

農協の優良な 取組紹介④

令和5年4月

北海道農政部農業経営課

農業協同組合（農協）は、農業者が自主的に設立した協同組織として、営農指導や信用、共済、購買、販売等の事業を行っており、組合員の経済的・社会的地位の向上や地域農業の振興だけでなく、金融サービスの提供や生活店舗の運営など、地域住民にとっても欠かすことができないインフラを供給するという、重要な役割を担っています。

各農協では、組合員の所得向上や豊かな地域社会の実現を目指し、安全・安心な農畜産物の販売やブランド化、新規就農者の確保などに取り組んでおり、道では、平成30年度から「農協との対話」を通じ、各農協の取組について聞き取りを行ってきました。

この事例集では、令和3年度から4年度にかけて、対話を実施した農協の中から、特色ある取組を紹介していますので、農協の事業運営の参考にしていただくとともに、道民の皆様に農協の様々な取組を知っていただければ幸いです。

地域	農協名	ページ
石狩	新篠津村農業協同組合	2
胆振	とうや湖農業協同組合	3
日高	みついし農業協同組合	4
上川	当麻農業協同組合	5
	上川中央農業協同組合	6
	東川町農業協同組合	7
	ふらの農業協同組合	8
	北ひびき農業協同組合	9
オホーツク	オホーツクはまなす農業協同組合	10
	佐呂間町農業協同組合	11
	きたみらい農業協同組合	12
	常呂町農業協同組合	13
十勝	更別村農業協同組合	14
	十勝清水町農業協同組合	15
	上士幌町農業協同組合	16
	十勝池田町農業協同組合	17
	足寄町農業協同組合	18
釧路	浜中町農業協同組合	19
	標茶町農業協同組合	20

環境と調和するクリーン農業の推進

- 道内有数の米どころとして知られているJA新しのつでは、環境保全型農業を推進。
- 水稻の害虫であるカメムシの発生予察や、土壌分析をもとに作成した土壌マップに基づき、減農薬・減化学肥料栽培が行われている。
- 令和2年にはJAグループでは全国初となる米のGLOBAL G.A.P.※団体認証を取得。この団体認証には米共同乾燥調製施設（ライスファクトリー）も含まれており、これにより、栽培から収穫、調整の各過程で、米の安全・安心を維持する体制が確立された。
- 全ての農作物について栽培履歴の記帳を行うことで、播種日や肥料・農薬の使用状況などを把握できるため、施肥量の調整を効率的に実施している。

※ GLOBAL G.A.P.…G.A.P.（ギャップ）とは、GOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことであり、GLOBAL G.A.P.（グローバルギャップ）認証とは、それを証明する国際基準の認証制度のこと。

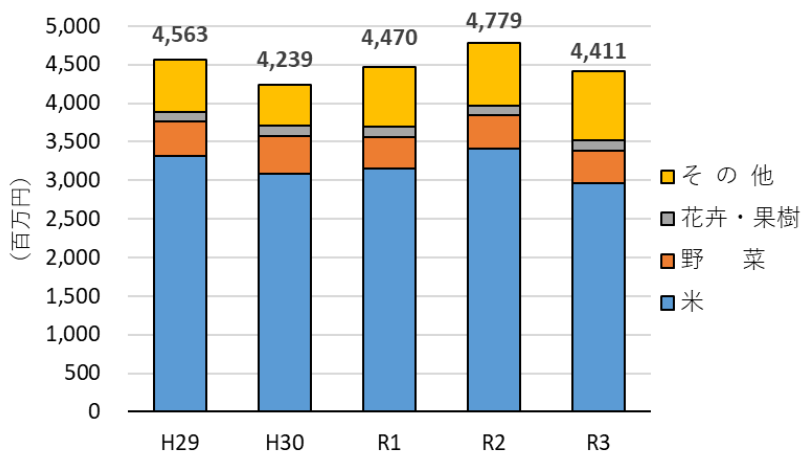
販路拡大の取組

- 平成23年に村が設置し、JAが運営する「しんしのつ産直市場」では、季節の生鮮野菜や花、加工品などを販売。札幌からのリピーター客も多い。
- JAでは新しのつ米を道内外に販売。インターネットでの販売も行うほか、ふるさと納税の返礼品にも採用されている。平成30年にはJAの精米施設が完成し、出荷直前に精米した新しのつ米を消費者に届けている。
- 米の輸出にも取り組み、海外に進出したおにぎりチェーン店への販売を皮切りに、現在はアメリカ、フランス、シンガポール、台湾へ輸出している。
- アミノ酸の一種「GABA（ギャバ）」を多く含む「GABA米」など、付加価値の高い農産物を取り扱うことで、さらなる販路拡大を目指している。

新篠津村農業振興センターの設立

- 地域農業の持続的発展を目指し、平成24年に村とJAが共同で「新篠津村農業振興センター」を設立。
- 農業振興センターでは「農業塾」を開催し、新規就農者を対象に農業に関する基礎知識や技術の普及を行っている。
- JAは農業振興センター内を改修し、農産物の加工実習施設「COCONARA（ココナラ）」を令和4年に新設。特産品の開発や地域住民の交流拠点として活用することが可能となっている。

<販売取扱高>



環境にやさしい安全・安心な農産物を消費者へ

- JAとうや湖とその組合員は約30年前から、「量」よりも「質」の向上こそが競争力の源泉であると考え、クリーン農業に取り組み始めた。
- 当初は有志の生産者の取組に過ぎなかったが、生産者たちの熱意により活動の裾野が徐々に広がり、JAにおける事業の柱の一つとなった。
- 令和3年度のYES!clean※1登録は16作物、15集団となり、生産集団の構成員戸数は、全農家戸数の50%を越えており、安全・安心・高品質な農畜産物を供給することで有利販売に繋げている。
- 平成21年（2009年）には、JA・系統組織として日本で初めて、国際基準であるGLOBALG.A.P.※2を取得した。



※1 YES!clean…クリーン農業によって自然環境に配慮された安全で良質な北海道の農産物であることを保証する北海道独自の表示制度。

※2 GLOBALG.A.P.…G.A.P.（ギャップ）とは、GOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことであり、GLOBALG.A.P.（グローバルギャップ）認証とは、それを証明する国際基準の認証制度のこと。

地域団体商標登録によりブランド力を向上

- JAとうや湖管内で繁殖から肥育まで一貫生産された黒毛和牛である「とうや湖和牛」は地域団体商標※3登録をすることで、ブランド力の向上に取り組んでいる。
- とうや湖和牛の年間出荷頭数は約200頭と少ないため、幻の和牛とも言われ、洞爺湖周辺の雄大な自然の中でストレスなく育てられている。また、子牛からの一貫肥育を基本に個体管理を徹底することで、安全・安心な牛肉生産に取り組んでいる。
- 80年以上の歴史を誇る「豊浦いちご」も地域団体商標登録をしている。大きさ、甘さともに高品質ないちごとして人気を集めており、平成20年（2008年）に開催された北海道洞爺湖サミットでも提供され、各国首脳などから高い評価を受けた。

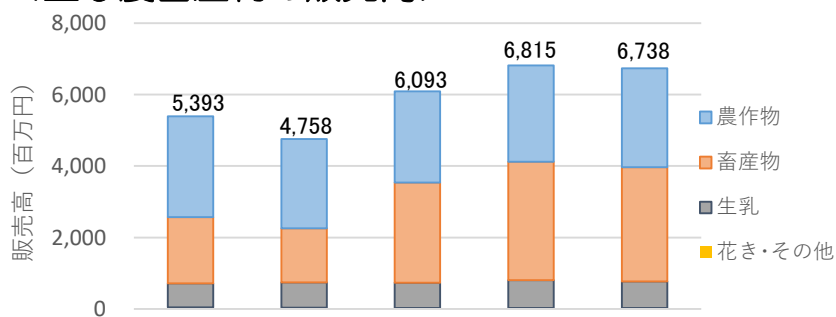
※3 地域団体商標…「地域名」と「商品（サービス）名」からなる地域ブランドを商標として登録し、保護することにより、地域経済を活性化することを目的とした制度。

環境に優しいエネルギー「雪」を活用した付加価値向上

- JAとうや湖は、雪をエネルギーとして利用した「雪蔵野菜貯蔵施設」を平成20年（2008年）に整備。
- 最適な温度（+2℃）と湿度（90%以上）で長期間にわたり農産物を貯蔵、熟成させることによって、品質の保持と食味向上（低温順化により作物が甘くなる）が図られている。
- 年280MWhの商用電力を軽減することができ、これによるCO₂削減量は年間約155トンとなる。これは杉の木11,000本の植樹に匹敵する。



<主な農畜産物の販売高> 主に畜産物の販売高が増加している。



減農薬・化学肥料抑制によるコメ本来の旨みとねばりが特徴であるこだわりのお米「そうのみり」

ANAとのコラボで特産デルフィニウムをPR

- JAみついしは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で出荷が減少した特産花き「デルフィニウム」のPR方法を模索。
- 青をイメージカラーとするANAとのコラボをJAから提案し、令和3年8月から10月まで、新千歳空港内のANAカウンター前にJAの「デルフィニウム」が展示された。
- 令和3年からJAのWEBショップでデルフィニウムを取り扱うほか、ふるさと納税の返礼品にも採用され、業務用だけでなく家庭向け需要の拡大に取り組んでいる。



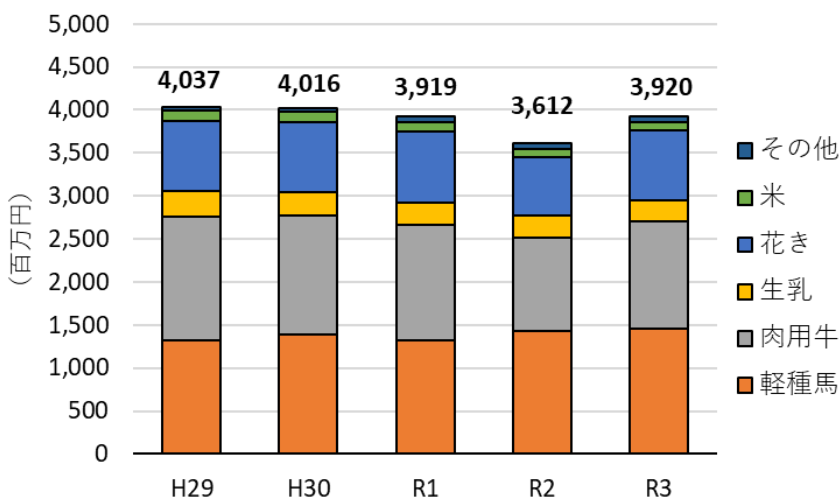
花きの新規就農者の確保

- 花きでは、58戸のうち3分の1が30代、40代で、女性の就農者が増加。新規就農希望者向けの研修は、新ひだか町が平成2年に設置した農業実験センターで実施。
- JAでは、研修生のスムーズな就農に向けてあらゆる相談に応じるほか、ビニールハウスの建設等を補助。

地域密着型の事業運営

- 若手職員がブログやSNSで、みついし牛や花き、アスパラなどの特産品や、日々の出来事、軽種馬の競走成績などを頻繁に発信。JAの明るい雰囲気や伝わり親しみがもてると、組合員や地域住民からも好評。
- JAでは、毎月全ての正組合員宅の訪問やSNSのほか、作物ごとの振興会や地区懇談会で組合員の意見や要望を聞き取っている。
- 組合員と役職員が顔なじみで、職員の誰かに伝えれば担当者につながる仕組みができており、小さなJAだからこそできる、人と人との絆を大切に事業運営を実践。

<販売取扱高>



〔 令和2年度はコロナ禍の影響を受けたが、その後、販売取扱高は回復傾向。 〕

園芸作物の共同育苗・共選体制

- JAでは昭和50年代前半から、園芸作物を育てる生産者の負担軽減と経費節減のため、JA職員が苗づくりを担い、生産者に販売する共同育苗を実施。花きは昭和54年から、特産の「でんすけすいか」は平成12年から共同育苗を行っている。
- 昭和56年には野菜集荷場を建設し、きゅうりの選果機を導入。以来、集荷共選体制の整備を進め、生産者の負担を軽減。
- こうして共同育苗・共選体制が整備されたことにより、共選品目の作付けが拡大し、「水稻＋園芸」の複合経営によって組合員の所得向上が図られた。
- 町とJAでは、「複数年所得安定型事業※¹（H26～H30）」「がんばれ100%園芸施設応援事業※²（R3～）」を共同で実施し、複合経営を後押しすることで、作付面積が約2.7万坪（9ha）拡大。

※1 複数年所得安定型事業…振興対象作物の施設導入費用に対し、最大9割を支援

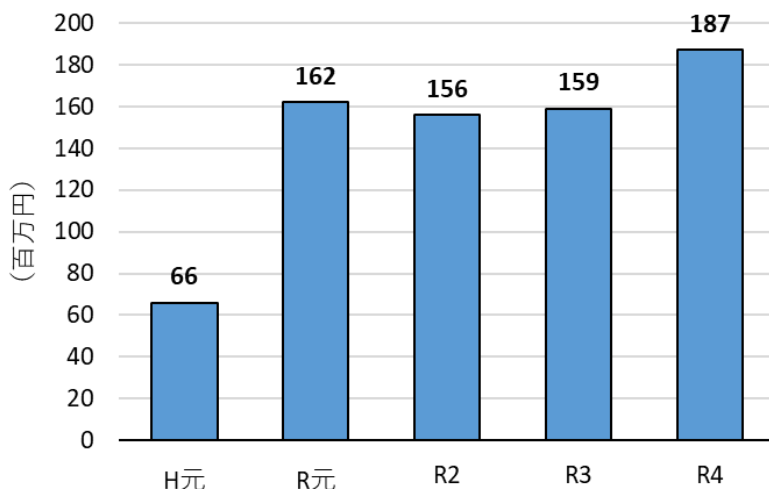
※2 がんばれ100%園芸施設応援事業…振興対象作物の施設導入費用の支払開始時期を3年間猶予し、導入費用の最大5割を支援

特産品「でんすけすいか」の導入

- 「でんすけすいか」は、昭和59年に一村一品運動※³として農協青年部が導入した作物であり、黒皮の外観がユニークなすいか。
- 命名の由来は、ユニークな演技で人気の高かった今は亡き喜劇俳優 大宮敏充さんの舞台名「デン助」にあやかっただけのもの。また、当時は水田の転作が進み、稲に代わる作物を模索していた時でもあり、稲の代わりにすいかを植え「田を助ける」という「田助」という意味も込められた。
- 糖度検査・空洞検査・外観検査を行い、糖度が11度以上、空洞率が規程範囲内の商品だけを「でんすけすいか」として販売。徹底された品質管理でこだわりの「でんすけブランド」を築いている。
- 平成元年には商標登録され、年間販売金額は平成元年の66百万円から令和4年には187百万円に増加している。

※3 一村一品運動…各地域が主体的に特産品を作り、地域振興を図ろうとする運動。

<でんすけすいかの販売取扱高>



（有）グリーンサポートの設立

- 後継者・担い手不足が深刻化し、町内農業が危機に直面する中、平成10年（1998年）にJA上川町（当時）や上川町の呼びかけに応え、3戸2法人とJAの出資によって、（有）グリーンサポートが設立された。
- グリーンサポートは、畜産、農産、コントラクターの主要3部門がある。
- 畜産部門では「大雪高原牛」を肥育。農産部門では、離農跡地を引き受け、だいこん、じゃがいも、ライ麦などを生産。コントラクター部門では、町内の全酪農家から飼料生産を受託している。
- 上川町では積算気温が低く、十分な輪作体系を組めない地域があるため、農用地利用調整委員会を開催し、JAが調整役となって上川町全体で交換耕作*を実施しており、グリーンサポートは条件不利地の引受先として大きな役割を果たしている。

* 交換耕作…連作による農産物の品質低下を防ぐため、酪農家の草地と畑作農家の畑を交換し、草地で畑作物、畑地で飼料作物を栽培する取組のこと。

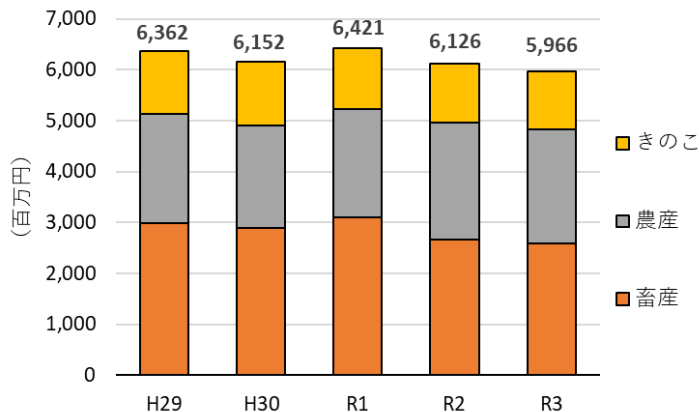
冷涼な気候と水が育むクリーンな農畜産物

- 「大雪高原牛」は、大雪山連峰の麓の豊かな湧き水と広大な大自然の中で農薬を一切使用しない牧草を主体に生産されており、子牛から肥育出荷まで町内で一貫生産され、「生まれも育ちも上川町」となっている。また、コープさっぽろの産直牛肉として「第6回コープさっぽろ農業賞北海道知事賞」を受賞している。
- ばれいしょやだいこんは、JAの特産品であり、病害虫の発生が少ない標高350m～700m（大根は標高600m～700m）の高地で、低農薬で栽培されている。
- きのは、JA管内の愛別町の特産品で、道内で生産される「えのき茸」「なめこ」の約70%を占めており、北海道きのこ生産・消費振興会が主催する北海道きのこ品評会で、北海道知事賞（最優秀賞）を受賞するなど、高い評価を得ている。

スーパーとの直接販売

- JAでは平成30年から、地元上川町や愛別町、旭川市内のスーパーに農産物を直接販売している。
- 令和3年12月末時点で、えのき茸、だいこん、ばれいしょ及びアスパラガスを直接販売しており、流通経費を削減することで、組合員の所得向上につなげている。
- 販売戦略を一層深化させ、取扱品目を拡大するために、JAの組織体制を強化し、有利販売を強化するための専門部署を令和4年度から発足させた。

<販売取扱高>



地域団体商標に登録された「東川米」

- “安心して安全な米づくり” を目指し「東川米信頼の証10か条」の制定や東川米GAP基準の導入など、厳しい生産基準と積極的な販売促進が評価され、平成24年に北海道米として第1号となる「地域団体商標※」に登録。
- 米の「生産の目安」を遵守し、主食用米の減少に対応するため、加工・米粉用米で食品企業や地元酒蔵と連携した供給拡大を行っており、輸出用米は10カ国に1,000トン以上を輸出する計画を策定している（現在は7カ国に272トン）。また、資源用米は令和5年より工業（バイオマスプラスチック）原料向けの試験栽培を開始する予定となっている。
- 台湾・ロシアを中心に輸出事業を展開することにより、コメ文化圏ではない国と食文化を通じた交流やコメの魅力・美味しさを発信することで、「世界に誇る東川米ブランド」の確立を目指している。

※ 地域団体商標…「地域名」と「商品（サービス）名」からなる地域ブランドを商標登録として、保護することにより、地域経済を活性化することを目的とした制度。

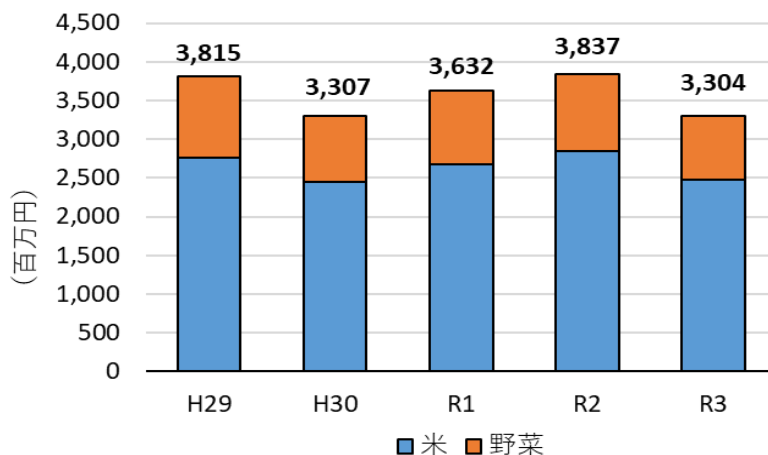
ひがしかわサラダの取組

- 「ひがしかわサラダ」とは、JA独自栽培基準「ひがしかわサラダGAP」を遵守し、生産された野菜の総称であり、平成28年に一般商標として登録。
- 高収益作物（ブロッコリー）の普及拡大を目的として、JAでは令和3年より育苗、移植、収穫、選果までの作業（受託）支援を開始。また、ブロッコリー収穫機を導入し、収穫作業を軽減。事業実施後2年目でブロッコリー作付面積が10ha拡大。

ひがしかわアグリ2050宣言

- 令和4年6月、国連の提唱する持続可能な開発目標「SDGs」に賛同し、今後の農業活動の中で、SDGsへ積極的に取り組むことをJA、青年部、女性部、生産組織代表が宣言。
- 2050年までに、東川農業のCO2ゼロエミッション化の実現に向けて、化学農薬・化学肥料の使用量低減や有機農業の取組面積の拡大等を目指している。

<米・野菜の販売取扱高>



インフラ整備による品質の高位平準化

- 平成19年から22年にかけて、JAではカントリーエレベーター※1、CA・エチレン貯蔵庫※2、選果場などを整備することで、品質の高位平準化を実現。
- 全道2位の生産量を誇る玉ねぎについては、4つの選果場を集約し、新たな玉葱選別施設を建設中（令和5年3月完成、7月稼働予定）。
- 新たにAI（人工知能）を用いた形状・重量選別技術を導入。玉ねぎの重量を一玉ごとに計量し、最適な組み合わせで箱詰めすることによる玉揃えの改善で、選果コストの削減を図り、「ふらのブランド」の一層の強化を図ることとしている。

※1 カントリーエレベーター…生産者の共同利用施設（大型倉庫）のこと。この施設で乾燥、貯蔵、調製、出荷までを一環して行っている。

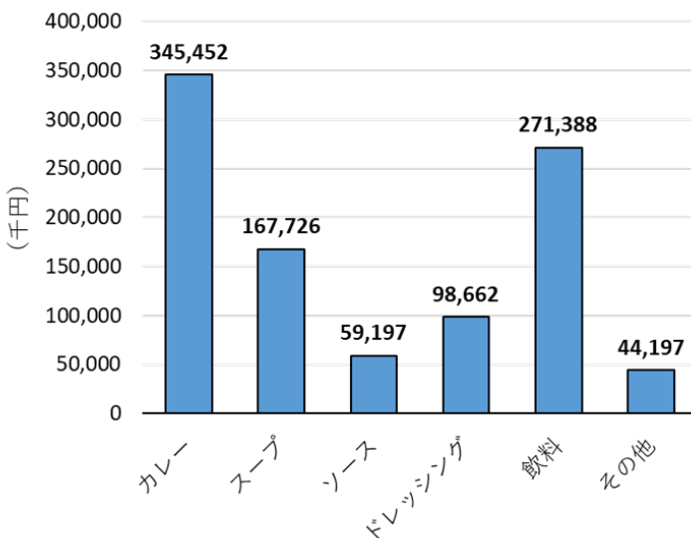
※2 CA・エチレン貯蔵庫…CAは、Controlled Atmosphereの略で、温度を低くする通常の冷蔵機能に加えて、気密性の高い貯蔵庫の大気組成を「低酸素・高二酸化炭素」の状態に調節し、野菜などの品質の低下を防ぐ貯蔵方法。エチレン貯蔵は、倉庫内にエチレンガスを供給し濃度調整することにより、作物の萌芽・発根を抑え、より長期間にわたり高品質を維持。

6次産業化の取組

- 平成7年以降、6次産業化の取組を進め、ニンジンジュースやソース、ドレッシング、レトルト商品など50種類を地元直売所や道内外のスーパー、量販店で販売（令和4年12月時点）。レトルトカレーは年間約3億円の売上があり、主力商品となっている。
- 平成21年からは大手メーカーとのOEM※3により、ポテトチップス工場が安定的に稼働している。
- 地域に製造工場があることで原料の流通経費を抑え、抑えた経費を生産者への支払単価に反映させている。

※3 OEM…Original Equipment Manufacturerの略であり、他者ブランドの製品を製造すること。

<令和3年度加工品販売金額>



GLOBALG.A.P.（グローバルギャップ）について

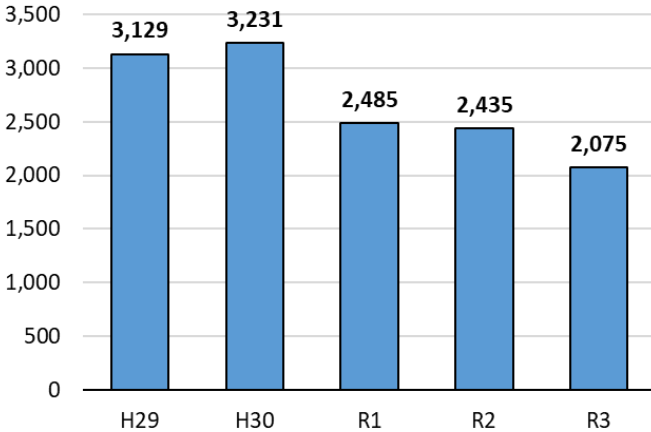
- 平成19年より、各販売先プライベートブランドのG.A.P.※に取り組んでおり、平成22年に6農家でGLOBALG.A.P.※の取得に取り組み、団体認証を受けたのが始まり。
- 平成23年にJA野菜集出荷施設を含めた認証も取得し、令和4年12月時点で認証者は10名、対象品目は7品目となっている（かぼちゃ・ばれいしょ・たまねぎ・アスパラガス・ブロッコリー・トマト・ズッキーニ）。
- 平成26年より、青果物生産者へ「JA北ひびき青果物簡易GAP」の普及推進を図っており、強固なブランド産地の確立に向けて取組を強化している。

※ G.A.P.、GLOBALG.A.P.…G.A.P.（ギャップ）とは、GOOD（適正な）、AGRICULTURAL（農業の）、PRACTICES（実践）のことであり、GLOBALG.A.P.（グローバルギャップ）認証は、それを証明する国際基準の認証制度のこと。

加工品開発・販売について

- JAの若手職員でプロジェクトチームを立ち上げ、加工品「ほっこり大豆」や「かぼちゃの濃厚ポタージュ」、「やさいのチャウダー」などを開発・販売。
- 加工品は、道内だけでなく東京や兵庫など道外のJAの直売所でも販売。
- 加工品の売上については、令和3年12月末時点で3,468千円、平成29年度からの累計では、14,578千円となっている。

<青果物の販売取扱高>

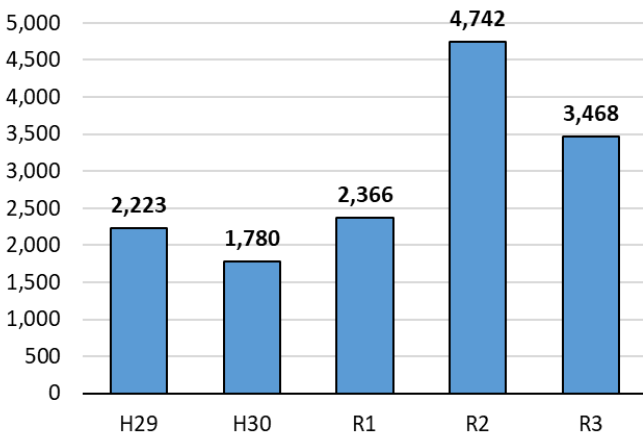


食と笑顔につながる身近な応援団

ロゴマークと
キャッチフレーズ



<加工品販売金額>



オホーツクはまなす育成牧場

- JAオホーツクはまなすの基幹産業は、酪農と畜産。酪農は規模拡大や大型法人の設立などにより、生産基盤の強化が進んでいる。
- JAの子会社である「(株)オホーツクはまなす育成牧場」では、地域の酪農家から生後3日齢の子牛を預かり育成。牧場では、牛の健康を第一に衛生管理を徹底し、分娩2ヵ月前に酪農家に戻している。
- これにより酪農家は、子牛の育成に係る負担が軽減され、経営の改善につなげることが可能となった。

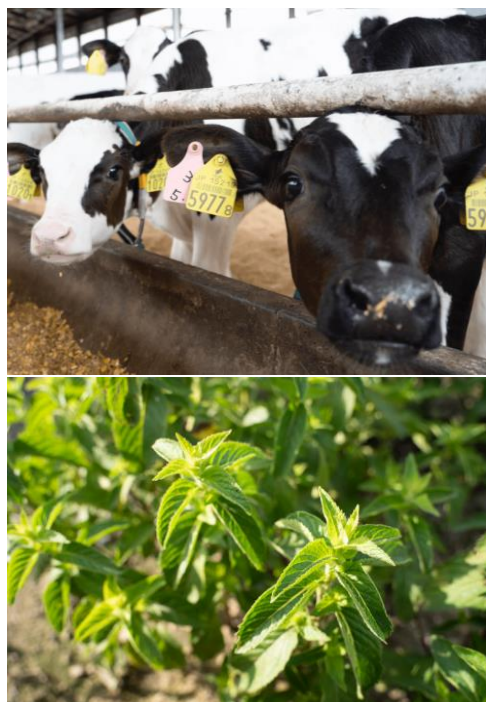
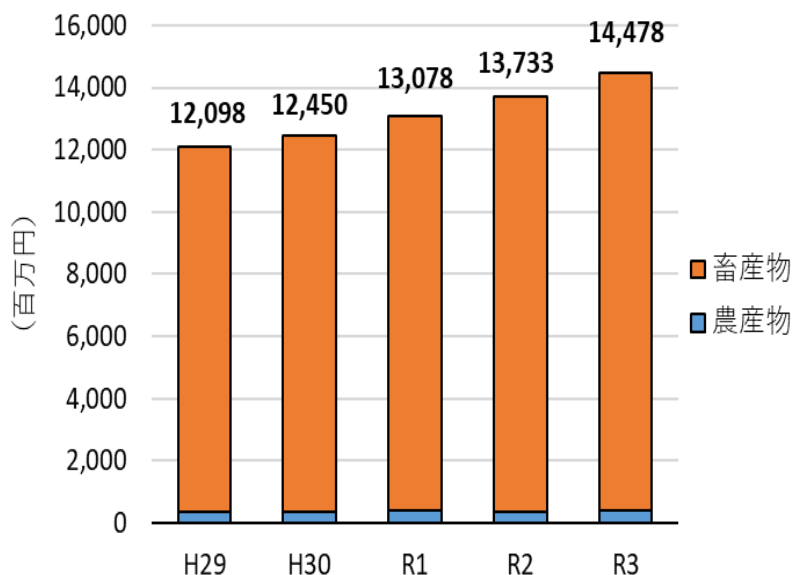
ブランド牛「オホーツクはまなす牛」

- 「オホーツクはまなす牛」は、育成方法にこだわって生産されるブランド牛で、紋別市、滝上町で生まれたホルスタイン種の子牛を肥育。子牛の段階から出荷までを一貫して行うことで、牛に合わせたきめ細かな管理が行われている。
- 飼料には海藻を混ぜ込み、牛舎の敷料には、間伐材や木材加工等から作られたおが屑を再利用。よい飼料とよい環境により、健康な肉牛を安定的に生産。
- 生産者は6戸（紋別市5戸、滝上町1戸）限定で、肥育牛の年間出荷数は約2,600頭と北海道でも有数の規模となっており、一部は大阪の大手スーパーとの産直取引により安定的に取引されている。

希少な和種ハッカの生産

- 滝上地区では、国内産の非常に希少な和種ハッカを生産。
- この和種ハッカを使用した「滝上町産和ハッカ使用ミントアイス」が、道内大手コンビニのオリジナル商品として販売されている。

<販売取扱高>



かぼちゃの加工事業

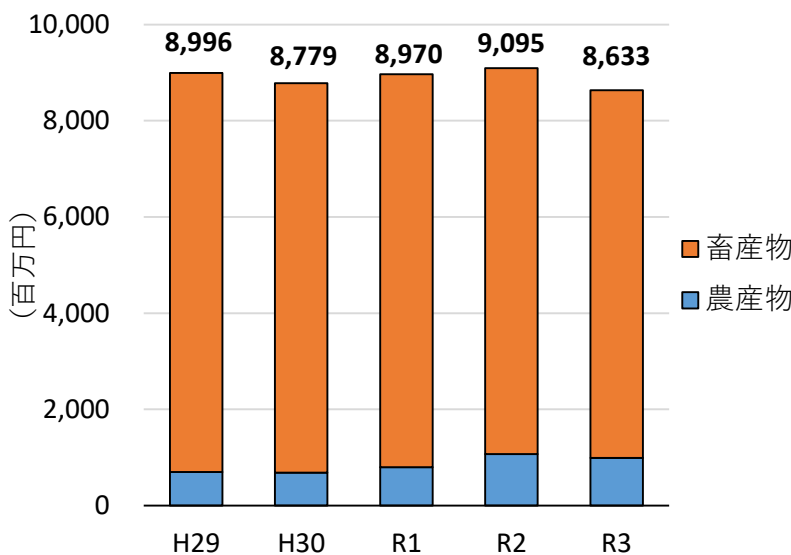
- JAサロマではかぼちゃの規格外品を活用するため、昭和59年に道内で初めて、かぼちゃの加工品製造を開始。
- かぼちゃパウダーやフレーク、ペーストなどを製造し、年間約1,600～1,700トンの原料を処理。商品は、主に代理店で販売されているが、JAでも販売されている。
- 無添加・無着色の「かぼちゃパウダー」や「かぼちゃフレーク」は、かぼちゃ本来のおいしさと鮮やかな色合いが販売先から高く評価されており、菓子や冷凍食品、離乳食など幅広い用途で使用されている。
- 現在、JA管内で栽培されているかぼちゃは全て加工用となっており、管外からも加工用のかぼちゃを受け入れることで、食品メーカーの需要に対応している。

JAが主体となったコントラクター事業とTMRセンター事業

- JAサロマは畜産物の販売が8割を占める酪農・畜産主体の農協で、酪農家の労働力不足の軽減を図るため、平成10年からコントラクター事業（農作業受委託）を実施。
- 平成24年からは、良質飼料の安定確保と組合員の労働力削減を目的として、TMRセンター事業を実施し、31戸が加入（令和4年度時点）。計画的に草地更新※を行い、良質な牧草を収穫することで、高品質で安定したTMR（完全混合飼料）を製造し、組合員のもとに配送している。
- これら2つの事業により酪農家をサポートし、酪農家の生産基盤の強化と経営の安定に寄与している。

※草地更新…「耕起」「堆肥散布」「は種」を行い、土の硬さや排水性、栄養分を改善することで、生産性が低下した牧草地を整備すること。

<販売取扱高>





ECOな農産物の生産

- JAきたみらいでは、日本一の生産量を誇るたまねぎを中心に、ばれいしょや小麦、てん菜、豆類など輪作を基本とした畑作と酪農経営が行われている。
- JAは実需者のニーズに応じて安全安心な農畜産物の安定供給に努め、きたみらいブランドを確立してきた。
- 化学合成農薬、化学肥料を北海道基準よりも30~50%低減して栽培されたたまねぎやじゃがいもを「ECOシリーズ（ECOみらいたまねぎ、ECOみらいじゃがいも）」として販売。
- ばれいしょ「スノーマーチ」をPRするため、フォーラムを開催するとともに、販売促進ソングを制作。また、令和元年には大手製菓メーカーとのコラボにより、きたみらい産「スノーマーチ」を使ったポテトチップスが発売。

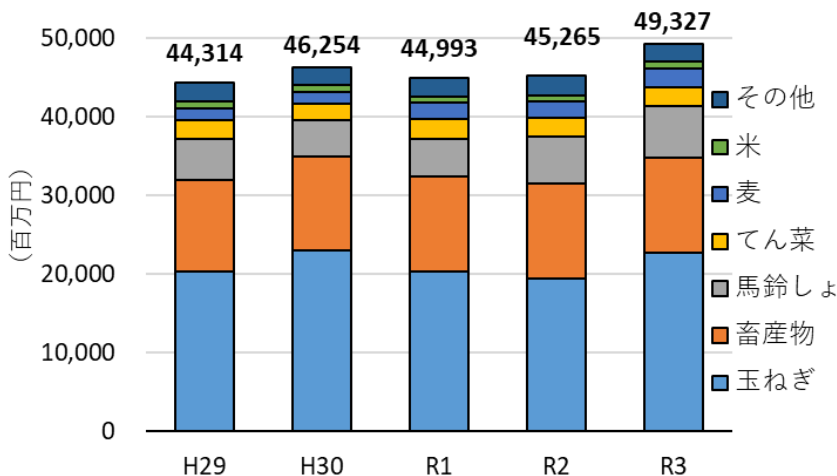
組合員との対話に注力

- JAきたみらいは組合員との対話に力を入れ、平成21年には「組合員ふれあい室（現経営支援部）」を設置。「出向く営農」を掲げ、職員1名が23戸程度を担当して組合員を巡回し、経営相談や技術指導に当たっている。また、「出向く購買」として、低コスト資材や組合員ニーズにあわせた提案を積極的に行っている。
- 「経営支援部ふれあい相談グループ」に対する組合員の満足度は高く、JAは身近な相談相手として高く評価されている。

女性・若者の登用

- JAでは、地区から選出された女性や青年農業者4名を参与に任命し、農協経営に女性や若者が関わる体制を整えている。
- 女性向けには、女性後継者が集う場づくりや女性向けの技術講習会などを行っており、女性が参加し活躍できる環境づくりに取り組んでいる。

<販売取扱高>



ところピンクにんにく

- 外皮が淡いピンク色で強い辛みと香りが特徴的な「ところピンクにんにく」は、北見市常呂町で開拓時代から栽培されてきた北海道の在来種。
- 昭和40年代には、作付面積が日本一になるほど生産されていたが、外国産の台頭等により作付面積は減少。
- JAところでは、このにんにくを復活させるため、平成23年に振興作物に位置付け、機械の導入や施設の整備を行うことで生産者を支援し、栽培面積は徐々に増加。
- 平成25年には、ところ産にんにくの栄養価に注目した製薬会社が医薬品・健康食品の工場を町内に設立。
- 令和4年3月には、地理的表示（GI）保護制度※に登録された。

※地理的表示（GI）保護制度…その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度

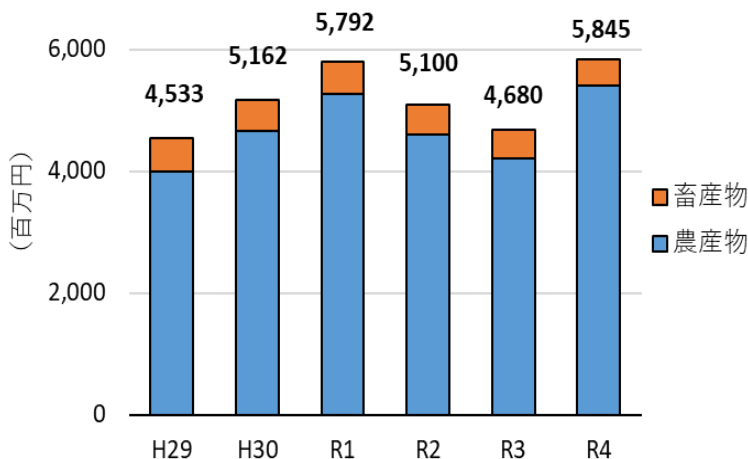
農業と水産業の連携

- 北見市常呂町は水産業も盛んであり、特にホタテは国内屈指の水揚げ量を誇る。
- JAところと常呂漁協、常呂町（現北見市）は、昭和54年に「（株）常呂町産業振興公社」を設立。公社では廃棄されるホタテの貝殻を活用し、土壌改良材を製造。
- 「TOKORO型クリーン農業」の一環として、この土壌改良材や堆肥を使用し、畑の生産力を向上させている。
- ガソリンスタンドも農協と漁協が共同で運営。農協と漁協が協力し、組合員と地域住民にとって必要不可欠なサービスを提供している。

農業研修施設「うえる」

- JAところは、女性専用の研修宿泊施設「ファーマーズハウスうえる」を平成24年に設立。農業に興味を持つ人に対して、農業を学び、体験する機会を提供している。
- 研修生は、研修を通じて生産者の思いや優しさ、農業の大切さを体験することができ、JA営農企画課の職員は研修生を親身にサポートし、常呂町農業のファンを増やしている。

<販売取扱高>



日本屈指の大規模農業

- JAさらべつの組合員1戸あたりの農地面積は約49ヘクタール。これは道内平均の約1.6倍に相当し、小麦・馬鈴しょ・てん菜・豆類（畑作4品）の輪作を中心とした日本屈指の大規模農業が行われている。
- JAの堆肥製造施設では、家畜排せつ物やデンプンかすなどを原料とした完熟たい肥を製造。製造した堆肥はJAが各農家の畑に運搬・散布し、環境との調和に配慮したクリーン農業を村全体で展開している。
- トラクターの自動操舵運転など省力化技術の導入を積極的に進めており、スマート農業の実証実験も行われている。

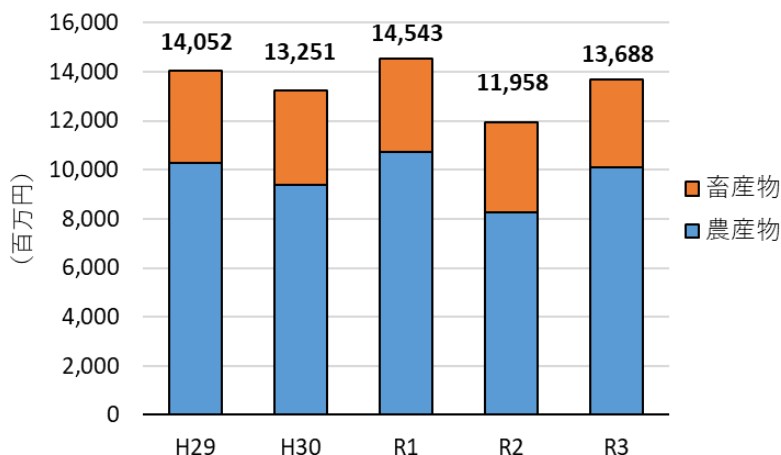
短期アルバイト募集アプリ「デイワーク」の導入

- JAさらべつでは、組合員が短期のアルバイトを募集することができる無料アプリ「デイワーク」をいち早く導入。
- アプリを利用することで、地域住民は休日を利用して気軽に農作業を手伝うことができ、組合員はばれいしょ収穫などの農繁期に人手を確保できるため、両者から好評を得ている。
- JAさらべつで運用が始まった「デイワーク」は、道内JAで利用が拡大している。

村を元気にするJAさらべつ青年部

- JA青年部（部員81名）は、子どもたちを対象とした食育活動に力を入れているほか、農畜産物のPRや視察研修など積極的に活動。
- 村内の保育園・幼稚園・小学校の児童を対象に、野菜の種まきや収穫、収穫した野菜で料理を作って味わう食育活動に取り組んでいる。
- 毎年10月に開かれる「さらべつ大収穫祭」では農産物や加工品などを販売。青年部のブースは更別産の農畜産物を求める人で賑わいを見せ、販売開始前から長蛇の列ができるほど人気がある。
- コロナ禍により収穫祭が開催できなくなった時には、地域の飲食店と村を盛り上げようと、「地元応援プロジェクト」を企画。部員が生産した農産物を村内飲食店に無償提供し、各店が更別産の野菜を使った期間限定の特別メニューを提供。地域とのつながりを深め、活性化に貢献している。

<販売取扱高>



耕畜連携による持続可能な循環型農業の推進

- JA十勝清水町では、畜種農家（酪農、畜産）と耕種農家（畑作、野菜作）が連携し、畜種農家から発生する家畜排せつ物等をJAの堆肥製造施設で発酵させ、有機肥料「しみず有機」を独自に製造し、耕種農家が利用している。
- 有機肥料を地域内で循環させることで農地の生産力（地力）を引き出し、環境に配慮した持続可能な農業の実現に向けて取り組んでいる。

JA十勝清水町ブランドの構築

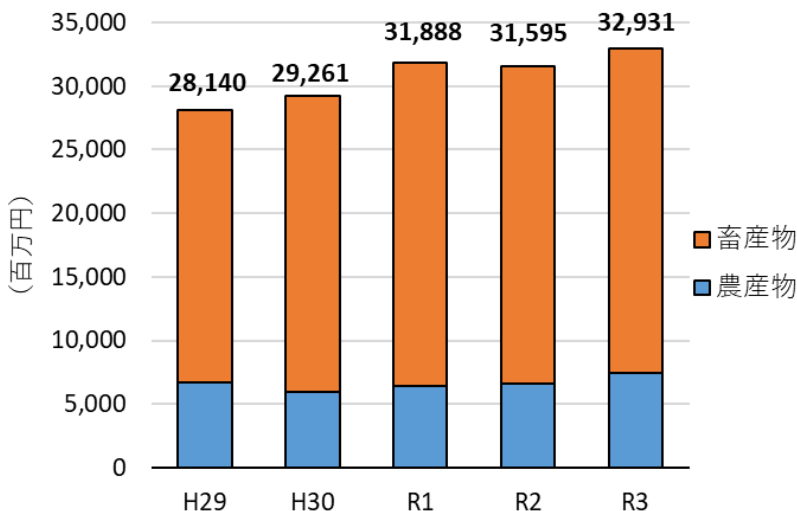
- 「十勝若牛」は、赤身肉のおいしさを追求したJA十勝清水町のブランド牛肉で、一般的なホルスタインの肥育期間より半年短い約14ヶ月で出荷され、生産から加工・販売までJAが一貫管理している。柔らかくうまみのある赤身が特徴で、2012年に地域団体商標※に登録。
加工は、JAの子会社「(株)十勝清水フードサービス」の専用工場で行われ、品質・衛生管理を徹底し、安全・安心な牛肉として消費者に届けられている。
- 「とれたんと」は、「しみず有機」を使用したブランド野菜。「とれたて」と「たんと（たくさんの意）」を組み合わせたJAの登録商標で、アスパラやブロッコリー、トウモロコシ、かぼちゃ、じゃがいもなど季節に応じた旬の野菜を販売。

※ 地域団体商標…「地域名」と「商品（サービス）名」からなる地域ブランドを商標登録として、保護することにより、地域経済を活性化することを目的とした制度。

十勝清水にんにく

- 「とれたんと」の中でも、「十勝清水にんにく」は、JAが独自にウイルスフリー種子の開発に取り組み、収量を向上させたもの。JAが種苗を生産することで、生産者の負担を軽減し、組合員は生産したにんにくをJAの集出荷施設で選別・保存し、需要に応じて通年出荷。
- JAでは、レトルトカレーや調味料、黒にんにくなどの加工品の開発・販売のほか、輸出にも取り組んでいる。

<販売取扱高>



北海道十勝
熟成
黒にんにく

「十勝ナイタイ和牛」ブランドの確立と販売促進

- 十勝産の黒毛和種かつ上士幌町で肥育されている和牛のうち、5等級・4等級のみに「十勝ナイタイ和牛」の称号が与えられており、2016年には地域団体商標※に登録。
- 和牛のオリンピックと言われる「全国和牛能力共進会」（5年に1度開催）に、5度の出場実績があり、2007年には優等5席を、2022年には優等8席を受賞。
- 肥育技術の研究により構築された「飼料給与マニュアル」を独自に作成しているほか、道内産粗飼料にこだわった飼育が行われている。

※地域団体商標…「地域名」と「商品（サービス）名」からなる地域ブランドを商標登録し、保護することにより、地域経済を活性化することを目的とした制度。

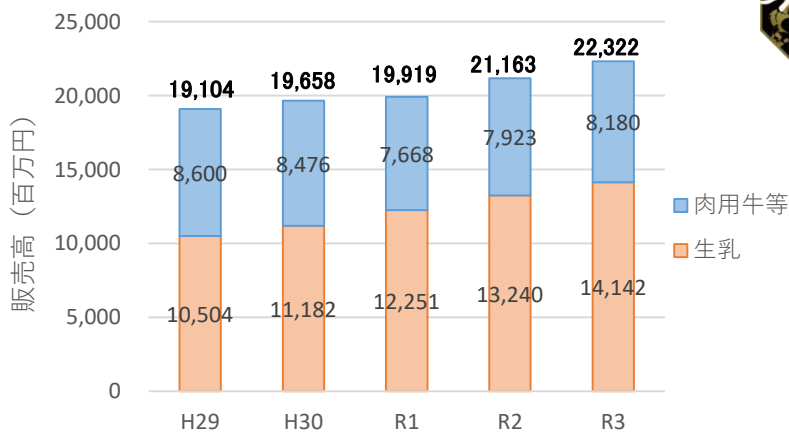
大手薬品メーカーと提携した安定的な販路の確保

- JA上士幌町では、約30年程前から「オウギ」という薬草の栽培に取り組み、現在では、大手漢方薬品メーカーに出荷している。
- オウギは、マメ科のナイモウオウギまたはキバナオウギの根を乾燥したものであり、生産者はオウギを収穫し、JAに出荷。10月中旬から収穫作業が始まり、生産者が繁忙期となることから、JAが半乾燥までの加工を行うことで出荷効率を上げるとともに、生産者の負担軽減を図っている。

家畜糞尿の適切な処理と残渣の有効活用

- 町内の家畜糞尿を適正に処理するため、2017年にJA上士幌町が筆頭株主になり、(株)上士幌町資源循環センターを設置した。
- 同センターでは、現在、集中型バイオガスプラント5基（うち1基は指定管理運営）を稼働させており、組合員から収集した家畜糞尿を発酵させ、発生ガスを電気と熱に変換している。
また、発酵後の残渣は牛舎の敷料としてリサイクルするほか、液肥として農地に還元している。
- 今後は熱利用による新たな農畜産物の生産等も検討している。

<畜産物販売高>



年々販売高が増加している。



製菓メーカーとの契約栽培

- JA十勝池田町では、畑作4品（小麦、ばれいしょ、てん菜、豆類）の輪作を基本とした大規模な農業が行われている。
- JAは天然の氷を使用した低温倉庫で豆を保管し、品質を保ちながら需要に応じて安定的に出荷。環境負荷の低減にもつながっている。
- 豆類については、小豆や金時、手亡、大豆など多品目を作付けており、JA管内の豆は高い品質が評価され、20年以上前から製菓メーカーと契約栽培を行っている。

褐毛和種のいけだ牛

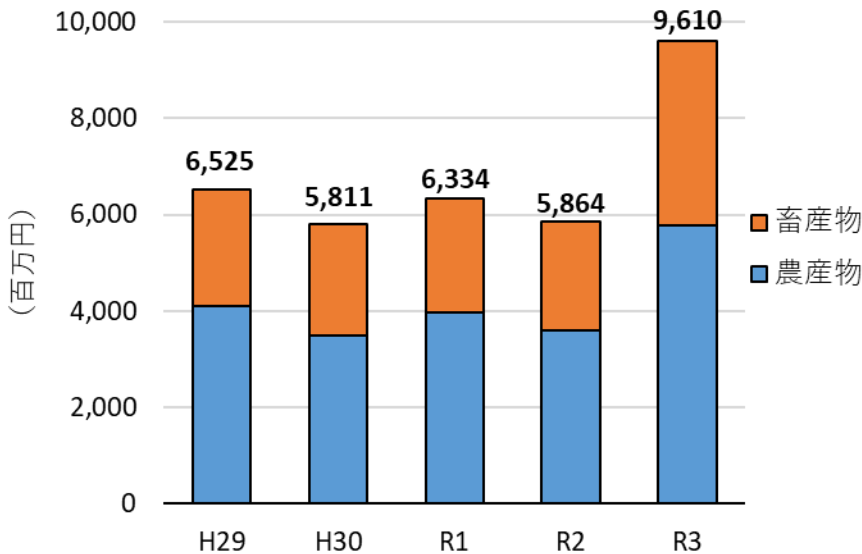
- 町内で一貫生産されるブランド牛で、品種は褐毛和種（かつもうわしゅ）。
- 牧草やとうもろこしなどの粗飼料や配合飼料に加え、池田町名産「十勝ワイン」の副産物であるワイン澱（おり）や搾り粕（かす）を飼料化し、餌として与えることで、余分な脂がなくヘルシーで赤身が多い。



ネバリスターの生産販売

- ネバリスターは、長いもと大和いもをかけ合わせて作られた品種で、従来の長いもより「粘りが強い」「きめが細かい」「貯蔵性が高い」「甘みが強い」などの特徴がある。
- こうした特徴が高く評価され、北は北海道から南は沖縄まで全国各地で販売されており、沖縄のスーパーでは池田町フェアが開催され、JA職員と生産者が共にPR。とろろ芋の消費量が少ない沖縄でも受け入れられている。

<販売取扱高>



令和3年度は、JA十勝高島との合併により、販売取扱高が増加。



放牧酪農の町

- JAあしよろは、冷涼な気候と広大な土地を生かした放牧酪農が盛んな地域。
- 足寄町は、平成16年（2004年）に「放牧酪農推進のまち」を宣言。JAは関係機関と連携し、放牧酪農を志す人たちを受け入れ、支援してきた。
- 自然の中でのびのびと育った牛たちの生乳の一部はチーズに加工され、国内外のコンテストで受賞するなど、高い評価を得ている。
- 第三セクターのチーズ製造を受け継ぎ、平成26年（2014年）からはJA直営の「あしよろチーズ工房」で、10種類ほどのナチュラルチーズを製造。令和5年（2023年）1月に、JA直営から合同会社に経営形態は変更された。

北海道遺産「ラワンぶき」

- 「ラワンぶき」は、足寄町の螺湾（らわん）地域に自生しているアキタブキの仲間、高さ3m、太さ10cm以上に育つ巨大なぶきで食感がよく、アクが少ないことが特徴。また、ミネラルや食物繊維が豊富なのが特徴。
- JAでは、乱獲や川の増水等により少なくなってきた「ラワンぶき」を絶やさないう、ぶきの苗を育てて生産者に供給。栽培面積を増やしてきた。
- 平成13年（2001年）に「ラワンぶき」が北海道遺産に選定され、JAの山菜工場では、ラワンぶきの品質のよさを生かして水煮等の加工品を製造。全国に向けて販売している。

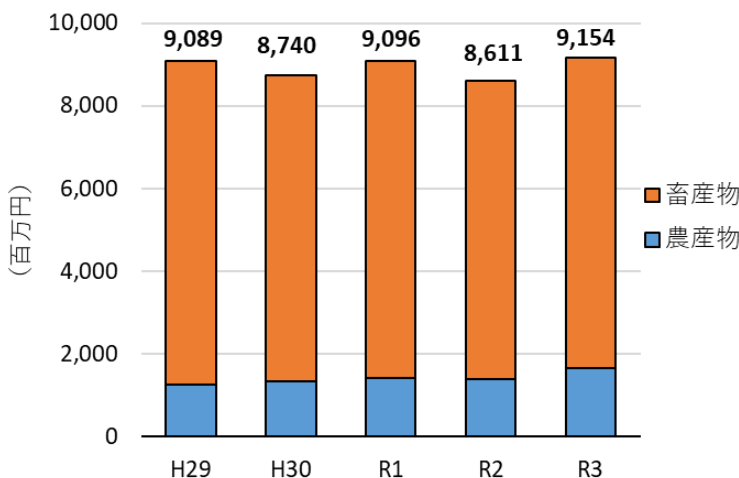


夏いちご「スウィーティーアマン」

- JAあしよろでは、冷涼な気候を生かし、夏いちごの産地化を進めており、地元の温泉熱を利用することで、通年生産が可能となっている。
- 中まで赤く高糖度で香り豊かないちごを「スウィーティーアマン」という商品名で、主に道内へ出荷している。



<販売取扱高>



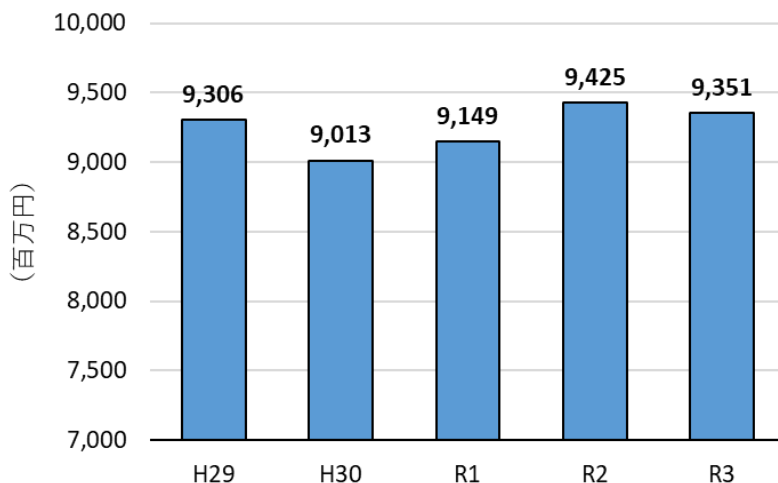
研修牧場における独自の「分場システム」

- JA浜中町と浜中町は新規就農者を養成するため、平成3年に全国に先駆けて「浜中町就農者研修牧場」を設立（平成16年に法人化）。以来、酪農を希望する者が必要な技術を習得し就農を実現するための道筋を作ってきた。
- 平成17年からは独自の「分場方式」を実施し、研修生がスムーズに就農できる体制づくりに取り組んでいる。
- 「分場方式」は、研修牧場が離農牧場を分場として取得し、研修生が経営を管理した後に、研修を終えた研修生が分場を取得し、営農を開始することで、スムーズな就農が可能となる。また、研修期間中から地域との関係性を築くことができるという利点がある。
- JAでは、研修牧場が設置された平成3年以降、継続的に新規参入者を受け入れており、全体の酪農家戸数に占める新規参入者の割合は3割に達しており、地域コミュニティの維持に大きく貢献している。

人気のソフトクリーム

- JA浜中町の子会社である「コープはまなか」では、お店の看板商品としてソフトクリームを販売。
- 浜中町産の生乳で作られた「特選タカナシ北海道4.0牛乳」を使用し、濃厚でサッパリとした味わいが人気を呼び、住民だけでなく観光客も買い物に訪れる。
- 「コープはまなか」のほか、「セイコーマート浜中店」もJA子会社として運営しており、利便性の良さから多くの住民に利用されている。

<生乳の販売取扱高>



（株）TACSしべちゃの設立

- JAしべちゃは、2013年に研修牧場の機能をもつ子会社「（株）TACSしべちゃ」を標茶町や種苗メーカーと共同で設立。
- （株）TACSしべちゃは、町やJAと連携して就農相談会に参加し、新規就農を目指す研修生を道内外から受け入れており、2年間の実地研修を経て、これまでに9組が新規就農を果たした。
- 酪農に興味のある者を対象とした短期酪農体験、組合員を対象とした草地管理の研修会やドローンの実演会を実施するなど、様々な研修プログラムを提供している。
- 種苗メーカーからは、草地、飼料、飼養管理に関する様々な技術協力を得ており、牛にストレスを与えないという考え方のもとで、生乳生産も順調に推移している。



新たな特産品「標茶ミルクビール」の販売

- JAしべちゃは、地元産の脱脂粉乳を使った「標茶ミルクビール」を2022年に、Aコープで販売。
- 基幹産業の酪農をイメージした地場産品を開発しようと町内のビール好きで結成された「標茶クラフトビールプロジェクト」が考案し、札幌のクラフトビール醸造所が醸造を担当。商品名は地元の高校生から募集し、成人式では新成人に「標茶ミルクビール」がプレゼントされた。
- 多くの町民が関わって生まれた「標茶ミルクビール」は、発売日に即日完売。その後再販され、売上は順調に推移し、地域の人気商品として定着している。

<生乳の販売取扱高>

