JA自己改革二元news人

自己改革

全国連の取り組み網

No.2

JA全農

自己改革 実践中!

「産地貯蔵機能」整備を柱とする新たな生産・販売スキームの構築



JA全農は、資本業務提携先の(株)ファーマインドと連携し、令和4年6月から「PFC長野」(長野市)を稼働しました。 温度・湿度管理の徹底による青果物の鮮度保持期間延長を実現させるとともに、産地集荷から実需者販売までをコール ドチェーン化した新たな青果直販事業(以下、PFC*事業)を開始しました。

現在、2番目の施設となる「PFC茨城」の設置に向け、建設計画の具体化・産地づくりに向けた県域・JAとの協議、取引先への営業推進を実施しています。

※PFC:プラットフォームセンター

PFC事業の特徴(令和5年度のPFC長野における取り組み)

●取扱実績(令和5年1月~12月) 501トン/117,314千円 ※前年比、約200%

②取扱品目 レタス、白菜、キャベツ、セルリー、シャインマスカット他

出荷規格簡素化・生産振興

従来荷姿(5kDB*)



「労力軽減」「資材コスト削減」 の実現

**DB:段ボール **CT:コンテナ

貯蔵保管

温度 1℃湿度 99%の冷蔵機能で保管



貯蔵試験事例

ねぎ

貯蔵2週間後



とうもろこし

九州地区量販店到着後品質 (産地出荷7日後)



長期間品質維持による 「需給調整」「安定出荷」の実現

小分け包装

2024.8.9

PFCでの商品化(150gパック)





販売

- ●10月~2月初旬まで販売
- ●少量パック等小分け包装で 付加価値商品化
- ●12月末で歩留まり約80%

「付加価値商品化」 「長期安定販売」 の実現

PFC長野 取り組み結果 (出荷規格簡素化)

サイズ毎(5-12房)サイズ込段ボール通いコンテナタグ不使用袋不使用





7kgCT化により従来の5kgDBと比較し、約5割の資材コスト削減

JAグループのホームページから、自己改革の成果をまとめた 動画や全国のJAの取り組みがご覧になれます。







