------|--|
| 優勝 | 富山県産米「富富富」120 [㍑] 、とやま和牛 酒粕育ち モモ焼肉用500 [㍑] |
| 2位 | 富山県産米「富富富」60 [㍑] 、とやま和牛 酒粕育ち モモ焼肉用500 [㍑] |
| 3位 | 富山県産米「富富富」30 [㍑] 、とやま和牛 酒粕育ち モモ焼肉用500 [㍑] |
| フェアプレー賞 | 石川佳純(かすみん) カレー、石川佳純さん直筆サイン色紙 |
| 参加賞 | ニッポンエールドライフルーツ、えひめ飲料「POM 塩と夏みかん」他 |



ガラポン抽選会に参加する選手たち

加工や直売強化し収益向上
さつまいものブランド強化

徳島県のJA里浦は1972年に発足しました。四国の玄関口、徳島・鳴門の東端に位置し、鳴門の渦潮で有名な鳴門海峡に面した砂地畑農業を支えています。

約240戸の正組合員で構成された小規模なJAですが、

砂地畑の特長を生かしたさつまいも、大根の栽培が盛んで、青果物は「里むすめブランド」として高い評価を得てきました。

アイスや菓子多様な加工品

しかし昨今、資材価格の高騰や消費者ニーズの多様化等の

影響もあり、農家収益は伸び悩んでいるのが現状です。「もうかる農業」を維持するべく、さまざまな新たな取り組みにチャレンジしており、その一つが、「さつまいも加工品の製造販売・直売事業拡大」による生産者

収益の拡大です。

これまでも、お菓子、お酒等の原料として規格外品のさつまいもを活用してきました。これに加え、冷やし焼き芋（真空パック詰め）、さつまいもコロケ（冷凍）の製造を開始、既に地

元の道の駅等での販売、ふるさと納税の対象としても流通し好評を得ています。

さらに、組合員の意向も定期的な座談会で聴取しながら加工アイテム数の拡大も検討しており、他企業と連携し「焼き芋アイス（2026年販売開始）」や「さつまいもスープ（現在検討中）」等も製造予定です。加工品の販売は事業化することとは大変難しいですが、幅広い客層・多様な場面での利用により、販売単価の底上げ、ブランドイメージの波及、ひいては生産者手取りの増大を目指しています。

消費者に直接産地情報発信

また24年から、JA独自のECサイト「JA里浦公式通販サイト・べっぴん堂」も構築しました。加工品を含む青果、

概要	2026年3月31日 現在
正組合員数	246人
准組合員数	415人
職員数	22人
販売品取扱高	30億5千万円
購買品取扱高	8億5千万円
貯金残高	120億5千万円
長期共済保有高	173億6千万円
主な農産物	さつまいも、大根



「里むすめ」を試食するJA職員



出荷協議会の様子



焼き芋アイス



さつまいもコロケ



冷やし焼き芋

青果加工品の販売をはじめ、定期的なメルマガ発信等による消費者への直接のアプローチや産地情報の発信も強化しています。今後も、次世代へブランド産地をつなげるべく、新たなチャレンジを続けていきます。

星会長がYouTube番組

「ゆるふわたいむ」に出演！

農業への
熱い想いに
秋元真夏さんも
共感！

福島県の魅力やJA全青協の活動などについて対談した星会長（左）と秋元さん

全農が運営する産地直送通販サイト「JAタウン」のYouTube番組「ゆるふわたいむ」に、JA全青協の星敬介会長が出演しました。福島県産食材の魅力を紹介するとともに、JA全青協の活動や若手農業者の想い、日本農業の未来について秋元真夏さんと和やかに語り合いました。

【広報・調査部、フードマーケット事業部】

「ゆるふわたいむ」は、JAタウンオフィシャルサポーターを務める秋元真夏さんが、全国各地の産地や飲食店を訪ねながら、「食」と「農」の魅力を紹介するYouTube番組です。

今回の舞台は、JA全農直営飲食店舗「福島牛焼肉牛豊朝日店」。秋元さんが福島牛や福島県のブランド牛「福柏花」を味わいながら、福島県の食の魅力を紹介しました。

先代から受け継いだ自慢の味噌

番組後半にはJA全青協の星会長が

登場。地元・福島県西会津町で作っている「麟太郎みそ」と福島県産キュウリを手土産に持参しました。「麟太郎みそ」は、星会長が先代から直々に受け継いだこだわりの味噌です。商品名には、息子さんの名前をつけ、パッケージには息子さんが小学1年生の時に描いたイラストが使われています。「味噌のように力強く育ってほしい」という想いを込めて作っているそうです。

味噌の原材料は大豆、米麹、塩のみ。添加物は使用せず、米は星会長が栽培した「コシヒカリ」を100%使用しています。秋元さんは試食し、「米麹がしつかり残っていておいしい。そのままでも食べられますね」と笑顔で感想を語りました。

日本農業の素晴らしさを発信したい

番組では、JA全青協の活動についても紹介しました。JA全青協は全国約5万人の若手農業者が参画する日本最大級の青年農業組織です。5月に第73代会長に就任した星会長は、「農業を取り巻く環境が大きく変化する中で、若手農業者の想いを国や自治体、JAへしっかり届けていくことが私たちの使命です」と決意を語りました。

また、「農家は孤独になりやすい仕事ですが、全国に仲間がいることが大きな

支えになります」とコメント。農政活動だけでなく、仲間とのつながりが活動の力になっていることを紹介しました。

食農教育への想いも語りました。「子どもたちだけでなく、大人にも農業や食べ物ができるまでの過程を知ってほしい」と話し、大豆が枝豆から成熟してできることを紹介すると、秋元さんが「知らなかったです。知識があると誰かに伝えたくくなりますね」と驚く場面もありました。

さらに、ふるさとの福島県について「果物、お米、牛肉、豚肉、鶏肉など何でもそろっている食の宝庫。キュウリは全国トップクラスの産地です」と魅力をPR。ふるさと福島への想いや日本農業の未来について語り合った二人。番組の最後には、星会長が「日本の農業の素晴らしさを多くの人に知ってもらいたい」と呼びかけると、秋元さんも大きくうなずき、「一緒に頑張っていきたい」とエールを送りました。農業への熱い想いと前向きなメッセージが詰まった対談となりました。

番組情報

毎週火曜日・
金曜日の
午後6時から



自慢の
「麟太郎みそ」



冷やしメシとお留守番レシピを提案

メディア向け試食会で夏の米食需要を発信

冷やしメシ
レシピ3品



全農米穀部は、猛暑時の食卓ニーズを踏まえたメディア向け試食会「猛暑対策の冷やしメシと夏休みお留守番ランチ」を開催しました。調査結果をもとに開発した「冷やしメシ」3品と「夏休みお留守番ランチ」18品を紹介し、夏場の新たな米食を提案し発信しました。【米穀部】

夏の食事づくり負担7割

米穀部は今年度、「季節で考える『ごはん』プロジェクト」を開始し、季節ごとの食卓ニーズや課題に対応したごはんメニューや、お米の新たな楽しみ方を提案しています。今回、その第一弾として開催しました。

夏休み
お留守番
ランチ3品



から見えてきた食卓の課題、「冷やしメシ」および「夏休みお留守番ランチ」を提案する背景や狙いについて説明しました。

お米料理研究家のしらいのりこ氏は、今夏の食卓トレンドや、冷たいご飯をおいしく食べるコツ、家庭で実践しやすいアレンジ方法を紹介するとともに、「冷やしメシ」のレシピについて解説しました。

その後、「冷やしメシ」3品と「夏休みお留守番ランチ」の代表レシピ3品を試食提供し、参加した記者に味わっていただきました。

全農HPやXでレシピ紹介

試食会後には、新聞、Webニュースなど多くのメディアで記事が掲載され、「冷やしメシ」や「夏休みお留守番ランチ」の取り組みを広く発信することができました。今回紹介したレシピは、JA全農ホームページや米穀部公式Xで公開しています。

こうした調査結果を受け、全農では「さっぱり・時短・火を使わない」をコンセプトにした「冷やしメシ」3品を開発しました。さらに、夏休み期間中の子どもの昼食への課題に対応するため、包丁や火を使わず電子レンジだけで調理できる「夏休みお留守番ランチ」18品も紹介しました。

試食会では、米穀部の藤井部長が、猛暑時の食卓実態調査の結果や、調査

米穀部では今後も「季節で考える『ごはん』プロジェクト」を通じて、季節ごとの食卓ニーズや課題に対応したごはんメニューやお米の新たな楽しみ方を提案し、国産米の消費拡大につなげていきます。



登壇する藤井部長

レシピを紹介する
しらいのりこ氏



ごはんプロジェクトを紹介する
(左から) 米穀部・三谷課長、しらいのりこ氏、米穀部・藤井部長

香月堂と米粉の
baumクーヘン
共同開発



国産米粉を使った長野県産シャインマスカット味のbaumクーヘン

キーマカレーで
県産野菜の
消費拡大



山形県庁を訪れ、
吉村知事にキャンペーンを報告

山形県本部、ハウス食品、 県が連携しレシピ提案

山形県本部は8月、山形県およびハウス食品株式会社と連携し、山形県産の夏野菜を使用したカレーのレシピを提案するキャンペーンを展開し、野菜の消費拡大に取り組みました。
【山形県本部】

キャンペーンは、野菜の消費拡大を目的にハウス食品と東北6県の各県本部が協力しました。7月14日には、山形県本部の長谷川直秀県本部長とハウス食品の松田英之支店長が山形県庁を訪れ、吉村美栄子知事にキャンペーンを報告したほか、共同開発した「山形県産野菜のキーマカレー」の試食会を行いました。

カレーには、夏場に旬を迎える鶴岡市産エダマメ、尾花沢市産タマネギ、最上町産のシシトウをはじめ、ミニトマトやシイタケなど山形県産の夏野菜をふんだんに使用しました。長谷川県本部長は、「キャンペーンをきっかけに旬の野菜をたくさん食べていただき、地産地消につなげていけたら」と話しました。

同レシピはキャンペーン期間の8月に、山形県内のスーパーで紹介しました。

「ニッポンエール お米でつくったbaumクーヘン (長野県産シャインマスカット味)」 新発売

全農と(株)香月堂は「ニッポンエール お米でつくったbaumクーヘン(長野県産シャインマスカット味)」を共同開発し、香月堂を販売者として全国の量販店で9月7日から発売します。
【営業開発部】

「ニッポンエール お米でつくったbaumクーヘン(長野県産シャインマスカット味)」は、小麦の代わりに国産米粉を100%使用し、しっとりとした食感と口どけの良さを実現しています。長野県産シャインマスカットソースを練り込み、爽やかな香りと上品な甘みを楽しめる商品に仕上げました。



6,900円
(税込)

全農長野
僕らはおいしい応援団

Daddy's Orchard 豊水
約4.4kg(9-13玉)
9月15日-10月3日頃発送



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

飯綱町の豊かな自然に囲まれたDaddy's Orchard(窪田農園)から、旬を迎えた「豊水梨」をお届けします。「豊水」は果肉がやわらかく、果汁が豊富で甘みが強い赤梨の人気品種です。農園では、北信五岳を望む日当たりの良い南傾斜地で無袋栽培を行い、果実一つひとつにたっぷりと太陽の光を浴びせて育てています。収穫のタイミングをぎりぎりまで見極めることで、「豊水」本来の濃厚な甘さを引き出しました。朝の涼しい時間帯に収穫した梨は、状態を丁寧に確認し、その日のうちに発送。みずみずしさとすっきりとした甘みをぜひお楽しみください。

(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

