

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

経団連会員企業に91農業を提案

(耕種総合対策部)

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

トキと育む豊かな自然と 農家の営み

(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。

耕種総合対策部

経団連会員企業に91農業を提案

企業と農業の連携について可能性を共有

今回の勉強会のテーマ：農業への多様な人材参画に向けて



講演で紹介したスライド



「91農業フォーラムin東北」を通じて、企業社員をはじめとする多様な人材が農業への参画に関心を持っていることを紹介しました。また、企業が農業に関わることが、農業現場の支援だけでなく、社員の学びや地域との新たなつながりに発展する可能性についても説明しました。

続いて、東北で農作業を支援する日本航空(株)と(株)鐘崎ボランティアで支援に取り組んだ(株)セールスフォース・ジャパンに農業現場での連携事例について報告いただきました。

全農は今後も企業との連携を深め、農業関係人口の拡大と地域活性化を進めます。

全農は10月8日、経団連が主催する会員企業向けの勉強会で91農業を通じた企業と農業の連携の可能性について、実際に取り組む企業の事例を踏まえながら提案しました。

経団連主催の「農業との関わりを通じた新たな企業価値の創出や地域との接点づくりに向けた勉強会」で91農業の取り組みについて講演しました。

農業現場では労働力不足が深刻化していることから、全農が進める労働力支援の概要を説明するとともに、2026年2月に仙台市で開催した

バケツ稲の脱穀・粃摺り・精米を体験

おむすびレンジャー収穫祭、作る喜び満喫

茨城県本部



脱穀に挑戦



修了証書を手にする参加者

茨城県本部は9月26日、いばらきコープ生活協同組合と共同で「田んぼの学校」おむすびレンジャー収穫祭を開催しました。この田んぼの学校はバケツ稲を育て、生産から消費までを体験することで、農産物を作る喜びや食べる楽しさ、大切さを体験してもらうことを目的として取り組んできました。今回の収穫祭には11家族35人が参加しました。

参加者は4カ月間大切に育てた稲を持ち寄り、脱穀・粃摺り・精米の過程を手作業で体験しました。通常は機械で行う作業ですが、牛乳パックやゴムボールなど、身近な道具を使って手作業で行います。思うように作業が進まず、「こんなに大変だとは」といった声も聞きました。

精米後、炊き立ての新米「コシヒカリ」でおむすびを作り

参加者は食べながら、「水やりが大変だった」「稲が育つにつれて積極的に世話をしようになった」「稲穂が光って見えた」など田植えから収穫までの苦労や楽しさを振り返っていました。

今後もいばらきコープ生活協同組合と連携し、食の未来を支える子どもたちに農業や食育の大切さを伝えていきます。

広報・調査部

「軽井沢国際カーリング2026」に協賛

栄養教室や食と栄養で選手をサポート



真剣に学ぶ子どもたち



選手へ提供した商品一覧

全農は、長野県軽井沢町で開催された「軽井沢国際カーリング2026」に協賛しました。大会前日に子ども向けのスポーツ栄養教室を開催したほか、出場選手に本会グループの商品を提供し、「ニッポンの食」で応援しました。

国内外からトップレベルのカーリングチームが集結し、熱戦を繰り上げました。9月20日に決勝戦が行われ、男子はTeam Yamaguchi、女子はTeam Wranãが優勝しました。

スポーツ栄養教室は小学3年生〜高校3年生までの競技者とその保護者を対象に開催。成長期の骨や筋肉づくりに必要な栄養素や運動前

の食事の取り方などを紹介しました。参加者は、講師の説明に熱心に耳を傾け、食の大切さへの理解を深めました。大会期間中は、出場選手のエネルギー補給につながるよう本会グループの商品を提供しました。試合中のハーフタイムなどに活用され、選手の皆さんを「ニッポンの食」で応援しました。

全農はこれからも、スポーツに取り組み選手を「ニッポンの食」を通じて応援します。

11月に「第44回JA全農酪農経営体験発表会」

「第20回JA全農学生『酪農の夢』コンクール」表彰式も併催

酪農部

酪農部は11月26日、「第44回JA全農酪農経営体験発表会」を開催します。北海道、群馬県、三重県、岡山県、熊本県から酪農家及び関係団体が酪農経営の工夫や先進的な取り組み事例、理解醸成活動などの情報発信について発表します。

今年度も「未来を創る酪農のななかま」を副題とし、酪農家はもちろん、それを支える方々が登壇し、優良な取り組みを発表します。当日は大手町三井ホール（東京・大手町）での実開催に加え、当日の様子をYouTube Liveでも配信します。

併催企画として、酪農の将来を担う学生を対象とした「第20回JA全農学生『酪農の夢』コンクール」の表彰式を行います。最優秀受賞者の作品を朗読します。

当日の参加、YouTube Live視聴希望の方は、QRコードからお申し込みください。締め切りは11月13日。

第44回JA全農酪農経営体験発表会
未来を創る「酪農のななかま」

開催日 2026年11月26日（木）
（開場18時・開会18時30分）

会場 大手町三井ホール（金輪庁舎・大手町三井ビル）

プログラム

- 18:30~19:00 開会式
- 19:00~19:30 各県発表（2時）
- 19:30~19:45 昼食
- 19:45~20:00 第20回JA全農学生『酪農の夢』コンクール表彰式
- 20:00~20:30 懇談会
- 20:30~21:00 閉会式

発表者

- 北海道庁 酪農課
- 群馬県庁 酪農課
- 三重県庁 酪農課
- 岡山県庁 酪農課
- 熊本県庁 酪農課

第20回 JA全農学生『酪農の夢』コンクール併催
特別賞 第7回最優秀賞受賞者 磯沼杏さん
（北海道庁酪農課・酪農課長 磯沼 孝一氏、最優秀賞受賞者 磯沼 杏さん、最優秀賞受賞者 磯沼 杏さん、最優秀賞受賞者 磯沼 杏さん）

参加方法

- 希望者は、お申し込みフォームまたはお電話にてお申し込みください。
- お申し込みフォーム
- お電話 02-261-1111

お申し込み期限 11月13日（金）

お申し込み先 JA全農 酪農部 総務課 TEL: 03-6271-0265

お申し込み先 JA全農 酪農部 総務課 TEL: 03-6271-0265



申込フォーム
QRコード



受賞者の集合写真



簡易部門

JA山形おきたま



大型部門

JA香川県

JA資材店舗 CS甲子園2026表彰大会を開催

JAらしさあふれる陳列で組合員の満足度アップ

全農は10月9日、「JA資材店舗CS甲子園2026」の表彰大会を都内で開催しました。優勝・準優勝店舗を含めた受賞14県18JA20店舗が参加し、各代表者に表彰状と記念品を手渡しました。【耕種資材部】

「JA資材店舗CS甲子園」は、JAの資材店舗を中心とする購買拠点活性化による農家組合員の満足度向上と資材販売の実績拡大を目的に開催しています。前身のJA-POP甲子園から通算し、今大会で26回目の開催を迎えました。

今回は、全国41府県から122JA・508店舗が参加し、520作品の応募がありました。このうち76作品が入賞したほか、応募状況や職員育成への取り組みなどを総合的に評価する「JA賞」には、JAふくしま未来（福島県）、JAみなみ信州（長野県）、JA晴れの国岡山（岡山県）の3JAが選ばれました。

軽三輪自動車を陳列棚に

大型陳列部門では、香川県のJA香川県「ふれあいセンター豊中店」、簡易陳列部門では、山形県のJA山形おきたま「JAグリーン南陽」がそれぞれ優勝し、受賞作品の工夫点や取り組みに込めた思いを発表しました。

ふれあいセンター豊中店は、軽三輪自動車「ミゼット」の荷台を陳列棚として活用し、「モーターショー」をコンセプトとした売り場を展開しました。車体と商品のバランスを工夫するとともに、職員一丸となって親しみやすい売り場づくりに取り組んだ点が高く評価されました。JAグリーン南陽は、鳥居とその年の干支を組み合わせた印象的な売り場を制作し、研修会で学んだレイアウトや陳列技術を実践し、来店者が商品を手取る機会の増加や販売実績の向上につなげました。

コンテストや研修会実施

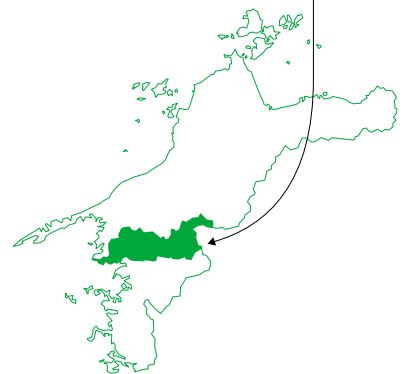
JA賞を受賞した3JAからは、魅力ある店舗づくりに向けた店舗コンクールや陳列コンテストの開催、スキルアップ研修会の実施など、JA独自の特色ある取り組みが紹介されました。

耕種資材部では、今後も本大会を通じて優れた事例の共有と人材育成を進めるとともに、購買拠点の活性化による組合員満足度の向上と販売実績の拡大を目指します。

2026年大会の主な表彰店舗・JA

賞	陳列部門	県名	JA名	店舗名
優勝	大型	香川	JA香川県	ふれあいセンター豊中店
	簡易	山形	JA山形おきたま	JAグリーン南陽
準優勝	大型	茨城	JA常陸	笠間営農経済センター
		愛媛	JAおちいまばり	大三島購買店舗
	簡易	宮城	JA新みやぎ	JAグリーンあさひな
		富山	JAあおば	八尾営農経済センター
JA賞		福島	JAふくしま未来	
		長野	JAみなみ信州	
		岡山	JA晴れの国岡山	

豊かな自然で多様な農業 協同の力を未来の活力に



JAひがしうわのある西予市は、愛媛県の南西部に位置しています。管内は温暖な海岸部の海拔0メートルから山間部の1400メートルと広範囲で、自然条件を生かしたかんきつ、米麦、野菜、落葉果樹などの耕種部門、酪農をはじめとする畜産経営が魅力です。

一方で組合員の高齢化に伴い、年々生産額が減少していることから、JAでは多様な産地だからこそその強みをつくるため、2010年から農業振興計画を進めています。現在は第4期

目で、「担い手を育て、生命（いのち）をつなぐ産地づくり」をテーマに取り組んでいます。

所得向上へ

「にじのきらめき」を導入

夏が比較的涼しい管内は、県内有数の米産地です。しかし、近年の猛暑で「あきたこまち」の品質・収量の低下が問題となっていました。そこで、ポスト「あきたこまち」として、高温耐性のある良食味多収品種「にじのきらめき」に着目。2020年からの試験栽培で生育状況や食味を確認、25年から県内で初めて、「あきたこまち」から全面転換しました。

講習会やJA広報誌での周知、農家間での口コミを通じて想定以上の種子注文があり、管内全体で爆発的に拡大。24年産は4・5割、25年産は



天日乾燥

260割、今年産は500割を超える作付面積となりました。25年産は1等米比率90%、10^{kg}平均収量600^{kg}と、価格高騰も含めて農家の所得向上につながりました。

耕畜連携による 循環型農業の強化

管内の野村町、城川町は県内有数の畜産地帯です。JAでは2か所の堆肥センターで完熟堆肥を20年以上作っており、高品質と好評です。畜産農家で処理しきれなくなった牛ふん・豚ふんだけで作る堆肥は「土



堆肥の袋詰め作業

JAでは、豊かなジオ（自然）の恵みに育まれた農業に夢を託し「協同の力」を再認識するとともに、農業の振興、地域との共生に向け、組合員と手を携えながらしっかりと歩みを進めています。

づくりには欠かせない」と、かんきつ、米麦、野菜、落葉果樹などに利用されています。昨今の肥料高騰の中、窒素分を多く必要とする「にじのきらめき」などにも使われています。また、国産粗飼料の協力体制の強化に向け、耕種農家と畜産・酪農家との耕畜連携を進めています。

概要

2026年3月31日 現在

正組合員数	3842人
准組合員数	4520人
職員数	216人
販売品取扱高	53億5千万円
購買品取扱高	20億3千万円
貯金残高	802億8千万円
長期共済保有高	1735億3千万円

主な農産物
米、麦、大豆、キュウリ、イチゴ、かんきつ、栗、ユズ、酪農、肉用牛



発酵途中の堆肥からうっすら湯気（切り返し作業）

佐渡島の農と生きもの調査で見えた

トキと育む豊かな自然と農家の営み

空を舞うトキ
©服部謙次

「全国農協観光協会」と「佐渡トキファンクラブ」が共同で企画したツアー「トキと出会い人とつながる」佐渡島の農と食を味わう旅が、10月11、12日に開催されました。2回目となる今回は、トキが暮らす佐渡島の棚田を舞台に全国から集まった参加者が、環境保全の取り組みや生きもの調査を体験。地域の農家との交流を通じて、トキを育む農業と豊かな自然のつながりについて、現場の声を取材しました。

【広報・調査部】

世界農業遺産に認定された島、佐渡島。トキファンクラブ（佐渡市委託事業）の参加者らと美しい海と里山に囲まれた椎泊地区を訪ね、トキと人が共生する農業の営みに触れました。生きもの調査や農家との交流から見えてきたのは、トキを支える豊かな自然と、それを未来へつなぐ人々の取り組みでした。

佐渡島は、トキが生息する島として知られています。しかし、トキが暮らせる環境は、トキだけで成り立っているわけではありません。餌となるドジョウやカエル、水生昆虫など、さまざまな生きものが生息できる田んぼや里山があってこそ、トキは野生の中で生きていくことができます。

佐渡島ではトキの野生復帰を支えるため、「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」が導入されており、環境を大切にしながらお米づくりをするための要件が定められています。その認証を受けるためには、田んぼの畦に除草剤を使わないこと、農薬や化学肥料の使用を慣行の半分以下に抑えること、生きものを育む農法の実施、年に2回の生きもの調査の実施などが求められます。

生きもの豊かな田んぼでの江掃除体験と生きもの調査

農家が実施する「生きものを育む農法」の取り組みの一つに、「江」と呼ばれる土の水路づくりがあります。稲



江掃除体験の様子



江掃除について農家の伊藤さんが説明

の生育のために田んぼの水を抜く際、生きものたちが避難できる場所を確保するための仕組みです。小さな溝ではありますが、多くのオタマジャクシやヤゴなどが集まり、生きものの命を守る大切な役割を果たしています。今回は、この江を掃除する作業を体験しました。泥や雑草がつまった江を

棚田から見える風景

鍬で掘り起こす作業は想像以上に力が必要で、足を取られながらの作業に参加者からは苦勞する声も聞かれました。しかし、こうした地道な作業が生きものたちのすみかを守り、トキが暮らせる環境づくりにつながっていることを知り、その大切さを実感しました。

生きものの調査では、佐渡トキファンクラブ事務局の服部謙次さんが講師を務めました。参加者は田んぼに網を入れ、そこに生息する生きものを観察しました。網を引き上げるたびに、ドジョウや水生昆虫などさまざまな生きものが姿を見せ、参加者は興味深そうに観察していました。服部さんから、見つけた生きものについての解説があり、参加者からは「田んぼにこんなにたくさん生きものがいるとは思わなかった」「生きものの種類の多さに驚いた」といった声が聞かれました。

調査を通じて確認された生きものたちは、トキにとって重要な餌資源であると同時に、水田環境の豊かさを示す指標でもあります。また、生きものを探しながら田んぼの中を歩くことで、農家の皆さんが日頃から取り組んでいる環境保全活動の意義をより身近に感じることができ、佐渡ならではの自然環境が育む生物多様性の価値を実感する調査となりました。

農家との交流から 見えた取り組み

生きもの調査後は、農家と参加者による勉強会が開かれ、トキを取り巻く環境やそれを支える農家の取り組み、「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」「生きものを育む農法」「トキの野生復帰に向けた歩み」について説明が

生きものを探す参加者ら



生きものの説明をする
服部さん



行われました。

日本産のトキは2003年に絶滅しましたが、その後、中国から贈呈されたトキの人工繁殖が進められ、佐渡島では08年から野生復帰に向けた放鳥事業が始まりました。こうした取り組みと地域ぐるみの環境保全活動が実を結び、昨年末時点で野生に生息するトキの推定個体数は473羽まで増えたといえます。

参加者は、地域の農業が健全に持続することによって、トキの野生復帰が支えられていることへの理解を深めるとともに、農業の持つ多面的な役割や価値について改めて考える機会となりました。

トキが教えてくれること

かつて野生のトキが絶滅した佐渡島では、多くの人々の努力によって自然環境の再生が進められてきました。そして今、空を舞うトキの姿は、全島一丸となって取り組んできた環境保全活動の象徴となっています。

トキが舞う佐渡の風景の裏には、生きものと共生する農業と、それを支える農家や地域の方々のたゆまぬ努力があります。佐渡での体験は、人と生きものが共生する社会のあり方を考える貴重な機会となり、未来につながる農業の姿を感じさせてくれました。



佐渡トキファンクラブの
入会、活動内容は
こちらから



全国農協観光協会の
ホームページはこちら

国産の魅力や
「JAタウン」をPR



全農ブースの様子

東京都心に全農ブース

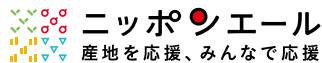
全農は10月14～21日、東京都千代田区の手町仲通りで開催された「大手町マーケット」にブースを出店しました。ニッポンエール商品や国産和梨などを販売し、首都圏の来場者に国産農産物や産地の魅力をPRしました。

【営業開発部・フードマーケット事業部】

イベントは、大手町・丸の内・有楽町地区でSDGsの取り組みを展開する「大丸有SDGs ACT5」の一環として開催されました。

本会ブースでは、ニッポンエール商品をはじめ、鳥取県産梨「新甘泉」、栃木県産梨「にっこり」、沖縄県産黒糖などを販売しました。珍しい商品を目当てに連日ブースを訪れる人もおり、好評を博しました。また、パネルやチラシの配布などを通じて、全国の農畜産物を購入できる産地直送通販サイト「JAタウン」を紹介しました。

今後もこうした機会を通じ、国産農畜産物の消費拡大と産地振興に取り組んでいきます。



全国豆腐品評会で 全農会長賞を授与

国産大豆使用の
価値向上後押し

全農は10月4日、岩手県盛岡市で開催された2026年度（第10回）全国豆腐品評会表彰式（主催：一般財団法人全国豆腐連合会）に参加し、全農会長賞を受賞した豆腐製造事業者4人に表彰状を授与しました。

【麦類農産部】

品評会には全国から選りすぐりの111事業所・285点の豆腐製品が出品され、「味」「風味」「後味」「食感」「総合評価」の5項目で厳正な審査が行われました。

全農は、国産大豆を使用した優れた豆腐製品を表彰することで、国産大豆の価値向上と豆腐業界の発展を支援しています。今後も実需者団体と協力して国産大豆の消費拡大に取り組んでいきます。



受賞した皆さん

受賞区分	部門	商品名	出品者（県名）	原料大豆（産地）
農林水産大臣賞	寄せ/おぼろ豆腐の部	山本の濃い豆腐おぼろ	山本とうふ店（奈良）	香り豆（宮城）
全農会長賞	寄せ/おぼろ豆腐の部	吟醸おぼろ	株式会社とうふ店（宮城）	ミヤギシロメ（宮城）
	充填豆腐の部	香澄	株式会社川原（愛知）	香り豆（宮城）
	絹ごし豆腐の部	特選絹ごし	株式会社とうふ工房ゆう（東京）	肴豆（宮城）
	木綿豆腐の部	山本の濃い豆腐もめん	山本とうふ店（奈良）	香り豆（宮城）

※香り豆、肴豆は青大豆



1,480円
(税込み)

JAしみず
アンテナショップきらり

ギンナン真空パック
2L 1パック



JA全農の産地直送
通販サイト

JAタウン
ショップ紹介

鮮やかな緑色が特徴！清水のぎんなん！

静岡県内最大の産地である静岡市清水区の生産者がお届けする、静岡県内で収穫したぎんなんです。

ぎんなんはイチョウの木の実で、サクランボやブドウのように鈴なりに実を付けます。

最大の特徴は、鮮度を保つために収穫後すぐ真空パックにしていることで、もっちりとした食感と豊かな風味をお楽しみいただけます。

お召し上がりの際は、必ず殻を割って加熱してから召し上がりください。

そのままはもちろん、塩を少々加えてオリーブオイルで軽く炒めるのもおすすめです。

ぜひ秋の味覚をお楽しみください♪

（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

