

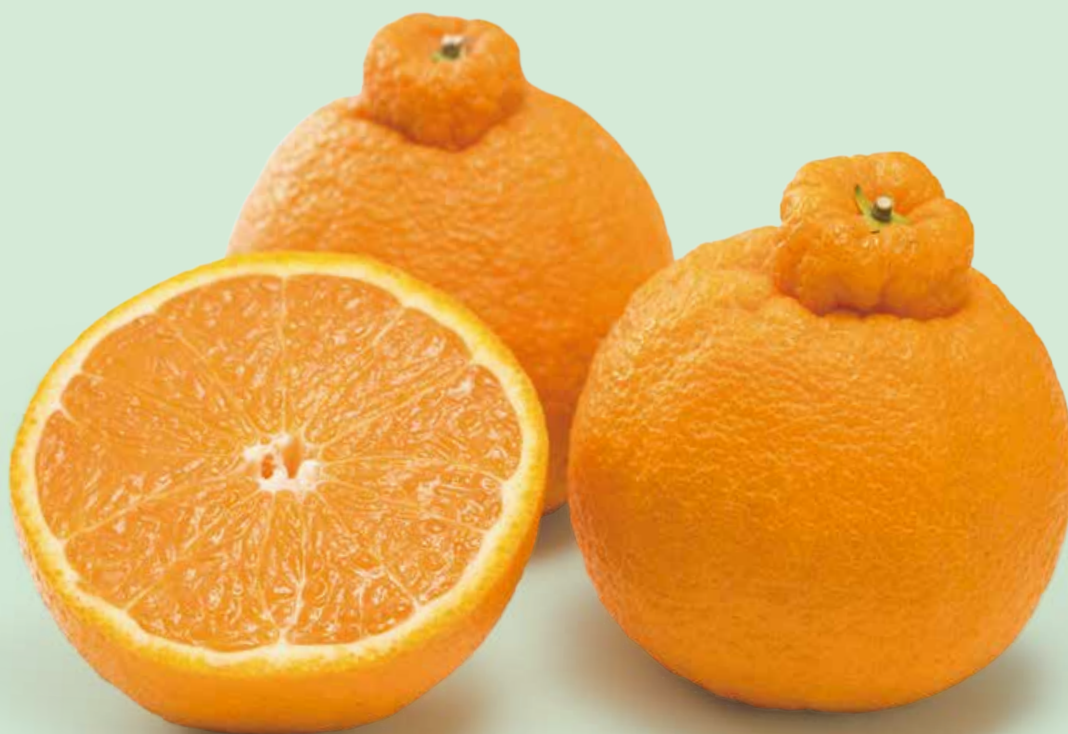
# JA全農ウィークリー

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

令和6年度  
全農役員海外視察を実施  
(総務人事部)

3面

栃木県産銘柄牛の  
PR動画を作成  
(栃木県本部)

配送先変更(住所・宛名)、  
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>

News!



## 令和6年度全農役員海外視察を実施

### 海外の肥料原料工場、飼料穀物出荷施設などを視察

総務人事部



CBHの本社を訪問した2班参加者

豪州では、穀物の集荷・輸送・輸出や肥料事業を手掛ける同国最大の農協組織CBHを訪問しました。本社では、飼料原料の安定確保のため、農協間取引のさらなる協力について意見交換を行い、農場、内陸集荷施設、輸出船積み施設では、同国の穀物の生産・集荷・輸出の一連の流れを視察しました。

全農は、3年に1度開催する役員海外視察（11月19〜29日の2班制）を豪州・シンガポール・マレーシアで実施しました。合計22人の役員が参加し、全農の海外事業の取り組みを实地確認し見識を深めました。



ペトロナス社の尿素工場を視察した1班参加者

シンガポールでは、国産農畜産物の輸出拡大に取り組む全農インターナショナルアジア(株)で、同国の情勢や同社の今後の方針について説明を受け、販売先である現地量販店などを視察しました。マレーシアでは、肥料原料の最大の取引先の一つであるペトロナス社を訪問した後、尿素の生産工場を視察しました。同社とは1991年に直接取引を開始して以降、累計総数量300万ト以上の取引実績があり、同社からは友好関係への謝辞とともに、今後も安定供給を行うとの力強い発言がありました。

News!



## イチゴ新品种「うた乃」がデビュー

### 三重県が30年かけて開発、首都圏と県内で魅力を発信

三重県本部



三重県オリジナルイチゴ新品种「うた乃」

12月5日は、東京・日本橋の県アンテナショップ「三重テラス」でイベントを開催し、メディアや関係者ら約50人が参加しました。県と県本部関係者が開発秘話や品種特性を説明。生産者は「うた乃」にかける思いを語りました。

三重県本部は、県のオリジナルイチゴ新品种「うた乃」の栽培・出荷販売が今季から本格化するにあたって、12月上旬に首都圏と県内でデビュー報告会を開催し、その特徴や魅力をPRしました。

12月10日には、北原祐哉県本部長らが三重県庁を訪問し、一見勝之知事に出荷販売開始を報告。北原県本部長は「うた乃」は外観、食味、風味の3拍子がそろった、誰かに贈りたくなるイチゴ。贈る側・受け取る側双方に笑顔が広がることを願っている」と話しました。「うた乃」は、育苗の負担軽減などを目的に県農業研究所が約30年間をかけて開発。種子繁殖型で病害虫伝染リスクが低く、「炭疽病」にも強いことが特徴で、整った円すい形と鮮やかな赤色、高い糖度と濃厚な甘味が魅力です。



「うた乃」を持ってPRする一見知事(右から2人目)と北原県本部長(中央)です。



# 栃木県産銘柄牛のPR動画を作成

購買者・消費者・次世代に向けてメッセージ

栃木県本部



東日本大震災当時を語る磯野さん

10月18日の「第50回とちぎ和牛・交雑種枝肉共励会」に際し、前日の17日に「栃木県産銘柄牛懇談会」を開催し、集まった購買者や関係者へ動画をお披露目しました。



動画を通じて次世代へのメッセージを伝える小池さん

者の熱い思いを語っています。栃木県産銘柄牛が「ブランド牛」と呼ばれるまでの険しい道のりや、東日本大震災によって厳しい状況に直面した際の生産者の苦勞や、それを乗り越えるまでの努力など、幅広い視点から県産銘柄牛をPRしています。



◀ 動画はこちら

栃木県本部は、県産銘柄牛が1年で最も多く出品される「栃木県産銘柄牛共励会」の第50回開催を記念して、県産銘柄牛である「とちぎ和牛」「とちぎ霧降高原牛」「日光高原牛」のPR動画を作成しました。



# 第100回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」を開催

最優秀賞に(株)ひば高原田中牧場「由芽3の5」

広島県本部



最優秀賞に輝いた(株)ひば高原田中牧場の田中代表



(左から)安藤重孝県本部長、(株)ひば高原田中牧場の田中高志代表、広島県の向井雅史農水産振興担当部長

最優秀賞に輝いた「由芽3の5」は、ロース芯が大きく、全体に厚みがありバランスが良いことに加え、歩留まりが最も高く、さしがきめ細かく均一に入っていることが評価されました。

広島県本部は12月上旬、広島市中央卸売市場食肉市場で第100回広島県畜産共進会「冬季枝肉の部」を開催し、最優秀賞には(株)ひば高原田中牧場(庄原市東城町)の去勢牛「由芽3の5」(父「福之姫」)が輝きました。

(株)ひば高原田中牧場の田中高志代表は、「餌は輸入飼料ではなく、地域で栽培した飼料を使用し、牛ごとに合った飼育をした。広島県民の皆さまに食べていただき、広島牛のおいしさをかみ締めていただきたい」と話しました。広島県畜産共進会は今回記念すべき第100回を迎え、7月末に開催した「夏季枝肉の部」から、和牛肉の新たなおいしさの指標の一つである脂肪の質を示す一価不飽和脂肪酸(MUFA)の値をせり前に公表する取り組みを始めています。

安藤重孝県本部長は「今後も歴史ある本共進会を通じて、広島県牛のさらなる躍進につなげていきたい」と話しました。



伴走者、全農役員・経営企画部、あぐらボ荻野浩輝理事長(3列目左から4人目)



役員も見守る中で全農の課題についても議論



伴走経験で得た知見・学びを発表



# JAアクセラレーター第6期 伴走者報告会を開催

## 全農伴走者が役員と半年間の学び・気づきを共有

JAグループ全国組織8団体が共同で設立した(一社)AgVenture Lab(あぐらボ)は12月4日、昨年5月から11月にかけて実施したJAアクセラレータープログラム第6期における全農伴走者の取り組み結果報告会を開催しました。 **【AgVenture Lab】**

報告会には、同プログラムのビジネスコンテスト審査員も務めた尾本英樹常務理事、第2期の伴走者OBである金森正幸常務理事も出席し、伴走者はスタートアップ企業へのサポートを行う中で得た学び・気づき、全農とスタートアップ企業の違い、取り入れたい要素、全農の課題などを報告しました。

尾本常務からは「同じ全農の仲間として、私自身も常に考えていたことを皆さんに率直に伝えられてよかった。逆に伴走者の気づきを聞いたことで、全農として、もっと変わる必要がある部分を強く感じた」、金森常務からは「この経験を生かすのは自分次第。第2期当時の4年前、一緒に伴走した農林中金の方たちを含めて、その時の仲間とは今も関係が続いていて、懐かしい話をしたりしている。プログラムは終了しても、作り上げた人脈・関係性を大切にして進んでほしいと思います」との講評がありました。

参加した伴走者からは「同年代のエネルギーに満

ちあふれた職員の皆さんと交流できて自分自身もエネルギーをもらえた。アクセラでの経験・つながりを生かし、今の職場でもこれまでの考えにとらわれず挑戦していきたい」「上司から後押しいただいたことで、気になっていたアクセラに参加できた。職場に遠慮して伴走者に応募できない職員がまだいるのではないかと。職場からの推薦で参加する職員がいても良いと思う」などの感想が寄せられました。

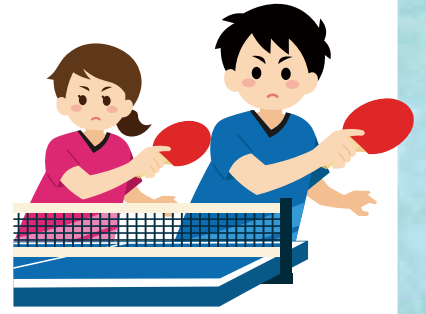
伴走者報告会の開催は今回が初めてでしたが、役員で経験を共有することでより一層の気づきが生まれた報告会になりました。

JAアクセラレータープログラムは、3月から第7期の伴走者を募集します。皆さんの応募をお待ちしています。

**JAアクセラレーター  
第7期HPはこちら**



# 5年ぶり！卓球日本代表の海外遠征を食事でサポート



## 世界ユース選手権大会のジュニア世代におにぎり弁当を提供

全農は、昨年11月22日から8日間、スウェーデンのヘルシンボリで開催された「2024 ITTF世界ユース選手権ヘルシンボリ大会」に出場したジュニア世代の卓球日本代表選手の皆さんの食生活を現地でサポートしました。【広報・調査部】

贈呈式でおにぎりを試食する選手たち



選手に提供したおにぎり弁当（牛肉じゃが）



広報・調査部の岡課長から選手に「ニッポンの食」を贈呈



和牛ステーキと彩り野菜の和風オニオンソテーを調理中のエダジュンさん

全農は選手が海外遠征する際、現地の慣れない食事や環境、衛生面で苦労している実情を受け、2019年度から全農の海外ネットワークを活用し、現地での食事をサポートしています。コロナ禍は休止していましたが、卓球競技においては約5年ぶりに選手の食事サポートを再開しました。

料理研究家で管理栄養士のエダジュンさんを日本から派遣し、選手の試合日程に合わせて、1日2回おにぎり弁当を提供。弁当にはJA全農インターナショナル(株)が輸出した和牛や日本産米を使用しました。

おにぎりの具材は、和牛を使った「焼肉おにぎり」や全農グループ取扱商品の「しおふき昆布」を使用した「枝豆と塩昆布のおにぎり」など全17種類準備しました。和牛を使ったおかずとして「牛肉じゃが」「和牛ステーキと彩り野菜の和風オニオンソテー」なども提供しました。

大会開幕前日の21日には贈呈式を実施し、広報・調査部 広報SR課

の岡 八寿博課長が選手たちに「ニッポンの食」と「おにぎり弁当」を贈呈しました。贈呈式には選手16人と監督2人が参加し、和風ツナマヨおにぎり、ひじきとごまのおにぎり、ゆかりとチーズのおにぎり、焼きベーコンのみそおにぎりなどを試食いただきました。弁当やおにぎり以外にも、選手たちの希望をもとにパックご飯やご飯のお供なども提供し、大会期間中の

選手を日本の食で応援しました。

選手たちは同大会で、19歳以下の男子団体で銅メダルを1個、混合ダブルスで銅メダルを2個、女子ダブルスで銀メダルを1個、男子ダブルスで銀メダルを1個、また19歳以下の男子シングルスで銅メダルを1個獲得するなど大活躍しました。全農はこれからも「ニッポンの食」を通じて卓球競技と選手たちを応援します。

### 代表チームから寄せられた声



#### 女子日本代表選手の皆さん

- 海外でも日本で食べ慣れているものを味わうことができ、良いパフォーマンスにつながりました。
- 自分の好きなタイミングで日本食を食べることができて、良い状態で試合に臨むことができました。

#### 男子日本代表選手の皆さん

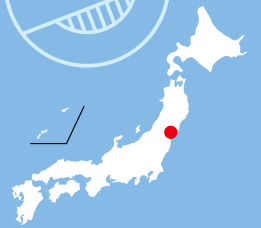
全農さんのサポートのおかげで、普段の遠征よりも栄養がしっかり取れて、良い身体の状態が維持できました。海外の大会中でも、とてもおいしいご飯を食べられて、すごうれいです。

#### 馬場美香強化本部長

現地でも栄養のあるお弁当を提供いただき、選手のコンディション調整に大変役立ちましたし、選手自身もその大切さを学んだと思います。

# 県本部 だより

## 宮城県本部



# 20年ぶり東京食肉市場が「仙台牛」一色に 首都圏の消費者に味わってもらい売り込む

宮城県本部は、首都圏をはじめとした消費地での「仙台牛」の認知度向上・消費拡大に取り組んでいます。昨年10月19、20日には、東京都中央卸売市場食肉市場（東京都港区）で開かれた「東京食肉市場まつり2024」に協賛。「仙台牛」が推奨銘柄牛として参加するのは20年ぶり3回目で、無料試食会などで首都圏の消費者に「仙台牛」をPRしました。

年間4000頭以上を取引  
「仙台牛」の知名度高まる

東京食肉市場まつりは、(一社)東京食肉市場協会が主催し、推奨銘柄



仙台牛関係者が出席した開会式

の地元経済団体・行政機関が協賛して、国産牛肉・豚肉の消費拡大などを目的として開催されるイベントで、今回で43回目となります。

東京都中央卸売市場食肉市場は、年間4000頭以上の「仙台牛」が取引される一大出荷先で、首都圏のスーパーや小売店、飲食店でも「仙台牛」の取り扱いが広がっています。仙台牛銘柄推進協議会が認定する「仙台牛」を取り扱う「販売指定店」は、東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県の1都3県で認定店舗数が300を超え、一般消費者への知名度も高まってきています。

そのような状況の中、首都圏でのさらなるブランド周知、消費拡大に向けて開催された同イベントは、天候にも恵まれ、来場者数は2日間で延べ2万1000

人以上となりました。1400食を提供した「仙台牛しゃぶしゃぶ」の無料試食会をはじめ、多くの方々に仙台牛を味わっていただく機会となりました。

国産牛肉の販売金額  
2日間で6000万円以上

東京都中央卸売市場食肉市場内に事務所を構える仲卸業者18社が販売した、「仙台牛」をはじめとした国産牛肉の販売金額は2日間で6000万円以上となりました。「仙台牛」の消費拡大に貢献したとともに、宮城県の名産品を販売したブースも2日間で400万円以上を売り上げ、首都圏の消費者へ宮城県の「食」について幅広いPRが実現できました。

出店した仲卸業者の方からは「過去最高の売り上げとなった。さすが仙台牛だ」、しゃぶしゃぶの試食をしていた消費者からは「口の中ですりける脂がとてもおいしい。今後もスーパーなどで見かけたら買ってみたい」などの感想が寄せられました。

宮城県本部は、今後も関係機関と連

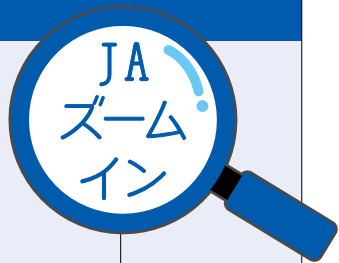
携し、「仙台牛」の認知度向上・イメージアップ、さらなる消費拡大に努めます。



イベント2日間で6000万円以上を売り上げた食肉販売コーナー



市場の周りには「仙台牛」ののぼりも



# リンゴの新たな消費宣伝活動に挑戦 機能性表示、販促に高校生の発想も

青森県のJAつがる弘前は、2003年に6JAが合併して誕生し、岩木山を望み、山麓から津軽平野南部、秋田県境までの地域で構成されています。代表的な農産物はリンゴで、販売高は全体の86%を占めています。リンゴの消費拡大、販売

「ひろまる」完成を報告するJAつがる弘前の天内正博代表理事組合長(左)、櫻田宏弘前市長(中)、JA相馬村の大場勉代表理事組合長(右)

促進を図るため、JAは市や地元の高等学校、企業などと力を合わせ、新たな消費宣伝活動に挑戦しています。行政、他JA、企業と日常的な消費拡大へ

弘前市とJA相馬村、各関係機関と連携し、リンゴの消費拡大に向けて食品の健康機能性を明確に表示して販売することができ、「機能性表示食品制度」を活用した販売に取り組んでいます。流通量の多い中・小玉サイズの「サンふじ」を機能性表示食品「ひろまる」として、23年1月から販売しています。

青森県立弘前実業高校の

## 弘前実業高校の生徒とレシピ開発や包装工夫



販売促進活動を行う生徒たち

生徒と「りんごファンを増やそう」をテーマに昨年度から3カ年計画を策定して消費宣伝活動に挑戦しています。りんご販売部職員が講師として生徒と交流しながら、1年目はリンゴを使用した料理レシピを開発。関東方面の量販店で完成したレシピとともに生食以外のリンゴのおいしい食べ方を紹介し、JAのリンゴをアピールしました。

## JAつがる弘前(青森県)



2年目は、リンゴを販売する際に使用するスタンドバッグ(持ち手袋)のデザインを生徒たちと考案し、新たなスタンドバッグを制作しました。また、スタンドバッグには生徒が開発したレシピを見ることができるQRコードを掲載し、消費者が手軽に読み取れるようにしました。



完成したスタンドバッグ

初音ミクを起用した新たな包装用資材



今後、生産者の所得向上のため、リンゴの消費拡大に向けた取り組みを進めます。

## 「初音ミク」を起用 若い世代へアピール

若い世代にもリンゴを食べてもらいたいとの思いから今年度は、包装用資材に「初音ミク」がコラボレーションするのは全国初となります。岩木山とリンゴ畑を背景に、リンゴを持つ「初音ミク」が印象的なデザインとなっています。

概要	2024年3月31日現在
正組合員数	7457人
准組合員数	5111人
職員数	361人
販売品取扱高	179億5千万円
購買品取扱高	68億5千万円
貯金残高	842億2千万円
長期共済保有高	280億円
主な農産物	リンゴ、水稲、桃、ピーマン、ミニトマト、ニンニクなど

# ニッポンエール「グミっとチョコ」を新発売

## 47都道府県の果汁を使って 47種類を共同開発

全農と全国農協食品株は、47都道府県の果汁を使用したグミをチョコレートでコーティングしたニッポンエール「グミっとチョコ」47種類を共同開発しました。【営業開発部、全国農協食品株】

全国各地の特色ある果汁を使用したグミを、スイートチョコレートもしくはホワイトチョコレートでコーティングしました。全国農協食品を販売者として、1月14日からセブン&アイグループのイトーヨーカドー、ヨーク、ヨークベニマルの一部店舗で販売します。

全農は、国産農畜産物の消費拡大や生産振興に向けて、今後も「ニッポンエール」の取り組みを全国の産地・品目に拡大していきます。



長野県産  
シャインマスカットグミっとチョコ



福岡県産  
あまおう苺グミっとチョコ

# とれたて元気市 イオンタウン楽々園に出店

## 初のテナント出店 地産地消の推進へ 3店舗目

広島県本部は、12月6日に開業した「イオンタウン楽々園」(広島市)に、県本部が運営するJA交流ひろば「とれたて元気市楽々園店」を出店しました。とれたて元気市のテナント出店は初めてです。【広島県本部】

「楽々園店」は、2001年にオープンした「広島店」、19年にオープンした「となりの農家店」に続き、とれたて元気市の3店舗目となります。

同店は、イオンタウン楽々園内の国産ブランド和牛などを取り扱う「植田商店」や、新鮮な水産物を取り扱う「魚喜」、人々の生活にあった豊富な品ぞろえの「北野エース」を含む「楽々園マルシェ」の一つとして、広島県産の新鮮な野菜や果物、花き、加工品などを販売しています。

同店の河野誠志店長は「生産者の思いが詰まった、新鮮な野菜や果物、その加工品を多くの消費者の方に手に取っていただきたい」と期待を込めました。



広島県産の農産物や加工品が並ぶ店内

JA全農の産地直送通販サイト  
JAタウン ショップ紹介

## とちぎ新鮮倉庫

イチゴ王国・栃木県は、イチゴの生産量が全国1位を誇ります。そんな栃木県から待望の新品種として誕生したのが「とちあいか」です。

全国の皆さんに“愛”される“とちぎ”の“果”実になってもらいたい、という願いを込めて名づけられました。大粒で光沢が強い深紅色の果実は、酸味が少なく、際立つ香りと甘さが特徴です。

へたの部分が大きくくぼむため、縦にカットすると、断面がかわいらしいハート形に見えます。そのまま食べるのももちろん、ケーキなどのスイーツ作りに使うのもおすすめです。



苺 とちあいか(約280g×2パック)  
栃木県 JAおやま産・・・2970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)