

プレスリリース

平成 23 年 10 月 31 日

全国農業協同組合中央会

日本航空株式会社

JA グループと JAL がコラボレーション企画

11 月 1 日から機内誌で日本各地の食と農、地域の魅力を広く紹介し
羽田空港国内線ラウンジでおにぎり提供、1 月は機内ビデオも

JA グループの「みんなのよい食プロジェクト」と日本航空（以下、JAL）は、日本各地の食と農、地域の魅力を発信するコラボレーション企画を 11 月 1 日から実施します。

JAL は、日本各地の魅力を再発見し、世界に向けて発信する「JAPAN PROJECT」に取り組んでいます。JA グループは、日本人にとっての「よい食」とは何かを考え行動する、「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。

今回、JA グループ「みんなのよい食プロジェクト」と JAL が連携し、日本の「よい食」とそれを生み出す農業や農村、食文化の魅力を広く発信します。

コラボレーション企画のテーマは、日本の食卓の象徴である「ごはん」に焦点を当てます。

JAL の社員（事務職、客室乗務員、整備士）とその家族が米の生産地を訪ね、稲刈りなどを体験しながら米のおいしさや、農家・JA の営み、豊かな自然環境、食文化や農村文化、歴史等を五感で感じとってまいりました。

この体験を基に、11 月より、①機内誌「skyward」への特集記事掲載、②国際線機内ビデオの放映、③羽田空港ラウンジのおにぎりサービスを通じ、JAL のお客さまにも「食と農」、「地域の魅力」を体験していただきます。

米の産地と品種は、新潟県魚沼地域の「コシヒカリ」、山形県の「ひとめぼれ」、熊本県菊池地域の「ヒノヒカリ」です。全国的に生産量が多い 3 品種、食味の面でも継続して評価されている産地を選びました。



（稲刈り体験の様子）

記

① 機内誌「skyward」掲載

平成 23 年 11 月号（11 月 1 日から機内搭載）…新潟県魚沼地域

全国的に有名なブランド米の魚沼産「コシヒカリ」の魅力を探る。

平成 23 年 12 月号（12 月 1 日から機内搭載）…山形県

「ひとめぼれ」のおいしさや「芋煮」や「だし」に代表される山形県の各地域に根付く食文化を紹介。

平成 24 年 1 月号（1 月 1 日から機内搭載）…熊本県菊池地域

「ヒノヒカリ」を中心に菊池の食材と「のっぺ」など郷土料理の魅力に迫る。

② 羽田空港の国内線（第 1 ターミナル）に 2 ヶ所あるダイヤモンド・プレミアラウンジでのおにぎりサービス

平成 23 年 11 月…新潟県魚沼産「コシヒカリ」

平成 23 年 12 月…山形県産「ひとめぼれ」

平成 24 年 1 月…熊本県菊池産「ヒノヒカリ」

いずれも 1 日から月末までの毎日午前 5:30~サービス（毎日なくなり次第終了）

③ 国際線機内ビデオ

平成 24 年 1 月 1 日~31 日、国際線のプロモーションチャンネルで、上記①で紹介した 3 産地の食と地域の魅力を紹介する 10 分間の番組を放映。

以 上



みんなのよい食プロジェクトとは、これからの日本人にとって『よい食』とは何かを、日本の農家と JA グループ、消費者、協力会社・団体のみんなと一緒に考えて、行動していく運動です。<http://www.yoi-shoku.jp/>