

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

**ドジャースタジアムで
初の和牛イベント**
(畜産総合対策部)

6-7面

**スマート農業(広島県)
小谷あゆみさんが事例報告**
(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:山梨県本部
左:シャインマスカット
右:サンシャインレッド

News!

ドジャースタジアムで初の和牛イベント

米国で和牛需要を創出し、輸出拡大に向けPR

畜産総合対策部



試合中のLEDパネルに全農のロゴマーク

西海岸のロサンゼルスに本拠地を置くドジャースと、東海岸のフィリーズの試合で、米国での和牛認知度向上と輸出拡大を目的に和牛消費喚起イベントを実施しました。

試合中、スタジアムのLEDパネルへの全農のロゴマーク放映や、全農オフィシャルアンバサダーの石川佳純さんが出演する全農CMの大型ビジョンでの放映などを通じて、3日間で来場した合計約14万人

全農は米国における和牛の認知度向上と輸出拡大を目的に、8月5〜7日にカリフォルニア州ロサンゼルスとドジャーススタジアムで行われたメジャーリーグのドジャース対フィリーズの3連戦で初の和牛イベントを開催しました。



プレミアムラウンジ来場者向けに和牛をPR

球団幹部や関係者からも和牛に対する高い評価が多く寄せられました。日本の和牛は米国でも人気が高まっており、輸出も拡大しています。今後も和牛のPR活動を通じて、日本産和牛の輸出拡大をすすめます。

ほかに、来場者へ計300kgの日本産米が当たる企画や、プレミアムラウンジ来場者向けに、合計約3000人分の和牛サーロインのステーキと牛串を提供しました。

News!

ミニトマト「アンジェレ」栽培のスキルアップへ

生産者、JAの担当者、県の関係職員を対象に研修会

千葉県本部



「アンジェレ」選別作業の様子

研修会は「アンジェレ」の栽培に取り組む生産者を対象として「アンジェレの増収・労力軽減・所得の向上」に向けた栽培技術の向上と作業の効率化を目的として開催しました。

当日は「アンジェレ」の栽培に取り組んでいる2JAの生産者6人（雇用従業員含む）とJAの営農販売担当者や県関係機関の職員ら15人が出席しました。

参加者からは「普段の作業での疑問が解決できた」「実

千葉県本部は7月31日、JA全農ちは営農技術センター（成田市）と敷地内にある栽培実証施設で、ミニトマト「アンジェレ」栽培スキルアップ研修会を開催しました。



実物を見ながらの研修が好評

物を見ながらの圃場^{ほしよ}研修はとても役立つ」「作業に関する共通の理解が得られ、状況に応じて参考にしたい」などの意見が寄せられました。

研修会を通じて生産者個々の作業を見直し、効率的な作業体系を構築することで、適期収穫や不足している作業の底上げを目指します。今後も、収量確保と手取り最大化を目指して生産者・JA担当者・県関係者と情報共有しながら、取り組みを進めていきます。



おおいた和牛大祭・食育フォーラムを開催

「おおいた豊後牛」「おおいた和牛」の魅力をPR

大分県本部



和牛大祭の試食は大盛況

和牛大祭では、ゲストによる和牛肉に合う調理メニューのトークショーを含む各種催しや、おおいた和牛を堪能できる県内人気店が出店する屋台ブースを設け、6000人以上が来場しました。中でも「おおいた和牛」100食分を計5回提供した試食会は、大盛況となりました。おおいた和牛を試食した来場者は「厚みがあり、脂も乗って

大分県本部は8月10日、「おおいた豊後牛」や「おおいた和牛」の消費拡大とその魅力を県内の消費者へ訴求するためにJR大分駅前広場で「おおいた和牛大祭」、J・COMホルトホール大分で「おおいた豊後牛親子食育フォーラム」を開催しました。



食育フォーラムでは和牛肉に関するクイズに挑戦

いってとてもおいしい」と話しました。同日に開催した食育フォーラムには77組(194人)の親子が参加し、和牛肉の栄養や健康についての講演とクイズを通じて知識を深め、和牛肉生産の流れを学びました。参加した保護者からは「おおいた和牛を食べたくなった」「また開催してほしい」といった声が聞かれました。



県産夏野菜を使ったカレー試食会を開催

ハウス食品と連携、地産地消をアピール

秋田県本部



秋田キャッスルホテルで行われた試食会

試食会には、同協議会の虻川和義会長とハウス食品東北支店の松田英之支店長、秋田県本部の椎川浩典本部長、山田良仁副本部長、吉田良園芸畜産部長、あきたフレッシュ大使が出席しました。試食会のカレーは、秋田キャッスルホテルのシェフ監修のもと、ハウス食品「パーメントカレー」に県産のエダマメ、アスパラガス、トマトなどの夏野菜を

秋田県本部が事務局を務めるあきた園芸戦略対策協議会とハウス食品(株)は7月26日、県産食材の消費拡大に向けて秋田キャッスルホテルで夏野菜を使ったカレーの試食会を開催しました。



県産食材をふんだんに使用したカレー

ふんだんに使用しました。虻川会長は、「地産地消を訴求するため、多くの県産食材を広く紹介することは非常に大切。今後も、ハウス食品と連携して県産食材を活用したメニュー提案を行っていく。今回の取り組みを、県産食材の品質・味の良さを再発見する機会にしていきたい」と話しました。今後、県内量販店でのレシピ紹介などを通じて、地産地消と県産食材の消費拡大をPRしていきます。

News!



あおもりやさいフェスティバル2024開催

野菜詰め放題選手権やゲームなどで県産野菜PR

青森県本部

青森県本部は8月17日、青森市の商業施設サンロード青森で8月31日の「やさいの日」に向けたイベント「あおもりやさいのフェスティバル2024」を開催しました。



野菜詰め放題選手権の参加者たち

同イベントは県産野菜の認知度向上と消費拡大を目的に開催し、親子連れでにぎわいました。会場では、小学生以下を対象に野菜詰め放題選手権を開催。1分間で袋にどれだけ野菜を詰められるかを競い、袋の重量が最も重かった参加者に

は賞品を贈呈しました。

好評だったのは、「だいきん神経衰弱」や「野菜輪投げ」など県産野菜についてゲーム感覚で学び楽しむことができる体験型のアトラクションです。

ほかにも県産の夏秋野菜を使用した「ニンジンとダイコンのマーマレード

なます」「バレイシヨのムーストマトソースがけ」の試食や、指一本で野菜摂取量が測定できる「ベジデータ」を設置するなど、県産野菜の認知度向上と消費拡大に向けた取り組みを実施しました。

参加者からは「野菜のゲームは初めて」「お家に帰って野菜を食べたい」などの声が聞かれました。

News!



県内小学校でお米の出前授業

田んぼの役割考えるグループワークも

千葉県本部

千葉県本部は6月20日、柏市立酒井根小学校の5年生95人を対象にした出前授業を実施しました。県本部の米穀部職員が講師を務め、千葉県の農業や米作りについて説明したほか、田んぼの役割について考えるグループワークを実施しました。



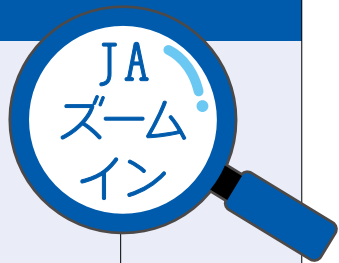
県本部職員が講師となり千葉県の農業について説明

児童たちは、話し合いながら田んぼの役割を付箋に書き込み、模造紙に貼り付けて発表しました。その後、講師が「たくさんお米を食べることは、生産者を応援することにつながる」とのメッセージとともに米作りの大切さを伝えました。

児童からは「米作りについて知ることができた。もっと知りたい」との感想が聞かれ、楽しみながら学習できた様子でした。教師からも「グループワークでは、話し合いの時間を取りながら学習したことで、児童たちの印象に残ったと思う」「児童たちも張り切っており、今後の学習の中でさらに米作りや農業についての理解を深めていきたい」と好評でした。最後に、参加した児童95人へ、親しみながらお米について学んでほしいと願いを込めて「お米かるた」を提供しました。



グループワークに取り組む児童ら



恵まれた気候を最大限に活用

魅力ある農産物を生産

茨城県のJAほこたは、北浦と太平洋に挟まれた高台に位置し、水はけがよく1年を通じて農産物の栽培に適した産地です。代表的なメロンやイチゴ、トマトの生産だけでなく、葉物栽培にも適した環境が整えられ、水菜や小松菜、ホウレンソウなどの生産も盛んです。カンショやニンジンなどの露地作物も消費者から定評があり、これからを担う生産基盤の高い産地です。

青果物花き販売高 150億円を達成

今年6月には、2023年度の青果物花き販売高150億円達成を記念した式典を開催し、各都会員や行政、関係者ら約160人が出席しました。



150億円達成の記念大会

品質にこだわる生産者の日々の栽培努力をはじめ、行政や市場が連携した消費拡大など、地域全体が一丸となった意識向上が販売高150億円達成につながりました。式典では、これまでの活動を振り返るとともに、さらなる農産物の販売につなげていこうと次の目標達成に向け一致団結しました。

技術向上や品種開発 地産地消も積極的に

農産物栽培の適正な環境を整えるため、部会によってハウス内の温度や湿度、二酸化炭素などを継続的に測定できる機材を導入しています。得られた測定データは風向きを踏まえた換気のタイミングや、積算温度による収穫時期の予測に活用しています。また、講師を招いた栽培講習会を開催するなど生産者の栽培技術向上に取り組んでいます。

さらに、品目別に試験を重ね、耐病性を持った品種や市場ニーズを踏まえた新品種の開発、栽培方法の開拓も行っており、食の安全・安心と時代のニーズを両立させるため

に取り組んでいます。

また、地域の学校と連携し、旬の農産物を子どもたちに知ってもらおうと、定期的に学校給食への食材提供や、地元の高校生と協力したレシピの作成など、地産地消にも力を入れています。レシピは直売所などでPRに使用し、人気を集めています。

これからも地域に根付いた活動と、消費者・組合員が安心して利用できるJAを目指していきます。



地元高校と協力したレシピ作成



大量出荷に対応できる選別機の導入



講師を招いた栽培講習会

JAほこた (茨城県)



概要	2024年1月31日現在
正組合員数	2761人
准組合員数	1014人
職員数	111人
販売品取扱高	150億円
購買品取扱高	27億円
貯金残高	415億6千万円
長期共済保有高	833億6千万円
主な農畜産物	メロン、イチゴ、トマト、 葉物

水管理の時間が5分の1に！ 自動給水機アクアポート

スマート農業で地域を守る北広島町千代田地域

広島県の北西部、島根県との県境に位置する北広島町は、中国山地を貫流する江の川上流の山間にあり、古くから五穀豊穡を願う「芸北神楽」が盛んです。農村文化とともにコミュニティが維持されてきた一方で高齢化が進み、町では20年ほど前から集落営農を進めてきました。そのうち千代田地域には17の農事組合法人があり、管理する圃場は3000以上にのぼります。地域一体となって農業を守ろうと、生産者とJAがタッグを組んで進めるスマート農業の取り組みを紹介します。

**水管理の負担を減らさない
営農が続けられない**

スマート農業をリードするのは、「農事組合法人ファーム八重145」です。2019年に設立し、「コシヒカリ」や、県の奨励品種「あきろまん」などの水稲を主体に、麦、園芸作物を組み合わせた経営を行っています。

ファーム八重145代表理事の中森司さんにお話を伺うと、

「ここは水の少ない地域ですから、水管理は特に大変で、毎日巡回作業に何時間もかかっています。車道から離れている水路だと、あぜ道を歩いて確認しなければならず、高齢の生産者にとっては大きな課題でした」

「農地の集積が進む中、限られた人数で管理するには——中森さんたちの長年の悩みに希望の光を照らしたのが、水田用自動給水機「アクアポート」です。

アクアポートは、水管理に必要な機能に特化したシンプルな設計で、本体を水路の入り口に取り付け、水位を感知するセンサーが付いたスティックを田んぼに差すだけで設置が完了します。水位の上限と下限に二つのセンサーを設定しておくだけで、水を感じし、自動で水門を開閉して給水、止水する仕組みです。水位が最大に到

達した時は、水門がゆっくり閉じて水路を遮断し、設定下限値より水位が下がると、今度水門を開いて水を取り込んでくれます。

稼働する様子を見せてもらうと、本体に人が一切手を触れずに、自動で水門が開き、みるみるうちに田んぼへ水が入っていきます。単1電池4個で1年間使用できるところも、「手



水管理の作業負担軽減に貢献するアクアポート



機能も設計もシンプルで使いやすい

石川テレビ放送のアンウンサーを経て現在はフリー。野菜を作るアンウンサー「ベジアナ」として家庭菜園歴は25年。都市でも農に親しむ市民、消費者が増えれば、農業・農村への理解が深まり、価値向上につながると考え、取材、執筆、メディアやSNSなどでも活動を行う。また、農ジャーナリストとして、都市農村交流や、生産と消費のフェアな関係をテーマに全国で取材、講演、シンポジウムでの司会やコーディネーターなどを行う。日本農業新聞ほかでコラム連載中。農林水産省・世界農業遺産等専門家会議委員なども務める。



農ジャーナリスト・フリーアンウンサー
小谷あゆみさん

頃で手軽、水田管理の強い味方」の商品コンセプト通りです。

JAとの信頼関係から スマート農業導入に

アクアポートをすすめたのが、JAひろしま千代田アグリセンター・センター長の田坂真吾さんです。ファーム八重145代表の中森さんとは子どもの頃から

の顔なじみで、何でも話し合える間柄です。

ふるさとの未来への希望や課題も共有する同志として手を組み、2021年に中森さんの圃場で2基のアクアポートを試験導入しました。1シーズン試してみると、いつ見に行っても適正な水位が保たれ、1基で約0・9haが管理できることを実証できました。

その後も、集落のみなさんと協議しながら導入台数を増やしていきました。

少しでも長く 一人でも多く 営農を続けるために

ファーム八重145における、アクアポート導入のメリットをま



(左から)ファーム八重145の副代表理事の西原さん、代表の中森さん、小谷さん

とめると、①水管理の時間が5分の1に短縮②水量が減った際の上流部と下流部の不公平感

の解消③設置・メンテナンスが楽で取り組みやすい④従来と比較して、巡回頻度の減少によるガソリン代の削減⑤田んぼの水が枯れないため雑草が減ったなどの意外な効果もあるそうです。

アクアポートの活躍により、ファーム八重145の副代表理事の西原敏幸さんは、空いた時間でトマト生産にも力を入れるようになりました。

また、水管理の負担を理由にやめようとしていた高齢の生産者も、もう少し続けられると言ってくれたそうです。集落みんなで守る地域農業、一人でも多く、少しでも長く、仲間がい



JAひろしま千代田アグリセンター・田坂センター長

ることが、やる気やモチベーションにつながります。

こうした評判が、他の集落にも広がって、千代田地域一帯のアクアポート導入台数は300を超え、自治体としては全国一を誇ります。

Z-GISで飼料用米の 所得が4割アップ

JAひろしまの協力のもと17の集落営農で千代田地域法人協議会を設立し、全農の営農管理システム「Z-GIS」による圃場管理も始まりました。さらに、飼料用米を対象にしたドローン※センシング(※センサーなどを用いて定量的な情報を取得する技術)では、生育ムラや葉色などを解析し、圃場ごとに追肥の



Z-GISの管理画面

提案をしています。データに基づく追肥を行ったところ、23年の飼料用米平均収量は10㍗当たり695kgと、過去最高となり、生産者の平均収入は導入前と比べて、10㍗当たり3万8000円以上向上、4割アップとなりました。

ドローンのオペレーターも担当するJAひろしま千代田支店営農指導担当の益田悠太さんは、「私もこの地域の出身で田んぼの風景を見て育ちました。時代に即した技術を取り入れて地域の農業を継続していきたい」と語ります。

全日本お米グランプリで 銀賞に!

町では「全日本お米グランプリ



JAひろしまの益田さん

rin北広島町」を2022年から開催しています。第1回大会では日本全国から集まった300点を超える応募のうち、ファーム八重145が「あきろまん」で銀賞に輝きました。代表の中森さんは、これを千代田ブランド「ちよだろまん」として、広めようと意気込みます。

スマート農業で地域とJAが一体となり、みんなの笑顔から生まれる「ちよだろまん」、食べる私たちも笑顔になりそうです。



ファーム八重145の「あきろまん」

今回の取材の様子をまとめた動画はこちら



伊藤園 × ニッポンエール

「毎日の健康茶 ごぼうブレンド」新発売

ゴボウの香ばしさ香る カフェインゼロのティーバッグ

全農と(株)伊藤園は「ニッポンエール 毎日の健康茶 ごぼうブレンド」を共同開発し、9月16日から発売します。 【営業開発部】

2019年3月に発売した「ニッポンエール 毎日の健康茶」から5年。原料や商品パッケージも新たに、「ニッポンエール 毎日の健康茶 ごぼうブレンド」を発売します。国産原料100%のこだわりはそのままに、今回はトウモロコシ、ゴボウ、大麦、米、ハトムギ、キクイモ、ドクダミ、小豆の8種の国産素材を使用しています。8種の素材ごとに適した焙煎を行うことで、甘い香り^{ばいせん}とすっきりした後味に仕上げた、ゴボウの香ばしさが香るカフェインゼロのブレンド茶ティーバッグです。



ニッポンエール 毎日の健康茶 ごぼうブレンド

オンライン 牧場体験 in

北海道の牧場と入院・通院中の子どもたちが交流 ドナルド・マクドナルド・ハウス

全農と協同乳業(株)は、酪農と牛乳・乳製品の魅力を発信するための「酪農の輪 プロジェクト」の一環として、「オンライン牧場体験inドナルド・マクドナルド・ハウス」を8月21日に開催しました。 【酪農部】

7回目となるオンライン牧場体験では、自宅から遠く離れた病院に入院・通院中の子どもたちとその保護者のための滞在施設である「ドナルド・マクドナルド・ハウス」に向けて開催しました。

北海道JA士幌^{しほろちょう}管内の(株)山岸牧場から中継し、事前に参加者へ送った牛の餌や牛ふん堆肥などの教材を用いて酪農や牛乳について説明しました。

参加者からは「牛さんのごはんは牧草やトウモロコシなのに、なんでそんなに大きくなるの?」などの質問が寄せられるなど、オンライン牧場体験を通じて酪農や牛乳・乳製品の魅力に触れる機会を提供しました。



牧場から中継する講師の山岸さん親子

JA全農の産地直送通販サイト



JA 全農あおもり

「やませ」と呼ばれる冷たい偏西風が吹く青森県東部の気候を生かして栽培されている「野辺地葉つきこかぶ」です。品質と鮮度を何よりも大切にしており、深夜から収穫し、午前中に洗浄と梱包を終えて午後には県内外に出荷されています。

葉が丸ごと付いたこかぶは、フルーツのような甘みと柔らかい食感が特徴です。ミカンのように手で皮を剥けばそのまま食べることもできます。葉は、塩ゆでて水分を絞ってから煮物や炒めものもお薦めで、冷凍保存もできます。

生産者の惜しみない愛情と努力が凝縮した「野辺地葉つきこかぶ」を、ぜひご賞味ください。



「葉つきこかぶ」 2L 25玉入り(約5kg)
JA ゆうぎ青森 野辺地 … 3000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