

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

ひろしま米で
「究極おむすび」販売
(広島県本部)

4面

「学生団体いろり」
尾崎陽花代表に聞く(上)
(広報・調査部)

配送先変更(住所・宛名)、
配布部数変更はこちら



<https://x.gd/G3W90>



持続可能な米生産への理解醸成広告

「むすんでいるのは、絆とか願いなのかもしれないね。」

米穀部

持続可能な米生産への理解を呼びかける広告

むすんでいるのは、 絆とか願い なのかもしれないね。



お弁当や、茶での贈りはん、もしがしたら夜食でも。
日常のいろんなシーンで、つくられ、食べられるおむすび。
大ききも中の具材も家庭ごとに違うけれど、
「がんばれ」とか「元気出して」とか
おむすびを握る人の思いは変わらないのかもしれないね。

おいしいおむすびに欠かせない、日本のお米を守ること。
それは、家族の絆を強くむすぶだけでなく、
食料価格の高騰や人手不足など厳しい環境のなかで、
毎日手を尽くし、愛情を込めてお米をつくってくださるお米農家さんの思いと、
「お米がおいしい」と食べてくださる皆さんの思いを、
いつも絆のようにむすんでくれていくと思うのです。

日本のお米を食べようよこびをこれからも。



全農は、持続可能な米生産への理解を深めることを目的として、広告を制作しました。この広告は2月18日の読売新聞と日本農業新聞に掲載され、今後はポスターとして全国で活用される予定です。

広告では、日本人の食卓に欠かせない「おむすび」を主役とし、米が家族の中心となり、人と人を結ぶ存在であることを表現しています。また、消費者と生産者の双方が抱えている事情を理解し合い、つながりたいという思いをテーマとしています。

同広告を通じて、米の需要米生産への理解醸成に積極的に取り組んでいきます。

全農は、今後も持続可能な米生産への理解醸成に積極的に取り組んでいきます。

給逼迫と米価上昇の状況を踏まえ、日本人の食生活に深く関わる「米」の持続可能性について「わたしたち自身の問題」として考える機会を提供し、持続可能な米生産への理解を深めてほしいと考えています。



ひろしま米で「究極おむすび」販売

広島県本部×オクモト(膳七)×TJ Hiroshima

広島県本部



「究極おむすび」の開発メンバー

同企画は広島県本部が「ひろしま米はひろしま愛プロジェクト」の一環として行う初めての取り組み。プロジェクトは県産米を県民の皆さんに積極的に食べてもらいたいという思いや、未来の子供たちに地元の米を残していきたいという考えのもと展開しています。

「広島らしさ」を最大のテーマとし、おいしさはもちろん、食べやすさを意識して開発した「究極おむすび」は、「尾道ラーメンむすび」

広島県本部は、「ごちそうおむすび膳七」を運営する米穀卸(株)オクモトと地元情報誌「TJ Hiroshima」と連携し、広島県産米を使った「究極おむすび」を期間限定で販売しました。



販売した「ひろしま米究極おむすびセット」

「広島菜とちりめん山椒の明太子むすび」「江田島産力キフライむすび」の3商品をラインアップ。

米は程よい粘りと甘みが特徴で、おむすびに適した広島県世羅産「シヒカリ」を使用しました。「究極おむすび」3商品は、1月25日から2月24日の期間限定で県内3店舗の「ごちそうおむすび膳七」で3個セットで販売され、好評を得ました。

▶▶ Tリーグ「岡山リベッツ」の試合に初協賛

岡山の食で応援、選手へ県産農畜産物を贈呈

岡山県本部

左から伍賀県本部長、岡山リベッツの田添響選手、白神宏佑監督



岡山県本部がTリーグに協賛するのは今回が初めて。試合前のセレモニーでは、岡山リベッツへ「おかやま和牛肉ロースステーキ」と「里海米3品種セット(きぬむすめ・朝日・コシヒカリ)」を贈呈しました。会場内の大型ビジョンでのCM放映や、来場者へJATAウンのPRを掲載したカイロとチラシを配布するなど、全農全体の取り組みPRも行いました。

岡山県本部は2月8日、岡山武道館で行われた卓球Tリーグ「岡山リベッツ」の試合に協賛し、冠試合「J全農おかやまデー」を開催しました。来場者に県産農畜産物をPRするとともに、卓球で岡山を盛り上げる選手へ県産農畜産物を贈呈するなど、食でチームを応援しました。

▶▶ 牛乳50%以上使用第5弾「カフェ・オレ」

春の牛乳をたっぷり使用 酪農を応援しよう

酪農部

牛乳50%以上使用「カフェ・オレ」



商品は、JATAウン全農酪農部の公式ショップ「酪市酪座」や一部のAコープ・JA直売所での取り扱いも予定しています。

アルミ缶を使用することで、常温保存可能・賞味期限のロングライフ化を実現しました。また、今作も北海道産のてん菜糖を使用し、やさしい甘さに仕上げました。春は生乳生産量がピークになる一方、春休みやゴールデンウィークで学校給食がなく、牛乳の消費量が減る季節でもあります。春の牛乳をたっぷり使用した本商品が、酪農家にエールを送り、「乳の価値・おいしさ」を改めて消費者の皆さまにお届けできればと願っています。

全農は、3月7日から牛乳を50%以上使用した「日本の酪農を応援」シリーズの第5弾として、2022年春に発売し好評だった「カフェ・オレ」のパッケージを刷新し、数量限定で発売します。

ご購入はこちらから



▶▶ JA全国女性大会にJAでんきブース

ブース出展を通じてJAでんきをPR

総合エネルギー部



JA全国女性大会に出展したJAでんきブース

ブースではJAでんきの紹介チラシやオリジナルボールペンを配布し、多くの来訪者がブースを訪れました。JAでんきに対する関心は高く、女性組織の出席者からは「もうJAでんきを使っているよ」「JAが電気を取り扱っているとは知らなかった」といったさまざまな声が聞かれ、とても良いPRの場となりました。

さらに、当日の日本農業新聞にも広告を掲載し、JAでんきの魅力を広める取り組みを強化しました。

今後も、JAでんきの普及を目指し、積極的に取り組んでいきます。

全農は1月22日、「ホテルイースト21東京」で開催されたJA全国女性大会で、JAでんきのブースを出展し、多くの出席者に向けてJAでんきの魅力を広くPRしました。

JAでんき

HPはこちら▶





全国から集まったイベント参加者



学生団体いろり代表の尾崎さん

全国の学生と共に日本の農業を盛り上げる 「学生団体いろり」尾崎陽花代表に聞く(上) 農業への熱い思いを持つ仲間と「農業の10年後を考える。」

「学生団体いろり」(以下いろり)は、「全国の学生と共に日本の農業を盛り上げる」という理念のもと、農業に関心を持つ学生たちをつなぐ活動を行っています。2023年に、コロナ禍で休止していた活動を再開。昨年11月に全国規模イベントを開催するなど、精力的に活動する、いろり代表でお茶の水女子大学3年の尾崎陽花さんにお話を聞きました(2回掲載)。

【広報・調査部】

学校も学部も異なる7人 資金集めてイベント

Q: 昨年11月に「農業の10年後を考える。」と題し、全国規模のイベントを開催されましたが、開催までの経緯を教えてください。

A: いろりは現在、学校も学部も異なるメンバー7人で活動を行っており、そんなメンバーたちと活動する中で「私たちを含めて、農業への熱い思いは共通しているけど、農業に対して課題や魅力を感じているポイントはそれぞれ異なっている。そんな学生たちが全国各地から集まれば、絶対に刺激的で面白い場になる」と考え、イベントを企画しました。

そこで、イベントにかかる費用や全国から参加してくれる学生の交通費を一部支給するためにも資金が必要だと思い、昨年3月にはクラウドファンディングを実施。最終的に約53万円もの支援が集まり、昨年11月、全国15都道府県から農業に思いをはせる大学生・大学院生合計52人が参加するイベント「農業の10年後を考える。」の開催が実現しました。

Q: イベントの内容を教えてください。

A: 11月23、24日の2日間行ったイベントでは、1日目に異なるバックボーンを持つ農業関係者3人による「10年後の農業を考える。」をテーマにしたパネルディスカッションを行い、それぞれの現場に根差したお話を伺いました。

2日目には、「ファクトから読み解く日本の農業」と「学生の時にしかできないこととは」をテーマにした講演を聞き、講演後には参加者同士が自分たちの目線で「同世代を農業に巻きこむ」ための企画を出し合いました。

「自分たちの未来」へ 継続して盛り上げたい

Q: 参加者からはイベントに対してどんな感想がありましたか？

A: 参加者からのコメントを一部紹介します。
「みんなの熱量がすごくて10年後の農業もまだまだ明るいと思えました！」

「イベントで、共に農業を応援する同世代と出会うことができ、うれしいです」

「課題が山積み。だからこそ面白い。もっと農業の面白さを広め、自分でももっと楽しめるように活動します！」

「10年後の農業を面白くするのはじぶんです！」

「これからの自分に向けて『どんな形であれ、農業に携わっていますように!』」

他にも多くの熱いコメントをいただきました。

Q: イベントを通じて、尾崎さんが感じたことを教えてください。

A: 今回のイベントで価値を生み出したのではないかと感じる一方で、1回きりのイベントでできる限界も強く実感しました。

ただ、はっきりと感じたのは、学生が主体となった「自分たちの未来」のためのイベントだからこそ生まれる熱があったということです。こういった取り組みを継続することで、日本の農業を本気で盛り上げるムーブメントを生み出せるのではないかと感じています。

(※3月10日号では、学生団体いろりの今後の展望について詳しく伺います)

イベント詳細はこちら



岡山から「国消国産」を全国へ

大型複合施設「旬感広場」オープン

「食と農」の魅力を発信
新たなランドマークに

JA 晴れの国岡山は昨年12月、岡山県総社市に大型複合施設「旬感広場」を開設しました。2020年4月に8JAが合併して誕生したJAの最重要事業として位置付け、「食と農」の魅力を発信するJAの新たなランドマークであり、近年急激に変化を遂げる「農業の今を消費者に正しく理解してもらえらる場」としての役割を果たします。

2階建ての「旬感広場」の延べ床面積は2839平方メートル。岡山県産食材の『本物』が買える！食べられる！『食と農』の新たな出会いの場』をコンセプトに掲げ、「地消地産」「国消国産」による地場農畜産物の消費拡大と利用促進、県内外の交流人口の拡大を図ります。

昨年4月には農畜産物直売所「晴れのち晴れ」が先行オープン。JA直営cafeレストラン「SORA&SUN」、食農教育や被災支援を

想定して可動式キッチンを導入した会議室、信用店舗、16ヶ所四方の広々とした広場、眺望豊かなテラス、野菜栽培室を備えます。野菜栽培室で育てたクレソンやリーフレタスは、cafeレストランで提供しています。

豊かな新鮮食材集めて 農家所得向上を後押

独自事業である直行便は県北地域を網羅し、晴れのち晴れには地元出荷物だけでなく、毎日県北の出荷者からも豊かな新鮮食材が搬入され、午後の集客力改善と農家所得向上の一翼を担います。

飲食店では、管内食材にこだわり、特産「おかやま和牛」などをメインにしたプレートや、「くだもの王国おかやま」

JA 晴れの国岡山 (岡山県)



人気の「おかやま和牛のローストビーフ丼」
岡山を代表する季節折々のフルーツを使用した「季節のフルーツパフェ」



常勤役員が「1日店長」 准組合員と対話・交流も

JAと組合員・地域利用者をつなぐ新たな施策・トツ

ならではの季節のフルーツを使ったパフェやスイーツを提供。子どもと一緒に食事を楽しめる席やメニューも用意し、担い手層にも気軽に足を運んでもらえるよう訴求します。



「1日店長」としてcafeレストランの店頭立つ内藤敏男代表理事組合長(左)

プ広報の一つとして、常勤役員自らがcafeレストランの店頭立つ「1日店長」企画を実施しています。減少傾向の正組合員、今後増加が想定され「食と農の応援団」と位置づけられる准組合員との対話・交流から同施設と「国消国産」のPRにつなげます。

晴れの国岡山を丸ごと味わえる唯一無二の施設として、本物の質とおいしさを提供し続け、「旬感広場」を基軸に岡山から「国消国産」を発信していきます。

概要	2024年3月31日現在
正組合員数	8万7507人
准組合員数	5万1645人
職員数	2739人
販売品取扱高	256億7千万円
購買品取扱高	213億6千万円
貯金残高	1兆3070億円
長期共済保有高	3兆2832億円
主な農産物	ブドウ、白桃、米、牛肉、豚肉、野菜、花き、黒大豆

令和6年度 全農の主な取り組み 「第2回」

事業部ごとに主な取り組みを紹介します(全3回)。

米穀部

WEBシステムの開発・導入で
JAの契約や検査業務を合理化

米穀部は、JAが生産者へ「出向く活動」の支援を目的に、現場で業務負担が大きい出荷契約や農産物検査業務にかかるWEBシステムの開発・導入を進めています。

進捗管理の合理化、生産者への円滑な情報発信などに寄与しているとの声が寄せられています。

令和5年からサービス提供を開始したWEB出荷契約システムは、6年12月現在、20県38JAで導入されました。導入JAからは、事務処理軽減、



WEB検査システムの実証試験

荷契約システムと連動した入庫進捗管理などが可能になります。

全農では、各地で操作説明会や導入支援を実施しています。

問い合わせは

米穀部事業企画課(03-6271-8166)まで

麦類農産部

麦・大豆の消費拡大へ
コンクールやキャンペーン

麦類農産部は、食料安全保障・自給率向上の一環として国産麦・大豆の増産に向けて、消費拡大と品質向上に取り組んでいます。

Xでのキャンペーンを実施しました。麦では、かび毒の食品衛生法基準値超過リスク低減に向けて、JAの常勤役員まで参加する研修会を継続開催していきます。

大豆とその加工商品について、消費者の目につける機会を増やすため、小学生を対象とした国産大豆商品発見コンクールの企画や、2月3日の「大豆の日」に合わせて国産大豆商品が抽選で当たる

全農は、業界団体の共励会や品評会に参加し、優良事例の水平展開を通じて、生産者・JAの方々に安全・安心・高品質な国産麦・大豆の生産をお願いするとともに、多くの消費



「大豆の日」にあわせたXキャンペーン

者が実際に国産商品を手に取っていただけよう、消費拡大にも取り組んでいます。

経営企画部

施設最適化や業務効率化で
JA営農経済事業の収支改善を支援

経営企画部と農林中央金庫(以下、農中)は第28回JA全国大会での決議を契機として、それぞ

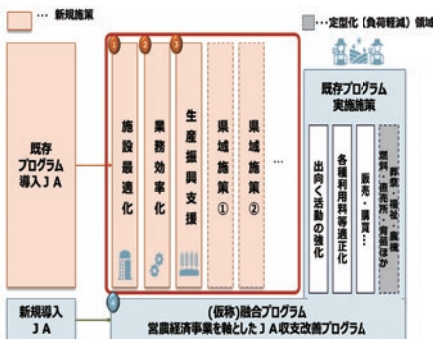
々が抱える構造的な課題が解決までに至っています。

6年が経過しました。これまでのJA支援の取り組みにおいて、一定程度の成果を実現したものの、施設関連課題や生産振興

通し、JA支援の取り組みの高度化・迅速化を図っていきます。

具体的には、残された課題である米麦共

全農と農林中金の強みを生かしたJA支援



乾施設を中心とした施設関連課題や生産振興および営農経済事業の業務効率化に取り組む、JA営農経済事業の収支改善に向けた支援を強化していきます。

耕種総合対策部

担い手営農サポートシステム 全国220JA・2400人導入

耕種総合対策部は、JA職員の減少・兼務化が進行する中、多様な生産者ニーズに対応していくため、「担い手営農サポートシステム（NEサポシステム）」をリリースしました。

同システムは担い手な

ど訪問先のターゲットイン
グと業務プロセスや成果
の「見える化」を実現す
るために、農家台帳機
能や訪問記録の管理、
活動の進捗管理などの
機能を搭載し、全国2
20JA・2400人

（令和7年2月末現在を
超えるJA職員ユーザー
が導入しています。

今後も担い手訪問

活動の効率化や訪問
活動の質の向上、情
報共有の促進を目指
して、外部の営農支
援サービスシステム
やJAの経済システ
ムなどの連携機能
を充実させ、システ
ムの普及・機能強化
を図ります。



NEサポシステムを活用して上司と部下が情報共有

耕種資材部

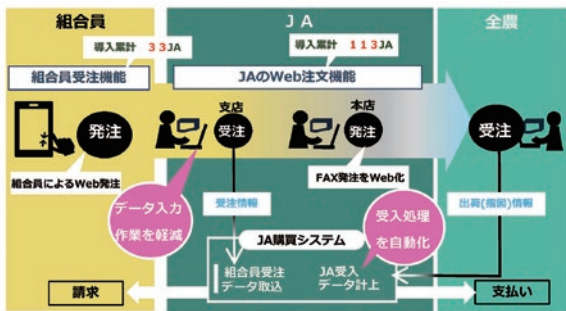
接点強化や業務効率化へ 受発注センターシステム

耕種資材部は、デジタル技術を活用した組合員との接点強化とJA業務の効率化を目的に「受発注センターシステム」の普及をすすめています。

同システムは「組合員受注」と「JAのWEB注文」と「JAのWEB注文機能」

注文」に大別され、機能ごとの利用に対応しています。前者はWeb店舗の開設による組合員の利便性の向上と接点強化を、後者では手作業を廃して業務の迅速化・省力化を図ります。

「受発注センターシステム」を利用した業務フロー



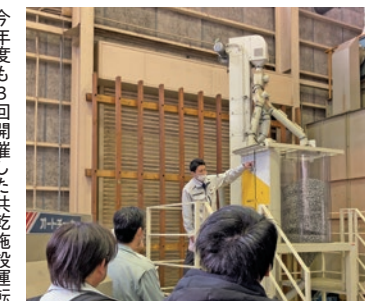
デジタル化によって可能となったJA受け入れ処理の自動化は、特に業務改善効果が高く、JA購買システムとのデータ連携が利用JAの拡大を後押ししています。現在は肥料や農薬の利用が大半ですが、多品目利用に向けた取り組みもすすめていきます。

施設農住部

共乾施設の運営を支援へ 共乾施設運転主任者講習会

施設農住部は、カントリエレベーター・ライスセンターなどの共同乾燥施設で乾燥作業に必要な法定資格「乾燥設備作業主任者」を取得するための「共乾施設運転主任者講習会」を、神奈川県労働局の登録教習機関として営農・技術センター（神奈川県平塚市）で開催しています。

講習会は、昭和50年から5日間のカリキュラムは、2部構成で前半の2日間は資格取得のための法定技能講習、後半の3日間は、共同乾燥施設の運転に係る基礎知識、品質事故防止対策、プラントの点検・整備（実技）、参加者相互による討議、といった全農独自の内容としていきます。



今年度も3回開催した共乾施設運転主任者講習会

共乾施設の運転・運営を担当するJA職員の知識と技術の向上を図ることで、JAの共乾施設運営を支援していきます。

「ニッポンエール フルーツビネガー」2品を発売

全農×日本アクセス×マルカン酢×全国農協食品

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」2品を共同開発しました。日本アクセスを通じて、全国の量販店・ドラッグストアで3月1日に発売します。【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」の「山梨県産白桃」「沖縄県産パインアップル」を共同開発しました。

どちらも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370余年を誇る食酢メーカーである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
「山梨県産白桃」 「沖縄県産パインアップル」

第47回えひめみかん祭りを開催

「たべてみてや自信作」旬のかんきつ勢ぞろい

愛媛県本部と県、県果樹同志会は1月18、19日、「知ってください愛媛のみかん、たべてみてや自信作」をテーマに「第47回えひめみかん祭り」を松山市で開催しました。【愛媛県本部】

イベントは、愛媛県産かんきつのPRと消費拡大、愛媛果樹農業の振興を図るため、生産者と消費者の交流イベントとして毎年開催しています。

会場となった、いよてつ高島屋8階では、「紅まどんな」や「甘平」など愛媛オリジナル品種をはじめ、「いよかん」「せとか」「ポンカン」など旬のかんきつが勢ぞろいしました。

果樹同志会会員やJA担当者らが来場者に果実加工品やジュースなどの試食を勧めながら、販売を行いました。また、「みかん〇×クイズ」や「みかんガチャ」「ポンジュース蛇口」など来場者が楽しめる催しを企画し、会場を盛り上げました。



約20種類のかんきつを販売



愛媛のかんきつが勢ぞろい

JA全農の産地直送通販サイト



JAひだ

飛騨牛は、岐阜県内で14カ月以上肥育され、日本食肉格付協会の実施する枝肉格付けで肉質等級5等級・4等級・3等級に格付けされた銘柄です。

飛騨の恵まれた自然環境と長い年月をかけて築かれた血統、優れた生産技術によって生み出されました。

こちらの商品は、大勢で楽しむのに最適な焼肉用の切り落とし1kg(1000g×1パック)入りで、目安として3~5人前です。大きさは不ぞろいで、肉の部位は基本的にバラ・もも、または肩肉が入っています。

きめ細やかでやわらかな肉質と、網目のような美しい霜降り、そして豊潤な味わいが特徴の飛騨牛をぜひご賞味ください。



飛騨牛 メガ盛り 焼肉用 1kg・・・8980円(税込み)

▶ 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

ご注文は
こちらから

