2026 11.23 vol.1166

JAグループ

JA全農ウィークリー

JA ZEN-NOH WEEKLY

2面

広がる米粉の可能性を探求!

(全農東北プロジェクト)

6-7面

有識者インタビュー
食卓からつくる農村風景
東京科学大学・真田純子教授

(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。

全農東北プロジェクト

広がる米粉の可能性を探求！

専門学生が商品開発、新たな需要創出へ提案

全農パールライス㈱が製造・提供した米粉を使用したメニュー評価会（事務局＝全農東北プロジェクト）が9月18日、仙台スイーツ&カフェ専門学校で開催されました。有志学生10人が開発したメニューを発表。関係者との意見交換を通じて、米粉の新たな需要創出や利用拡大につながる可能性を探りました。

評価会には全農パールライス、グリルみのる、全農東北プロジェクト事務局をはじめとする関係者が参加しました。学生たちは試作や改良を重ねながらメニューを開発。プレゼンテーションでは、コンセプトやターゲット、開発時の工夫などを交え商品の魅力や訴求ポイントを提案しました。

試食では味や見た目、商品性について活発に意見を交わし、市場ニーズや販売現場を意識した具体的な助言が寄せられました。学生にとっては、自らのアイデアを形にし、その価値を伝える実践的な学びの機会となりました。提案メニューの一部については、全農パールライスのホームページで紹介される予定です。

米粉の新たな活用方法や可能性を発信するとともに、次代の食品業界を担う人材育成にもつながる有意義な評価会となりました。



米粉を使った料理を考案した学生



試作や改良を重ねて開発したメニュー（一部）

広報・調査部

身近な食材活用、234品のレシピ紹介

「JA全農 あと一品を超早で埋める簡単すきまレシピ」出版

全農が監修した書籍『JA全農 あと一品を超早で埋める簡単すきまレシピ』が、11月12日にKADOKAWAから発売されました。あと一品を手軽にかなえるレシピ集として、SNSで話題のアイデアを一冊にまとめました。

本書出版のきっかけは、2024年3月に全農公式noteで公開した、お弁当の隙間を埋める常備菜の記事です。身近な野菜を使い、組み合わせや切り方、調理方法にひと工夫加えるアイデアを紹介した記事が、今回の書籍化につながりました。

本書では野菜だけではなく、きのこや果物、豆腐・納豆、肉、卵、乳製品など幅広い食材を取り上げ、全農が公式SNSなどを通じて発信してきたアイデアと、料理家・笠原知子さんによるレシピを合わせて234品掲載しています。レシピが満載で、忙しい日でも「これなら作れそう」と思える、毎日の食事に寄り添う一冊です。



全農公式note
はこちらから

定価：1650円（本体1500円＋税）
発売日：2026年11月12日
出版：KADOKAWA
ページ数：160ページ

秋田県本部

地元サッカーチームと冠マッチ

「eat AKITAプロジェクト」の発信を通じ県産の魅力をPR

秋田県本部は10月25日、ソユースタジアムで開催されたブラウブリッツ秋田とＦＣ今治の試合において、冠マッチを開催しました。

選手と子どもたちが一緒に収穫した「あきたこまち」を両チームに贈呈したほか、来場者４０００人に「ｅａｔＡＫＩＴＡプロジェクト」オリジナル米袋の「あきたこまち」を配布しました。

試合前のセレモニーでは、中村茂副本部長が「その〝ひとくち〟が秋田の農業へのエールになる」をテーマに展開する「ｅａｔ ＡＫＩＴＡプロジェクト」について紹介し、「秋田の生産者が丹精込めて育てた農畜産物を食べていただくことが、秋田の農業への最高のアシストになる」と来場者へ呼びかけました。

また、秋田県産農畜産物の販売に加え、フレンチレストラン「レメデニカホ」が県産食材を使ったメニューを提供したほか、お米はかりゲームやガラポン抽選会などの参加型企画を実施し、多くの来場者でにぎわいました。

試合はブラウブリッツ秋田がＦＣ今治を１対０で下し、会場は歓声に包まれました。

秋田県本部は、今後もスポーツイベントを通じて、秋田県産農畜産物のサポーターづくりと消費拡大に取り組んでいきます。



中村副本部長(中央)とミスあきたこまち

耕種資材部

幸手市民まつりでトレセンをPR

農業生産振興の取り組みを紹介

全農は、埼玉県幸手市の「第31回幸手市民まつり」に出展しました。「ゆめファーム全農」の野菜や地元農産物の販売・ＰＲを通じ、幸手トレーニングセンターと農業生産振興の取り組みを地域の皆さんに紹介しました。

全農は、幸手市、ＪＡ埼玉みずほと地域農業の振興を目的とした連携協定を締結しています。同協定に基づく取り組みの一環として、昨年に続き幸手市民まつりに出展しました。

会場では、農産物品評会をはじめ、農業に関する催しも行われました。全農は、ＪＡ埼玉みずほの農産物直売所「さくらファーム」と連携し、「ゆめファーム全農」で栽培した野菜を販売。好評で完売しました。さらに、地元で連携する幸手市地域おこし協力隊、幸手市特別栽培米部会、幸手市有機農業推進協議会と並んで出展し、地域の皆さんに農業生産振興の取り組みを紹介しました。来年の稼働を予定し、建設が進む「ゆめファーム全農トレーニングセンター幸手」についても多くの質問が寄せられ、来場者と意見を交わしました。

今後も同市や同ＪＡ、地域の関係団体との連携を深め、トレーニングセンターの稼働に向けて取り組みを進めます。地域の皆さんとの交流を通じて活動への理解を広げ、地域農業の振興につなげていきます。



品評会で埼玉県知事賞の増田さんほか、受賞した皆さん(前列)

トレーニングセンターの詳細はこちらから

「FOOD STYLE JAPAN」に出展

外食・中食向けに国産原料と加工品を提案



多くの来場者でにぎわうブース

全農ミートフーズは9月30日～10月2日、東京ビッグサイトで開催された「FOOD STYLE JAPAN2026東京」に出展しました。「多彩な加工形態を幅広い業態へ」をテーマに、取引先のニーズに合った国産原料とこだわり製法の加工品を提案しました。【JA全農ミートフーズ株式会社】

「多様なニーズに対応」強みに

「FOOD STYLE JAPAN」は、主に外食・中食業態への商材を提案する展示会です。会期中は、外食卸、中食・惣菜メーカーなど幅広い来場者が当社ブースを訪れました。来場者からは原料調達から加工まで一貫して対応できる当社の提案力に高い関心が寄せられ、業態ごとの課題や要望を伺いながら、最適な加工形態や提供方法を提案し、多様なニーズに応えられる当社の強みを紹介しました。

最も好評だったのは、試食提供した「和牛モモローストビーフ焙焼無し」です。低温調理品で、すでに細切りになっており、表面の焙焼がなく見た目がユッケのような商品です。見た目のインパクトに加え、おいしさや提供の手軽さが評価されました。

また、国産豚スペアリブの薄切りや和牛肩ロースのスライス済み商品など、当社の持つ幅広い加工機能も提案しました。これらの商品については、メニュー開発の幅が広がる点や仕込み時間の短縮につながる点を高く評価いただき、来場者との商談では業態ごとの課題や提供シーンに合わせた活用方法について具体的な提案を行いました。

国産の価値、魅力を最大限に

今後も外食・中食へ多彩な加工機能とこだわりの製法を通じて、国産原料の価値や魅力が伝わる提案に注力していきます。展示会で得た来場者の声や商談内容を今後の商品開発や提案活動に生かし、外食・中食市場の変化に対応した付加価値の高い商品の提供にも積極的に取り組んでいきます。



豚肉の展示商品



和牛を使った商品

県産の魅力を全国、そして海外へ

「JAタウン」通じた情報発信と果実輸出を強化

岡山県本部は、県産農畜産物の魅力を県内外へ広く発信するため、全農のECサイト「JAタウン」を活用した販売・PR活動に力を入れています。また、海外市場の販路拡大も強化しており、果物の輸出試験などを進めています。

ECサイトのリアルイベントを開催

10月3日、リアルイベント「秋のうまいもんマーケット」を開催しました。岡山県本部が運営する「JAタウン おいしいおかやま」の利用者は高年齢層が多く、20～40代の利用者拡大が課題となっています。また、県外利用者の割合も高いことから、県内での認知度向上を目的に実施しました。

2026年3月に初開催し好評だったことから、2回目の開催となりました。オンライン上で販売している商品を実際に見て、味わってもらうことで商品の魅力を伝えるとともに、「おいしいおかやま」の認知度向上を図っています。



多くの来場者でにぎわう会場

会場には各集荷場が出店し、ショップで取り扱う県産農畜水産物や加工品を販売しました。メインステージでは5組のチームによるキッズダンスショーや、ショップ取扱商品の抽選会を実施。会場全体を活用した食育クイズラリーも行い、多くの来場者でにぎわいました。

今回は岡山県に加え、「JAタウン」に出店する広島県、山口県、鳥取県の3県も出店しました。山口県産ミカンや広島県産柑橘（かんきつ）を使用したジュースの詰め放題、鳥取県産の「大栄メロン」や梨「新甘泉」など、各県自慢の秋の味覚を販売し、来場者に地域の魅力をPRしました。

安定輸出を目指しフェア、商談

高品質な果実の生産地として知られる岡山県は「くだもの王国おかやま」と称されており、シャインマスカット「晴王」や白桃は国内外で高い評価を受けています。

しかし、輸出では、シャインマスカット「晴王」の偽装品の出回りや海外産との価格競争、白桃は需要が高いものの供給体制が確立できていないことなどが課題になっています。

このため、岡山県本部では、JA等と連携した担い手の確保や園地整備を進め、生産基盤の強化による輸出拡大と安定供給の実現に取り組んでいます。

今年は、8月に台湾で川崎敦史県本部長が果実トップセールスを実施、9月には、南フランスにおいて超富裕層をターゲットとした桃・ブドウの商談、10月には、台湾で晩生ブドウ「紫苑」を中心に岡山フェアを開催しました。さらに、多様な消費者ニーズに応え得るよう輸出専用規格の選定や輸送性試験などにも取り組んでいます。

いずれも県本部職員が渡航し、現地ニーズを把握したうえで、県内産地にフィードバックし、輸出拡大を推進しています。


輸送試験を行った岡山県産「紫苑」

有識者インタビュー　食卓からつくる農村風景

日々選ぶ食べ物が風景をつくる 土地と結びついた価値を伝えて

農家の減少や地域コミュニティーの縮小が進む中、各地で農村風景の維持が課題となっています。私たちが日々選ぶ食べ物が農業や農村の未来を左右するとして、「風景をつくるごはん」を提唱する東京科学大学の真田純子教授に、美しい農村風景の在り方や、土地に根差した農業の価値、消費者と生産者をつなぐために必要なことについて聞きました。【広報・調査部】

持続可能な社会の知見が農村にはある

――真田教授が考える「美しい農村風景」とは何でしょうか。また、中山間地域の農業や農村にはどのような価値がありますか。

社会、経済、環境の三つが良好なバランスを保っている風景であり、社会として目指すべき風景だと考えます。重要なのは、今の美しい風景を凍結的に残すことではなく、棚田などでの農業が成り立つ社会をつくっていくことです。

かつては、ほ場整備が進み、生産性が高い風景が美しいと評価されました。一方で、機械化や化学肥料・農薬の利用を進めた効率重視の農業は、中山間地域の過疎化や生物多様性の減少を招いた側面もあります。

中山間地域には、自然と共存してきた知恵や文化があります。傾斜地を活用し、地域の条件に合わせて農業を営んできた経験は、これから持続可能な社会を考える上で貴重な知見です。もちろん、農業を続けるには適正な収益が必要です。美しい農村風景は自然に存在するのではなく、農家の営みや地域社会の努力で維持されているのです。生業が失われれば、風景は博物館のように残すしかなくなります。



真田教授らが開発した「風景をつくるごはんゲーム」。食の選択と農業、環境とのつながりを、子どもたちもビジュアルで理解し、学ぶことができる

――農業の多面的機能や中山間地域を支える政策について、どのようにお考えですか。

中山間地域等直接支払制度には意義がありますが、改善の余地もあると思います。集落単位の支援では、個人で頑張る農業者や移住者が対象から外れがちです。農業政策全体では大規模化を進めながら、中山間地域には別の支援を行っており、方向性の矛盾も感じます。

欧州では大規模農地には環境保全用地を設けるなど、環境に考慮したルール作りをしています。日本でも環境や景観の価値を含めて農業を支える仕組みが必要です。

中山間地域で生産される棚田米は、生産コストが高くなります。風景の維持を農家だけに押しつけるのも違いますし、高所得者層だけが買い支えればよいというものでもありません。誰もが手ごろな価格帯で購入できるよう、農家と消費者をつなぐ政策も重要です。

何を食べるかで風景は変わる

――教授が提唱する「風景をつくるごはん」という言葉に込めた思いや考え方について教えてください。

消費者は、自分の食べているものが農村の社会や環境にどのような影響を与えているかを理解することが大切です。輸入品ばかりを食べれば国内農業は衰退します。季節外れの

農産物を求めたり、安ければよいと考えたりすれば、環境に負荷がかかる栽培になるかもしれません。

何を食べるか気を付ければ、遠く離れた農村風景を良くすることもできます。その関係性を伝えるために、「風景をつくるごはん」という言葉を考えました。

――都市住民や消費者とどのように関係を築くべきでしょうか。

誰もが気軽に農村に行けるわけではなく、必ずしも消費者が農村に行く必要はないと考えます。ただ、自分の食生活が農村とつながっていることは意識してほしいと思います。

つながりを実感してもらうため、小中学生向けに「風景をつくるごはんゲーム」を学生と作りました（写真）。食べ物の選択によって里山の風景が美しくなったり、荒れたりするので、教室も盛り上がります。

消費者のニーズは多様 伝えたい価値を考えて

――農村風景を守るために必要な、農産物の販売、食イベントや特産品のあり方について教えてください。

農産物を販売する際には、「おいしい」「安い」「こだわって作った」と宣伝するだけでは不十分です。なぜその土地で作られているのか、土地の条件や栽培方法が環境にどう影響するのかを伝えてほしい。手間をかけたおいしさばかりを売りにすれば、さらに労働集約的になり、規格のそろいを強調すれば、規格外品が増え、持続が難しくなります。

食イベントや特産品は、一次産業まで経済効果が及ぶかどうかが重要です。香川県のイベント「アスパラ大騒ぎ」や、奥能登の食材を使う「能登丼」は、地域の一次産業を応援する仕組みになっています。地域外の食材を使う一部のB級グルメとは対照的です。

私は「テリトーリオ産品」を提案しています。農業や食文化を中心とした文化圏を表すイタリアの「テリトーリオ」という言葉に、「産品」を付けました。気候や土壌など土地固有の自然条件や文化を反映した特産品を、そうでないものと区別したいのです。赤土の段々畑で育つ鹿児島県長島町のジャガイモや、寒暖差が独特の風味を生む徳島県那賀町の「木頭ゆず」などがそうです。

――消費者の行動変容を促すために必要なことと、JAグループに期待する役割をお聞かせください。

特効薬はありません。産地が大切にしている価値を、消費者に正しく伝えることです。先日訪れたイタリアのワイナリーでは、ワインの説明は地形から始まりました。土地と結び付いた価値を伝えていたのです。

流通や小売店、メディアも、安売りを喜んで取り上げるのではなく、季節や土地にあった栽培の良さを伝えるべきです。加温栽培と無加温栽培の違いも、消費者が理解できるように表示する必要があります。たとえ行動変容につながらなくても、社会の意識が変われば、企業や政策は変わります。消費者個人の努力だけに任せるのではなく、社会全体を変えていくことが大切です。

消費者のニーズはますます多様化しています。要望にすべて応えようとすれば、農業の将来は厳しくなり、新規就農者も減ってしまう。JAには、規格基準を少し緩め、形が不ぞろいな農産物も自然なものとして受け入れる考え方を広めてほしい。消費者の好みに合わせるのではなく、土地の環境に合った、そこに負荷をかけない農産物に価値があると理解してもらうことが、JAの役割ではないでしょうか。



東京科学大学
環境・社会理工学院
真田純子（さなだじゅんこ）教授

2005年、東京工業大学社会理工学研究科修了。徳島大学助教、東京工業大学准教授を経て、現職。一般社団法人「石積み学校」代表。景観工学や都市・緑地計画史などを専門とし、農業景観や石積みについて研究する。著書に『誰でもできる石積み入門』『風景をつくるごはん』など

国消国産 こくしょうこくさん
©みんなのよい食プロジェクト
ニッポンエール 産地を応援、みんなで応援

「ふる〜じょんグミ」シリーズの第3弾!



2つの味わいを一度に楽しめるグミ

あまおう苺、完熟かぼす 2つの味を1つに凝縮

全農と全国農協食品㈱は、「ニッポンエール ふる〜じょんグミ あまおう苺&完熟かぼす」を共同開発し、全国農協食品より九州地区で11月30日から先行発売します。

【営業開発部】

本商品はセンター部分に「あまおう苺果汁」、外側のシェル部分に「完熟かぼす果汁」を使用し、2つの味わいを一度に楽しめるグミに仕上げました。あまおう苺の甘みと、完熟かぼすの爽やかな味わいが調和した、2つのフレーバーの組み合わせをぜひお楽しみください。

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。

ニッポンエール 産地を応援、みんなで応援

お気に入りに一票を

ご当地おにぎりグランプリ開催中!

全農は、ぐるなびと共同で「ご当地おにぎりグランプリ2026」を11月30日まで開催しています。全国約160店舗が参加し、地域の食材や郷土料理を生かした個性豊かなおにぎりが集まりました。【米穀部】

特設サイトでは、全国の飲食店が考案したさまざまなおにぎりを紹介しています。気になる一品を見つけたら、ぜひ一票を! 参加店舗では、実際に食べることもできます。

投票は11月30日まで。皆さまの一票でグランプリが決まります。特設サイトをのぞいて、お気に入りのおにぎりを見つけてみませんか。

全農は今後も国産米や地域の食文化の魅力を伝え、米の消費拡大につなげていきます。

特設サイトはこちら



肉と天ぷら 石山 NIKUKAPPOU「近江牛鰻玉子おにぎり」





5,190円（税込み）

JA全農の産地直送通販サイト JAタウン ショップ紹介

宮城県石巻市河北地区で育まれてきた伝統野菜「河北セリ」。約300年の歴史を持ち、豊かな湧き水に恵まれたセリ田で栽培されています。

冬の厳しい寒さの中、生産者が一株ずつ手摘みで収穫することで、香り高くみずみずしい味わいに。やわらかな茎とシャキシャキとした食感が特徴で、セリ鍋やおひたし、天ぷらなどさまざまな料理で楽しめます。根までおいしく食べられるのも魅力のひとつ。

河北の自然と生産者の技が育てた、冬限定の旬の味覚をぜひご家庭でご堪能ください。

タウンショップみやぎ

<冬期限定>宮城県石巻河北セリ 10束（約1kg）

（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

発行／全国農業協同組合連合会　2026年（令和8年）11月23日 発行（毎週月曜日発行）
第3562号　編集・発行人／広報・調査部　澤田洋志
〒100−6832 東京都千代田区大手町1丁目3番1号JAビル　TEL03（6271）8055

休刊のお知らせ
11月30日号は休刊いたします。
次号は12月7日号です。

私たち全農グループは、生産者と消費者を　安心で結ぶ懸け橋になります。