

食と農を
未来へつなぐ。



事業案内 2025



BUSINESS GUIDE

全農グループ
経営理念

私たち全農グループは、 生産者と消費者を 安心して結ぶ懸け橋になります。

私たちは「安心」を3つの視点で考えます。

- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
- 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
- 地球の環境保全に積極的に取り組みます。

なくてはならない 全農であり続ける



我が国の食と農業を取り巻く環境は、世界人口の増加や世界情勢の不安定さを背景とした原料・資材、食料の国際的な調達競争の激化や、記録的な高温等の気象災害による農畜産物生産への影響拡大などにより厳しさを増しています。

また、国内においては、「食料安全保障」や「持続可能な農業」への重要性が認識され、農業に対する意識が高まる一方で、激しい物価上昇による実質賃金の伸び悩みなど消費者を取り巻く状況も変化しています。

こうした環境の変化に対応し、国内農業の生産基盤を維持するためには、農業経営が継続できる適正な価格の形成や、将来に渡り食料を安定的に流通させる仕組みづくりが急務となっています。また、この内容は四半世紀ぶりに改正された「食料・農業・農村基本法」の柱としても明記されました。こうした中、われわれ全農グループが果たす役割は重要であるとともに、その期待はいっそう高まっていると認識しています。

そのような情勢のもと、全農グループでは、「J A全農事業ビジョン2030」を掲げ、2030年のめざす姿を「持続可能な農業と食の提供のために“なくてはならない全農”であり続ける」と定め、6つの全体戦略（①生産振興、②食農バリューチェーンの構築、③海外事業展開、④地域共生・地域活性化、⑤環境問題など社会課題への対応、⑥J Aグループ・全農グループの最適な事業体制の構築）に取り組み、これらの実現へ向けた事業運営をしております。

福島県本部には、震災復興・風評払拭・自然災害等、いまだ固有の課題が多く残っていますが、職員一丸となり「生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋」となるために邁進してまいります。

今後とも、引き続き全農福島県本部の事業にご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

県本部長
菅野 康德

全農とは

全農はJAグループの中で、農畜産物の販売や生産資材の供給といった経済事業を担う組織です。全農の役割は、生産者の営農とくらしを支援し、農業と地域の活性化を図るとともに、安全・安心な農畜産物を消費者に安定的に供給することです。会員であるJAや県連合会と協同して、その役割を追求しています。



協同組合としての全農

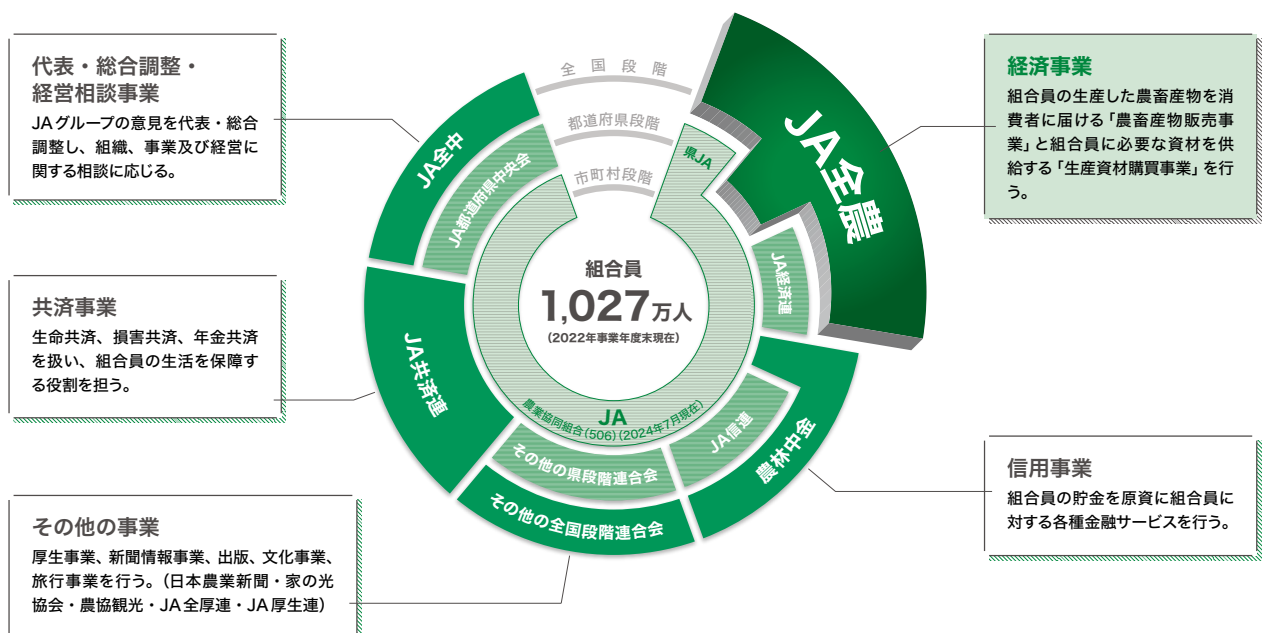
協同組合は組合員の生活の向上をめざし、各人の自助と協同で「長期的」「多面的」「利他的」に事業を運営する組織です。その組織は、第一次産業から第三次産業と広範にわたり、私たちのくらしに深く関わっています。

協同組合と株式会社の違い

項 目	協 同 組 合	株 式 会 社
目 的	利潤を追求せず、組合員の生産と生活を向上させる	利潤の追求
組 織 者	組合員	投資家、法人
事業・利用者	事業は根拠法で限定、利用者は組合員	事業は限定されない、利用者は不特定多数の顧客
運 営	組織者・利用者・運営者が同一	株主総会で方針決定
議 決 権	1人1票	1株1票（保有株数による）
買 収	絶対にできない	できる
行 動 原 理	助け合いの精神で長期的多面的な利益を優先	競争主義による短期的な自己の利益を最優先

JAグループとは

JA (Japan Agricultural Cooperatives) グループは、相互扶助の精神のもとに農家（組合員）の営農と生活を守り高め、豊かな社会を築くことを目的として構築された協同組合組織です。



部門紹介

営農販売企画部

生産基盤の維持・拡大のための様々な支援（労働力・ICT技術・GAP等）や、部門をまたいだ県産農畜産物の販売拡大のための実需者への商談や販売促進に取り組んでいます。

●営農支援課

JAのTAC・営農指導業務や営農DX導入に関する支援

農業労働力および農業ICT導入支援

●営農総合課

営農指導員等資格取得のための各種講習会の開催
土壌診断、設肥設計書の作成

●販売企画課

新規商品の企画・販売

オンラインショップ「JAタウン」の運営



米穀部

米・麦・大豆などの穀物の集荷・販売に加え、「ふくしまの米」の消費宣伝活動に取り組んでいます。また、米穀集出荷施設「美米蔵」でフレコン集荷をおこない、物流合理化に努める等、県産米の安定的取引の確保・拡大に取り組んでいます。

●米穀総合課

米穀・麦類の共同計算運営管理

大豆・麦などの集荷販売

●米穀販売課

福島県産米の集荷・販売

「ふくしまの米」の広告宣伝

会津美米蔵・あだたら美米蔵への集約



畜産部

生乳・素牛・肉畜などの集荷から流通・販売までを一貫した体制で取り組み、農家への生産指導や資材の供給もおこなっています。また、「福島牛焼肉牛豊」や「ジェラートカザロ」の運営をおこない、県内の地産地消活動に取り組んでいます。

●畜産酪農課

生乳の集荷・販売に携わる業務
ジェラート「カザロ」の運営

●復興農場準備室

復興農場「全農美土里ファーム」の設立業務

●家畜市場課

子牛・成牛せりの運営および販売に携わる業務
和牛改良の推進、経営指導

●畜産販売課

福島牛、麓山高原豚等の肉牛・肉豚の販売業務
地場市場等での牛枝肉せりの運営



園芸部

野菜・果実・花きなど園芸品目全般を取り扱い、県産青果物の生産振興・消費拡大に取り組んでいます。また多様な消費者ニーズに対応するためのパッケージ事業や、JAとの共同集出荷施設、農産物直売所「愛情館」を運営しています。

●園芸課

青果物、花きを全国の市場へ販売するための契約管理
生産者の生産性向上、作業省力化のための助成事業の策定

●園芸センター（福島・郡山・会津）

青果物、花きの品質指導や生産振興
青果物のパッケージ

●東京園芸事務所

福島県産青果物の流通量・流通先の決定

●農産物直売所「愛情館」

生産者が持ち寄った旬な野菜や果物、花などを販売



部門紹介

肥料農薬部

営農に必要な肥料農薬の供給および技術支援をおこなっています。また、肥料への国内資源の有効活用や環境に配慮した資材の開発・取り扱い、農薬の大型規格や担い手直送規格の普及による資材コスト低減に取り組んでいます。

●肥料農薬課

JAへの肥料農薬の供給

肥料農薬の普及に向けた企画立案

講習会などの講師対応や肥料農薬の試験管理

●肥料農薬推進室（福島・郡山・会津）

JAや生産者への肥料農薬の提案



農機資材部

農産物の栽培から流通に必要な出荷資材や営農に必要な農業機械を取り扱っています。また、苗・種子の供給や施設栽培の導入提案に取り組んでいます。

●資材課

段ボール、出荷副資材、園芸資材、米麦資材、園芸種苗等の供給

●農業機械課

農業機械・部品の供給

農業機械センターの運営



東日本広域施設農住事業所 福島施設農住事務所

(全農東日本一級建築士事務所 福島事務所)

JAや組合員（施主）が建設する各種の建築物や農業用機械プラントについて、計画づくりから設計、建設業者が請負った工事の施工管理または工事検査をおこない、その引渡しまで、施主が行う施設建設に関わる業務を施主の立場で支援しています。（施主代行方式）

【主な施主代行業務】

- 導入支援 ● 基本設計作成 ● 実施設計作成・検討
- 業者選定支援 ● 工事請負契約 ● 施工管理（工事監理）
- 工事検査 ● 建設工事総合補償



東北エネルギー事業所 福島推進課

生活用・営農用に必要不可欠なLPガス、ガソリン、軽油、灯油の安定的な供給と、電力を含めたエネルギーの省力化に向けた総合提案に取り組んでいます。また、電力事業をはじめとするホームエネルギー事業の展開をおこなっています。

【主な業務内容】

- LPガス・ガス機器の供給
- 電気の供給
- 燃料（ガソリン・軽油・灯油）等の供給



管 理 部

管理部の役割は、経営管理、経理、総務といった管理業務に加えて、システム開発、人事採用、メディアやSNSを通じた広報活動など多岐にわたります。各部門の業務円滑化のためのサポート等、縁の下を支える存在です。

● 経営管理課

県本部の経営管理、資産管理、経理、システム業務等

● コンプライアンス推進課

コンプライアンス推進、リスク管理

● 総務人事課

総務業務、人事業務、広報業務



事業所・施設

集出荷場関連



福島ベジフル館 (福島パッケージステーション)

青果物のパッケージ及び果実ギフト向け商品販売事業をおこなっています。福島を代表する果物の「桃」も取り扱っています。



郡山パッケージステーション

福島県の生産者から出荷される菌床しいたけを選果選別・パッケージ化しています。商品は『愛情しいたけ』ブランドで県内外に出荷されます。



会津パッケージステーション

JA 広域会津集出荷施設 「会津野菜館」



会津パッケージステーションではアスパラガスやインゲン、ネギなどの会津地区で出荷される青果物の商品化をおこなっています。「会津野菜館」はJAと全農が共同出資・運営している集出荷施設です。アスパラガス、きゅうり、チェリートマトの選果・選別作業を行っています。



菌床しいたけイノベーションセンター

菌床しいたけ栽培技術の確立と生産者への普及に加え、研修受け入れなどのサポート事業にも取り組んでいます。

「広域連合集出荷施設」



「会津美米蔵」



「あだたら美米蔵」

「ふくしまの米」の集出荷施設です。県内各地から米を集荷し適切に保管をしています。長期安定的な販売を目指し、日々取り組んでいます。

生産者サポート



農業技術センター

土壌分析による診断結果に基づいた施肥設計書（処方箋）を発行し、講習会等を通じて生産者の適正な土づくりを支援しています。



農業機械センター

中古農機の取扱い、農業機械の修理整備に加え、農業機械のアフターサービスもおこなっています。

直 売 所



ジェラート・カザロ

福島県産生乳を100%使用した本格ジェラートが味わえます。旬の果物・野菜を使った限定メニューも楽しめます。



福島牛焼肉 牛豊 （朝日店・八山田店）

黒毛和牛の『福島牛』をはじめ『ふくしま煌牛』、『麓山高原豚』など、県産自慢のお肉を味わうことができます。



農産物直売所「愛情館」

郡山を中心としたJA生産者の農産物を販売する直売所です。福島の安全・安心・新鮮な農畜産物が並びます。

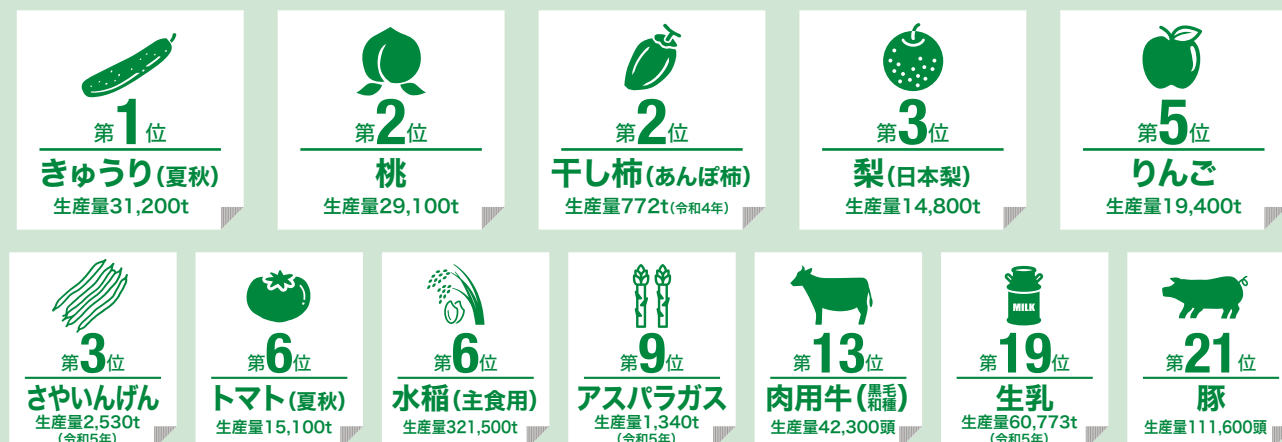


福島県の農畜産物について

全国における生産順位

※収穫量・飼養頭数による生産順位

※干し柿・アスパラガス・さやいんげん・生乳を除く数値は令和6年度時点のもの ※参照：総務省統計局 e-Stat 令和4～6年度



福島県は東北地方の最南端に位置しており、全国第3位の広さを有しています。中央部の奥羽山脈と東部の阿武隈高地の二つの山系が存在するため、山系で隔てられた各地域は、会津・中通り・浜通りの3地域に分けられます。地域ごとに異なる気候を生かして、多種多様な農産物が生産されています。個性豊かな自然条件がすべて、ふくしまの食材のおいしさにつながっています。

浜通り

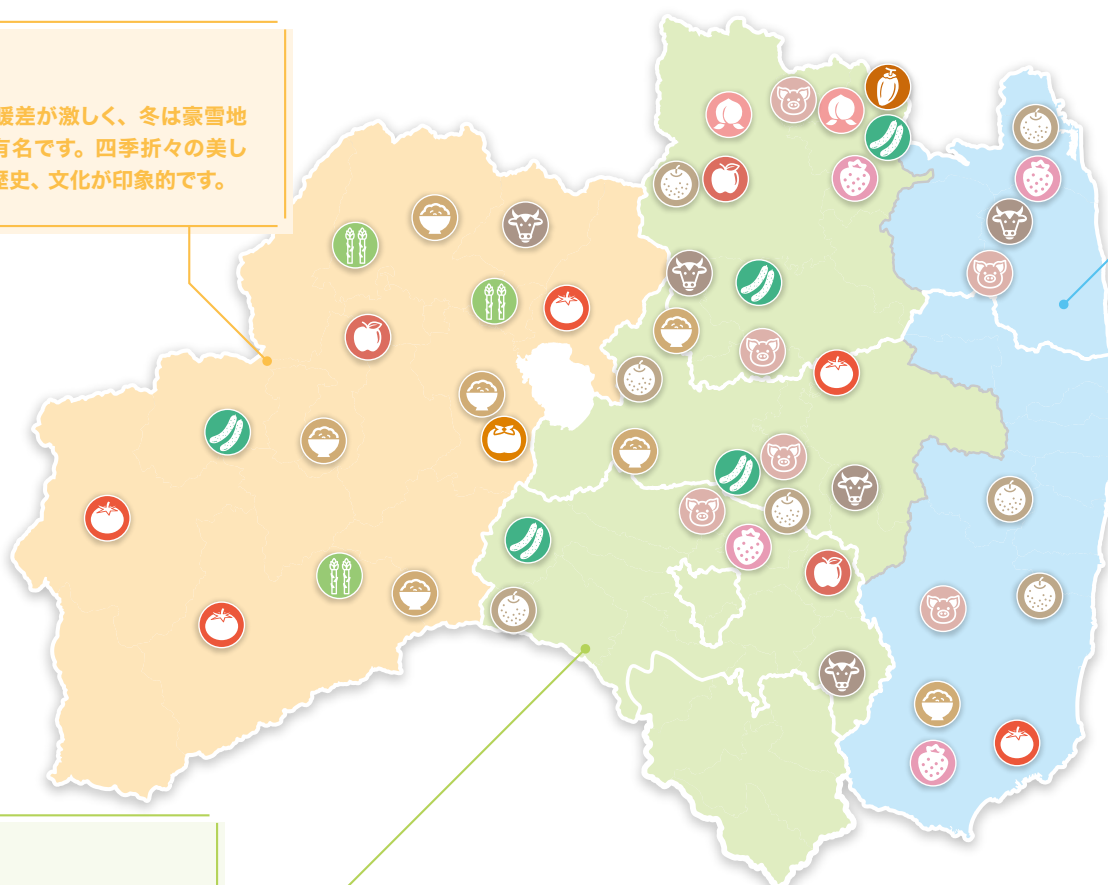
冬も比較的暖かく雪はあまり降りません。太平洋に面した雄大な自然と観光資源が特徴です。

会津

一日の寒暖差が激しく、冬は豪雪地帯として有名です。四季折々の美しい自然と歴史、文化が印象的です。

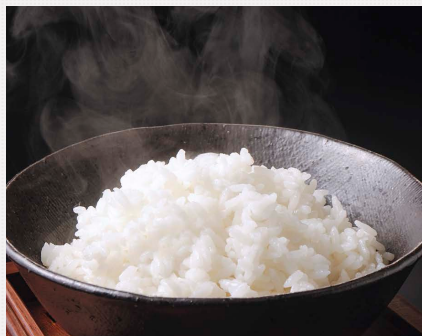
中通り

浜通りと会津の中間的な気候であり、みずみずしい果実と花々が生産されています。



「ふくしま米」のおいしい理由

全国
第6位
水稲
収穫量(福島県全エリア)
321,500t



福島県は「東北の米どころ」と言われ、日本でも有数のおいしいお米の産地です。

ふくしまの米がおいしい理由として、「昼夜の寒暖差」があります。日中に太陽光をたっぷり浴びた稲がデンプンを作り、冷え込む夜に栄養をじっくりと蓄えることで甘味のあるもちもちとした食感のお米が育ちます。気候や先人から受け継がれてきた土、豊かな水など、恵まれた気候風土がおいしさの理由の一つです。恵まれた環境の中、生産者はわが子のように心を込めて育てています。ふくしまのお米の一粒一粒には、生産者の情熱と誇りが詰まっています。

主な品種の特徴

1

日本一の米を目指す、極上の食味

福、笑い



「日本一の米をつくりたい」との思いから、「かおり、あまみ、ふくよかさ」を追求。14年の歳月を経て極上のお米が誕生しました。選び抜かれた生産者だけが栽培することのできる特別なお米で、ふくしま米の中で最上位に位置します。縁起の良い名のこのお米は、つくる人、食べる人、みんなを笑顔にします。

2

際立ち、輝き続ける

コシヒカリ

福島県のコシヒカリは水、気候、土壌などに恵まれた環境のもと育まれるため、噛むほどに際立つ甘さが格別です。「米の食味ランキング」では「特A」を連続で獲得し、作付割合も過半数の福島を代表するお米です。

3

光沢の美しさ、食味の良さ

ひとめぼれ

粘り・甘味・艶・旨味・香り、すべてのバランスが良いお米です。癖のない味わいで様々な料理と合わせやすいオールラウンダーです。中でも和食との相性が抜群で、優しい味わいが和食のおいしさをより一生引き立てます。

4

味に深みがあり粒がしっかり

天のつぶ



福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種です。噛みごたえがあり、一粒一粒存在感があります。食べるとうま味が口いっぱいに広がり、爽やかな甘みを感じられます。粘り気が少なく炒飯やカレーなどに向いているお米です。

5

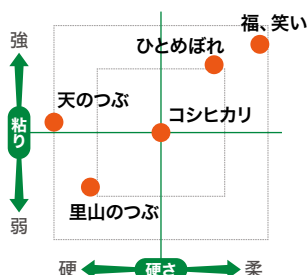
大粒ならではの食べ応え

里山のつぶ



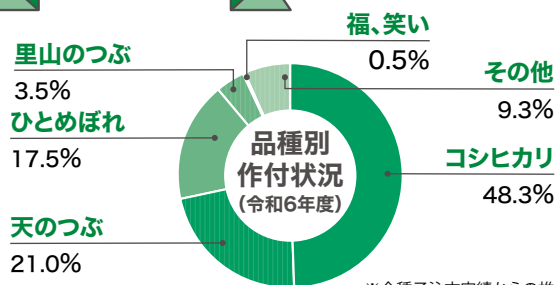
標高300m以上の水がきれいな中山間地域で栽培されている貴重なお米です。米粒が大きく、噛むほどに味わいと美味しさを感じられます。大粒で味がしみてみやすいため、リゾットやオムライスなどにおすすめです。

ふくしま米の食味チャート



「ふくしま米づくり、光づくり」
参照(「ふくしま米需要拡大
推進協議会」発行)

品種別作付状況



※全種子注文実績からの推定割合
※令和6年度米実績をもとに作成



「福島牛」のおいしい理由



福島牛は、福島県内で飼育された、サシ^{※1}の具合や肉のキメ^{※2}などが優れた黒毛和種のことです。

そのなかでも肉質等級4以上のものが「銘柄福島牛」として最高ブランドに位置づけられます。特徴は、鮮やかな色合いや淡い甘みの霜降り、濃厚な旨みの赤身、風味豊かでまろやかな味わいが楽しめることです。霜降りの鮮やかな福島牛は、豊かな自然と職人の技で大切に作り上げられた福島県の逸品です。

※1 サシとは、赤身の間の網目になっている脂肪です。サシが細かいほど上質な肉であると言われています。(参照：日本食肉消費総合センター)

※2 キメとは、骨格筋を繊維の方向に対して直角に切った時の切り口で、筋束同士がくっついている様子。(参照：日本食肉消費総合センター)

福島牛のこだわり

1 飼育・生産

長年に渡って飼育・生産してきた経験。そこで培われた職人技と最新技術。そして何より愛情。福島牛には、これらすべてが詰まっています。

2 自然の恵み

猪苗代湖、磐梯山、あぶくま高原など、豊かな自然を抱く福島県。おいしい牛が育つ環境が福島県には揃っています。

3 徹底した安全管理

食の安全を追求し、JA全農福島畜産物トレーサビリティ支援システムにより、一頭ごとに生産履歴証明書を発行しています。

受賞歴



令和7年2月に開催された第60回肉用牛枝肉共助会において、「福島牛」が最高位の農林水産大臣賞を受賞しました。

「麓山高原豚」のおいしい理由



「麓山高原豚」とは、JA全農福島が認定した生産現場において、指定された種豚から生まれ、一定期間専用飼料を給与された福島県オリジナルのブランド豚（三元豚）です。

県内の養豚農家49戸中5戸のみが指定農家として生産しています。※麓山高原豚の誕生は1990年。そのおいしさから多くの人々に愛されてきました。

人気の秘密はなんといっても上質な脂にあります。コクがありながらもすっきりとした後味で、ジューシーで柔らかな肉質、豚肉特有の臭みが少ないのが最大の魅力です。

※ 令和6年2月時点、参照：農林水産省

こだわりの専用飼料

1頭の豚が出荷されるまでに
食べる飼料の量は約320kg。
考え抜かれた専用飼料が
上質な肉質につながります。

1 こだわり①

豚の発育に欠かせないトウモロコシ、玄米などの穀物とキャッサバ（イモ類）などのでんぷんをバランス良く配合しています。

2 こだわり②

アミノ油、エゴマ粕を加えることで、リノレン酸の向上に加えすっきりとしたくちどけの脂身に仕上がります。

3 こだわり③

臭みを抑える天然樹木エキスを配合することで、豚肉特有の臭みが抑えられ、より食べやすい上質な肉質に育っています。

福島県産「きゅうり」

福島県の農畜産物 其の3

「きゅうり」のおいしい理由

全国
第1位
きゅうり(夏秋)
収穫量(福島県全エリア)
31,200t



福島県を代表する野菜であるきゅうりは、県北部に位置する伊達地区と県中央部に位置する岩瀬地区の二大産地を中心に県内全域で生産されています。

夏秋きゅうりの生産量では日本一を誇り、出荷のピークは7～8月です。

福島県の夏秋きゅうりは、みずみずしくて水分たっぷりで、パリッとした食感の良さが特徴です。

また、大消費地に近い地の利を生かして、採れたての新鮮さを届けられることも福島県産きゅうりの魅力です。

sanchi memo

生産に適した気候

福島県できゅうりの生産が盛んな理由は、適度な降雨があることと、夏から秋にかけての県内の気温がきゅうりの育成に適しているからです。

一大産地「須賀川」

須賀川市は、夏の高温気候と秋の過ごしやすい気候により、きゅうりの生育に適した地域です。50年来、夏秋きゅうりの一大産地として有名です。毎年7月には、きゅうりのお祭り「きゅうり天王祭」があり、まさに「きゅうりの街」と言えます。

きゅうりの“もっと”良いところ

1 カリウムが豊富

きゅうりにはカリウムが含まれています。カリウムには血圧を下げる効果があり、なおかつ過剰なナトリウムを体外に排出するため、むくみ予防も期待できます。

2 免疫力強化

きゅうりに含まれるビタミンCには、リンパ球等を活性化させ免疫力を高める作用があります。特に太陽の光を浴びて育つ露地ものはビタミンCが豊富です。

3 ダイエット効果も

近年、「ホスホリパーゼ」という脂肪を分解する酵素が含まれることが判明しました。代謝アップが期待できます。酵素は熱に弱いので、生のまま食べるのがおすすめです。

ちょっと豆知識

ギネスに登録されている「きゅうり」

「きゅうりは栄養がない」と言われる理由の一つが、ある世界記録にあります。きゅうりは「Least calorific fruit」としてギネス世界記録に登録されています。直訳すると「もっとも熱量が低い果実」です。これが「世界で一番栄養が少ない野菜」と誤解され、広まったようです。

きゅうりは可食部100gあたり14kcalと低カロリーですが、だから栄養素が少ないとは限りません。実際には、きゅうりは低カロリーにもかかわらずミネラル類やビタミン類など、体にうれしい栄養素がバランスよく含まれています。



キュウリビズキャンペーン

東北6県(青森・岩手・宮城・秋田・山形・福島)が一体となり、旬の東北産きゅうりのおいしさを広めようと、「クールビズ」をヒントに命名された、今年で19年目になるキャンペーンです。

きゅうりには体を冷やす効果があるという効果に加え、露地栽培による旬の野菜であることをアピールして消費の拡大を促すことを念頭に考えられた活動です。

「キュウリビズ」でPR!

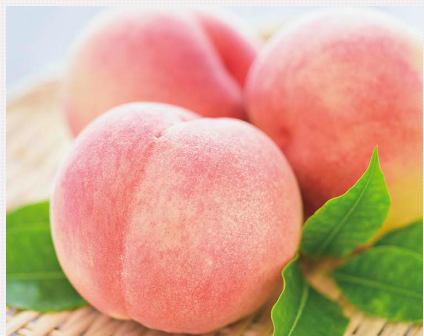


福島県産「もも」

福島県の農畜産物 其の4

「もも」のおいしい理由

全国
第2位
もも
収穫量(福島県全エリア)
29,100t



全国生産の約27%を占めるももはくだもの王国ふくしまを代表する果実です。

福島県では、福島市や伊達市といった中通り北部を中心に、果樹の生産が盛んに行われています。福島のももの特徴は、西日本のももに比べて収穫した直後に固い食感をしていることです。固めのももは、適度な甘さでカリッとした食感を楽しむことができ、県内では特に人気です。また追熟しても、好みの食感になったり、甘みが増したりして、違ったおいしさを味わうことができます。おすすめの品種は、県内の生産量の約半分を占める主力品種『あかつき』です。

福島の「もも」の品種

極上の旨さ

あかつき

あかつきは実が小さすぎて他県が栽培をあきらめた中、福島県だけが品種改良を続けたももです。福島を代表とする品種であるあかつきは、県で生産されるももの約半分を占めています。白桃と白鳳この二つの品種を交配してできた品種で、特に糖度が高く肉質は緻密。果汁も多く食味は極上の旨さです。また、皇室に献上される最高峰のももとしても知られています。

旬カレンダー（出荷量より）

時 期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
福島県の出荷時期			あかつき 暁星 黄金桃 黄貴妃					

強い甘み

暁星
(ぎょうせい)

暁星はあかつきから開発されたももです。収穫期早めの7月中旬～下旬で、やや小ぶりです。甘味が強く、早生種の中ではトップクラスの糖度です。

南国系の桃

黄金桃

黄色い実のももです。8月中旬～9月上旬が収穫期で、非常に大きなももに成長します。香りは南国系で、甘味もねっとり濃厚です。

上品な甘さ

黄貴妃
(おうきひ)

黄貴妃は福島県生まれの黄桃です。収穫は8月下旬～9月中旬で、黄金桃よりも酸味が少なく追熟でとろとろの食感になります。糖度が高く、上品な甘さの大玉品種です。

福島のこだわり



福島のももは、栽培課程で果実に袋をかけない「無袋栽培」がほとんどです。太陽の光を浴びることで濃厚な甘みをもつももに育ちます。

ちょっと豆知識

美容・健康に良い「もも」

ももには食物繊維やビタミン類、ミネラルなどの栄養素が豊富であり、食べるだけで美容と健康に効果があると言われています。ももに含まれるビタミンEは抗酸化作用が期待できるため、ももはアンチエイジングとして効果的です。

また、果実の中でも食物繊維が多く、不溶性と水溶性が半分か含まれており、お通じの解消にとっても効果的です。



「花き」の魅力



福島県では、春夏秋冬それぞれで色とりどりの花きを楽しむことができます。

その中で、豊かな自然環境や首都圏に近い好立地を生かしながら、切り花、花木などの花き栽培がおこなわれており、出荷量が全国で2位の「宿根かすみそう」や4位の「りんどう」などは県を代表する花きとなっています。特に、宿根かすみそうは昭和村で栽培が盛んであり、JA会津よつば昭和かすみそう部会が令和6年度天皇杯を受賞しました。

また、福島県には福島市の「花見山公園」や猪苗代町の「猪苗代ハーブ園」など花に関する観光地やイベントも多く存在し、花に対する県民の意識は身近なものになっています。

※データは、農林水産省 作物統計調査（令和5年度）を参照

福島県の「花き」

4月～6月

春
— Spring —

アルストロメリア

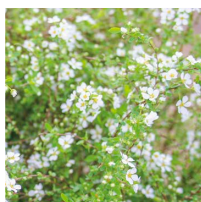


花色が豊富で、装飾用・家庭用として人気があります。また日もちも良く、切花を長く楽しむ特徴も持っています。

11月～3月

冬
— Winter —

ユキヤナギ



枝一面に白い花が咲く落葉性低木です。枝垂れるように枝一面に咲き誇る花の姿がユキヤナギの魅力です。

7月～10月

夏秋

— Summer & Autumn —

トルコギキョウ



福島のトルコギキョウは高原生まれのため、発色も良く澄んだ色に仕上がっています。福島産は8～9月が旬です。

キク



輪菊、小菊、スプレー菊と多様な色や形で、みるだけでも楽しいのが特徴です。福島の菊は水上げも良く長持ちです。

りんどう



南会津地方での生産が盛んです。南会津地方のりんどうは昼夜の寒暖差により発色が良好なのが特徴です。

宿根かすみそう



夏秋期は全国有数の産地です。写真のように鮮やかな染めかすみそうも人気です。

ちょっと豆知識

花に関わる文化

実は、福島市の切り花支出額は日本一です。一世帯当たり年間1万4,426円も切り花を消費しています。※その背景には先祖以外のお墓にも幅広く花を供えるという風習があります。毎年、春秋のお彼岸やお盆には生花店に多くの人が買い求める様子が見受けられ、古くからの風習が現代まで受け継がれていることが分かります。

※総務省 2024年度家計調査参照



JA 全農福島とSDGs (持続可能な開発目標) の関連

JA 全農福島では、次世代に持続可能な農業・食料供給・地域社会を着実に引き継ぐため、生産者やJA、多様なパートナーとともに、事業活動を通じて農業・社会を取り巻く課題解決に取り組んでいます。

各事業における取組事例

生産振興に向けた取組み

農福連携・研修会



企業と連携した労働力支援



土壌診断の活用提案



規格統一による物流の合理化



ICT技術の導入促進



持続可能な農業にむけた取組み

環境負荷低減、持続可能な農業の実現に貢献するため、以下のような取り組みを行っています。

生分解性マルチの取扱拡大



耕畜連携による環境負荷低減



- 化学肥料に代わる適切な量の堆肥を使用
- メタン生成を抑えた堆肥生成の技術開発

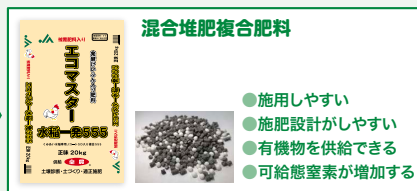
GAP 認証野菜の販売



県内地域資源活用肥料の使用推進

エコマスター：福島県内の家畜ふん堆肥を活用した肥料

- 県内資源を肥料に活用し、循環する取組み



- 施用しやすい
- 施肥設計がしやすい
- 有機物を供給できる
- 可給態窒素が増加する

地産地消の取り組み



県内企業様と連携した 県産農畜産物の販売フェア



社会貢献活動

田んぼの生き物調査



小学校の児童たちと、生き物とのふれあいを通して田んぼの大切さを学びます。



愛情館の野菜寄付



愛情館では生産者の協力を得て、日ごろから新鮮な野菜の社会福祉施設への寄付をおこなっています。



食を通して次世代の若者を応援



県産米の贈呈をおこない、食を通して若者をサポートしています。



児童養護施設へジェラート贈呈



県内の8つの児童養護施設に約1000個のジェラートを寄付しています。



JAグループは

「食と農を基軸として地域に根差した協同組合」として、持続可能な地域農業・地域社会づくりに向け、事業を通じて貢献していきます。



貧困をなくそう



飢餓をゼロに



すべての人に健康と福祉を



質の高い教育をみんなに



ジェンダー平等を実現しよう



安全な水とトイレを世界中に



エネルギーをみんなにそしてクリーンに



働きがいも経済成長も



産業と技術革新の基盤をつくろう



人や国の不平等をなくそう



住み続けられるまちづくりを



つくる責任 つかう責任



気候変動に具体的な対策を



海の豊かさを守ろう



陸の豊かさも守ろう



平和と公正をすべての人に



パートナーシップで目標を達成しよう

「食や農業」に関する情報発信

JA全農福島では、様々な活動や媒体を通して、情報発信を行っています。

消費宣伝活動

一般消費者へ福島県産の美味しさをダイレクトにアピールし、県産農畜産物の販売・消費拡大を図っています。



スポーツ支援

地域でのスポーツSRとして、福島ユナイテッドFC、福島ファイヤーボンズのプロスポーツをスポンサーとして支援しています。



メディア

県内の情報番組内で県産農畜産物をPRし、JA全農福島や農畜産物の魅力、美味しさを紹介しています。



愛情大使の菅原夕亜さん

福島県の農畜産物の消費宣伝のため「ふくしま愛情大使」として活躍中の菅原夕亜さん。

JA全農福島のCMやイベントに数多く出演中。JA全農福島公式HPには「菅原夕亜の部屋」を開設していますので、ご覧ください。



SNS

より多くの方々に、JA全農福島の取り組みや農業・食に関する情報を届けるためSNSを通じて発信しています。



ホームページ



X



YouTube



Instagram



LINE



産地直送通販サイト「JAタウン」

「JAタウン」はJA全農が運営する産地直送通販サイトです。米や肉、野菜や果物など全国の産地から旬の農畜産物をお届けしています。

「JAタウン」JA全農福島ショップのQRコードだよ！





全国農業協同組合連合会 福島県本部

〒960-0296 福島市飯坂町平野字三枚長1-1

2025年7月発行