

平成19年3月15日

全国農業協同組合連合会
農 林 中 央 金 庫
全国農業協同組合中央会

JAグループ初の「農畜産物展示商談会」の開催について ー日本の農業を食卓へー

JAグループは、初めての試みとして、全国から特徴や魅力のある農畜産物を一同に集め、展示商談会を下記のとおり開催いたします。

記

1. 開催内容

- (1) 開催日時 平成19年3月20日（火曜日） 10:00～17:00
- (2) 開催場所 東京国際フォーラム展示ホール（東京都千代田区）
- (3) 主 催 JA全農／JAバンク／JA全中
- (4) 後 援 農林水産省
- (5) 協 賛 全国共済農業協同組合連合会、全国厚生農業協同組合連合会
株式会社日本農業新聞、社団法人家の光協会、株式会社農協観光
- (6) 開会セレモニー
 - ・9:40より開場入り口にて行います。
 - ・山本農林水産副大臣のご挨拶の後、テープカットを行い開場します。

2. 開催主旨

JAグループは安全・安心・高品質の農畜産物の提供に力を入れており、需要者の皆様の求める規格や量に応えられる商品づくりを行っています。

今回、全国から地域色あふれた農畜産物をご紹介します、業界関係者の方々とのビジネスチャンスの発掘や情報交換の場として開催するものです。

3. 出展内容

全国から生産者組織、JA、県経済連・全農県本部、農業関連企業など105ブースが出展し、米・肉・果実・野菜・加工品など約400の品目を紹介します。

出展者は、各地域で生産した農畜産物や加工した商品を、小ロットから大ロットまで対応できるよう体制を整えています。

（別紙：「農畜産物展示商談会」主な出展内容）

4. 来場予定者

百貨店・スーパー・ホテル・食品加工・外食産業・卸売業など、生産と食卓を結ぶ実需者（バイヤー）の方々にお声がけし、約2,000名の来場を予定しています。

本件に関するお問い合わせ先

全国農業協同組合連合会	営農総合対策部（金田・秋森）	TEL 03-3245-7036
農林中央金庫	広報部（真島・湯山）	TEL 03-5222-2017
全国農業協同組合中央会	営農・経済事業改革推進部（井上）	TEL 03-3245-7666

以上

「農畜産物展示商談会」主な出展内容

都道府県名	団体・出展品目	出 展 内 容
北海道	JA 美瑛 (馬鈴薯、小豆、黒豆等)	美瑛の馬鈴薯は、内陸性気候による寒暖差が大きいことや馬鈴薯栽培に適した土壌であることから、デンプン価の高い且つ甘くて美味しいのが特徴。また、栽培も種イモづくりから行い、「生粋の美瑛育ち」として提供。
茨城	県下 JA (野菜)	茨城県からは生産者、JA等最多の12団体13ブースが出展。出展品目も生産履歴の提示といった安全・安心な農畜産物はもとより、用途別に品種開発した野菜、鮮度維持のための新開発のパッケージ使用、リレー出荷等による周年出荷体制といった新たな青果物の流通も提案。
長野	JA 松本ハイランド (野菜類、すいか、ながいも、りんご、ぶどう、なし、加工品(ジャム)他)	当JAでは「総合供給産地」と位置付けています。JA出荷は全品目トレーサビリティが可能。防除暦、施肥暦の作業日誌が完全記帳され、JAで確認し、承認されたものだけを出荷。また、レタス、はくさいは農薬検査も実施。果実は個体番号により出荷履歴が確認可能。すいかは、光センサーによる非破壊検査で糖度、空洞の有無を調べ、7/下～8/上に出荷し、東京・名古屋・大阪で高評価。
新潟	全農県本部 (米)	いもち病に強く農薬を大幅に減らした環境に優しい、より安全・安心な米「コシヒカリBL」をはじめ、県内各産地で取り組まれている減農薬・減化学肥料栽培米等のこだわり米を紹介。また、全国2位の生産量を誇る「えのきだけ」や新潟オリジナル品種の越後姫(いちご)の試食PRも実施。
静岡	JA とびあ浜松 (セルリー、新たまねぎ、香菜、プチヴェール、他野菜)	セルリー：冬から春にかけての出荷量が全国市場の約7割を占める。古代ギリシャでは万能薬、カラダに好く効く健康野菜 新たまねぎ：生で食べられるたまねぎ、全国一早い出荷 香菜：中国では「香菜」、欧米では「コリアンダー」、タイでは「パクチー」と呼ばれる。葉や茎に独特の強い香り プチヴェール：1990年に静岡で生まれた新しい野菜。芽キャベツと青汁(ケール)をかけ合せ、栄養価高く、甘みとコクがある。
和歌山	JA 紀南 (紀州梅干、梅加工品)	「梅を通じて健康で豊かな食生活を応援する」とのコンセプトのもと、JA独自に残留農薬分析機器で自主検査に取り組むなど、「安全・安心」にこだわった生産者の顔が見える梅干・加工品(超うす塩、はちみつ梅干等)を提供。
島根	JA 石見銀山 (米、餅、ポン酢、二十世紀梨)	「氷感技術」(0℃以下で無凍結保存する方法)を取り入れ、長期の鮮度保存と熟成度アップ(米・餅は甘み・粘り・弾力性が増し、ポン酢はまろやかな味に)を実現。収穫後の計画的な出荷が可能となり、廃棄ロスが減少、環境にもやさしい取り組み。ミニ氷感熟成米や氷感保存した梨等を展示。
福岡	全農県本部 (畜産、野菜)	「はかた地どり」は軍鶏(シャモ)の血を引く地鶏で、脂肪が少なく、よく締まった肉質、独特の歯応えが楽しめる、特定JAS認定地鶏肉を取得した安心・安全な地鶏。また、「博多〇〇」のブランド名で流通している数多くの青果物を、今後は業務・加工用等に積極的に取り組み、荷姿や品質等のご要望に対応。