

# 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

全農と日清食品(株)が  
ラウンド輸送で優秀賞  
を受賞  
(米穀部)

4面

畜産酪農事業の  
サステナビリティ  
情報開示  
(畜産総合対策部)

配送先変更(住所・宛名)、  
配布部数変更はこちら



表紙写真: 夢桃香 (ゆめとうか)  
写真提供: 山梨県本部

News!



## 全農と日清食品(株)が優秀賞を受賞

「サプライチェーン イノベーション大賞2024」

米穀部

全農と日清食品(株)は、共同で実施したラウンド輸送の取り組みが評価され、7月12日に「※サプライチェーンイノベーション大賞2024」の優秀賞を受賞しました。

※サプライチェーン全体の最適化を目指して製造・配送・販売の各分野が協力し、優れた取り組みによって業界を牽引した事業者を表彰するもの(主催:経済産業省、運営:製配・販連携協議会)

全農と日清食品は、昨年10月に国産農畜産物の供給や物流で包括的な連携を開始して以降、物流の2024年問題の解決に向けて、全農の米穀を輸送したトラックで日清食品が製造した製品を輸送するラウンド輸送を実施しています。

一場所で行うことにより、ドライバークの移動なしで「調達物流」と「製品物流」のマッチングを実現しました。

この両者が共同で実施した「調達物流」と「製品物流」を組み合わせたラウンド輸送の取り組みが評価され、「サプライチェーンイノベーション大賞2024」の優秀賞を受賞しました。



授賞式に出席した(左から)経済産業省消費・流通政策課の平林孝之課長、日清食品(株)の深井雅裕常務取締役、全農経営企画部の市瀬貴部長

今後、共同輸送の取り組みを鉄道や海上輸送にも拡大し、国産農畜産物の安定的な調達・供給を目指します。

News!



## キュウリ収穫ロボットの見学会を開催

スマート農業導入による労働力補完を目指す

群馬県本部

群馬県本部と県、県園芸協会は7月12日、県本部の園芸作物生産実証農場で「キュウリ自動収穫ロボット」の現地見学会を開催しました。

収穫ロボットは、農業スタートアップ企業のAGRI-ST(株)が開発したもので、キュウリのつる下ろし栽培をするハウス内をレール走行式で移動しながら収穫します。上下に動くアームに搭載されたカメラが収穫適期のキュウリを人工知能(AI)で判別し、アーム先のハンドがキュウリをつかみ、つるから切り離します。

見学会には、県内のキュウリ生産者やJA・県・県本部の関係者ら78人が参加。AGRI-STによるロボットの概要説明や実証農場での導入結果について報告を受けた後、圃場へ移動して実際にロボットによる収穫を見学しました。参加者は、稼働するロボットを興味深く見学しながら性能や稼働の様子を確認しました。

当日は病害虫AI診断サービスの開発を行う(株)ミライ菜園による病害虫予報アプリの紹介も行われ、多くの生産者および関係者が新たな技術に触れる機会となりました。



キュウリ収穫ロボットの性能について説明を受ける参加者



稼働中の収穫ロボット



## 国際線お土産サービスにお米を追加

JALグループとの連携第2弾、日本産米輸出の弾みに

JA全農インターナショナル(株)・米穀部



国際線お土産サービスを行うZIPAIR

JA全農インターナショナル(株)は、JALグループの航空会社(株)ZIPAIR Tokyoの国際線の搭乗客向けお土産サービスの商品として、7月25日から一部航路※において日本産米の供給を開始しました。

同サービスでは、今年1月からJA全農ミートフーズ(株)が供給する和牛肉の販売も行っており、全農グループの品目横断連携を活用し、第2弾としてお米の販売を開始しました。

同サービスを利用する搭乗客は、搭乗の72時間前までに日本国内でZIPAIRの公式サイトにアクセスし、お米を注文・決済します。搭乗当日は、成田空港のJALABCカウンターで注文したお米を

引き取り、搭乗便に手荷物として預け入れると、到着空港で受け取ることができます。

手荷物預け入れに費用はかからず、商品の梱包・輸出検疫手続き・運搬はJALグループが担うなど、日本の農産物の中で人気の高いお米を手軽に購入することができます。

インバウンド需要が拡大する中、同サービスを通じて、日本産米の販売チャネルの多様化に取り組み、国産農畜産物のさらなる輸出拡大につなげていきます。

※成田空港発シンガポール、米国(ロサンゼルス、サンフランシスコ、サンノゼ、ホール)、バンクーバー行き



同サービスで購入できるお米



## 大阪の市場で青果物トップセールス

「飛騨ほうれんそう」「飛騨トマト」をPR

岐阜県本部



トップセールスをした代表らと集まった市場関係者

岐阜県本部と高山市、JAひだは7月9日、大阪市中央卸売市場本場で大阪中央青果(株)と協力し、飛騨産青果物のトップセールスを行い、「飛騨ほうれんそう」と「飛騨トマト」を市場関係者約100人にPRしました。

飛騨地域は標高3000mの山々に囲まれた高冷地で、昼夜の寒暖差と各山系からのミネラル豊富な水によって良質な青果物が栽培されています。

京阪神の市場を中心に盛んに取引が行われており、同日は高山市の田中明市長、JAひだ志田浩一組合長、生産者を代表して飛騨蔬菜出荷組合の胡桃坂和彦組合長、岐阜県本部の河合鋭典園芸部長ら

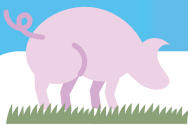
8人が、飛騨産青果物の魅力を紹介しました。

市場関係者向けに行われたセレモニーでは、「飛騨ほうれんそう」や「飛騨トマト」の順調な生育報告と、トマト新規就農者の増加による出荷量拡大に向け、売り場の確保など一層の協力を呼びかけました。また、市場関係者に「飛騨ほうれんそう」と「飛騨トマト」やノベルティなどを配布し、飛騨産青果物のおいしさをアピールしました。

県本部とJAは、今後も県産農畜産物の消費拡大・販売促進に取り組みます。

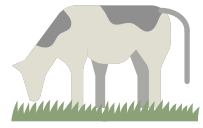
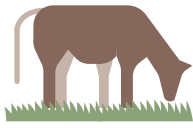


飛騨産青果物をPRするJAひだ志田組合長



畜産酪農事業のサステナビリティ情報開示

# 「気候変動対策」「資源循環・耕畜連携」 「アニマルウェルフェア」を 重要課題として特定



全農は、今年6月に「全農レポート」の補完媒体として、畜産酪農事業のサステナビリティの取り組みを紹介する「畜産酪農サステナビリティアクション」を発行しました。三つの重要課題について、それぞれ解決に向けた取り組み進捗を情報開示しながら、ステークホルダーと共に持続可能な社会の実現を目指します。

【畜産総合対策部】

「畜産酪農サステナビリティアクション」の表紙

全農グループ アニマルウェルフェアポリシー



三つの重要課題

数字で見る全農グループ畜産酪農事業



## 畜産酪農サステナビリティアクション

- 仕様：全39ページ(全農 HP上での公開のみ)
- 内容：全農の畜産酪農事業が社会で果たす役割を紹介した上で、重要課題特定のプロセス及び各課題に関する「認識」「課題解決のアプローチ」「現状の取り組み」「今後の取り組み」を掲載。取り組みの方向性と進捗を確認することができます。
- 例)
  - ・全農グループ農場における家畜由来の温室効果ガス排出量
  - ・資源循環・耕畜連携の事例紹介
  - ・アニマルウェルフェアに関する取り組み など

サステナビリティアクションの発行に合わせて、全農グループとしてアニマルウェルフェアポリシーを制定しました。

家畜の飼養管理に対する関心が世界的に高まる中、産業動物の「アニマルウェルフェア」向上は、畜産酪農の健全な発展のためには必要不可欠です。

今後、ステークホルダーとの継続的・建設的な対話を通じて、人と家畜の双方にとってより良い社会の実現を目指していきます。

「畜産酪農サステナビリティアクション」のダウンロードはこちらから▶

sustainability-action.pdfをダウンロード



# JA産農畜産物をトップセールス 夢ガールキャンペーン隊も始動

JA夢みなみは福島県の中  
通り南部に位置し、首都圏へ  
のアクセスに恵まれているこ  
とから、園芸品目をはじめと  
する農畜産物を全国の消費  
者に届けています。

## 管内13市町村と共に 京浜市場で売り込む

6月21日には、神奈川県  
横浜市中心卸売市場で、佐々  
木一成組合長をはじめとする

JA役員と管内  
13市町村の代表者  
ら総勢30人が参加  
して、京浜市場トッ  
プセールスを実施  
しました。

京浜市場でトップセールスを実施

市場内に特設  
ブースを設け、の  
ぼりやポスターを  
準備し、キュウリな  
ど夏秋野菜9品目  
をPR。佐々木組  
合長は市場関係者  
に向けて、「JA夢み  
なみが全国有数の  
キュウリ産地であ

ることや、消費者に安全・安  
心な野菜を届けていることを  
アピールしました。

## 各部署からの女性職員 全国回って消費者にPR

トップセールスでは、夢  
ガールキャンペーン隊が活躍  
しました。

夢ガールキャンペーン隊は、



夢ガールキャンペーン隊の出発式

## JA 夢みなみ (福島県)



概要	2024年2月末現在
正組合員数	1万8210人
准組合員数	1万4134人
職員数	617人
販売品取扱高	133億5千万円
購買品取扱高	54億円
貯金残高	2148億7千万円
長期共済保有高	7261億9千万円
主な農産物	米、キュウリ、トマト、 ブロッコリー、梨、 雪柳(ユキヤナギ)、いしかわ牛

JA各部署から推薦された  
女性職員6人で結成され、夢  
みなみ産農畜産物の販売力  
強化や消費拡大を目的に県  
内外でPR活動を行っていま  
す。コロナ禍の活動自粛を経  
て、昨年度から活動を再開し  
ました。

トップセールスに参加した  
夢ガールキャンペーン隊の安  
藤朱美職員は、「生産者が品  
質にこだわり、丹精込めて育  
てたおいしいキュウリです」と  
市場関係者に呼びかけ、管  
内産農畜産物の魅力をPRし  
ました。

今年度、夢ガールキャン  
ペーン隊は、京浜市場をはじめ  
め長野県や関西の市場で開  
催されるトップセールスや、  
沖縄県での米の販売促進に  
も参加し、全国の消費者に

夢みなみ産の農畜産物をP  
Rする予定です。

またJAが主催する和牛  
育成管理共進会などにも積  
極的に参加し、生産者との  
対話で醸成された地域農業  
への思いを胸に、夢みなみ産  
農畜産物の魅力を発信して  
いきます。



夢ガールキャンペーン隊は和牛育成管理共進会にも参加し実際の現場や生産者の声を届ける

これから起業家を目指す「GROWコース」へ参加されている方に応募した理由を伺いました。

### ●40代・社会人

起業の基礎からしっかり学ぶことができる。JAグループの強みを活用でき、※PoCなどのサポートがある。  
※Proof Of Concept: サービスや製品に用いられるアイデアや技術が実現可能かを確認する一連の検証作業

### ●20代・学生

大学生活で地方創生文脈の活動に取り組み続けてきた。地方創生や1次産業に関するビジネスを学ぶ場として、本プログラム以上の環境はないと考えている。

### ●20代・社会人

今回のプログラムに参加し、JAグループの強みを活用することで日本の食の魅力を多くの人が認識し、語ることができると考え、参加を希望した。

### ●30代・社会人

「地元の食と農の文化が直面する消滅のピンチを、チャンスに変えたい」から。

### ●10代・学生

足りていない部分を補い、ビジネスをさらに現実に落とし込むサポートを受けられるところに魅力を感じた。

新しく斬新なアイデアで事業成長を目指す「BLOOMコース」に参加する2チームを紹介します。

（愛媛県の「愛南マダイ」を世界へ  
おいしい魚を次世代へつなげる）



愛南  
マダイ応援隊

徳弘あやさん  
清水穂乃さん

愛南マダイ応援隊の清水さん(左)  
と徳弘さん

### 【事業概要】

愛媛県愛南町の養殖マダイの消費拡大を目指して SNSプロモーション活動、県内外の百貨店・イベントなどでの販売促進活動、学校・自治体への講演活動などを実施しています。また、若い世代の魚離れを防ぐため小・中学生向けに「ぎょしょく教育」(魚を見る、触る、食べるを通じた食育)も行っています。

### 【プログラム参加のきっかけ】

今年2月の「第4回学生地域づくり・交流大賞(主催(一社)全国農協観光)」で大賞を受賞した際に、海外進出をしたい——という私たちの思いを聞いたあぐラボの事務局の方から、プログラムのお誘いを受けたことがきっかけです。志高い他の参加者の方や各分野で強力なバックアップをしてくださるメンターや事務局の方々に囲まれた最高の環境で学べることに感謝しています。

### 【今後の目標】

まずは今年度の目標である海外での販促活動が行えるよう、法人化に向け知識を身につけ事業アイデアを形にしていきたいです。また、活動が持続化できるような体制づくりや現在行っているクラウドファンディングの達成に向けて取り組んでいきます。

（日本の伝統食で地域活性化  
食文化の再発見を）



株式会社  
Ferment Base

平松光幸さん

Ferment Baseの平松さん

### 【事業概要】

日本の栄養価の高い伝統食を現代風にアレンジし、新しい付加価値をつけた商品の開発をしています。地方にある伝統食や特産品を利用し、その地域の方々とともに商品を創り上げていき、その魅力を発信していくことで地域活性化を目指しています。

### 【プログラム参加のきっかけ】

地域の食を支えているJAグループさんの理念に感銘を受け、ぜひ勉強させていただきたいと思い応募しました。

### 【今後の目標】

日本全国1724市町村の伝統食・特産品を利用した商品を開発し、訪日インバウンド客や海外へ販売していきたいと考えています。

GROW & BLOOM  
HP



AgVenture Lab note  
GROW & BLOOM  
の活動内容を発信中





プログラム参加者 6月に開催されたキックオフにて

## 未来の1次産業を支える起業家を目指す

起業家育成プログラム

# 「GROW & BLOOM」スタート

JAグループが持つ強みを生かし事業化へ 学生や社会人、間もない会社を支援

アグベンチャーラボ

JAグループ全国組織8団体で立ち上げたイノベーションラボAgVenture Lab (以下あぐラボ) は、スタートアップ企業やパートナー企業・大学・行政などと協創し、さまざまな知見やテクノロジーを活用しながら、新たな事業創出、サービス開発、社会課題の解消を目指し活動しています。あぐラボでは今年から起業家育成プログラム「GROW&BLOOM」を開始しました。 【AgVenture Lab】

### 起業家を目指す人をサポートする 「GROW&BLOOM」

「GROW&BLOOM」は、起業を目指す学生や社会人、起業して間もない会社を支援するプログラムです。生産者・店舗とのつながりや、「食」「農」「暮らし」といった1次産業のノウハウなど、JAグループが持つ強みを生かしながら、ビジネス経験豊富な講師による講義やメンターによるサポート、ユーザーへのインタビューや実証実験を通じて、ビジネスアイデアを事業化させることを目指します。

プログラム名の「GROW&BLOOM」は、アイデアレベルの段階から**成長(GROW)**し起業という**花を咲かせる(BLOOM)**ことができるように——、という思いから名付けられました。プログラムでは、アイデア検討中の方に対して、事業プランの構築・検

証からサポートする「GROWコース」と、ある程度アイデアが固まっていて、起業を目指しサポートする「BLOOMコース」の二つのコースを提供します。

### 本格的な講座もスタート

第1期目となる今期は6月からプログラムがスタートし、BLOOMコースには14人、GROWコースには23人が参加しています。7月以降は毎週水曜日にオンライン講義と隔週土曜日には東京・大手町のあぐラボで対面ワークショップを予定しています。

約半年間のプログラムで、ビジネスアイデアの事業化・会社設立・資金調達までをトータルサポートし、起業家であるとともに将来的に1次産業へ貢献できる人材の育成を目指しています。

ニッポンエール  
初の  
プロテイン商品

「あずきミルク風味」「ほうじ茶ラテ風味」  
8月上旬から発売!

全農は、武内製薬(株)と連携し、累計販売数50万個を突破した同社のブランド「THE PROTEIN (通称:ザプロ)」とのコラボ商品として、国産原料を使用した新フレーバー「あずきミルク風味」「ほうじ茶ラテ風味」(1kg、3980円)を共同開発しました。

【営業開発部・酪農部】

「あずきミルク風味」は、国産ホエイパウダーと北海道十勝小豆パウダーを使用し、「ほうじ茶ラテ風味」は京都宇治ほうじ茶パウダーを使用しています。厳選した国産原料を使用することで、通常のプロテインでは出すことが難しい和テイストの繊細な風味と味わいを実現しました。水ですっきりと飲むのはもちろん、牛乳や豆乳で割ると甘さが際立ってスイーツのような味わいが楽しめます。



THE PROTEIN × ニッポンエール 1kg  
あずきミルク風味      ほうじ茶ラテ風味

東京の生花店で

にしぎき  
「西岬のひまわりフェア」

生産者も駆けつけ鮮やかな色  
多様な品種をPR

千葉県本部は6月8日、JA安房西岬共撰部会、JA安房とともに東京都豊島区の生花店「都生花」で「西岬のひまわりフェア」を開催しました。同部会の生産者も応援に駆けつけ、色鮮やかでさまざまな種類のヒマワリを店頭でPRしました。【千葉県本部】

「西岬のひまわり」は、茎の色が淡くて細く、花束やアレンジメントなど幅広い場面で使用され、品種数が多いことが特徴です。花の色は定番の黄色から、オレンジ色、赤色など幅広く、その中に花びらが重なって咲く八重品種や中心の黒い部分が緑色になっている品種など、数多くの品種が栽培されています。

来店客からは「どのヒマワリも華やかできれい」「色鮮やかで元気をもらえる」などの声が聞かれるなど好評で、笑顔でヒマワリを選ぶ人の姿がみられました。

「西岬のひまわり」は3月中旬から本格出荷が始まっており、9月上旬まで出荷が続く見込みです。



フェアには生産者も駆けつけた



店頭にはさまざまな種類の「西岬のひまわり」が並んだ

JA全農の産地直送通販サイト



JA新おたる

らんこしちよう  
北海道蘭越町とニセコ町で収穫されたJAようていの「ようてい赤肉メロン」です。

えぞ  
蝦夷富士と呼ばれる羊蹄山麓で生産される「ようていメロン」のおいしさの秘密は、山岳地帯特有の昼夜の寒暖差とミネラル豊富な羊蹄山の伏流水です。これによりメロンの糖度が高くなり、果肉が柔らかく果汁があふれるメロンが育まれます。

表皮はきめの細かな美しいネットに覆われ、中には鮮やかなオレンジ色の果肉がたっぷり詰まっています。つる付きですので見栄えも良く、贈答用にも最適です。



2玉(約3.2kg)ようてい赤肉メロン  
【JAようてい】...4980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)



『JA全農トピックス』の公式  
X(旧Twitter)はこちらから



私たち全農グループは、  
生産者と消費者を 安心して結ぶ懸け橋  
になります。