

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

共同購入コンバイン
出荷式を開催
(宮城県本部)

4-5面

全農グループ会社探訪
JA全農青果センター株式会社
(広報・調査部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



写真提供: 大分県本部

News!

共同購入コンバイン出荷式を開催

低コスト農機第3弾の拡大へ供給目標30台

宮城県本部



共同購入コンバインの出荷をテープカットで祝福



JAみやぎ仙南の舟山組合長(左)から生産者の三森さんへ記念のレプリカキーを贈呈

宮城県本部は共同購入コンバインのキックオフイベントとして、7月17日にJAみやぎ仙南で出荷式を行いました。

全農は、購入資材のコストを低減する取り組みの一环として、共同購入による農業機械の開発と供給に取り組んでいます。共同購入の第3弾はコンバインに決定し、宮城県本部は今年度の供給目標30台の達成を目指しています。

当日は、関係者で出荷式を祝うテープカットを行った後、県南地区で初めての購入者となった、七ヶ宿町で稲作を営む三森敏文さんへ、JAみやぎ仙南の舟山

健一組合長が記念のレプリカキーを贈呈しました。その後、関係者一同で今秋の収穫作業に向けてコンバインを積んだトラックを見送りました。

三森さんは「価格が安いことに加えて、必要な機能や馬力が備わっていることが購入の決め手になった」と話し、宮城県本部の都築祐一県本部長も「共同購入の取り組みは生産者の方々のコスト低減につながるものとして期待している」と話しました。

News!

全農全日本中学生カーリング選手権大会に協賛

「帯広CA」が優勝 昨年優勝の「青森CA」との接戦制す

広報・調査部



優勝した「帯広CA」の選手たち



出場選手が試合前後に栄養摂取しやすいよう前日のスポーツ栄養教室のPOPを設置した「もぐもぐブース」

全農は7月27、28日に新潟県新潟市のMGC三菱ガス化学アイスアリーナで開催された第3回全農全日本中学生カーリング選手権大会に特別協賛しました。

今大会には、昨年度より1チーム増えた9チーム43人の中学生選手が全国各地から出場。最終順位は予選1位、2位、3位の通過順で3チームずつブロック分けして総当たりで対戦します。1位ブロックには「帯広CA」と「青森CA」、御代田中学校「青森CA」に4-4で代表者ドロウの末勝利、「御代田中学校」に7-0で勝利し、大会初優勝を飾りました。

大会前日には田畑百葉選手(北海道銀行、2024年

世界ジュニアカーリング選手権女子準優勝)に食事やトレーニングなどの講習会と、管理栄養士によるスポーツ栄養教室を実施しました。表彰式では、新潟県本部の高野洋県本部長より優勝から3位までのチームに、新潟県産米「新之助」と「いがた和牛」を副賞として贈呈しました。

選手控室には、出場選手へ試合前後でのエネルギー補給用の食材を提供する「もぐもぐブース」を設置し、選手を「ニッポンの食」で応援しました。

News!



京都光華女子大生が京野菜メニュー考案

みのるダイニング京都ポルタ店で期間限定販売

京都府本部



(上)メニューを考案した京都光華女子大学の学生たち
(下)販売された学生考案の特別メニュー



京都光華女子大学の学生たちは4月から開講した「京都の食文化」の授業の中で、J A京都市の職員から京野菜について説明を受け、京野菜を使ったメニューを考案しました。調理実習でレシピを改良しながら、7月には関係者向けの試食会を開催。試食会で選ばれた5品のメニューを、8月5日からみのるダイニング京都ポルタ店で開催した「産学連携メニューフェア」で提供しました。来店客からは「学生たちの創意工夫が感じられた」と好評でした。

京都府本部はJ A京都市と京都光華女子大学・短期大学部との相互連携協定に基づく取り組みとして、学生が考案したメニューをみのるダイニング京都ポルタ店で提供しました。

News!



衛星放送協会オリジナル番組アワードに協賛

受賞者や山田洋次氏に石川県産農畜産物贈る

広報・調査部

グランプリ受賞者に副賞を贈る新妻参事(左)



授賞式は多くのメディアで取り上げられ、本会の認知度向上や国産農畜産物のPRにつながりました。

同アワードは、衛星放送協会に加盟する各放送局が、専門チャンネルの強みを生かした話題性のある作品を表彰・全国周知することを目指し、2011年に創設されました。全農の協賛は5回目です。授賞式には全農の新妻成一参事が出席し、グランプリ受賞者に米1俵と石川県ブランド和牛「能登牛」など同県産農畜産物セットを贈呈。来場者にも「ニッポンエール山梨県産ブラックキンググミ」を配布しました。

全農は「第14回衛星放送協会オリジナル番組アワード」に協賛しました。7月12日に東京都千代田区で開かれた授賞式では、受賞者や映画監督の山田洋次氏に石川県産農畜産物や米などの副賞を贈呈しました。

News!



夏野菜で冷や酢 地元酢メーカーとコラボイベント

美観地区でインバウンド観光客にもPR

岡山県本部

夏野菜のピクルスを試食する外国人観光客



また、日本ならではの文化「流しソーめん」を「ソウメンカボチャ」で実演するなど、外国人観光客にも日本の食をアピールしました。

当日は、地元酢メーカーと、野菜ソムリエの資格を持つ全農職員が、「エコープマーク品の「ほめられ酢」と旬の県産夏野菜を使用した料理を実演しました。酢と夏野菜を使った料理の試食の提供や、夏野菜とほめられ酢の無料配布なども行い、夏野菜や酢の体への効果も説明しました。

岡山県本部は、J A岡山とJA晴れの国岡山の協力のもと、8月2日に、倉敷アイビースクエアで、地元酢メーカーとコラボした夏野菜PRイベントを開催しました。観光地である美観地区で実施することで、インバウンド観光客にもPRしました。

国産青果物の安定供給と消費拡大へ 業界最大規模の冷蔵施設を整備

J A 全農青果センター(株)は、日本全国の産地から出荷された青果物を生協・量販店・外食企業などの実需者へ直接販売することを主な事業としています。「おいしい!その笑顔のために」のキャッチコピーのもと、全国の消費者に安全安心な国産青果物を届け、国産青果物の安定供給と消費拡大に貢献しています。

【広報・調査部】



全国各地の青果物を取り扱う



コールドチェーンの確立など安定供給に取り組む

青果物直販事業を先駆け 小分け包装能力も高める

2006年に全農の出資により設立されたJ A 全農青果センターは、1968年に開場した全販連東京生鮮食品集配センター(埼玉県戸田市)を前身とし、半世紀にわたり青果物流通を担ってきました。72年には大阪生鮮食品集配センター(大阪府摂津市)を、73年には全農大和生鮮食品集配センター(神奈川県大和市)を開場。その後、各施設の移転を経て、現在の東京センター、神奈川センター、大阪センターの3つを拠点とし、事業を行っています。卸売市場でのせりによる取引が青果物流通の主流だった時

代に100%相対取引による実需者への直接販売を開始。その後も変遷するニーズに対応する形で、業界に先駆けてコールドチェーンの確立、小分け包装機能の拡充を進めてきました。現在は、業界最大規模の冷蔵施設と、年間約2億点の小分け包装能力を保有しています。

大阪センターを大規模改修 鮮度保持・荷受け能力強化

近年では、2021年10月に大阪センターの大規模改修に着手。通常営業を維持しながらの改修にはさまざまな制約がありました。約2年半の工期を経て今年4月に竣工しました。常温倉庫を拡張および冷蔵化し、L字棟と呼ばれる

小分け包装場を有する2階建て冷蔵施設を新設しました。これにより、鮮度保持能力の向上、荷受け能力の強化、物流センター機能の効率化、小分け包装能力の拡大を実現しました。

環境の変化に対応した戦略 物流対策、付加価値向上も

青果物流通を取り巻く環境は厳しさを増しています。産地では農家戸数の減少に加え、物流の2024年問題や激しい気候変動への対応などさまざまな課題に直面し、生産コストはますます増高しています。消費地では物価高騰による節約志向が高まりをみせ、小売店の販売競争が激しさを増し、生産コストの上昇分を小売価格に転嫁しきれない苦しい状況が続いています。

そうした環境の中でも、事業の成長と持続的な生産・流通・販売の仕組み構築を目指し、全農やグループ会社と連携し、次のようなことに取り組ん

専門部署を設置し商品開発 青果物流通さらに活性化へ



代表取締役社長 小野 俊明氏

当社は創立19年目を迎えました。この間、農業を取り巻く環境は大きく変化し、最近では産地の悲鳴が全国各所で聞こえてくるようになりました。

当社では、コロナ禍を転機に価値訴求にこだわってきましたが、今年3月に専門部署を設置し、「農家の無骨メシ」や「SMART」という販促ツールの制作や、簡便商品の「みんなのやさい」のような消費者ニーズに応えた商品開発を従来よりも強化することで、青果物流通を活性化させ、少しでも産地に貢献したいと考えています。

これからも産地・販売先・従業員に喜んでいただける会社を目指します。



(上)隠れた付加価値
見える化する「農家の無骨メシ」

(下)製法やデザイン、
産地にこだわった下
ゆで野菜「みんなの
やさい」

でいます。

① 物流対策の強化

「運べない」リスクへの対応は、荷主側だけの問題ではなく、中間流通を担う同社においても対策が急務です。今年3月にはロジスティクス部を新設し、場内の荷下ろし業務の効率化や荷役時間の短縮など課題解決に取り組んでいます。

② 産地との取り組み推進

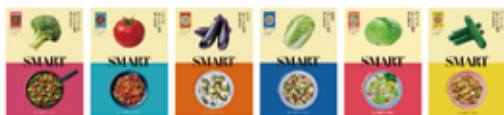
鮮度向上や物流効率化を目的とした量販店物流センターへの産地直送、業務需要の拡大に対応した提携産地の開拓、産地での労力軽減に資する出荷規

格などの見直し、消費者ニーズの多様化に対応した新たな商品開発などを推進しています。

③ 青果物の付加価値向上

「農家の無骨メシ」と「SMART」という同社独自の販促コンテンツを展開しています。「農家の無骨メシ」は青果物が生産される過程に着目し、隠れた付加価値を掘り起こして見える化するツールで、「SMART」は消費者の課題を賢くおしゃれに解決するレシピ提案ツールです。産地・消費地双方の期待に応えるべく、新たな付加価値提案を今後も推進します。

SMART



消費者の抱える課題を解決するレシピ提案「SMART」

会社の概要 (2024年4月1日現在)

- 本社所在地** 埼玉県戸田市美女木北2丁目11番地の12
- 事業内容** 青果物の仕入れ・販売およびその加工品などの製造・販売、それに付帯する事業
- 設立年月日** 2006年6月1日
- 代表者** 代表取締役社長 小野 俊明
- 従業員数** 561人



本社の外観

公式ホームページは
こちら



<https://z-center.co.jp/index.html>

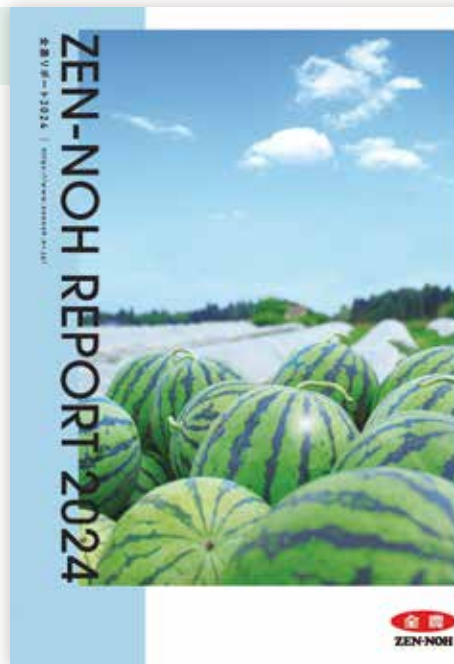
「全農レポート2024」を発行

事業内容や取り組みについて幅広く紹介

全農は9月2日、事業戦略や事業内容について紹介する冊子「全農レポート2024」を発行しました。【広報・調査部】

全農は、事業内容などについて幅広くステークホルダーの皆さまへ伝えるため、毎年「全農レポート」を発行しています。全農の職員やグループ会社のみならず、取引先や関係機関、メディア、有識者らにも配布し、より多くの方々に全農の取り組みを理解していただけるよう努めています。今後もシンポジウムや研修会などでも配布・説明することで、一層の理解促進を図ります。

「全農レポート2024」では、協同組合としての全農の役割、食と農を取り巻く環境、全農がいま取り組んでいることや事業内容、広報活動、社会貢献活動などについて、幅広く解説しています。



「全農レポート2024」の表紙

事業計画に沿った取り組みの紹介

中期（令和4～6年度）事業計画の取り組み具体策として、生産振興、食農バリューチェーンの構築、海外事業展開、地域共生・地域活性化、環境問題など社会的課題への対応、JAグループ・全農グループの最適な事業体制の構築の他、他企業とのアライアンスについて紹介しています。今年度は新たに「サステナビリティ」の取り組みのページを追加しました。



「サステナビリティ」の取り組み紹介ページ

各事業部門の紹介

各事業部門の紹介ページは、「全農の役割」「全農の取り組み事例」「職員インタビュー」の3点で構成しています。「全農の役割」では流通経路の図を用いて全農の機能を視覚的に分かりやすく紹介しています。



「事業部門紹介」ページ

ホームページへの掲載

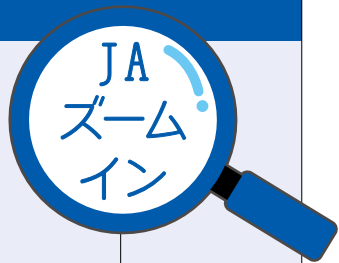
「全農レポート2024」は全農ホームページで公開しています。電子冊子でご覧いただけるほか、PDFでのダウンロードも可能です。全農について理解を深めていただくために、「全農レポート2024」をぜひご活用ください。

「全農レポート2024」はこちら



「全農レポート2024」の目次

ページ	掲載内容
4	トップメッセージ
6-24	全農について
25-28	食と農を取り巻く環境
29-47	全農がいま取り組んでいること
48-67	事業部門
68-74	都府県本部紹介
75-82	SR活動
83-97	サステナビリティ
98-110	組織情報



10年後を見据えた持続可能な農業

営農部門の機構再編で出向く体制

JAしもつけ (栃木県)



概要	2024年2月末現在
正組合員数	1万2580人
准組合員数	8012人
職員数	348人
販売品取扱高	106億8千万円
購買品取扱高	47億5千万円
貯金残高	1957億9千万円
長期共済保有高	3943億1千万円
主な農畜産物	米、麦、イチゴ、トマト、ニラ、ナス、ブドウ

JAしもつけは栃木県の南部に位置する栃木市(西方町を除く)・壬生町を管内とし、肥沃な大地と豊かな日照、首都圏に近い立地などの恵まれた環境で、安全・安心な農業が行われています。関東平野の平たん地での米麦などの土地利用型農業のほか、特に冬の日照の長さを生かしたイチゴ、トマト、ニラなどの施設園芸が盛んです。



出荷最盛期のトマト選果場

県内トップクラス産地 トマト一元選果場を設置

栃木県は冬春トマトの出荷量が全国上位で、その中でもJAは生産量・販売額ともに県内トップクラスを誇ります。生産者49人、25・3畝で作付けを行うトマト部会は、市場への安定供給を目的に、2020年9月に3つの生産組織が統合して発足しました。新品種の積極的な導入や技術の高位平準化、厳しい選果選別により、品質・数量ともに安定したトマトを全国に出荷しています。

また、管内に2カ所あった選果場を集約して一元選果場を設置し、今年2月に稼働を開始しました。旧選果場では市場着時間のずれなどに

よる販売ロスや機器の老朽化が課題となっていました。施設集約により、判別精度の高い最新機器の導入による品質安定化と2024年の物流問題を見据えた輸送効率化を実現しました。「生産部会」・「選果施設」の統合で、さらなる品質の高位平準化と販売力の向上につなげています。



新たに設置した一元選果場の竣工式

経営資源集中で業務効率化 質の高い組合員サービスへ

JAでは「農業の担い手不足と高齢化」「農地の減少」など、農業を取り巻くさまざまな環境変化に対応するために、将来を見据えた組織体制改革に着手しました。

今年度から営農経済センターの集約など営農経済部門の機構再編を実施し、各事業の業務内容や人員配置の見直しを行いました。分散していた経営資源を集中させることで人員の創出や業務効率化を図り、出向く体制の強化や新事業の創出など、機動的で質の高い組合員サービスを目指します。



組合員のほ場を訪問する営農経済部門の担当者

興課」では、今後需要が高まると予想される「新規就農支援」や「後継者担い手への事業承継支援」「農地相談窓口」の機能を備え、10年後を見据えた持続可能な農業の実現に向けた取り組みを進めます。JAでは、今後も産地の農業生産の維持・拡大を図るとともに、組合員や地域のために継続して機能発揮できるように、持続可能な経営基盤の確立・強化に向けて引き続き取り組んでいきます。

「ニッポンエール」×「からだスマイルプロジェクト」 フルーツビネガー3品を発売

全農×日本アクセス×マルカン酢×全農食品のコラボ商品

全農は、(株)日本アクセス、マルカン酢(株)、全国農協食品(株)と連携し、国産果汁を使用した「ニッポンエール フルーツビネガー」3品を共同開発しました。9月1日から日本アクセスを通じて、全国の量販店、ドラッグストアで販売しています。【営業開発部】

日本アクセスのプライベートブランド「からだスマイルプロジェクト (コンセプト: 健康やかに楽しく、手軽に美味しく)」とのコラボ商品として、ニッポンエール×からだスマイルプロジェクト フルーツビネガー「栃木県産にっこり梨」「大分県産キウイフルーツ」「福岡県産温州みかん&宮崎県産日向夏」を共同開発しました。各商品、国産純りんご酢との親和性が高い果汁を使用し、飲みやすく仕上げました。販売者は全国農協食品、製造は創業375年を誇る日本最古と言われる食酢メーカーのマルカン酢が行います。

ニッポンエール フルーツビネガー



栃木県産にっこり梨 大分県産キウイフルーツ 福岡県産温州みかん&宮崎県産日向夏

「エコープ 回鍋肉の素」新発売

農産物直売所において野菜・お肉との関連販売を訴求

全農は、9月1日にエコープマーク品の新商品「^{ホイコーロー}回鍋肉の素^{もと}」を発売しました。本商品の開発・販売を通じて、国産農畜産物の消費拡大を目指します。【くらし支援部】

「回鍋肉の素」は、近年伸長している「総菜の素」市場のうち約7割を占める「中華系総菜の素」です。農産物直売所などで来店客へのメニュー提案を行いながら、季節の野菜やお肉との合わせ買いを訴求します。

同商品は1~2人前ずつ分包になっており、単身世帯や、核家族の方にも手に取りやすい形にしました。詳しい商品特徴やこだわりは、エコープマーク品のコミュニティサイト「Aむすび」で紹介予定です。



新商品「回鍋肉の素」

エコープマーク品
コミュニティサイト

「Aむすび」はこちら▶



JA全農の産地直送通販サイト
JAタウン ショップ紹介

フルーツ王国やまなし

山梨県は、全国のブドウの4分の1以上を生産している日本一のブドウ生産県です。山々に囲まれ、昼夜の温度差が大きい内陸性の気候は、おいしいブドウ作りに欠かせない条件となっています。

恵まれた自然環境のもと、日光をたっぷり浴びて育った「シャインマスカット」は、パリッとした歯応えで、爽やかな甘みとマスカット特有の芳香を感じられます。鮮やかな黄緑色が美しい「シャインマスカット」は、大粒で種なし、皮ごと食べられるのが特徴です。1房1房はもちろん1粒1粒、手作業で大切に育てられた逸品をぜひお楽しみください。



シャインマスカット 2房入り(約1.2kg)
 ...5500円(税込み) ※9月上旬から中旬にお届け

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