2026 11.16 vol.1165

JAグループ

JA全農ウィークリー

JA ZEN-NOH WEEKLY

3面

サッカーを通じ神奈川工場をPR

（JA全農ミートフーズ株式会社）

6-7面

新米の秋、食べる人と作る人をつなぐ

（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。

大分県本部

大分県施設園芸機器資材展を開催

最新の高温対策資材、特別セミナーなど好評

大分県本部は10月20、21日の2日間、大分県、大分県園芸活性化協議会と共同で、「大分県施設園芸機器資材展2026」を開催しました。会場には、資材関連メーカー38社が出展し、生産現場の課題解決に役立つ情報を提供しました。

今年で4回目を迎える本展示会は、生産者の経営支援と施設園芸産地の発展を目的に、隔年で開催しています。高温対策資材をはじめ、ビニールハウスの設置や細霧冷房装置の実演、ハチ対策関連資材などを幅広く展示しました。

来場した生産者は、各メーカー担当者から説明を受けながら、最新技術や資材に関する知識を深め、導入に向けた検討を行いました。

今年は新たな取り組みとして、専門家や本所職員による特別セミナーを開催しました。生産者向けの経営改善や、技術者向けの高温対策を中心とした栽培管理をテーマに講演を行い、多くの参加者は熱心に聴講していました。来場者からは、「実践的な内容が多く、今後の経営や栽培に役立てたい」といった声が聞かれました。

大分県本部では、今後も関係機関や資材メーカーと連携し、施設園芸の振興に取り組んでいきます。



各ブースで製品の説明を受ける来場者



本所耕種資材部グリーンハウス推進室・松谷室長による講演

畜産生産部

養豚の最新情報と優良事例を共有

第20回全農養豚セミナーを開催

全農は10月26日、KKRホテル（東京都千代田区）で「第20回全農養豚セミナー」を開催し、全国から生産者や養豚関係者ら約100人が参加しました。

同セミナーは、養豚に関する最新情報や優良事例を共有する場として、毎年開催しています。

畜産生産部の富所真一部長が、畜産資材価格の高騰、疾病や暑熱による影響など養豚を取り巻く厳しい環境に触れ、昨年度から取り組む「系統結集全力サポート」について、生産者、JA、全農グループが一体となって引き続き推進していくとあいさつしました。

セミナーでは、WebPICS（くみあい養豚生産管理システム）の2025年集計結果を報告したほか、全農の研究所から、「ハイコープ種豚の育種改良状況」「暑熱対策」「国内外の疾病情報」など、養豚に関する最新の研究成果や情報を報告しました。

事例紹介農場として、北海道の㈲サクセス森、岐阜県の㈲吉野ジーピーファーム、佐賀県のJAさが天山ファーム、宮崎県のJAみやざき養豚実証高原農場が、各農場の取り組みや工夫を紹介しました。

セミナーでは、参加者による活発な意見交換が行われ、アンケートでは「参考にしたい」などの声が寄せられました。



セミナーであいさつする富所部長



事例紹介をするJAみやざき養豚実証高原農場の花原場長

耕種総合対策部

91農業を通じた農ある暮らし提案

東京大学と共催でフォーラム、多面的な価値を共有

全農は10月26日、東京大学と共催で「農ある暮らしイノベーション・フォーラム」を開催しました。農業が持つ健康や地域活性化などの幅広い価値を共有し、「91農業」を通じ、一人ひとりに合った新たな農業との関わり方を提案しました。

フォーラムでは、研究者や企業、農業関係者が、健康長寿、社会参加、地域活性化など、農業が持つ多面的な価値について意見を交わしました。講演や事例発表では、農業や都市農園が運動・栄養・交流を促し、フレイル(加齢による心身の衰え)予防にもつながる可能性や、休耕地の活用、伝統農法の継承、農繁期の人手支援、世代間交流、副業による農業参加などを紹介しました。

全農からは「91農業」として、暮らしの1割に農業を取り入れ、都市部での農業体験を地方での活動へつなげるなど、新しい参加の形を提案しました。

農業への関わりを就農だけでなく、ボランティアや地域活動への参加など、一人ひとりに合った取り組みに広げ、大学、企業、行政、地域住民とともに、農業を通じて人と地域がつながる豊かな暮らしの実現を目指します。



農業の多面的な価値について意見を交わすパネリストの皆さん

91農業
キュウイチノウギョウ

JA全農ミートフーズ株式会社

サッカーを通じ神奈川工場をPR

スポンサーを務める「SC相模原」の冠試合を実施

JA全農ミートフーズは、神奈川工場のある神奈川県相模原市に根差した活動の一環として、サッカーチーム「SC相模原」のスポンサーを務めています。10月9日、社名を冠した試合が相模原ギオンスタジアムで開かれ、ノベルティ配布やヒーロー賞授与などを行いました。

試合前には、同社の中村哲也代表取締役社長が来場者にあいさつし、日頃のご支援への感謝と地域とのさらなる連携への想いを伝えました。

試合では「SC相模原」とコラボしたハンドタオルのノベルティ配布で、神奈川工場の認知度の向上につながる企画を実施しました。また、試合に勝利したチームをたたえ、活躍した選手へヒーロー賞として黒毛和牛のギフトを贈呈しました。



山田達哉常務からヒーロー賞の授与


神奈川工場の従業員によるフラッグベアラー


試合後の集合写真



中村社長によるスピーチ

©S.C.SAGAMIHARA

「ワン・モア・ライス」から広がる米の応援

コープみらいで米づくりの現状発信

全農は10月8日、コープデリグループのコープみらいの「ブロック委員全体会」で、日本の米づくりの現状や本会の消費拡大の取り組みについて講演しました。コープデリグループが進める「1週間にもう1杯お米を食べようワン・モア・ライス」との連携を呼びかけ、消費者とともに日本の米づくりを支える思いを共有しました。【米穀部】

当日は、地域と生協をつなぐブロック委員を中心に、組合員271人、役職員などを含む総勢358人が参加しました。

消費拡大が生産者の力に

全農は、「食べて未来へつなぐ日本の米づくり～お米を取り巻く現状と私たちにできること～」をテーマに講演しました。米穀部の上田大介次長が、米の流通の仕組みや、生産者数の減少、生産コストの上昇など、米づくりの現状と課題を説明しました。消費拡大が生産者の意欲を支え、日本の食料自給率を守ることにもつながると伝え、「日々の食卓から生産者を応援し、コープみらいとともに日本の米づくりを未来へつないでいきましょう」と呼びかけました。



米づくりの現状と課題などを説明する上田次長

総合課の三谷洋美課長は、米の消費拡大に向けた本会の取り組みを紹介しました。今年から展開する「季節で考える『ごはん』プロジェクト」、ぐるなびとの連携企画「ご当地おにぎりグランプリ」、手軽なお弁当を提案するレシピサイト「地味弁.com」、米穀部公式X「NORICE NO LIFE」など、さまざまな切り口から米の魅力を発信していることを伝えました。



米の消費拡大への取り組みについて講演する三谷課長

また、コープデリグループの「ワン・モア・ライス」と、「もう一口」お米を食べてもらいたいという思いを共有していると説明。まずはSNSや企画での相互参加、「ご当地おにぎりグランプリ」への投票など、身近な取り組みを通じて連携を広げたいと呼びかけました。

米づくりの未来をともに考える

講演後のグループ交流では、組合員同士が講演の内容を踏まえ、消費者としてできることを話し合いました。参加者からは、「70歳の生産者1人が100人の消費者を支えているという厳しい状況に驚いた」「普段なかなか聞くことのできない情勢を知ることができ、大変参考になった」「消費者として何ができるかを考えていきたい」などの声が寄せられました。

米穀部は今後も、コープみらいをはじめとする関係先と連携し、生産現場への理解と米の魅力への共感を広げていきます。こうした取り組みを通じ、日々の食卓で米を選び、食べてもらう機会を増やし、消費拡大につなげていきます。





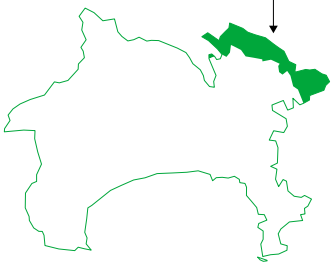
講演の様子

ズームイン　神奈川県　JAセレサ川崎

援農ボランティアが都市農業振興に一役



育成講座を受講するアグリサポーター



概要	2026年3月末 現在
正組合員数	5039人
准組合員数	6万3494人
職員数	1026人
販売品取扱高	11億5千万円
購買品取扱高	9億8千万円
貯金残高	1兆5003億円
長期共済保有高	1兆7014億円
主な農産物	梨、トマト、キュウリ、ダイコン、キャベツ

神奈川県のJAセレサ川崎は、川崎市を事業区域として活動しています。同市は県北東部に位置し、人口150万人を超える大都市でありながら、さまざまな農産物が栽培されています。多様なニーズに応えるため少量多品目栽培が行われており、特に梨やトマトなどの生産が盛んです。

173人の「アグリサポーター」

農業従事者の高齢化や担い手不足が進むなか、担い手の労力軽減や労働力を確保するため、JAでは、2020年から援農ボランティア制度を導入しました。愛称は「アグリサポーター」。JAが主催する育成講座を受講した参加者が、農作業の応援を求める生産者のもとで活動します。第1期生が20年に育成講座を受講し、21年から活動を開始しました。これまで6年間で、延べ212人が育成講座を受講しており、「アグリサポーター」として登録している方は26年4月1日時点で173人となっています。

受講生は、開講式と閉講式を含む計11回の講座を受講し、農業の基礎知識を学びます。また、生産者の協力のもと、除草や定植、収穫、出荷作業なども実践的に学びます。これまで約60戸の生産者が本事業を登録・活用しており、「人手が足りない時の作業負担が減って助かる」といった声が聞かれるなど、高い評価を得ています。

独自システムで事務作業を軽減

23年8月からは、アグリサポーターと生産者とのマッチングや日程調整を行う独自システム「J－CASS」を開発・導入しました。それまで、両者の日程調整や作業内容の擦り合わせはJA職員が電話やメールで受け付け、手作業で行っていました。しかし、利用者の増加に伴い、職員の事務負担の増大が課題となっていました。

システムの導入により、これまでJAが担っていた事務作業の多くをシステム上で完結できるようになりました。利用者同士で直接やり取りができるようになったことで、JAの営業時間外でも作業日や作業時間の設定が可能となり、活動の幅が広がっています。

今後もJAでは、援農ボランティアと生産者とのつながりを強化し、都市農業の振興に取り組んでいきます。



ボランティアに励むアグリサポーター



独自システム「J－CASS」

新米の秋、食べる人と作る人をつなぐ

石川佳純さん、全青協・星会長が語るごはんの力



第2部に登壇した（左から）星敬介会長、石川佳純さん、金森正幸常務

全農米穀部は10月14日、ごはんの魅力を伝えるメディア向けイベントを開きました。全農オフィシャルアンバサダーの石川佳純さんによる「秋メシ」4品の実食や、JA全青協の星敬介会長との対談を通じ、お米を食べる楽しさと米づくりへの思いを発信しました。

――米穀部

運動前は塩むすび、運動後は鮭むすび

新米シーズンとスポーツの秋に合わせた今回のイベントには、石川佳純さんが登壇。日々の食卓や運動前後に取り入れたいごはんの食べ方を提案しました。当日は記者21人が出席し、イベントの内容は各媒体で記事として紹介されました。

第1部では、「季節で考える『ごはん』プロジェクト」第2弾として、夏の「冷やしメシ」「夏休みお留守番ランチ」に続く「秋メシ」4品を紹介しました。米穀部の藤井暁部長は、「新米の季節にごはんを普段より食べたい人は66・9％、スポーツをする子どもの食事・お弁当・補食に悩む保護者は88・9％に上る」というアンケート調査結果を説明しました。

この調査では、保護者が練習・試合前後に準備する食べ物は「おにぎり」が最も多く、役立つと思うメニューでも「おにぎり」が最多でした。藤井部長は、スポーツ栄養士のこばたてるみさんによる「運動前は塩むすび、運動後は鮭むすび」がおすすめというコメントを紹介。運動前はごはんの糖質でエネルギーを補給し、運動後は糖質に加えてたんぱく質も補うという考え方を伝えました。「秋メシ」4品はお米料理研究家のしらいのりこさんが考案し、このうち「応援おにぎり」と「回復メシ」はこばたさんも監修しました。

新米を楽しむメニューとして、米の



秋メシレシピを試食する様子

甘みとツヤを引き立てる「ふわふわ卵ののっけごはん」を紹介。家庭に残る2025年産米には、香り豊かな「ビリヤニ風炊き込みご飯」を提案しました。運動前の「応援おにぎり」は、脂質を控えた「とうもろこしとかつお節の旨みおにぎり」。運動後の「回復メシ」は、糖質とたんぱく質を補いやすい「鶏むねひき肉のヘルシー親子丼」です。しらいさんは、新米も家庭に残るお米も、最後までおいしく食べてほしいとの思いを語りました。

4品を実食した石川さんは、現役時代にはいつも試合の約1時間前におにぎりを食べ、大一番では母の手作りおにぎりが定番だったと紹介。うれしかった時も悔しかった時も、おにぎりとともにあった思い出を振り返り、「辞めた今でも勝負飯ですね」と語りました。海外遠征には3合炊きの炊飯器を持参し、ごはんやカレーを作っていたことにも触れ、緊張が大きい時も安心につながっていたと紹介しました。また、新米4銘柄を食べ比べ、銘柄ごとに異なるごはんの味わいを改めて実感しました。

生産者への感謝、米作りの苦労を語る

第2部では、石川さんと、福島県の米生産者で全国農協青年組織協議会（JA全青協）の星敬介会長が「新米のチカラ」をテーマに対談しました。石川さんは、朝ごはんを日々のエネルギーと捉え、食べることもトレーニングの一つとして大切にしてきたと紹介。現役引退後も「食べるものが体をつくる」という思いは変わらないと語りました。星会長は「生産者にとって『おいしい』という声が一番の励みになる」と応じました。


星敬介会長（左）と対談する石川佳純さん

話題は、見慣れた田んぼの風景を守る意義へと広がりました。星会長は故郷の田んぼへの思いを、石川さんは故郷・山口の原風景を紹介。星会長が、昨年の少雨に続き、今年は長雨で田んぼがぬかるみ、コンバインが入れず収穫が進まない状況を説明すると、石川さんは全国の生産現場を訪れた経験も踏まえ、毎年おいしいお米を食べられるのは当たり前ではないと、生産者への感謝を伝えました。

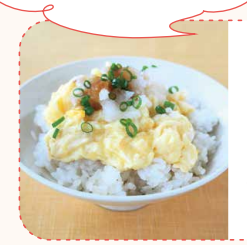
さらに星会長は、中山間地の多い日本では夏場の土手や傾斜地での草刈りも大きな負担になると説明。昨年の米価高騰の一方で、長年にわたる米価低迷や生産者の高齢化にも触れ、米づくりを守る決意を語りました。石川さんは、ごはんを食べることで米づくりを支え、その魅力を子どもたちにも伝えていきたいと応じました。

後半には、子どもたちから動画で寄せられた質問に答えるコーナーも設けました。石川さんは、練習は毎日嫌だったものの、努力は必ず自分に返ってくると自身の経験を紹介。自分を信じるために練習を重ねてきたと語り、日々の積み重ねの大切さを伝えました。

続くクロストークには、全農の金森正幸常務理事も加わりました。星会長は日本の文化である米を守る思いを、石川さんは全農オフィシャルアンバサダーとして米の魅力を伝えていく決意を語りました。金森常務は、作り手への感謝の大切さを伝え、「食と農を未来につなげたい」と締めくくりました。

全農は今後も、生産者の努力と国産米のおいしさを発信し、日々のごはんを楽しむことが日本の米づくりを支えることにつながるよう、食べる人とつくる人をつないでいきます。

しらいのりこさんが考案した秋メシ4品



ふわふわ卵ののっけごはん

新米の甘みと食感を、ふんわり卵と楽しむ一品。



ビリヤニ風炊き込みご飯

家庭のお米を、スパイス香る炊き込みご飯に。



とうもろこしとかつお節の旨みおにぎり

とうもろこしとかつお節を合わせた、運動前や補食向けの一品。



鶏むねひき肉のヘルシー親子丼

鶏むねひき肉と卵を使った、運動後におすすめの「回復メシ」。

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

千葉県産誕生から150周年を記念



イベントパンフ

「落花生フェスタ」で産地応援イベント

全農は11月11～24日にかけて、千葉県の柏高島屋ステーションモールのレストラン・食料品店で「千葉県落花生導入150周年記念　落花生フェスタ」を開催し、産地の魅力を消費者にお届けしています。　【千葉県本部・営業開発部】

期間中、同モールのレストラン・食料品店舗13店舗で、千葉県産落花生を使用した14種類の限定メニューを提供しているほか、はねだし落花生の詰め放題やピーナッツバター作り体験などのイベントを実施しています。

また、今回のイベントではニッポンエールの取り組みとして、千葉県の落花生導入から150年の歴史や魅力を発信し、産地応援につなげます。

全農は今後も国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、ニッポンエールの取り組みを拡大していきます。

ニッポンエール 産地を応援、みんなで応援

料金シミュレーションで他社との比較も簡単に

JAでんきWEBから気軽に申し込み

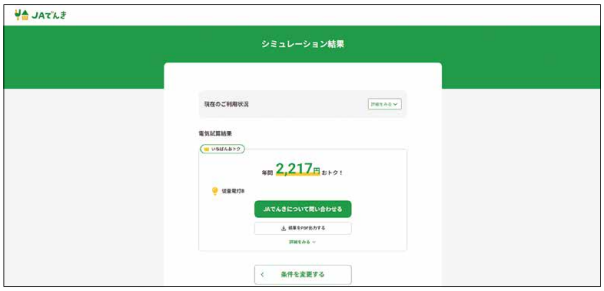
JAでんきがWEBから申し込みできるようになり、料金シミュレーションサイトもリニューアルしました。より分かりやすく、簡単にご利用いただけるようになりました。

【総合エネルギー部】

JAでんきは、2026年7月に家庭向けの契約件数が10万件を突破し、多くの組合員の皆さまにご利用いただいています。さらなる利用拡大に向け、料金シミュレーションサイト※をリニューアルするとともに、WEB申込※を開始しました。所定のQRコード等からお申込みもいただけます。

シミュレーションサイトでは、概算の月額電気料金をもとに、JAでんきに切り替えた場合のメリット額の試算や、新電力との料金比較ができるようになりました。

※一部JA・地域を除く



JAでんき料金シミュレーションの画面

JAでんきのHPはこちらから

電気料金のシミュレーションはこちらから



8,700円（税込み）

おいしいおかやま

岡山県産あたご梨4～6玉詰（4kg）
11月下旬～12月下旬頃順次発送
【お歳暮にも】

JA全農の産地直送通販サイト JAタウン ショップ紹介

大きさも、おいしさも大満足。岡山県産「あたご梨」

見た目のインパクトが目を引く、大玉のあたご梨。ひと口頬張れば、みずみずしくしゃきっとした食感とやさしい甘み、芳醇（ほうじゅん）な香りが口いっぱいに広がります。収穫後も熟成が進み、時間とともに香りと甘みが深まり、よりまろやかな味わいに。

食べ応えがあり、ご家族で楽しむのはもちろん、季節感あふれる特別な味わいは大切な方への贈り物にもぴったり。

大玉ならではの満足感と、岡山が育んだ豊かな味わい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

発行／全国農業協同組合連合会　2026年（令和8年）11月16日 発行（毎週月曜日発行）
第3561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

『JA全農トピックス』の公式Xはこちらから

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。