



▼ABC Cooking Studioとの  
コラボ企画

▲福島牛を頬張る小泉部会長



出展ブースが並ぶ会場では、各バイヤーが試食や試飲をしながら、それぞれの商品の特徴などの説明を受けていました。また、ビジネスラウンジと称した個別商談の場も設けられ、出展者は自慢の商品について、そのおいしさや魅力等を紹介しながら、各バイヤーに対してPRを行いました。



▲「ふくしまの米」を  
全国の方へPR

▲「カザロ」ジェラートの  
試食は大好評



▲福島牛と麓山高原豚の特徴を説明する職員(中央)

## 特集Ⅱ

JAグループ  
国産農畜産物  
商談会開催

# 全国の自慢の農畜産物が勢揃い!! 国産農産物のおいしさをPR

JA全農、JAバンク、JA全中は、3月9日(水)と3月10日(木)に東京ドームシティプリズムホールで「JAグループ国産農畜産物商談会」を開催しました。この商談会は、元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献や、国産農畜産物の販売力強化の取組みの一環として毎年開催しており、全国のJAや関係団体等、約170団体が出展し、2日間で約3,700名の来場者が訪れました。

第10回目を迎えた本年度は、さらに実りある商談会にするため、特設ステージでABC Cooking Studioとのコラボによる、出展商品を使用したレシピの提案と試食会が行われました。また昨年引き続き「第2回JAグループ6次産業化商品コンテスト」の表彰式も行われ、15商品が表彰されました。

出展ブースが並ぶ会場では、各バイヤーが試食や試飲をしながら、それぞれの商品の特徴などの説明を受けていました。また、ビジネスラウンジと称した個別商談の場も設けられ、出展者は自慢の商品について、そのおいしさや魅力等を紹介しながら、各バイヤーに対してPRを行いました。

福島県の出展ブースでは、JA全農福島県の畜産部が福島牛や銘柄豚の麓山高原豚、県内産の生乳を使用したカザロのジェラートを出展し、(株)JAライフクリエイト福島は、農産物を使用したジュースやドレッシング、お米のチップスなどの六次化商品を、そしてJAパールライン福島(株)では「ふくしまの米」の試食や出展を行い、福島県ならではのおいしさをPRしました。

10日(木)には自民党農林部会の小泉進次郎部会長や農林幹部約20名が会場に訪れ、当県ブースで、ミルクジェラートや福島牛、麓山高原豚、会津産コシヒカリを試食し、「非常に美味しい!!」と品質の良さを評価していただきました。

## 特集Ⅰ

# 平成28年産米の 取扱方針について

JA全農福島では、平成28年産米の取扱方針を策定し、「出荷契約推進会議」を3月10日(木)にJAビルで開催しました。

取扱方針の骨子は以下のとおりです。

## 平成28年産米生産・集荷・販売基本方針(骨子)

### 1. 28年産米取扱の考え方

- 「計画生産」の取組み継続・強化
- 「お客様が求める米」の生産・集荷・販売を拡大
- 「担い手」への対応強化
- 「おいしく」「安全」「安心」を福島から全国へ

### 2. 基本指針と戦略

- ①計画生産の取組み継続・強化  
主食用米の需給改善に向けた取組み
- ②福島県の地域・品種特性等を活かした生産・集荷・販売の強化  
小売・量販店での『棚』確保、中食・外食への対応強化、作付品種の転換、業務用向け販売促進の強化

### ③多様な契約や機動的な価格による販売

播種前契約・収穫前契約・複数年契約の販売、機動的価格設定

### ④担い手への対応強化

フレコン集荷拡大、契約栽培的取引の拡大、会津広域連合農業倉庫の活用

### ⑤「おいしく」「安全」「安心」への継続的な取組みと発信

おいしい米へのこだわり、全量全袋検査の継続、「ふくしまの米コールセンター」による消費者不安の解消

### ⑥精米販売の強化

JAパールライン福島(株)が運営する産地精米工場を新設、県内での県内産米消費拡大

### ⑦「天のつば」の生産・販売拡大

主食用作付面積の確保・拡大、品質向上への対応、販売活動の強化