



全農長野県本部情報／グリーン レーダー Vol.477

Contents

A-Policy **重点事業方針**

- ・平成30年度 農業生産振興への取組みについて
- ・平成30年度 きのこと事業推進の取組み

A-Reports／

- ・「信州の畜産酪農キャンペーン」1月から2月にかけて開催中！ … 5
- ・「長野米」と「信州の地酒」新CM制作・放映 … 6
- ・女子栄養大学で「リンゴの授業」を実施 … 7
- ・東京と大阪の料理教室で県産農産物をPR … 8
- ・「きのこdeスープ」プレゼントキャンペーン
全国から10,280通の応募 … 9

A-Board／

- ・今年も開催「まつもと焼コン」 … 9
- ・長野県産農産物のPR動画制作、はじめました … 10
- ・JA全農長野の事業現況 … 10
- ・2月の動き … 10
- ・2月のラジオ番組表 … 10
- ・編集後記 … 10

JA長野県
営農センター

平成30年度 農業生産振興への取組みについて

JA長野県営農センターでは、現行の中期3カ年計画（平成28年～30年）において、次の6つの柱に基づき事業を進めて参りました。

1. 農業振興ビジョンの再構築による生産基盤の拡充
2. 中心的担い手等の育成・支援
3. 担い手のニーズに対応する
4. 新技術等による省力化・多収量
5. 安全・安心体制の確立
6. 品目別研修会の計画的開催



キャベツ収穫機実演会

農業生産振興は単年度で達成できるものではなく、一定の歳月を要するものではありませんが、中期計画において、果樹は「リンゴ高密度わい化栽培」、野菜は「機械収穫作業体系」の組める品目（業務用キャベツ、ジューズ用トマト、スイートコーン）及び消費地からも生産拡大が求められている品目（アスパラガス、ミニ

トマト）などの振興品目に絞り込んだ取組みを進めています。今回は、特に「農業生産振興への取組み」に目を向け、4番目の項目の中から、昨年に引き続き「リンゴ高密度わい化栽培」と「機械収穫作業体系」の取組みについてお伝えします。

■リンゴ高密度わい化栽培

リンゴ栽培の生産拡大に向けて、高密度わい化栽培は、県下275ha余の新改植が進められてきました（平成30年春植えまでの集計）。JA長野県営農センター調べ。また、昨秋と今春にも概ね25haが植え付けられる予定で、総計では約300haとなります。

本栽培は、平成19年に当センターが発足して以来、事業の一つである園芸産地活性化の中で「果樹振興」の柱として推進してきています。早期成園化とともに早期多収、高い商品化率で収益改善をめざし、当初は

県（つまりくだもの推進部会）が推進する新しい化栽培としてスタートしました。

この新しい化栽培では当初、苗木を10a当り200本植え（列間4m×樹間1・25m）を推奨していましたが、現在では高密度わい化栽培（列間3・3・5m×樹間0・5・0・8m、10a当り約350・600本植え）へと変化してきています。樹齡が10年近い園地もあり、目標としていた10a当り5・6トンの収量をはるかに超えた、7・8トンを超える園地も珍しくない状況となってきました。中には樹間を0・5mよりも短くして更に本数を増やし収量を伸ばしている園地もみられます。（参考／長野県リンゴ結果樹面積7,350ha／平均反収1,990kg／H29県集計）

高密度わい化栽培を始めるには、樹間を詰めるため多くの苗を植えます。定植後2年目以降には収穫が可

能となり、最終的には1本で20・30kgの収量を得ることが出来ます。また、従来よりも細い幹に多くの実をつけるため、風害等からの防護として、高強度なトレリスの設置が必須となります。このため、栽培スタート時の資金確保が重要な課題となっています。そこで、多くの産地では、「果樹経営支援対策事業」等の国庫事業や県単事業、市町村補助、そしてJA独自の助成事業等を組み合わせることで、栽培初期の生産者資金の圧縮に力を注いでいます。



高密度わい化栽培圃場



シナノリップ店頭陳列

当センターでは、発足当初からの栽培に必要なフェザー苗とその台木となるM・9ナガノ（ウィルスフリー）の生産を手掛けており、今年度はフェザー苗で約5万本の生産を見込んでいます。また、今年度初出荷された新品種「シナノリップ」も、高密度わい化栽培による栽培面積が半数以上を占め、早期産地化の推進による有利販売の実現へと期待が高まっています。今後も、更なる推進を図るため、フェザー苗、台木の増産に向けた体制を進めています。

■野菜の機械収穫作業体系

農業者の高齢化や後継者の減少による労働力不足が深刻な問題となっており、野菜の生産量は近年減少傾向が続いています。今後、野菜生産を維持・拡大するためには、大規模専業農家や集落営農組織による規模拡大が重要であり、より省力化した作業体系の確立が求められています。現状、本県における機械化一貫体系は初期投資が大きく、一部の品目での大規模営農組合等による実施にとどまっています。

当営農センターでは、3カ年計画の中で、野菜栽培において時間と労力を多く必要とする収穫・調整作業を中心に、機械化による作業体系の検討を進めてきました。本年度においても加工業務用キャベツ、ジューズ用トマト、スイートコーン、ダイコンにおいて関係機関と連携して収穫機等による現地作業試験を実施し、本県における普及の可能性について検討を重ねてきました。

また、白ねぎの生産現場では、収穫後から荷造りの作業効率を目的に、移動式作業小屋を製作し松



白ネギ移動式作業小屋 実演風景

本地区にて実証を行いました。圃場内で皮むき調整作業等が行え、残さは圃場内に排出できるため、収穫物の横持ち及び残さ処理の労力・時間が大幅に削減され、作業効率の向上が確認出来ました。

今後は、収穫機をはじめ、より産地の状況にカスタマイズしながら、JA集出荷場での受入対応を含めて関係者との検討・調整を図り、機械化一貫体系の導入・普及に向けて引き続き取組みを進めていきます。

きのご課

平成30年度 きのご事業推進の取組み

現在、県内きのご事業は、長期の価格低迷や資材費・運賃などのコストが高止まり傾向にあり、厳しい環境下にあります。また、流通チャネルの多様化やPB商品の供給など、顧客満足を高めるためのより細かい対応が求められています。

一方、県内のきのご生産戸数は廃業や高齢化等により年々減少しており、この状況は取り引きの継続や物流などの課題に直結しています。

J A全農長野きのご課では、現状の動向から「J A間の連携による顧客への供給」「アイテムの見直し」「高品位質レベルの均一化」「物流の効率化」などに取り組んでいます。ここでは、これらの取組みについてご紹介します。

【重点推進の取組み事項】

1. 流通へのアプローチ

(1) 市場流通

流通チャネルの多様化は今後一層

進むと考えられます。卸売会社の価格形成機能の重要性を踏まえ、様々な商談に応じた提案を可能とする体制を整備し、双方にメリットのある取り引きの構築に努めます。



夏のキャンペーンでフリーザーバッグを配布し、冷凍保存できることをPR

(2) 営業課（直販）商流

顧客の要望に応じた直接取引が増加傾向にあります。市場流通とのバランスにも配慮しながら即断即決できる商流を増やすことで顧客を確保します。

(3) 取引先への対応

販売支援となる魅力的な企画を提案し、取引先での長野県産の売り場を確保します。

①きのごスープの素・きのごセット用袋の活用、まとめ買いした際に利用できるフリーザーバッグの販売活用を提案します。



きのごの旨味でおいしさアップ「きのごスープの素」



フリーザーバッグにはきのごの冷凍方法を印字



きのごセット用の袋

②SNSやWebコンテンツを充実させ、新たな客層を取り込みます。



③更なる顧客満足を目指し、キャンペーン企画の充実や店舗での販売コンクールや信州フェアなどの総合宣伝により、顧客ニーズの掘り起こしにつなげます。

(4) 業務加工向けアプローチ

食の中食・外食化が一層進む中で、野菜の加工・業務向けの割合も年々増加しています。長野県産きのごの総菜への売り込みや提案を強化することで、変化する消費に対応していきます。本年度は新規に調味料メーカーへの食材提供や、ホテル・給食・飲食業界への提案や取組みを始めて

います。今後も更に拡大できるように進めていきます。

2. 3月～8月の「需要減退期の適正生産」の実施

春夏期の需要拡大施策を継続しながら、一方では産地の適正生産を誘導し、J Aからの生産計画と需要を連動させることで価格の低落を防ぐと共に、販売口スをなくすことで安定的な販売価格の維持に取り組んでいます。

3. きのごの持つ機能性をアプローチ

きのごの持つ「うま味」「食物繊維」などの機能性を活かしたPRを行うと共に、料理教室やイベントなどの開催により若年層への食育活動の充実と、認知度アップ及び需要拡大に努めます。

【安全安心対策】

異物混入は消費者の信頼を失墜させかねない問題であり、お客様からのお申し出内容は年々きめ細かい対応が求められる傾向にあります。J Aを中心としたGAPの取組みは、異物混入の減少という成果に現れています。現在は施設内の作業動線上

の重大リスク対策に取り組んでおり、より安全・安心で消費者から支持される商品づくりを更に進めます。

【新品種の開発や生産技術向上に向けた取組み】

県の機関や（一社）長野県農村工業研究所などと連携し、新品種の開発を進めます。また生産技術の向上は、生産現場に即したものとし、収量面や品質面で効率的な栽培体系の確立を目指していきます。



きのごを身近に感じてもらえるように「きのご教室」を開催

全農長野きのご課では、今後もお客様から信頼され安定した高品質な商品を提供できるよう、安全安心対策や新品種の開発、生産技術向上に向けて取り組んでいきます。

「信州の畜産酪農キャンペーン」 1月から2月にかけて開催中！ 「信州Aポーク」DVDも盛り上げに二役

J A全農長野畜産酪農部では、信州産畜産酪農製品の消費拡大を目指し、全農長野生活部、(株)長野県A・コープ、長野県農協直販(株)と連携し、「信州の畜産酪農キャンペーン」を展開しています。

毎年恒例となったこのキャンペーンですが、今年度は家計消費の落ち込む1月から2月のこの時期に実施し、併せて、JAグループでも信州産農産物を通して応援している上松町出身の御嶽海関を「応援に行こう！」と銘打ち、プレゼント賞品に農協観光の旅行券を設定しました。キャンペーンは、A・コープチェーン店において信州産畜産酪農製品を5点以上購入したことがわかるレシートを1口とするが、まごころ宅配利用の方に配布される応募用紙によって応募していただきます。

また、A・コープ店頭では、キャンペーンチラシの他に、JA長野県・信

州ポーク生産販売協議会が作成した「信州Aポーク」販促DVDを放映し、キャンペーンを盛り上げています。このDVDは、昨年の夏から秋にかけて県内各地の「信州Aポーク」生産者を回り、農場の様子や生産者の思いを撮影したもので、年末年始商戦に間に合うよう各店舗に配布しました。お買い物の際にご覧になった方も多いのではないのでしょうか。

生産者の皆さんの「こだわり」を、ぜひ、店頭で足を止めてご覧ください。

キャンペーンもまだまだ継続中です。農協観光旅行券や信州アルプス牛、信州ポーク、乳製品などの当選を目指し、たくさんのお応募をお待ちしています。さあ、みんなで御嶽海関も、信州産畜産酪農製品も、どんどん応援しましょう！

▼畜産酪農部



売り場に設置されている応募用紙



A・コープ店頭で放映している「信州Aポーク」販促DVD

「長野米」と「信州の地酒」新CM制作・放映

J A全農長野米穀課は、長野米の新CMを制作し、民放4局で放映中です。

「長野米」CMの「相撲編」は木曽少年相撲クラブの練習と食事の様子の背景に、御嶽海関が歌う「長野米の歌」が流れま

ナリティーの坂橋克明さんが出演。酒需要期の12月27日から1月6日まで集中放映し、今後も適時放映します。このCMは、2016年に「信州地酒で乾杯の日推進協議会」（長野県小売酒販組合連合会、長野県酒造組合、長野県、全農長野など13団体が構成）が制定した「毎月8日は『信州地酒で乾杯の日』」をPRし、地酒を飲む機会を増やして地元を元気にしようと制作しました。

全農長野生産販売部は、20年前から長野県産コシヒカリなどを（公財）長野県体育協会に寄贈しています。寄贈品は同協会から、全国をはじめ各種大会で活躍している県内のスポーツ団体に分けられており、木曽少年相撲クラブと長野東高等学校のCM出演はこの縁により実現しました。

「信州の地酒」のCMは「居酒屋編」と「酒蔵編」の2種類があり、どちらもフリーパーソン

長野米は全国でも品質がよく、お米の品質を表すうるち米の一等米比率が平成30年産米で97・0%（平成30年11月末時点）です。また、長野県には80歳の酒蔵があり（平成30年12月時点）、いずれも全国2位です。全農長野米穀課では、長野米と信州の地酒を、県内はもとより全国の皆さんにご愛顧いただけるよう、PRをしていきます。



女子栄養大学で「リンゴの授業」を実施



JA全農長野果実課では11月29日(木)県産リンゴの認知度向上と消費拡大を目指し、埼玉県女子栄養大学坂戸キャンパスで栄養学を学ぶ学生115名を対象に「リンゴの授業」を行いました。学生の多くが、将来栄養士や管理栄養士を目指しており、学校や病院社員食堂など、現場で食材を選び仕入れる立場となる可能性が高く、学生時代に県産リンゴの美味しさを知ってもらうことで利用率の向上が期待できます。今回の授業は、青果物健康推進協会のコーディネートで実現しました。

県産リンゴをテーマにした講義では、産地の1分動画を上映し「産地の努力と愛情によって栽培されている」ことを強調しました。県産リンゴには数多くの品種があり、糖酸比を交え、品種の食味の特徴を伝えたところ「そんなにリンゴの品種があることを知らなかった」と驚



幼児期用メニュー（夕食）



学童期用メニュー（朝食）

きの声が上がりました。講義後、「幼児・学童期の食事」をテーマに調理実習が行われました。献立に県産サンふじを使用し、想定する年齢に合わせカットする大きさを工夫する姿が見られました。また、調理実習と合わせ、同大学教授らにシナノゴールドの焼きリンゴを作っていただき、生食のシナノゴールドとの食べ比べを行いました。

調理実習後、学生からは「品種によって味が違うことに驚いた」「初めて焼きリンゴを食べたけど、調味料を使わずこんなに甘いことに驚いた」といった声が多く上がりました。授業後のアンケートでは「メニューや用途によっ

て使う品種を変えるなどの工夫ができると思った」という声もあり、産地や品種への興味・関心の高まりを感じられました。

産地と連携した授業について、同大学の林英美教授は「学生にとっても、講義だけでなく、本物の産地の味を知ることには多くの学びにつながる。このような機会は学生たちにとっても貴重な時間になります」と言葉をいただきました。



※10ページのQRコードからご覧いただけます。

東京と大阪の料理教室で県産農産物をPR

JA全農長野生産販売部は、全国に会員を持つ料理教室の(株)ホームメイドクッキングと連携し、12月3日(月)に東京・有楽町、5日(水)に大阪・梅田で料理教室「長寿県 信州の野菜・果物でベジフルアンチエイジング」を開き、約60名が参加しました。

これは、「長寿県・信州」のイメージを活用し、アンチエイジング(抗老化)の方法として県産農産物を使った一汁三菜の家庭料理を提案し、農産物を家庭で調理して食べてもらうことで継続的な消費につながるよう企画しました。

はじめに、長野県の平均寿命が全国トップレベルである要因の一つとして男女とも野菜の摂取量が多いこと、また、昭和40年頃の適度に欧米化した家庭の和食が長寿国日本を支えているという研究結果から、色々なものを少しずつ食べることがポイントであることを説明し、それを実践するレシピを実習・試食していただきました。

また、日頃の工夫として、きのこをカットして冷凍保存し常備する、おか

ずになるくらい具沢山の味噌汁で野菜ときのこを食べる、ハンバーグ等のつなぎにきのこの類のみじん切りを活用する、野菜を浅漬け・ぬか漬けにして食べる、これらの食生活の主食にはご飯が合うこと、甘味・おやつとしても季節のくだものを毎日200g食べることを習慣にすることなどを紹介し、農産物の消費拡大につながる継続的な食生活の実践を提案しました。

参加者は日頃からSNSでの発信に積極的で、終了後には各テーブルに飾った県産アルストロメリアのアレンジメントと料理が#(ハッシュタグ)全農長野を付けて拡散されました。

終了後のアンケートでは、全員が「料理教室の内容を食生活に活かしたい」と回答し、長野県産の青果物に対しては、「興味・関心がわいた」73%、「意識して購入したい」48%、「積極的に食べたい」48%、農産物に関して知りたい情報として、「おいしく食べるコツや保存方法」85%、「料理レシピ」76%という結果となりました。

次年度に向け、アンケート結果を踏

まえた内容の構成と、参加者以外にもさらに農産物の情報を拡散できる仕掛けを考え、農産物の総合供給基地・信州の農産物を使って野菜の出荷最盛期に合わせ、同様の教室を継続することを検討しています。



当日提案した一汁三菜メニュー

メニュー	ポイント
信州産きのこたっぷりヘルシーハンバーグ	きのこ類をつなぎに。ボリュームアップ、カロリー減
信州味噌の具沢山みそ汁	野菜・きのこたっぷり、汁を飲む量(塩分)が減らせる。発酵食品の味噌
信州きのこ手作りなめたけ	手軽な常備菜に
信州産ナガイモの浅漬け	野菜の保存食を見直す
信州リンゴと甘酒のスムージー	果物と発酵食品である甘酒の組合せ
市田柿の柚子くるみ	果物に一手間加えて間食にも
長野コシヒカリのご飯	汁物やおかずを合わせ、三大栄養素のバランスを整えやすい

「きのこdeスープ」 プレゼントキャンペーン 全国から10,280通の応募

JA全農長野きのこ課では、きのこの需要が高まる10月から11月にかけて「スープ」をテーマとしたキャンペーンを行い、全国から10,280通の応募をいただきました。

キャンペーンは、本県産きのこのフィルムにある「信州三ツ山マーク」を4枚集めて応募すると抽選で200名様に県産農畜産物が当選するといった内容です。応募はがきとキャンペーン専用ウェブサイトでは、きのこをスープで手軽でより美味しくいただく「コッ」を紹介しました。また同時期の店頭試食宣伝会ではキャンペーンで紹介するレシピを活用し、直接きのこの購入のきっかけにつなげることが出来ました。

当選者は12月のきのこ専門委員会抽選し200名が決定しました。

きのこ課では、きのこのより一層の消費拡大を進めるため、有効な企画を実施し売り場確保に努めます。



長野県産農産物のPR動画制作、はじめました

生産販売部では、生産者が農産物にかけける情熱や想いを伝えることで、親近感や付加価値を感じてもらえるような動画の制作を、今年度からスタートしています。

だからおいしい! だからきれい!
長野の農産物
スペシャルムービー公開中!



検索エンジンやYou Tubeでぜひ検索してください

(レタス・エノキタケ・お米・リンゴ)

(トルコギキョウ)

2月の動き▶

改革推進・企画課	2/1(金)	県青協・全農長野意見交換会 JA長野県ビル
総務広報課	2/28(木)	地区別総代会(関東・甲信地区) 東京都内
野菜花き課	1/31(木)~2/1(金)	第50回信州フラワーショー ウィンターセレクション JA南信会館
畜産酪農部	2/23(土)	まつもと焼コン 炭火焼肉「味楽苑」(松本市)
畜産酪農部	実施中~2/28(木)	信州の畜産酪農キャンペーン 長野県A・コープ店頭に備え付けの応募用紙に必要事項を記入し、信州産の豚肉・牛肉・卵・牛乳・乳製品・肉加工品を5点以上購入したことがわかるレシートを一口として応募すると、抽選ですてきな商品が当たります。

JA全農長野の事業現況▶

平成30年度12月末部門別実績表 (単位:百万円,%)

部門	区分	実績	計画比	前年比
米	穀	14,262	101	97
果	実	34,540	101	104
野菜花き		65,965	102	112
野菜種苗センター		161	104	101
きのこ		14,322	86	97
営業		11,769	91	104
生産販売部計		141,017	99	106
包装資材		6,940	94	95
生産資材		8,770	105	105
農業機械		5,905	106	95
施設住宅		3,417	143	100
生産購買部計		25,032	106	99
畜産		10,832	111	99
三岳牧場		255	104	94
SPF繁殖センター		232	105	114
酪農		14,009	107	97
ハケ岳牧場		182	71	77
畜産酪農部計		25,510	108	98
燃料・ホームエネルギー		19,793	116	107
SS協同経営		8,907	114	110
生活活		9,004	96	93
生活部計		37,704	110	104
長野県本部計		229,263	102	104

(内部販売高含む)

2月のラジオ番組表▶

放送日時	放送局	番組名	放送内容(予定)
2/5(火) 16:10	SBCラジオ	情報わんさかGO!GO!ワイドらじ☆カン内「ミルクマガジン」	学校給食栄養教諭の話
2/12(火) 16:10	SBCラジオ	情報わんさかGO!GO!ワイドらじ☆カン内「ミルクマガジン」	おすすめ乳製品
2/19(火) 16:10	SBCラジオ	情報わんさかGO!GO!ワイドらじ☆カン内「ミルクマガジン」	料理レシピ紹介
2/26(火) 16:10	SBCラジオ	情報わんさかGO!GO!ワイドらじ☆カン内「ミルクマガジン」	牛乳クイズ

1月も終わろうとしています。今シーズンの冬は、雪も少なく、あの顔や手が痛いような寒い日は少ないです。朝雪かきをする事もほとんどなく生活にはラクなのですが、暖冬なので、春先以降、農産物は生育も早くなるのでしょうか。

さらに関東・太平洋側はかなり乾燥しているようです。水不足も懸念されています。今年も様々な方面に気象変動の影響がありそうで心配です。

ここに来て、風邪やインフルエンザが流行しています。例年ならば年末年始休みが終わりに学校や職場が始まる頃から増加するそうですが、今年は年初から増加しており、流行が早いのだそうです。乾燥している事も影響しているかもしれません。

室内外で温度変化が大きく体調を崩しがちです。うがいや手洗いでしっかり予防して、食事もしっかりとって、皆様健康でお過ごし下さい。

編集後記

畜産酪農部からのお知らせ

今年も開催 「まつもと焼コン」

信州の畜産・酪農家と焼き肉を囲んで交流を深めませんか？
20~40代の焼き肉が大好きな独身女性を募集中です。

開催日時	2019年2月23日(土) 17:30~19:30(17:00~受付開始)
会場	炭火焼肉「味楽苑」伊勢町店 松本市中央1-14-12 TEL.0263-35-3307
参加費	女性1,500円(焼肉+ドリンク付き)
参加資格	焼肉が大好きな20~40代までの独身女性 (県内・県外問わず)
申込期限	2019年2月1日(金)まで ※定員になり次第、受付は終了となります。

【お問い合わせ】
Ntour農協観光長野支店
TEL.026-224-6100(平日9:00~17:00)



小平奈緒は、 「信州」を食べて 育ちました。

スピードスケート
小平奈緒 選手
所属:相澤病院(松本市)



光と風と水のハーモニー
JA全農長野

グリーンリーダー2月号(毎月発行) 2019年1月20日発行 第477号
発行/ JA全農長野 長野市大字南長野北石堂町1177番地3
発行人/ 小林哲男 印刷/ PO印刷株式会社 長野市青木島3丁目3番地3



光と風と水のハーモニー
JA全農長野

JA全農長野ホームページ <https://www.nn.zennoh.or.jp>
インターネットで産地直送「JAタウン」 <https://www.ja-town.com>

