

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

京都光華大生が
「京賀茂なす」メニュー考案
(京都府本部)

3面

「全農リポート2026」を発行
(広報・調査部)

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。

京都府本部

京都光華大生が「京賀茂なす」メニュー考案

みのるダイニング京都ポルタ店で期間限定販売



調理実習を通じたメニュー開発

京都光華大学、JA京都市および京都府本部は、2023年7月に相互連携協定を締結し、産学連携プロジェクトに取り組んでいます。その一環として「京都の食文化」の授業を開講し、京野菜の特性や地産地消、地域と食のつながりについて理解を深める取り組みを行っています。

今年度は6月から授業を開講し、旬を迎える京野菜についてJA京都市から学んだ学生13人が、「京賀茂なす」を使用したメニューを考案しました。また、調理実習で試作と改良を重ね、全26品のメニューを完成させました。その中から試食審査で選ばれた4品を、みのるダイニング京都ポルタ店で開催した「産学連携メニューフェア」で提供しました。来店客からは、「季節感を感じられるメニューで、学生たちの創意工夫が感じられた」と好評を得ました。



「京賀茂なす」を使用した学生考案特別メニュー

京都府本部は7月17～31日、京都市のみのるダイニング京都ポルタ店で、京都光華大学の学生が考案した、季節の京野菜「京賀茂なす」を楽しめる特別メニューを販売しました。

耕種総合対策部

「91農業」の輪、北へ広がる！

元全農職員が切り拓く地域農業

「マッスルファーム仁木」の小関代表



小関代表は、「参加者は主婦の方や週末に副業として働

訪問した8月上旬はJA新おたるの特産品であるミニトマトの収穫最盛期。ハウス内では、ウェブマッチングサイトを通じて参加したアルバイトの皆さんが、ヘタが取れやすい品種「アイコ」を丁寧に収穫していました。

全農では現場の声を力に、「91農業」の推進を通じて農業をより身近なものとし、多くの人が農業に関わる機会づくりに努めています。

果樹王国として知られている北海道仁木町。この地で「91農業」を活用し、多様な人材の力を農作業に活用している農業法人「マッスルファーム仁木」を訪ねました。

く方、冬はスキー場で働く外国人の方などさまざまです。皆さんの力があるからこそ、手間のかかる収穫作業を進めることができます」と話します。また、「生活の一部に農業を取り入れる『91農業』の考え方が広がり、農業がより身近な存在になってほしい」と期待を寄せます。多様な人材が農業を支える現場から、「91農業」への力強いエールをいただきました。

元全農職員で、91農業を活用して農業経営に取り組む、北海道仁木町の農業法人「マッスルファーム仁木」の小関代表。今回は、91農業への期待や導入効果など、現場の声を取材しました。



「全農リポート2026」を発行

全農は9月16日、事業戦略や事業内容について紹介する冊子「全農リポート2026」を発行しました。【広報・調査部】

事業内容や
取り組みについて
幅広く紹介



「全農リポート2026」の表紙

JA全農は、最新の事業内容を組織の内外へ幅広く発信する冊子「全農リポート」を発行しています。本冊子は、本会事業の理解醸成や様々な取組紹介を目的に毎年発行している冊子で、取引先や関係機関、メディア、有識者をはじめとするステークホルダーの皆さまへ配布しています。

昨年、紙面を大幅にリニューアルしましたが、今年度も内容をさらに充実させました。具体的には、例年掲載している各事業部の取組内容や社会貢献活動に加え、特別企画として「農業の未来と連携のあり方」をテーマとしたJA全青協との座談会を掲載しています。また、「県本部座談会」や「人的資本座談会」をつづじて、全農グループの挑戦や将来に向けた想いも紹介しています。

トップメッセージ

経営理念や全農を取り巻く環境変化に対応するために策定した「JA全農ビジョン2030」について説明しています。また、食料安全保障への関心が高まる中、全農の使命である「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋」としての役割を改めて示すとともに、「つくる力」「とどける力」「つなげる力」を原動力に、持続可能な農業と食の提供に取り組む考えを表明しています。



特集

- JA全青協 座談会
- 県本部座談会
- 人的資本座談会



ホームページへの掲載

「全農リポート2026」は全農ホームページで公開しています。電子冊子でご覧いただけるほか、PDFでのダウンロードも可能です。全農について理解を深めていただくために、「全農リポート2026」をぜひご活用ください。

全農リポート2026は
こちらから



全農リポート2026の目次

P5-6	トップメッセージ
P7-24	全農とは
P25-52	価値創造ストーリー
P53-78	事業紹介
P79-102	サステナビリティ
P103-109	組織情報



J Aと連携し研究会を設立

BS資材を使用し高温対策試験、情報交換

神奈川県本部は、2025年度から生産振興に係る情報共有や、課題解決に向けた協議の場として「JA生産振興研究会」を立ち上げました。同研究会には県内の全JAが参加。県内の農地面積維持を目的に、生産振興についての情報交換や高温対策などに取り組んでいます。

取り組みや課題を共有、生産振興へ連携

25年度は会議を4回実施し、JAの生産振興に向けた取り組みや課題を共有しました。その中で、夏場の高温による収量の減少や病害虫発生が共通の課題として挙げられたため、26年度は既存品目を対象に、高温対策資材であるバイオステイミulant(BS)資材を使用した試験の実施を決定しました。

キャベツで試験、発芽率、生育良好

BS資材とは、肥料・農薬とは異なり、作物自体に刺激を与え、作物の免疫力や成長力を改善し、圃場環境の悪化や異常気象への耐性を改善する効果が期待でき、結果として、

農産物の品質・収量を改善する農業資材とされています。

26年度は、BS資材の圃場試験を行っています。県内のJAで、慣行区とBS資材を使用した試験区で栽培し、発芽率や定植後の活着率、欠株率などを調査します。

8月19日には、横浜市と藤沢市で高温対策試験圃場を視察しました。栽培品目はキャベツで、横浜市の圃場は「ZEB A」、藤沢市の圃場は「ヒートインパクト」を使用しています。視察では、生育状況を調査。横浜市

の圃場では、生産者から「試験



会議で情報交換をする参加者ら

区(ZEB A使用)の方が、発芽が早く初期生育もよかった」との声をもらいました。引き続き収穫時期まで、生育状況の調査を行います。

視察後は会議を実施し、各JAでの高温対策試験の実施状況の共有や、今後、県内全JAで連携して栽培・試験を実施できる品目がないか協議しました。

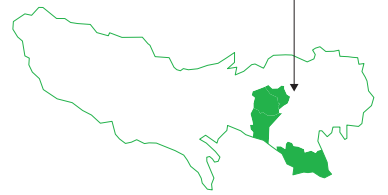
同研究会では今後も、生産基盤強化による品質向上・収量増加を目的に高温対策試験を実施します。成果や課題は定期的な会議を通じて検証を重ね、各JAと情報共有し、県内での新たな取り組みにつなげていきます。



藤沢市の圃場での視察



横浜市の圃場で生育状況を確認

区内産を「もつと」身近に
加工品や直売所でPR

JA東京中央の管内は、東京都の大田、品川、世田谷、目黒、杉並、中野、新宿の7区で、東京でも特に人口の多い地域です。1996年4月に6JAが合併して設立し、昨年度で30周年を迎えました。都市農業の特徴である少量多品目栽培

もつともつプロジェクト

本事業は世田谷農産物の余剰を活用した加工製品試作の取り組みで、自治体や東京農

業大学と協力し取り組んでいます。世田谷区産農産物「せたがやそだち」の余剰・規格外トマトを活用した「フローズントマト」を試作・製造し、学校給食での活用を目指すものです。食品ロス削減と地産地消の推進を目的に2025年度から実施しています。

25年度は区内農家等から



新装オープンしたファーマーズマーケット荻窪

450キロの余剰トマトを集荷し、351キロの加工品を製造しました。農産物を有効活用することで生産者の所得向上と食品ロス削減に貢献しました。フローズントマトは一年間の保存が可能で、主にトマトカレーやミネストローネなど学校給食で活用され、延べ43校へ312キロを供給し、製造量の約94%が利用されました。今年度は507キロを集荷し、424キロの加工品を製造しま

概要	2026年3月31日 現在
正組合員数	1822人
准組合員数	1万3506人
職員数	381人
販売品取扱高	3億3千万円
購買品取扱高	2億4千万円
貯金残高	3632億3千万円
長期共済保有高	5958億円
主な農産物	ダイコン、小松菜、トマト、ジャガイモ、花き類

した。10月以降、管内の学校給食で活用される予定です。その他、ナス、キュウリなどの余剰農産物も学校給食で活用されるなど、エシカル消費や循環型経済への理解促進にもつながりました。

一方で、加工品の価格や規格、需要との適合が難しいなどの課題もありました。今後は小ロット・分散集荷の検討やさらなる余剰農産物への展開、一般消費者や飲食店向けの活用やPRを強化し、事業の持続可能性向上にもつと、もつと取り組んでいきます。

ファーマーズマーケット
荻窪新装オープン

同直売所は杉並、中野、世田谷の3区で生産された野菜や花、農産加工品などを販売し、地域農業の振興と地産地消の

推進を目的に運営しています。生産者と消費者を直接つなぐ販売拠点としての役割に加え、地域住民が都市農業への理解を深める交流の場としても機能しています。

また、学校給食や地域イベントとの連携を通じて区内農産物の利用促進に取り組んでいます。余剰農産物や規格外農産物の活用を支える流通拠点として、生産者の販路確保や食品ロス削減にも貢献しています。

26年8月には新装開店し、オープンイベントには、たくさんのお客さまにご来店いただきました。今後も地域で生産された農産物を地域で消費する循環型の仕組みづくりを推進し、都市農業の持続的な発展を支える重要な拠点として運営していきます。

フローズントマトを使ったカレー



地域の強みを生かし 持続可能な農業へ

課題への挑戦と全農グループの役割語る

農業を取り巻く環境が大きく変化する中、全農の都府県本部では、地域の実情に応じたさまざまな取り組みを展開しています。今回は、各地域が抱える課題や全農グループに求められる役割について、宮城県本部の都築裕一県本部長、兵庫県本部の堂本英之県本部長、大分県本部の江藤ひなたさん、広島県本部の辰本健太さん、岐阜県本部の小川玲奈さんにお話を伺いました。（取材日＝5月22日。当時の役職で掲載しています）

広報・調査部

各地の課題に向き合い 生産基盤を支える

堂本 兵庫県は地域ごとの違いが非常に大きく、「日本の縮図」と呼ばれています。但馬、丹波、播磨、摂津、淡路と気候風土が異なり、山田錦、黒大豆、神戸ビーフなど全国的に知られる品目があります。その中で大きなテーマとなっているのが米づくりの維持です。

近年は集荷対策課を設け、複数年契約などを通じて生産者が安心して米を作れる提案を進めています。ま

た、県と連携して高温耐性米「コノ・ホ・シ」のPRにも取り組んでいます。さらに、キャベツやタマネギの産地では、大学や企業と連携しながら収穫期における労働力確保を支援する仕組みを広げています。

都築 宮城県本部でも、米の生産基盤をどう維持するかが大きなテーマです。農業従事者の減少や高齢化が進み、少数の担い手や法人がより多くの水田を担う中、育苗や田植えの負担が規模拡大の壁になっています。そこで県本部では乾田直播の実証に取り組んでいます。水を張らない

田んぼに直接種をまくことで、育苗や田植え作業を省くことができます。2024年産から3か年計画で県内8か所の実証を進めており、担い手不足に対応できる持続可能な営農環境づくりを目指しています。

小川 畜産分野でも生産基盤の維持が大きな課題です。私は岐阜県本部の飛騨牛繁殖研修センターで飛騨牛の繁殖に取り組んでいます。全国的に繁殖雌牛や子牛の減少が進む中、県内市場への子牛供給頭数を増やし、生産基盤を支えることが大きな目的です。

センターでは受精卵の2卵移植や県内種雄牛の活用に取り組みほか、国産粗飼料の活用や飼料形態の工夫によるコスト低減、子牛育成マニュアルの実証も進めています。生産者との意見交換を重ねながら、飛騨牛産地の将来を支える取り組みを続けています。

辰本 私は広島県本部で鶏卵の販売を担当しています。生産農家と一緒に「どのような卵をつくり、どう販売するか」を考えながら仕事をしています。

近年の大きな取り組みとして、新しいGPセンターが稼働しました。



宮城県本部
都築裕一県本部長

広島県本部
畜産部
辰本健太さん

岐阜県本部
畜産部
小川玲奈さん

兵庫県本部
堂本英之県本部長
(当時)

卵の洗浄、検査、計量、パック詰めを行う施設で、生産者やJA全農くみあい飼料、全農たまごなどが連携し、生産から販売までを一貫して強化しています。

また、鶏ふんを活用して生産した

それぞれの立場から意見を出し合い、グループの役割などについて話し合いました



飼料用米を鶏の餌に利用する「こめたまご」にも取り組んでいます。耕種農家の水田維持と養鶏農家の資源循環を結びつける、全農グループならではの取り組みだと思います。

江藤 大分県では、地域ごとの営農をどう支えていくかという視点で仕事をしています。地域によって農業の姿が大きく異なりますが、高齢

化や後継者不足、耕作放棄地の増加といった課題は共通しています。

私が所属する営農支援課では、TAC活動の支援や「NEサポシテム」「Z・G・I・S」「ザルビオフィードマネージャ」などスマート農業関連システムの普及に取り組んでいます。JA担当者とともに生産者の声を聞きながら、地域の実情に応じた支援を進めています。

生産と消費をつなぐ 全農グループの役割

堂本 皆さんのお話を聞いていて、改めて全農グループの役割は生産者を支えることにあると感じました。米や園芸、畜産など分野は違っても生産現場の課題に向き合い、産地を維持するための取り組みを各地で進めています。

辰本 鶏卵でも、生産者だけではなく飼料事業や販売事業など、さまざまな事業がつながることで成り立っています。全農グループの強みは、生産から販売までをつなぎながら価値を高められるところだと思います。

小川 畜産でも、生産者だけで解決できない課題が増えています。だからこそ、生産技術や流通、販売まで

含めて産地を支える役割が重要になっています。

都築 食料安全保障への関心が高まる中で、農畜産物を安定的に供給していくことも全農グループの大きな使命です。担い手不足や気候変動など課題が多い中でも、生産基盤を未来につないでいく責任があります。

江藤 営農支援やスマート農業の取り組みも、最終的には地域農業を持続させるためのものです。目立つ仕事ではありませんが、農業の基盤を支える重要な役割だと思っています。

これから全農グループに 求められること

堂本 一方で、こうした取り組みが十分に伝わっていないという課題も感じています。私たちは単なる流通組織ではなく、生産基盤を維持し、農業を支えるためにさまざまな取り組みを行っています。そのことを、もっと分かりやすく伝えていく必要があります。

辰本 私も同感です。スーパーに並ぶ卵を見ただけでは、その背景は伝わりません。産直市では、「そんな取り組みをしているとは知らなかった」という声もありました。商品だけで

なく、生産者の思いや地域とのつながりも伝えていくことが大切だと思います。

江藤 スマート農業も同じです。ドローンだけでなく、日々の営農を支える管理システムもあります。こうした取り組みを消費者にも知っていただくことで、農業への理解を深めてもらえるのではないかと思います。

都築 食料安全保障の重要性が高まる中で、なぜ生産振興や技術実証を進めているのかを社会全体に理解していただくことも重要です。広報誌だけでなく、動画やSNSなども活用しながら発信していく必要があります。

小川 畜産分野でも「全農は何をしているのか」と聞かれることがあります。全国の産地には誇れる取り組みがたくさんありますので、そうした現場の声をもっと発信していきたいですね。

堂本 農業を取り巻く環境が大きく変化する中で、生産者とともに産地を支え、消費者に安定して農畜産物を届けるという使命は変わりません。その価値や意義を社会に伝えていくことも、これからの全農グループに求められていることだと思います。

クリートと
共同開発



「シャインマスカット
もっちりもち」



「シャインマスカットバウム」

長野県産シャインマスカット使用 「ニッポンエール」2商品新発売

全農とクリート(株)は、長野県産シャインマスカットを使用した「ニッポンエール シャインマスカットもっちりもち」と「ニッポンエール シャインマスカットバウム」を共同開発し、クリートから全国の量販店で9月7日より発売しています。

【営業開発部】

「ニッポンエール シャインマスカットもっちりもち」は、長野県産シャインマスカット果汁を使用したジュレを、マシュマロともちもちとしたお餅で包んだ三層構造の半生菓子です。「ニッポンエール シャインマスカットバウム」は、長野県産シャインマスカットソースを練り込んで焼き上げたバウムクーヘンです。

全農は、国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向け、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。

神戸ビーフを
もっと身近に

レンジで手軽に 「牛丼の具」新発売

兵庫県本部は、JAタウン「あつめて、兵庫。」で、神戸ビーフと淡路島たまねぎを使用した新商品「神戸ビーフ 牛丼の具」を発売しました。兵庫県を代表するブランド牛である神戸ビーフを手軽に味わえる商品として開発しました。

【兵庫県本部】

神戸ビーフは、但馬牛の中でも厳しい認定基準を満たしたものが名乗ることができる兵庫県を代表するブランド牛です。本商品は、「神戸ビーフをもっと気軽に楽しんでほしい」との思いから開発しました。神戸ビーフの上品な甘みと豊かな旨み、淡路島たまねぎのやわらかな食感と甘みを生かし、電子レンジや湯せんで手軽に味わえる冷凍商品に仕上げています。



神戸ビーフと淡路島たまねぎを使用した「神戸ビーフ 牛丼の具」

ご注文は
こちらから！



JAタウン

あつめて、兵庫。



3,090円
(税込み)

博多
うまかショップ

いちじく『博多とよみつひめ』
約1.2kg(約300g×4パック)
(JA筑前あさくら)
※9月上旬～順次発送予定



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

「博多とよみつひめ」は、福岡県が長い歳月をかけ開発した、福岡県オリジナル品種のいちじくです。

ジューシーな白い果肉が豊富で、柔らかくなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。上品な甘さでありながら後味はさっぱりとしており、つい何個でも手が伸びてしまう美味しさです。

そのまま食べるのはもちろん、サラダに添えたり、生ハムとチーズと一緒に食べるのもおすすめです。とろ～りなめらかな食感が魅力のいちじくを、ぜひご賞味ください♪

(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

