

# JA全農ウィークリー

J A Z E N - N O H W E E K L Y

Web版  
JA全農ウィークリーは  
こちらから



<https://www.zennoh-weekly.jp/>



2面

タイで初の山形県産  
プロモーションイベント  
(山形県本部)

2面

大豆1000トンの規模の  
低温倉庫が落成式  
(麦類農産部)

配送先変更(住所・宛名)、  
配布部数変更はこちら



News!

## タイで初の山形県産プロモーションイベント

折原会長、吉村知事らが「やまがた紅王」「つや姫」PR

山形県本部



「やまがた紅王」をPRした折原会長(左から2人目)と吉村県知事(中央)

山形県本部と山形県は5月30日、タイのバンコクでサクランボなどの県産農畜産物プロモーションイベントを開催しました。山形県本部運営委員会の折原敬一会長や吉村美栄子山形県知事が、昨年本格デビューした大玉新品種「やまがた紅王」などをPRしました。

タイでのプロモーションイベントは今回が初めて。現地のファンやインバウンドによる需要増を図るため、現地小売店のバイヤーやレストラン関係者ら約50人を招待し、加温栽培の「やまがた紅王」や県産農畜産物を使用した料理を振る舞いました。会場で提供した「やまがた紅王」は、2月に連携協定を締結したJAL東北支社と

JAL Agri port(株)に輸送を依頼し、食味・食感ともに良好な状態を保ったまま提供できました。来場者からは「すぐにでもタイで販売したい」という声が多数あがりました。

翌31日は、タイ国内最大級の食品総合見本市「THAIFEX2024」で、折原会長と吉村知事が県産ブランド米「つや姫」の試食品を配布。開始早々に試食米がなくなるほど好評で、県産農産物の品質の高さをアピールしました。



「THAIFEX2024」で「つや姫」の試食品を配る折原会長(左)

News!

## 大豆1000ト規模の低温倉庫が落成式

全農も参加する東海・大豆コンソーシアムが名古屋市に建設

麦類農産部



関係者らとともに落成式を開催

全農と(有)古田商店、互明商事(株)の三者で組織する「東海・大豆コンソーシアム」は、愛知県名古屋市に、庫内温度を15度以下に保ちながら大豆を1000ト規模で保管できる低温倉庫を建設し、5月30日に落成式を行いました。

国が実施する「麦・大豆ストックセンター整備対策事業」を活用して、国産大豆の安定供給と流通の円滑化を図ることを目的に、「東海・大豆コンソーシアム」を事業主体として同倉庫を建設しました。増産傾向にある国産大豆の保管対策と消費地に近いストックセンターとしての活用を目指しています。落成式には全農の高尾雅

之常務理事をはじめ、来賓として農林水産省、東海農政局の関係者らが出席しました。高尾常務は「この施設を活用することで、国産大豆の生産拡大、流通の活発化につなげていきたい」とあいさつしました。

全農は同施設を国産大豆の消費地ストックセンターとして活用することで、実需者に安定供給を図り、さらなる消費拡大に取り組んでいきます。



低温倉庫外観



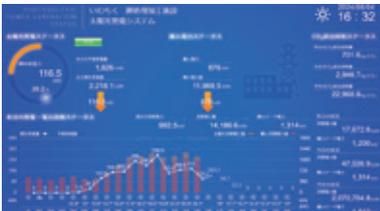
## 豚処理加工施設に太陽光発電設備

CO<sub>2</sub>削減に向けて、全農エネルギー(株)が(株)いわちくに設置

岩手県本部



豚処理加工施設の全景



発電状況モニター画面

全農エネルギー(株)が、いわちくの豚処理加工施設に太陽光発電設備(太陽光パネル1062枚)を設置し、自家消費型PPA(電力販売契約)を締結しました。PPAとはエネルギーサービス事業者が遊休地等に発電設備を設置し、発電した電気を遊休地等の所有者らが使用することで電気料金とCO<sub>2</sub>の削減ができる取り組みです。いわちくでは、再生可能エネルギーを活用した電力

利用は初めてで、6月から運用を開始しました。PPAの導入により、同施設の年間電力使用量の約9・5%が再生可能エネルギーで賄われることとなり、年間で約255トンのCO<sub>2</sub>削減につながります。今後もしわちくは、グループ会社同士で協力しながら環境や社会に配慮した生産体制の構築と太陽光を利用した再生可能エネルギーの活用により、持続可能な未来へつながる取り組みを進めます。

岩手県本部の関連法人である(株)いわちくは、脱炭素社会の実現に向けた取り組みとして、再生可能エネルギーを活用した電力利用(PPAの導入)を開始し、地域の環境価値向上を図っています。



## 自動航行ドローンでミカン防除試験

急傾斜園地でJAふじ伊豆などと3年間検証

耕種総合対策部



関係者らが見守る中ドローン防除を実施

ふじ伊豆なんすん地区本部の職員2人が年6回の農薬散布を行い、6者で次年度への課題を検証します。使用したドローンは沼津市の「スマート農業技術の活用による産地活性化事業」の支援を受けJAが取得しており、2027年度からの作業受託事業化を目指しています。

実証試験は関係者や生産者ら約50人が見守る中、DJI社製の「T25」自動航行型のドローンを用いて実施しました。同地区は日当たりと水はけが良く高糖度のミカンが生産できる全国有数のミカン産地ですが、園地全体の57%が斜度20以上の急傾斜地が占めており、農作業負担

が大きく、生産者の高齢化に伴う産地の維持が危惧されています。そこで、新たな防除体系を確立することで生産能力の維持・拡大につなげるために、前述の6者が協力して実証試験を行いました。試験は3年間、13・5㍓の園地で試験区と慣行区を設置。ドローン航行免許を取得したJA

全農は5月22日、JAふじ伊豆、JA静岡経済連、静岡県沼津市、KDDI(株)と「西浦みかん」のかんきつ園地で、生産能力維持・拡大を目的としたリモートセンシングによる無人でのドローン防除実証試験を行いました。

# 「元気わくわくキッズプロジェクト」10年目

## J2ブラウブリッツ秋田とサッカー教室、おにぎり作り

秋田県本部



「ブラウゴン」と一緒にサッカーを楽しみました

ブラウブリッツ秋田元選手の前山恭平さんを講師に招きサッカー教室を開催。子どもたちは同チームのマスクットキャラクター「ブラウゴン」と一緒にサッカーを楽しみました。

昼には、炊きたての「あきたこまち」でおにぎり作りに挑戦。初めて作る子どもたちも、保護者の力を借りておにぎりを完成させ、自分で握ったおにぎりをおいしく口に食べていました。



「あきたこまち」でおにぎり作りに挑戦

県本部から参加者に向けて「農業体験を通じて普段口に入っている食べ物が育つ環境への理解を深め、自分で料理をして食べることで、食べ物大切にすることを身につけてほしい」と話しました。

予定していた田植えは雨のため中止となりましたが、秋には同プロジェクトに参加する子どもたちと田んぼで収穫体験をする予定です。

秋田県本部とサッカーJ2リーグのブラウブリッツ秋田が「次世代を担う子どもたちの健全な育成」を目的に開催している「元気わくわくキッズプロジェクト」は、今年で10年目を迎えました。今回は6月2日に秋田市内で開催し、小学生15人と保護者14人が参加しました。

# JA古川産子実とうもろこしを配合飼料に

## 肉牛への給与開始にあわせて記者発表でPR

畜産生産部



肉牛に子実とうもろこし入りの配合飼料を給餌する様子

JA古川と全農は2022年度から子実とうもろこしの大規模実証に取り組んでいます。今回、JA管内で生産した23年産子実とうもろこしを配合飼料原料として使用開始したことから、関係者や報道機関を招いて記者発表を行いました。

JAは実証の概要を発表

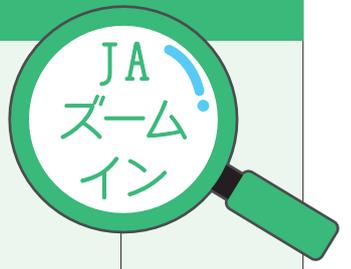
全農は6月3日、宮城県大崎市で開催された「JA古川産子実とうもろこし配合飼料原料として継続的利用開始」に関する記者発表（主催：JA古川）に出席しました。日本農業新聞のほか、地元テレビ局も取材に訪れるなど、多くのメディアが注目する記者発表となりました。



多くのメディアが集まった記者発表

し、配合飼料の製造を担うJA全農くみあい飼料(株)は飼料をめぐる情勢と同社での子実とうもろこしの利用方法を説明しました。

記者発表後、JAは参加者を管内の肉牛農家に案内し、実際に肉牛に配合飼料が給与される様子を紹介しました。子実とうもろこしを食べた肉牛は、今年の12月ごろから出荷される予定です。



# 新たな基幹作物を目指す

# 移動店舗車で利便性確保へ

JA加美よつばは、1999年に宮城県西北部の加美



サツマイモの産地化に向け研修会も実施

郡内4JAが広域合併して誕生しました。県内の穀倉地帯大崎平野の西端に位置し、奥羽山脈を源とする鳴瀬川が管内のほぼ中央を流れています。

稲作を主体として「清流の里に未来を拓く」を合言葉に農業に取り組んでいます。地域ブランドのタマネギ「バツハオニオン」や長ネギの「なかにいだねぎ」、6次化商品のケチャップやソースに使用する加工用トマトの栽培にも力を



6次化商品の「トマトと玉ねぎのソース」「とまとケチャップ」

入れています。

## 県の支援を受けてサツマイモ栽培に挑戦

同JAの理事が代表を務める農事組合法人「下高城ふあむ」では、加工用サツマイモの需要や輸出増加を受けて、2024年度から新たにサツ



サツマイモの生産拡大を推進

## JA 加美よつば (宮城県)



マイモ栽培を始めました。県が進めるサツマイモ生産振興事業や行政の協力を得て、生産に取り組みます。

さらに、JA全体としても、サツマイモの産地化を目指して管内の栽培面積を前年の2倍の4畝に拡大。25年度には6畝まで増やすことを目指しています。また今後は、産地化へ向けた保管技術の向上を図るため、キュアリング施設の導入も計画しています。

## 東北のJAで初めてバンタイプ店舗車

23年度から金融窓口業務の一部に対応した新サービスとして、金融移動店舗車を運行しています。東北のJAでは初めて、バンタイプの店舗車を導入しました。同車は支店

| 概要      | 2024年3月末現在    |
|---------|---------------|
| 正組合員数   | 6022人         |
| 准組合員数   | 1123人         |
| 職員数     | 183人          |
| 販売品取扱高  | 68億円          |
| 購買品取扱高  | 32億2千万円       |
| 貯金残高    | 557億5千万円      |
| 長期共済保有高 | 1934億1千万円     |
| 主な農畜産物  | 米、長ネギ、タマネギ、生乳 |



金融移動店舗車を店舗前で営業

の統廃合で金融取扱窓口が終了した地域の利便性を確保するため、2地区で曜日ごとに運行しています。

自然災害などの緊急時も、電波の届く範囲であれば対応が可能のため、災害時における利便性を確保し、地域のインフラとして活躍することも期待されています。

# 両者が描くWell-beingの実現に向けて

日清食品(株) 深井常務取締役 × 全農 高尾常務理事 対談企画

全農は2023年に日清食品(株)と「物流および原料の調達・供給に係る包括的な連携」を締結しました。日清食品(株)の深井雅裕常務取締役と全農の高尾雅之常務理事が対談し、2024年以降の物流問題に対する両者の思いやサプライチェーンに関する業界・業種の垣根を超えた取り組みについて、意見を交わしました。

## 物流や原料の調達・供給 業界の垣根を越えた連携へ

**深井雅裕常務(日清食品(株))**

今回全農様(以下、全農)と締結した「物流および原料の調達・供給に係る包括的な連携」の取り組みの一つであるラウンド輸送は、当社の中でもインパクトがあった取り組みと捉えています。連携にあたり高尾常務と昨年10月に記者会見をした際も、非常に反響がありました。今後も全農との取り組みを深化させていき

たいと考えています。

**高尾雅之常務(全農)**

日清食品(株)様(以下、日清食品)とは日清カレーメシなどのカップライスの原料供給が取引のきっかけでした。その後、物流合理化を進める中で始まったラウンド輸送は、業界としても、全農としても新しい取り組みであり、サプライチェーンの持続性を高めるために、大変重要であると認識しています。

## さまざまな取引先も参画 ラウンド輸送で相乗効果

**高尾常務** 全農が目指す食農サプライチェーンを維持・発展させていくために、2024年の物流問題は喫緊の課題であり、今まさに、対応に取り組んでいます。その中で、日本でエクセレントカンパニーと言われている日清食品とのラウンド輸送は、異業種でありながら物流問題という共通課題の解消に向けた取り組みであり、経済界やメディアからも先駆的な優良事例として注目されています。ラウンド輸送は、お互いの利害が一致して成立するものですが、今後、さまざまな取引先にも参画していただくことで、相乗効果があると期待しています。

**深井常務** ラウンド輸送

は、トラックの便数減により、働き方改革やCO<sub>2</sub>削減にもつながります。全農グループは全国に物流網があるので、例えば各地域と輸送方法について中長期

的な話をする中で、双方無理のない経営を目指すのではないかと思います。このような連携が当社グループの掲げる環境戦略「EARTH FOOD CHALLENGE 2030」(資源の有効活用・気候変動問題への取り組み)にもつながっていきます。特に、気候変動の取り組みに関して、SCOPE3におけるCO<sub>2</sub>排出量を「2020年比で25%削減」に上方修正しており、全農との取り組みも拡大しながら、高く掲げた目標に向かって取り組んでいきます。

**高尾常務** 全農としても、

環境問題、とりわけ脱炭素化に向けての取り組みを検討しています。全農米穀部では、環境負荷低減米穀の取り組みを進めています。例えば、秋の時期、お米の収穫後に田起こしをする「秋耕」や、環境に配慮した持続可能な米の生産、流

全農の高尾常務（左）と日清食品株の深井常務（秋田県大仙市の圃場で）

通体制の構築などです。こ  
うした取り組みを通じて、  
サプライチェーン全体の温  
室効果ガスの削減を目指し  
ます。物流に関しては、日  
清食品とのラウンド輸送や、  
J R 貨物様と連携した鉄  
道へのモーダルシフトをはじ  
め、一貫パレチゼーションシ  
テム、統一フレコンの普及  
大、精米工場での計画的な  
原料米受け入れによる待  
機時間の解消など、ドライ  
バー不足の解消につながる  
物流の効率化にも取り組ん  
でいます。

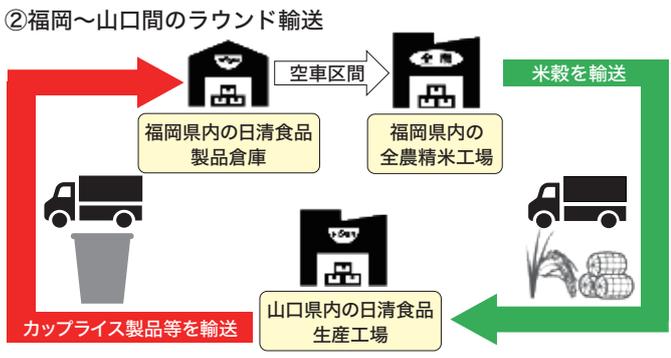
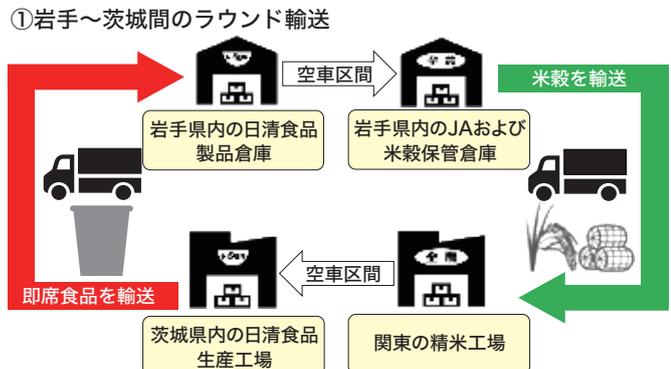
◀ ありがたい姿を描いて  
強みを分かち合いながら

**深井常務** Well-being  
ingとは、WHOによる  
と「心身ともにそして社  
会的にも良い状態」とい  
うとても抽象的な概念で  
す。例えば、先日営業部の

会議で、ある社員が「前  
年比百何%売り上げまし  
た」と発言したのですが、  
Well-beingとは数  
字で測れるものではありません。  
家に帰って家族に「お  
父さん、カレーメシ何万ケ  
ス売ったよ」といつても家族  
には通じませんよね。それ  
よりも「日本で一番カレー  
メシ売ったよ」と言える方  
がワクワクする、そういった  
◀ ありがたい姿を描くとい  
うのがWell-beingだ  
と考えています。また、組

織の構造改革や取引方法、  
さまざまなことを変えて発  
展させるとともに、その変  
化の方法をもう少しオー  
プンにして、企業間双方に  
メリットが出るような状態  
がWell-beingであ  
り、働き方そのものをどう  
変えていくかがWell-  
being実現の第一歩と  
考えています。

レイモンド・チャンドラー  
という方の有名なせりふに、  
「タフでなければ生きてい  
けない、優しくなければ生  
きる資格がない」というもの  
があります。まさしく、日  
清食品と全農の関係そのも  
のだと思います。「タフでな  
ければ生きていけない」と  
は、両者の強みを分かち合  
いながらタフに取り組んで  
いくということ、「優しくな  
ければ生きる資格がない」  
とは、Well-being  
につながるものではないで  
しょうか。両者が人類愛  
や環境愛といった温かみを  
持ちながら、連携して経  
済社会をリードしていく  
ことで、持続可能な社会  
やWell-beingの実  
現につながると感じていま  
す。



両者の連携や今後について意見を交わす2人 (JA 秋田おばこ おばこライスターミナルで)



日清食品 深井常務取締役



全農 高尾常務理事

# 「山梨産シャインマスカット」を新発売

「メイトー×ニッポンエール」ジューシーな甘さの清涼飲料

全農と協同乳業(株)は、(株)ファミリーマートと協業し「メイトー×ニッポンエール山梨産シャインマスカット」を共同開発しました。協同乳業を販売者として、7月16日から数量限定で全国(南九州・沖縄地区除く)のファミリーマート約1万5700店舗で販売します。  
【営業開発部・酪農部・協同乳業(株)】

同商品は、山梨県産「シャインマスカット」を使用し、果実のみずみずしさとジューシーな甘さが味わえる低果汁タイプの清涼飲料です。商品に使用する「シャインマスカット」は、通常品と味は同じであるにも関わらず、皮の傷や形が不ぞろいなどの理由で、市場に出回らないものを積極的に使用しており、生産者支援と食品ロス削減に貢献しています。



メイトー×ニッポンエール  
山梨産シャインマスカット

# 「ぐんま野菜かるた」を県内小学校へ

クラウドファンディングに賛同し活動を支援

群馬県本部は5月下旬、地元高校生が制作した「ぐんま野菜かるた」を県内の小学校へ届けるためのクラウドファンディングに賛同し活動を支援しました。

【群馬県本部】

「ぐんま野菜かるた」は、群馬県の伝統野菜や特産品を題材としたもので、県内の私立校「ぐんま国際アカデミー」高等部2年の角田真優さんが制作しました。野菜や農業に親しみを持ってもらうきっかけとなつてほしいとの思いから、「上毛かるた」をはじめ

とした群馬県のかるた文化を生かし、生産者や関東農政局への取材を基に完成させました。

5月中旬から6月末まで行われたクラウドファンディングでは、県内約300の小学校へ寄贈するため、印刷や配送に充てる費用50万円を募りま



「ぐんま野菜かるた」を制作した角田さん

した。角田さんの活動は、多くのメディアに取り上げられ、期間中に目標額を大きく上回る支援が集まりました。

JA全農の産地直送通販サイト  
**JAタウン** ショップ紹介

## JAならけん

奈良県産のイチゴ「あすカルビー」とブルーベリーを使用したジャムのセットです。「あすカルビー」は奈良県で誕生した品種のイチゴで、宝石のルビーを思わせる色味から名付けられました。

甘味と酸味のバランスが絶妙な「あすカルビー」の風味を生かすために、甘さ控えめのジャムに仕上げています。ブルーベリージャムは適度に粒を残し、果肉感と程よい酸味がアクセントになっています。

こんがり焼いたトーストにたっぷり塗っても、アイスクリームの上のトッピングとしてもお楽しみいただけます。



あすカルビージャム&ブルーベリージャム  
200g×6(各3個)・・・2500円(税込み)

ご注文は  
こちらから



▶ 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](mailto:shop@ja-town1.com)