

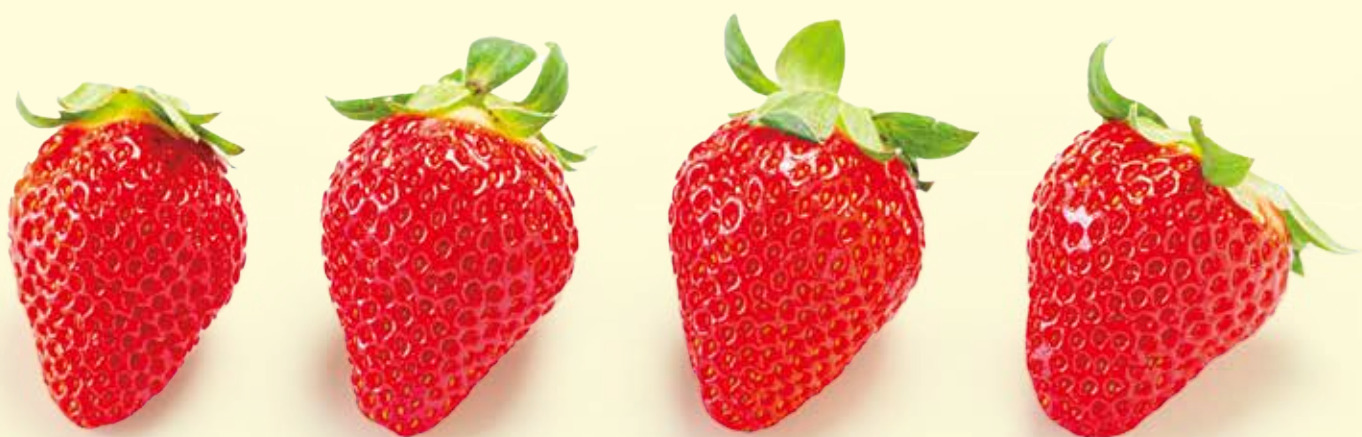
JA全農ウィークリー

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

全国豆腐品評会で
全農会長賞を授与
(麦類農産部)

4-5面

TAC・出向く活動
パワーアップ大会
2024を開催
(耕種総合対策部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>

News!



全国豆腐品評会で全農会長賞を授与

国産大豆を使用したお豆腐を表彰し需要拡大を後押し

麦類農産部

全国豆腐品評会の参加者



全農は11月9日、沖縄県で開催された「第8回全国豆腐品評会」(主催：(一財)全国豆腐連合会)の表彰式に参加し、全農経営管理委員会会長賞を受賞した豆腐製造事業者に金森正幸常務理事より表彰状を授与しました。

全国豆腐品評会は、豆腐の製造技術と品質の向上を通じて豆腐業界の振興・発展に寄与することを目的に毎年開催されています。品評会では、味・風味・後味・食感・総合評価の五つ

の項目について審査されました。

今回は全農経営管理委員会会長賞として、「寄せ／おぼる豆腐の部」は榊湯河原十二庵(神奈川県)の「香りのよせとつふ」、「充填豆腐の部」は豆腐工房味八喜多(兵庫県)の「贅沢三昧充填湯豆腐鍋用」、「絹ごし豆腐の部」は豆腐工房味八喜多の「贅沢三昧絹」、「木綿豆腐の部」は(有)とうふ工房わたなべ(埼玉県)の「霜里木綿豆腐」が選ばれました。

輸入依存作物からの切り替えとして期待される大豆生産拡大に向けては、国産大豆の需要拡大も欠かせません。全農は、品評会などの機会を通じて、関係団体による国産使用比率向上の取り組みを支援していきます。

News!



新宿駅前広場で「にっぽん応援マルシェ」

「牛」をテーマに国産農畜産物の魅力を発信

酪農部・畜産総合対策部



飲み比べ用の全国各地のご当地牛乳



多くの人でにぎわう新宿東口駅前広場でイベントを実施

全農と農林中央金庫は11月29、30日の2日間、東京の新宿東口駅前広場(ルミネエスト新宿前)で「にっぽん応援マルシェ」を開催しました。両日、多くの来場者でにぎわい、都心の消費者へ国産農畜産物の魅力を発信しました。

全農の酪農部と畜産総合対策部が中心となって行った同マルシェで、酪農部は、冬場に需要の落ち込みが懸念される牛乳の消費拡大を目的に、全国各地のご当地牛乳の飲み比べやスキムミルクを使用した米粉パンの販売などを行いました。

模擬牛を使った乳搾り体験や酪農クイズでは、参加者が直接酪農家と交流する機会を提供するなど、消費者に向けて酪農業界への理解醸成を図りました。

また畜産総合対策部は、

厳しい状況が続く和牛の消費拡大に向けて、和牛ローコストビーフと和牛入りユッケジャンスープの試食や、和牛肉・和牛加工品を販売し、和牛のおいしさや魅力を発信しました。併せて、国産果汁やピューレを使用した「ニッポンエールグミ」や農協シリーズ商品も販売・PRしました。

全農は今後も国産農畜産物の消費拡大に向けた取り組みを積極的に進めていきます。



若いリーダー育成へ農業高校生研修

農機を体験、施設を見学、県本部職員が農産物流通を説明

秋田県本部



直進アシスト搭載のトラクターに試乗する生徒

11月19日は、横手市にある全農秋田県本部県南園芸センターで、県立西目高校の生徒35人を対象に研修を実施しました。中セキ農機(株)を講師に招き、生徒たちは情報通信技術(ICT)などの先端技術が備わった田植え機やトラクターに実際に乗車し、自動運転技術などを体験しました。

秋田県本部は、県内農業振興の一環として次世代を担う若いリーダー育成の一助を目的に、県内農業高校の生徒を対象にした「農業高校生研修」を2009年から実施しています。24年度の研修は11月に2カ所で行いました。



カントリーエレベーターを視察する生徒

校の生徒25人を対象に研修を行いました。生徒たちは、収穫された米が出荷されるまでの流れの説明を受けながら、精米工場や低温倉庫などの施設を見学しました。また両日の研修で、県本部職員が講師となり「秋田県産農産物の流通実態と消費地の動向」について説明しました。生徒からは「やりがいのある仕事」や「全農を職場に選んだ理由」などの質問もあり、職員の実体験をもとに営業や消費者とのふれあいで感じたことなどを伝えました。



沖縄県で「全農東北フェア」開催

旬のリンゴ、洋梨、柿をJA直売所で販売

全農東北プロジェクト



航空便輸送により新鮮な東北産青果物が並ぶ

JAおきなわ農産物直売所での東北産青果物の販売、PRは今年で4年目となり、今回は2日間で5650人が来場しました。青森・岩手・秋田県産のリンゴ3品種、山形県産の「ラ・フランス」、福島県産の「会津みしらず柿」をプロジェクトメンバーが販売、PRしました。

全農東北プロジェクトは11月23、24日の2日間、JAおきなわが運営する直売所「うまみちゅ市場」の周年感謝祭に併せて「全農東北フェア」を開催しました。



珍しい東北産品に足をとめる地元客

おきなわから「東北の旬の青果物を販売したい」との要望を受け、(株)ANACargoの協力を得て、航空便を活用して各県の青果物を混載して沖縄に運び、物流の効率化を図って、鮮度が良い状態で店頭に届ける仕組みを構築することで実現しました。12月には北東北3県のリンゴ、1月は秋田県のきりたんぼ、2月は宮城県産イチゴ、青森県産リンゴ、「東北六県絆米」などを販売する予定です。今後も継続して沖縄での東北産品の販売、PRを行っていきます。

トップ大会2024を開催

「農業」と「食」の未来を守る



JAグループ

TAC・出向く活動パワーアップ大会 2024



JA Zenroh Weekly

特集

全農は11月21、22日、新横浜プリンスホテルで「TAC・出向く活動パワーアップ大会2024」を開催しました。17回目の今大会は、TACと称していない方を含めた担い手に出向く活動を後押しするため、大会名称を「TACパワーアップ大会」からリニューアル。本会場・県域サテライト会場で約550人が参加し、活動のレベルアップを目指しました。

【耕種総合対策部】

大会は、「地域農業の負託に応える出向く活動基盤の強化」「生産・経営支援を通じた担い手の所得増大と生産基盤の維持・発展」「食料安全保障の強化に資する『食』と『農』への貢献」をテーマに活動表彰や取り組み事例発表、分科会などを行いました。

2024年度は担い手のニーズが多様化・高度化する中、幅広いニーズに対してJAの総合力を持つ的確に対応するJAグループの出向く活動を、これまで以上に盛り上げていきたいという思いのもと、大会名称を従来の「TACパワーアップ大会」から「TAC・出向く活動パワーアップ大会」に改めました。

また、昨年度に引き続き、全国を東日本地区（北海道、東北、関東甲信越）、西日本地区（北陸、東海、近畿）、中四国九州地区（中国、四国、九州、沖縄）の三つに分け、それぞれの地区で審査委員会を実施、各地区の代表に選出されたJA・TACによる最終プレゼン審査を大会内で行いました。

最終プレゼン審査を経て、全農会長賞に選出されたJA山口県（JA部門）、JAフルーツ山梨・竹川要さん、JA京都中央・佐藤聖也さん（TAC部門）をはじめとして、JA部門3JA、TAC部門10人を表彰したほか、過去の大会で全国表彰を3回以上受賞し、出向く活動を高いレベルで継続しているJAあさひかわをTACトップランナーJAとして表彰しました。

基調講演では25年前から出向く活動を全国に先駆けて実施し、TACの原点のひとつでもあるJAお鹿児島における「TAF*」の活動について、小牧勇蔵センター長、小園恵祐課長が登壇。変革する時代の中で、担い手から求められる出向く活動をどのように実現してきたかを講演いただきました。

また、今年の4月からJAへリリースした「担い手営農サポートシステム（NEサポシステム）」を提供する株式会社フォース・ジャパンの田村英則専務に登壇いただき、出向く活動の活性化・効率

TAC・出向く活動 パワーアップ

出向く活動の輪を広げ 仲間とともに「地域



4



3



2



5

- 1 全国から集まった受賞者
- 2 出向く活動への思いを語る全農会長賞 (JA部門) 受賞のJA山口県・水本房俊代表理事専務
- 3 大会宣言を行うJA岡山の池内伸治さん
- 4 結果を発表する全農の安田忠孝代表理事専務
- 5 分科会で意見交換する参加者

TAC・出向く活動パワーアップ大会2024活動表彰 審査結果

【JA部門】

表彰区分	県名	農協名
全農会長賞	山口県	山口県農業協同組合
優秀賞	栃木県	宇都宮農業協同組合
優秀賞	滋賀県	レーク滋賀農業協同組合

【TAC部門】

表彰区分	県名	農協名	氏名
全農会長賞	山梨県	フルーツ山梨農業協同組合	竹川 要 氏
	京都府	京都中央農業協同組合	佐藤 聖也 氏
優秀賞	島根県	島根県農業協同組合	大國 満瑠 氏
地区別優秀賞	北海道	あさひかわ農業協同組合	佐藤 航紀 氏
	神奈川県	湘南農業協同組合	濱端 興樹 氏
	神奈川県	よこすか葉山農業協同組合	安藤 秋徒 氏
	石川県	金沢市農業協同組合	山口 朝史 氏
	静岡県	ハイナン農業協同組合	岩堀 真也 氏
	島根県	島根県農業協同組合	菊地 雅也 氏
	岡山県	岡山市農業協同組合	池内 伸治 氏

【TACトップランナーズJA】

県名	農協名
北海道	あさひかわ農業協同組合

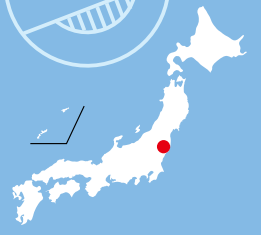
※JA部門表彰を過去に3回以上受賞したJA。活動の高位レベル維持とモチベーション向上、全国のTACの模範となる優良な事例を広く紹介するために2016年度から設置。

TAC・出向く活動 パワーアップ大会2024 大会宣言

我々TACは、
 一、担い手の声に寄り添い、JAグループの力を發揮し、
 真摯に応えます。
 一、担い手とともに、「地域農業」と「食」の未来を守り続けます。
 一、TACなど訪問活動の輪を広げ、
 新たな可能性に挑戦していきます。

化に向けたシステム活用について、他社事例も交えながら説明いただきました。
 分科会では「相続・事業承継相談強化」「スマート農業」「事業間連携」「地域TACによる出向く体制構築支援」「担い手営農サポートシステム活用」の五つのテーマについて熱心な議論が展開され、普段接しない他県・他JAの参加者

との交流の場となりました。
 めまぐるしく情勢が変化するとき代においても、全農は出向く活動の輪を広げ、担い手と全国の仲間たちとともに、「地域農業」と「食」の未来を守り続けるために取り組みを支援していきます。
 ※TAF「トータルアドバイザー・ふれあい」の略称。
 JAそお鹿見島において経営支援を中心とした出向く活動を実施。



究極の安全と高品質を目指して

菌床しいたけイノベーションセンター

福島県本部は東日本大震災後、放射性物質抑制対策の試験・検証を行いながら、安全なシイタケ生産技術の確立と県内のシイタケ産業の発展、生産量の回復に取り組んでいます。

産地存亡の危機から再生 独自の栽培確立・普及へ

福島県産菌床シイタケは、原発事故の影響による販売価格低迷や生産コストの上昇などにより生産量が激減し、産地存亡の危機的状況が続いていました。

生産量の回復と拡大を実現するために、天候に左右されない空調栽培施設の導入による品質・収量のアップ



菌床の培養



シイタケは年間 50 万、菌床は年間 30 万菌床を製造

プや生産者段階での作業の省力化、放射性物質抑制対策など、県独自の栽培技術の確立・普及が不可欠でした。

そこで、菌床シイタケの生産振興と生産者手取り向上を目指し、2018年に県本部自らが栽培技術を確認・普及するとともに、放射性物質抑制対策済み菌床の供給を行う「菌床しいたけイノベーションセンター」を設置しました。

「愛情しいたけ」デビュー 厳しい栽培条件、検査徹底

おがくずなどを使用した菌床から生産されるのが菌床シイタケです。安全対策として、菌床には放射性物質の吸収を抑える鉱物であるゼオライトを混合しています。さらに、複数回の検査と栽培条件を満たしたシイタケだけを「愛情しいたけ」として出荷しています。

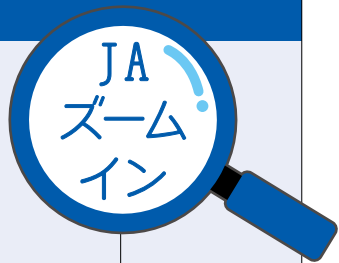
「菌床しいたけイノベーションセンター」のコンセプトは次のとおりです。

- 1 技術の確立と普及・高品質・高収量の技術を確認し、普及すること
- 2 周年安定販売を実現
- 3 菌床供給・生産者の菌床づくりを省力化するため、菌床供給の実施
- 4 栽培実習の受け入れ・新規で栽培を始めた方、後継者の育成のための研修受け入れの実施
- 5 簡易空調ハウス賃貸・施設初期投資を軽減し、安易栽培を行うための簡易空調ハウス賃貸事業の実施



JGAP 団体認証を取得し、消費者の皆さんに安心して手に取ってもらえる肉厚でジューシーな「愛情しいたけ」

県本部は、「菌床しいたけイノベーションセンター」を実践型・実証施設として、菌床シイタケ栽培を行う生産者の生産から販売まで一貫してサポートし、今後も安全・安心でおいしいシイタケを消費者に届けます。



ブランド米「いすみ米」が自慢

枝物・草花の産地化にもチャレンジ

千葉県の南東側に位置するJA いすみは、いすみ市、勝浦市、大多喜町、御宿町が事業区域です。農業の盛んな地域のJAとして、営農指導や新品目の普及、生産者のサポートに尽力しています。主な農産物は、県の三大食味米「いすみ米」、県で生産量1位のタケノコ、生産量2位の食用ナバナなどです。



日本一を目指す「いすみ米」



毎年開催する食味コンクール

食味コンクールで実証「いすみ米」が県知事賞

管内で生産する「いすみ米」は豊富な甘みと粘り気が特徴です。JA いすみでは、「いすみ米」を日本一の米にしようと、知名度向上に取り組んでいます。

その一つが、2006年から独自開催している「い

すみ食味コンクール」です。毎年400点以上が出品され、多くが「誰が食べてもおいしい」とされる食味値80以上を記録しています(株)サタケ製の食味計の計測基準)。

「いすみ米」は、千葉県本部と県が毎年行う「千葉米食味コンクール」でも多くの実績があり、昨年度は「コシヒカリ」と「粒すけ」の2部門で千葉県知事賞を受賞しました。

草花パンパスグラス 負担少なくて始めやすい

20年からは、生産者の高齢化が進む現状を受け、県と連携し、少ない労力・経費で栽培できる枝物と草花を普及しています。22年には、初めて草花のパンパスグラス

JA いすみ (千葉県)



産地化が期待されるパンパスグラス

150人が毎日新鮮な農産物を出荷しています。地元で長年愛されてきた直売所で、県外からのお客さまも多いです。

JA いすみではご愛顧に応えようと、直売所で年3回の大感謝祭と、月2回のミニ感謝祭を行っています。今後イベントなどを通じて農産物をPRし、生産者の所得増大につなげます。

定期的な感謝祭で盛況「グリーンスパいすみ」

直売所「グリーンスパいすみ」は、管内の生産者約

の市場出荷を実施。これに皮切りに枝物・草花の産地化に向けた機運が高まり、生産者が増加しました。現在の枝物・草花出荷者は15人で、来年以降に出荷や栽培を始める生産者も多いことから、今後が期待される品目です。



「グリーンスパいすみ」の大感謝祭

概要	2023年12月31日現在
正組合員数	6490人
准組合員数	5664人
職員数	124人
販売品取扱高	10億円
購買品取扱高	21億7千万円
貯金残高	759億4千万円
長期共済保有高	2170億4千万円
主な農畜産物	米、タケノコ、食用ナバナ、梨、ブルーベリー、ソラマメ、スプレーストック、キウイフルーツ、枝物、草花、生乳

ニッポン
エール
ブランド

「冬のおいしいミルクコーヒー」発売

牛乳消費促進へ協同乳業と共同開発

全農と協同乳業㈱は、「ニッポンエール」ブランドで「冬のおいしいミルクコーヒー」を共同開発し、12月24日から全国のファミリーマートで販売します。【営業開発部・酪農部】

牛は生きものなので、生産を急に止めることはできません。しかし毎年、年末年始は学校給食の休止などで牛乳の消費が落ち込む時期であり、生乳の余剰が懸念されています。そこで今回、全農と協同乳業は、酪農生産者団体と連携し、年末年始期間も多くの方においしく牛乳を飲んでもらいたいという思いを込めて、生乳を50%使用した「冬のおいしいミルクコーヒー」を開発しました。冬は乳成分が一番濃い「牛乳の旬」ともいえる季節です。旬の牛乳を使用したおいしいミルクコーヒーで、全国の酪農家を応援していきます。



全農と協同乳業の共同開発商品
「冬のおいしいミルクコーヒー」

スキムミルク消費拡大へ マッスルベーカリー

低脂質・高タンパクの筋肉形パンを配布しPR

全農は、スキムミルク (脱脂粉乳) の認知拡大と利用促進を目的に、「筋肉の日 (29日が金曜日となる日)」の11月29、30日、12月1日の3日間、東京・表参道で低脂質・高タンパクなスキムミルクをたっぷり使用したパンを提供する、「マッスルベーカリー」をオープンしました。【酪農部】



▲ マッスルベーカリー外観



▲ スキムミルクを使用したドリンクと筋肉形のパンを無料配布

生乳の不需要期は、長期保存のために生乳をバターやスキムミルクに加工しています。バター需要は堅調な一方、スキムミルクの消費は低迷しており、需要の拡大が課題となっています。

そこで全農では、スキムミルクを使用し、筋肉の形に成形した「パワーパウダーパン (以降PPP)」を数量限定で無料配布し、スキムミルクの利用促進を図りました。

また、新潟米粉パン工房「najirane」では実際のパン屋での販売第1号としてPPPを製造しています。今後も、スキムミルクの味や特徴を広く周知し、活用方法を広げながら需要拡大に取り組みます。

JA全農の産地直送通販サイト



JAタウン ショップ紹介



タウンショップ みやぎ

宮城県のJAいしのまきがお届けする、石巻伝統野菜「河北セリ」を満喫できる「石巻河北セリ鍋セット」です。

「河北セリ」は、岩手県から連なる北上山地の南端に位置する石巻市河北地区で生産されています。豊富な湧き水を利用して育てられた「河北セリ」は、清涼感あふれる香りとしゃきしゃきとした歯切れの良い食感が特徴です。また10月から2月にかけて収穫されるセリは、根っこもおいしく召し上がれます。

こちらの商品は、セリ鍋の材料が全てそろっているのので、届いたらすぐにお楽しみいただけます。鍋の締めには、「ササニシキ」のご飯を入れた雑炊がおすすめです。



石巻河北セリ鍋セット (2~3人用)
…4980円 (税込み)
※ 2025年1月7日以降の発送

セット内容 河北セリ5束/長ネギ1本/セリ鍋つゆ (濃縮) 500ml 1本/
森林鶏モモ肉 300g 1パック/ササニシキ炊飯パック 160g 2個

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