



特集

規模拡大がすすむ 水田農業を中心とした 担い手対応



副本部長
菊池 勝

季節をめぐる

四季折々

「八月」



八月の異名 | 葉月(はづき) / 月見月(つきみづき) / 穂張り月(ほはりづき)
初来月(はつきづき) / 南風月(はえづき)

8月						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

8月の行事・祝日

6日(水) …広島平和記念日
9日(土) ……長崎原爆の日
15日(金) ……終戦記念日

東北の短くも暑い、夏がやってきた。七夕も、お盆も、東北では旧暦で行うところが多い。そして、夏祭りも各地でいっせに行われる。福島わらじまつり(八月一日〜二日)、盛岡さんさ踊り(八月一日〜四日)、青森ねぶた(八月二日〜七日)、秋田竿灯まつり(八月三日〜六日)、山形花笠まつり(八月五日〜七日)、仙台七夕まつり(八月六日〜八日)…。列挙するだけで、気持ちもなんとなく盛り上がる。

「祭り(まつり)」とは、感謝や祈り、慰霊のために神仏および祖先をまつる行為(儀式)であるという。一年のうち、祭りの多い八月は、彼岸と此岸(しがらみ)が近い季節であるかもしれない。自然がもたらす実りに感謝し、畏敬をこめて祈り、踊る。そして、逝ってしまった大切な人を思い、また祈る。

八月に終戦記念日があるのも、何か因縁があるのかもしれない。雑事に追われるふだんの暮らしのなかで、しばし故人を偲ぶ時間を持ちたいとあらためて思う。

純情産地発
クララ
vol.781

KLARA

2014
8

タイトルのKlara (クララ) は、宮沢賢治の手帳にのしるされている言葉で、エスペラント語で「晴」「暖かい」を意味します。全農の未来がそして世の中の全てが、明るく晴れやかにという願いが込められています。

contents

季節をめぐる 四季折々 …………… 02	純情むすめ活動記 …………… 09
特集 規模拡大がすすむ水田農業を中心とした 担い手対応 …………… 03	農業勇士の熱き情熱「AGRICULTURE!」 …… 10
細胞イキイキ、老化を遅らす“応援レシピ” 「いただきま〜す!」 …………… 06	NEWS ワイドアングル …………… 12
みんなの分教場 …………… 07	イーハトーブの担い手便り …………… 14
各部発直行便 TOPICS …………… 08	純情人 …………… 15
	インフォメーション …………… 15





声を聴く活動写真

本県の農業をとりまく環境は、円安の影響による燃油や飼料などの高止まりから農畜産物の生産販売環境が厳しさを増しているほか、農業者の高齢化がすすむ一方で大規模生産者への農業経営の集約がすすむなか、現場での労働力の確保や生産性向上が課題となっております。

また、国によるTPP交渉参加や米政策の大幅見直しなど先行き不透明感から生産現場での不安が募る一方であり、さらに農政改革に加え、農協改革など大きな転換期を迎えております。

このような事業環境下において、全農岩手県本部としては、農業生産基盤の維持・拡充を引き続き最重点事項と捉え、会員JAとの連携を今まで以上に強化し、昨年度より3か年計画で掲げた「純情産地いわた確立『絆』プラン」を積極的に取り組んで参ります。

また、今年にはあらたな農政改革がすすめられており、農地集積により、担い手の水田農業の規模が拡大していくなかで、県本部の関連部署における取り組みの一端を紹介しますが、農業所得の向上につながるよう本県の担い手を支援し、地域農業の発展に貢献して参りたいと考えております。

1. 大型経営体（担い手）への推進強化

担い手経営体は、個人および集落営農組織から農業所得の向上をめざす中で、大型化及び法人化が促進され、それと同時に担い手の安定経営や規模拡大に付随する諸課題への対応等、高度化・専門

化することが予想されます。このことから、JAと全農県本部が販売・購買事業の共同取り組みにより大型経営体をサポートするとともに所得向上に寄与するための取り組みをおこないます。各JAから個人・認定農業者・農業法人等で農地の受け手となるモデル大型経営体のリストアップをすすめております。これらの中から、JA・全農県本部との同行による定期訪問（1回/月以上）により以下の活動に取り組みます。

- ・「声を聴く活動」の展開
- ・大型経営体への事業提案
- ・部門間連携の強化（要望に応じ、中央会・信連・全共連・全農該当部門）

また、共同取り組みするJAにおいては、大型経営体に対しマネージメントできる事業横断的な体制整備、出向く体制整備（TAC、営農指導員、農業融資相談員等）など、JAの機能強化を支援していきます。

2. 米の実需者とのマッチングを推進

年々、米の消費が減少していくなかで、本県産米が安定的に生産かつ販売していくために、これまでも実需者との結び付きを明確にしていく取り組みを実施してきているところですが、需要の形態も家庭食から中食・外食の需要が増えていく傾向がある

り、そういった取り扱いを拡大していく実需者を確保していくことが必要となります。

水田を主体とする担い手経営体についても、今後意欲をもつて米生産に取り組んでもらうために、実需者からの要望に応えることが可能な担い手経営体とのマッチングを推進します。

3. 生産資材（肥料農薬）の大型経営体への訪問推進強化

今年度農家訪問目標 1250回

「生産資材コストの低減」および大型経営体やJA未利用の大型農家等への対応強化に向け、系統肥料・農薬の優位性を最大限に活かしながら、JAと一体的に取り組めます。

生産者の皆様へ足繁くお伺いし、系統肥料・農薬事業へのご意見やご要望をいただき、それらを出来るかぎり事業に反映できるように施策の構築と実現をはかります。

4. 大型高性能農機への対応と休眠顧客率減少に向け取り組み農機事業

本県の農機需要は農家数の減少にともない減少傾向にありますが、大型高性能農機は大規模担い手の増加にともない出荷台数、構成割合とも増加傾向にあります。耐久資材である農業機械は、修理整備などのアフターサービス対応力が新品購入



農機展示会の様子



担い手写真

の大きな要因ともなっており、担い手ニーズに応える大型高性能農機のアフターサービス体制の構築が必要になってきますので、今後は大型農業機械の普及に対応できる農業機械基幹整備センターの設置に向けて取り組みます。

また、農家への訪問推進を強化していくうえで、休眠顧客のリストアップを活用しながら、これまで以上のサービスを提供します。

※休眠顧客…過去に取引があった顧客の内、直近の1年間で取引実績のない顧客。一般的にビジネスでは毎年顧客率15〜20%を失っているといわれており、それが休眠顧客となります。しかし、もともと獲得しやすい顧客は休眠顧客であり、休眠客へアプローチする中で事業の課題・問題点が明らかになる可能性がある。

しただきまっす！



料理監修／高橋ヒサ子
管理栄養士、健康運動指導士
特定保健指導実践者
いわて糖尿病療養指導士
HACCP(食品衛生危害分析)指導者
(公社)岩手県栄養士会理事



材料(4人分)

豚ロース(しゃぶしゃぶ用)320g、塩・酒適量、大根400g、みょうが30g、しその葉4枚、グリーンレタス50g、トマト1個、ポン酢醤油適量

作り方

- 鍋でお湯を沸かし、塩と酒を入れたら、縦半分にした豚肉を入れる。肉の中まで火が通ったら網ですくって冷水に取り、ザルで水切りする
- 大根はおろす。みょうが・しその葉は千切り、グリーンレタスは手でほどよくちぎる。トマトは薄くスライスする
- 皿にグリーンレタス、トマトを敷き、その上におろし大根、みょうが、しその葉をのせてポン酢醤油をかける

岩手の厳しい自然が育む「健康な」いわて純情豚

土用丑の日の「鰻」よりも最近人気がある豚肉ですが、「トンカツ」など日本で本格的に豚肉料理が普及したのは明治時代のこと。それ以前にはイノシシの肉を人々は食べていました。世界的に見ると、イノシシを家畜用に改良して豚になった歴史はとて古く、それは6000(8000年)も前のことで、新石器時代(紀元前2800年頃)にはヨーロッパからアジアにかけた広い地域では、すでに豚肉が食べられていたといえます。中国では疲労回復や滋養強壮によく効くと、古くから食されてきた豚肉。科学的に説明するならば、乳酸という筋肉に溜まる疲労物質を取り除き、糖質をエネルギーに変える酵素の働きを助けてくれるのが、豚肉に多く含まれているビタミンB1なのです。

真夏の猛暑や厳冬の風雪など厳しい岩手の自然の中、病原菌が住みつきにくい環境下で生産者の慈愛に守られてスタスタと育まれる「いわて純情豚」。その肉質と旨さと栄養価は折り紙付き。県内のみならず首都圏の高級レストランや料亭などからも引つ張りだこの人気です。

コレステロールが気になる人も安心 夏バテの食事対策に最適な 豚肉の冷しゃぶ

栄養ポイント

カロリーの高そうな豚肉は、意外にも実は低カロリー。糖質の代謝や神経の働きに作用して疲労回復・倦怠感の予防に効果が高いビタミンB1を多く含む豚肉は、牛肉の10倍もの含有量。脳の働きを活発にさせるビタミンB12も豊富に含む。

夏は麺類(「一口冷やそば」)の登場が多いが、麺だけではたんぱく質、ビタミン不足になりがち。豚肉でたんぱく質、ビタミンB1を補い、ビタミンAの多い緑黄色野菜を使って「夏野菜の素揚げ」(材料…ししとう、なす、さやいんげん)を添え、デザートに「牛乳寒天」でカルシウム補給すれば、バランス最高の夏バテ予防効果。

私も応援隊



株式会社 岩手畜産流通センター
執行役員 商品部長
写真左 佐藤 勝宏さん
商品部 商品二課長
写真右 八重樫 淳さん

熟練の技で加工し、安全・安心でおいしい豚肉を皆様の食卓へお届けしています。岩手県産豚は、県内はもちろん首都圏でも高い評価を受けています。

みんなの分教場



米穀部 集荷推進課
技術主管
伊藤 専一

農業倉庫強化月間と CEコンクールについて

保管管理は、平成15年3月に保管管理の指針であった「国の保管管理」が廃止され、J A 自らの責任と判断のなか「自主保管マニュアル」を定め、目的をもった保管管理をおこなうこととす。

平成12年大手乳業の食中毒、BSE、赤福、吉兆、ミート事件により「食の安全・安心」は社会の常識のなか、平成20年8月の国による非食用米穀の食用への転用販売により、消費者や実需者の目はますます厳しくなっています。

さらに品質の確保や法令遵守への取り組みが強く求められ、米・麦等農産物を取り扱う者は、食品事業の認識が求められます。精米工場への荷役段階でも、包装容器の汚れ、米麦の病害虫へ害カビ被害に対して厳しいチェックがこなわれ、異物混入は返品となり、表示洩れは、JAS法違反にもつながるため厳しいチェックがこなわれています。

J Aグループでは、岩手県産米レベラアップに機敏に対応するため昨年7月に「岩手県J A 農業倉庫・カントリーエレベーター保管管理協議会」を発足しました。農業倉庫やカントリーエレベーターに携わる者が、情報交換や共通認識をはかり、米麦の保管・品質管理とカントリーエレベーターの適切な運営管理とするため「農業倉庫保管管理巡回点検」並びに「CE点検及びCE運営管理・環境整備コンクール」を実施しており、以下その内容を紹介します。

活動の対象は、農業倉庫218倉庫、収容量は30万8千476ト。CEは32か所収容量7万6千787トです。うち農業倉庫巡回指導

平成26年4月農業倉庫数及び点検倉庫数

区分	年度	平成25年度 倉庫数	点検 倉庫数
低温倉庫		58(140,060ト)	44
		74(112,335ト)	65
準低温倉庫		86(56,081ト)	21
		218(308,476ト)	130
常温倉庫		32(76,787ト)	
		250(385,263ト)	
CE			
合計			

農業倉庫等建設年数について

西暦	01以降	00~91	90~81	80~71	70~61	60以前	計
低温	5	17	7	15	13	1	58
準低		3	8	20	40	3	74
常温	3	1	3	7	53	19	86
計	8	21	18	42	106	23	218
CE	2	22	1	1	2		28

は、米麦が在庫している130倉庫を対象に巡回点検を実施しました。カントリーエレベーターでは、11か所を対象に運営管理・環境整備コンクールの審査をおこなったところでありました。

CE美化コンクールは、テーマを「見えるCE」とし実施しました。岩手県産米のレベラアップを目的に「管理体制・品質管理・防災対策、有資格者・運営管理・環境整備」の審査基準を明確にし、審査員は農業倉庫基金及び各J A オペレーター等で構成しました。

最優秀賞には、すべての面で丁寧な管理がなされていた「農事組合法人花巻東部CE利用組合」。優秀賞には、環境に配慮されていた「J A 岩手ふるさと衣川CE」。奨励賞には、美化部門に優れた「J A 江刺西部CE」が受賞となりました。表彰式を6月20日マリオスでおこなうとともに、審査結果については各J A に送付し改善がなされる予定です。

平成26年度巡回点検は、日常管理をさらに一歩進んだものとするため①品質面は、水分・品質を定期的に把握し保管管理日誌への記載を確認。②下屋の不要物品を確認し撤去を指導。③シートパレットの状況を確認し汚れ対策について指導。

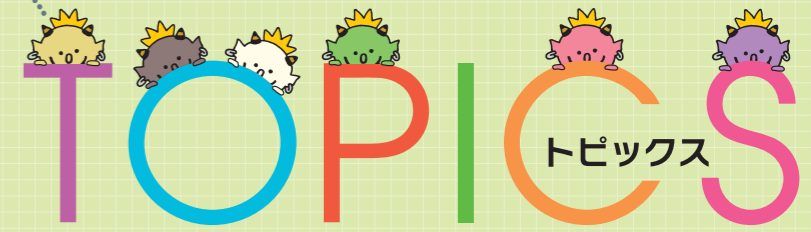
巡回点検結果からは、組織的に創意工夫のなか保管管理体制の整備の実施がなされています。また、日々の保管管理を大事にしている倉庫が増えており、さらなる改善が期待できるものとなっています。

しかし、以前の指摘が改善されていない倉庫があります。日常管理や品質管理について指摘された農業倉庫現場責任者は、報告連絡相談を二層密におこない、目標を持った保管管理とすることが大切です。また、人事異動の際の担当者間の引継が不十分なところが見受けられ、サポート体制の充実等、現状に照らして目標を掲げた細やかな管理を要望します。

岩手県J A 農業倉庫・カントリーエレベーター保管管理協議会では、岩手県産米レベラアップのため一層関係者が連携しお米の商品性が失われることのないよう、細やかな保管管理の実施が大切と考えます。今後は各巡回点検以外に、倉庫・CEに出向き、一歩進んだ日常管理について意見交換をおこなって参ります。

各部から最新情報をピックアップいたします。

各部発直行便



資材部

ガス器具は、安全性と省エネルギーに関して大きな進歩を遂げています

1. 安全性への進歩

○ガスコンロ「Siセンサーコンロ」⇒キッチンの安心をサポートします。

Siセンサーコンロは、万一の場合も天ぷら油過熱防止機能・立消え安全装置など様々な安心センサーが搭載されており、楽しく、安全に料理できるようバックアップします。

2. 省エネルギーへの進歩

○ガス給湯器「エコジョーズ」⇒優れた熱効率で、快適・省エネを実現します。

排熱の有効利用で熱効率がアップし、従来と同じだけお湯を使ってもガス使用量が減り、ガス代を節約できます。お財布にも環境にも配慮した「エコジョーズ」です。

3. ガスと太陽光発電で省エネルギー生活

○日中の家電製品には太陽光で作られた電気を、コンロ・給湯器にはガスを活用することで、効率的な省エネルギー生活を実現できます。

詳しくは、お近くのJAクミアイプロパン販売店にお問合せ下さい。組合員様のご家庭のライフスタイルに合わせて、ガスと太陽光発電の最適なホームエネルギーのベストミックスを提案いたします。

(エネルギー課)

JAの太陽光発電で始めるエコライフ!

暮らしのパートナーJAがお届けする、太陽のクリーンなエネルギーを暮らしに取り入れた「太陽光発電」。電気代を減らすだけでなく、使わずに余った電力は電力会社に売電できて家計にもやさしい。さらに天候などに左右されないガスと組み合わせれば、売電量はより多くなりおトクです。お客様に合わせたご提案からJAならではの安心のシステム保証まで、太陽光発電とガスの快適な暮らしをサポート。さあ、あなたもおトクにエコ生活を始めませんか。

今なら!! 平成26年4月～平成27年3月末の期間中にご成約の方は 1kWあたり1万円最大 10万円値引き!!

¥無料! 実施中!

キャンペーン期間中お見積依頼の方にオリジナルQUOカード 500円分プレゼント!

お問い合わせはお近くの販売店へ!

園芸部

いわて純情野菜オープニングフェア

JA全農いわてとJA野菜部会は、7月11、12日に京浜地区の量販店で「岩手県農協野菜部会販売促進会」を開催しました。今回の販売促進会は、いわて純情野菜が本格出荷となることを強くアピールし、量販店との取引拡大や消費者への認知度向上を目的に京浜地区の7量販店7店舗で一斉に開催しました。

きゅうりやトマト、ピーマンなどこれから出荷本番となる夏野菜を中心に、試食販売をおこなうことで新たな野菜の食べ方についてメニュー提案もおこないました。訪れた消費者からは「やっぱりいわての野菜は新鮮でおいしい」と大好評でした。今回のフェアには生産者代表も参加し、おいしい野菜の選び方を直接消費者に説明することで売り場は大いに活気づきました。

本会は、今後もいわて純情野菜の消費拡大にむけた取り組みを積極的に展開します。(生産販売課)



出荷最盛期前に、いわて純情野菜を県外にPR



暑さを吹き飛ばせ! 東北のキュウリで夏を涼しく

7月7日・8日の2日間、東京で開催された「東北のキュウリで夏を涼しくする」に「キュウリピズ」に参加させていただきます。

1日目は、東北6県のJA関係者

各代表者の前で岩手のキュウリに



2014いわて純情むすめ 佐藤 真美

笑顔が はじける

純情むすめ

活動記



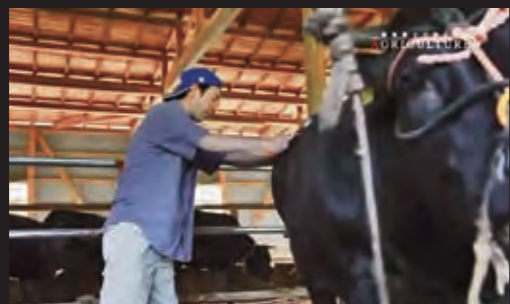
ついでにPRをさせていただき、とても緊張しましたが、皆様に岩手のキュウリの良さを伝えることができました。2日目は、大田市場内でのキュウリの試食イベントや、ブランドン銀座前でキュウリの無料配布で、たくさんの方々に東北産のキュウリを食べていただくことができました。

2日間のキュウリピズのイベントに参加させていただきまして、改めて岩手県産野菜の良さや東北産の野菜が、東京などをはじめ関東の方々に親しま



れていることが分かりました。

まだまだ、未熟ではありますが、これから純情むすめとして成長できようように笑顔で頑張りたいと思います。



毎日の体調管理もよい牛を育てる条件のひとつです



牛舎内の様子



牛舎内は常に清潔に



前沢という風土を大切にします

日頃の努力が実を結ぶ

畜産農家
菊地 大光さん
鈴木 靖彦さん



鈴木靖彦さん



菊地大光さん

農業勇士の熱き情熱

AGRICULTURE!

畜産の醍醐味

前沢区で畜産に携わる菊地さんと鈴木さんを訪ね、畜産に賭ける熱い思いを語っていただきました。まずは、その魅力から。

「子牛の頃から、これで間違いのないだろう」と、自分でも納得した育て方だと思っても、実際に枝肉になってみると、本当に評価のあるものなのかどうか分かりません。そこが牛を育てる醍醐味・面白さで、まさにこれが畜産の魅力と言えます」と語る菊地さん。

鈴木さんは「自分の頑張り次第、というのが魅力です。毎日の仕事を怠けていけば当然、自分にマイナスになって返ってきます。けれども、努力や工夫などして頑張れば、頑張っただけの成果が出ます。そして、その成果がそのまま返って来ると、晴れやかに語ります。

肥育技術向上のために

「前沢」という土地で牛飼いをしている以上、狙うのは日本一です。この土地で畜産に携わってきた多くの先輩たちも、そうだったように」と語る鈴木さん。北上盆地の恵まれた環境下、昔から稲作中心の土地で美味しいお米の収穫地・前沢ですが、農耕・運搬用に飼育されていた牛馬が耕運機導入によって、牛は繁殖と肉用肥育牛として飼育されるようになり、やがて肥育素牛の供給に主眼を置いた独自の和牛改良体制が作られました。また、肥育技術の向上に大きな影響を与えていたのは、頻繁に行われていた「お茶飲み会」と称する情報交換会でした。畜産に携わる者同士のこの交流は年間100回、延べ千人以上の人が集まって地域全体のレベルアップにつながったそうです。鈴木さんもまた、先輩たちが培ってきた情報交換の場を大事にし、仲間たちと日々意見交換して切磋琢磨しています。

これから畜産を始める人に対しても、菊地さんはこう語ってくれました。「なかなか先の見えない業界ではあるけれど、その中でもやりがいを感じることが出来る仕事だと思えます。自分なりの楽しみを見つけて、一緒に頑張ってください」。



真剣な表情で作業をおこなう鈴木さん



愛情を込めて作業をおこなう菊地さん



JA 全農いわては生産者と消費者を
安心して結ぶ懸け橋になります。

今回のインタビュー内容はJA全農いわてウェブサイトにも掲載されています。
詳しくはJA全農いわてホームページで。

未来への道

7月27日(日)

1000km縦断リレー

JA全農いわては27日、陸前高田市役所前で、未来(あした)への道 1000km縦断リレー2014の参加者へ岩手県産ブルーベリーをプレゼントしました。

これは東京都が主催するイベントで昨年に続き2回目の開催です。

青森から東京まで約1,200kmを、東日本大震災被災地を經由しながら、900人の参加者が、7月24日から8月7日までの15日間、ランニングと自転車のリレーでタスキをつなぎ、復興へ向けた取り組みなど全国へ発信し、被災地との絆を深めます。

JA全農はこのイベントに協賛しており、リレー参加者が通る各県の農産物を無償提供し、ご当地農産物をPRしていきます。

当日は晴れ渡る空の下、宮古市役所から陸前高田市役所まで115.9kmを総勢30名がリレーでタスキをつなぎました。

ゴール地点ではJA全農いわて小田島県本部長が、参加者全員に岩手県産ブルーベリーを手渡しました。県外からの参加者の一人は「暑い中大変だったが、沿岸の復興の様子を見ながら走ることができて良かった。岩手県の農畜産物を食べて復興を支援していきたい」と笑顔で話してくれました。



JA全農いわてからは、総務人事課 佐藤真理江さんが2区ランナーとして参加しました



宮古市役所から陸前高田市役所まで無事、タスキをつなぎました

食を通して、子供達の学びの場を支援

6月30日(月)

「いわての学び希望基金」に35万円を寄付

コープネット飼料用米生産流通協議会は、岩手県庁で「いわての学びの希望基金」への寄付金贈呈式を開き、35万円を寄付しました。この協議会はJA全農いわてやJAいわて花巻をはじめとする、JA関連企業7社・団体で構成、コープネットの産直提携事業の一環として、国産飼料活用による自給率向上への貢献や休耕田の有効利用などを目的に2008年に設立されました。寄付金には、今年3月にコープネット全店舗で開催された東日本大震災復興支援セールで販売された、飼料用米を給餌した「お米育ち豚」の売り上げの一部も含まれています。協議会による寄付金贈呈は今回がはじめてで、今後も「日本を、食卓から元気にしたい。」をメッセージとした、食と食料生産にかかわる取り組みを推進するとともに、被災者支援・被災地復興支援の取り組みを継続し、くらしをともにする、すべての人々を元気にする活動を進めていきます。



寄付金35万円が手渡されました

岩手の花きを全国へ

7月23日(水)

JAいわて平泉花き出発式

JAいわて平泉は23日、一関市のJA南部園芸センターで花き出発式が開催され、生産者や取引先関係者ら約150人が出席しました。

小菊、りんどうを中心とした「いわて平泉の花き」の本格出荷の前に、安定販売と輸送の安全祈願、生産意欲高揚を目的に開催されました。平成26年度販売計画は、小菊5億3872万円、りんどう9,300万円、スターチス1,172万円、ストック510万円、鉢物600万円、その他花き475万円を目標に取り組みます。



安定品質の花き供給と販売計画達成を願いました

東北のキュウリで暑い夏を乗り切ろう

7月7日(月)・8日(火)

キュウリビズ

JA全農いわてをはじめとするJA全農東北6県本部は、消費者や市場関係者の方々にきゅうりへの関心を高め消費拡大をはかるため、東京都内の大田市場内とプランタン銀座前で「キュウリビズ」を開催しました。「キュウリビズ」とは、クールビズをヒントに造られた造語で、カリウムや水分が豊富で、夏バテや熱中症対策に役立つ東北産のきゅうりをたくさん食べてもらおうと企画されたものです。

会場では、冷やしたきゅうりの試食会のほか、実はきゅうりと相性が良いとされるクリームやチーズを使ったケーキなど合わせて19のメニューなどが紹介されました。

会場には、2014いわて純情むすめから佐藤真美さんも浴衣姿で参加し、

「東北産のきゅうりを食べて暑い夏を乗り切ってもらいたいです」と来場者にPRしていました。



2014いわて純情むすめ、佐藤真美さんも岩手のきゅうりをPRしました



きゅうりを使った様々なメニューが提案されました

新感覚!?カレーにつけて美味しい「いわて純情野菜」

7月4日(金)

いわて純情野菜のジュ〜ジュ〜つけつけカレー

JA全農いわてとハウス食品は、岩手県庁を訪れ、達増知事に、県産野菜を活用したカレーメニュー「いわて純情野菜のジュ〜ジュ〜つけつけカレー」を提案しました。

これは日本の食糧自給率向上を目的とした活動「FOOD ACTION NIPPON」に協賛し、ハウス食品が食料自給率の向上と地産地消を目的に企画したもので、全国各地の旬な野菜をホットプレートなどで焼き、カレーソースにつけて食べるという新しい提案となります。

JA全農いわての小田島県本部長は、「太陽の恵みときれいな空気と水にはぐくまれながら、生産者が丹精込めて育てた『いわて純情野菜』をカレーにつけてたくさん食べて、暑い夏を乗り切っていただきたい」と挨拶をしました。

岩手県のメイン野菜はピーマンとなっており、試食をした達増知事は「焼くことで、ピーマンの甘みとみずみずしさが感じられて美味しい。カレーとの相性も良い」と新しい食べ方を満喫していました。今後もJA全農いわてとハウス食品は、秋・冬の県産の旬な野菜を使ったコラボレーション企画を提案していく予定です。



いわて純情野菜を利用した新しいカレーの食べ方を提案しました

甘くて大粒

7月5日(土)

岩手県産さくらんぼPR

JA全農いわては、JA全農提供のラジオ番組「JA全農COUNT DOWN JAPAN」に出演し、岩手県産さくらんぼのPRをおこないました。東京都渋谷区スタジオでの公開放送には、2014いわて純情むすめから橋本和香奈さんと四戸藍さんの2名が出演し、「県産さくらんぼは、雨除け栽培により水分をカットすることで、実割れによる品質低下を軽減することができ、大粒で甘くなるよう育てられています」と説明しました。県産の佐藤錦を試食した番組パーソナリティの方は「本当に甘くて美味しい。この季節にピッタリです」と笑顔で答えてくれました。



緊張した面持ちでさくらんぼのPRを行ったいわて純情むすめの2人

「久慈地方ほうれんそう産地の再興モデル経営者」

川平義明・れい子(妻)さん(久慈市)

漁師からほうれんそう栽培に転身

川平義明さん(57歳)は久慈市宇部町久喜の集落に居住し、圃場は自宅から3km離れたNHK連続ドラマ「あまちゃん」で有名な小袖漁港にほど近い国道45号東側の高台にあり、久慈市の中心から直線で南東10kmに位置した林地内の圃場で、夫婦で雨除けほうれんそうを栽培しています。

昭和47年から近海漁業(かつお、まぐろ、サバ等)の漁師として25年間船員生活を送り、桜の咲く前に小笠原諸島に出漁しお盆に戻りその後三陸沖で漁を行うという生活を続けてきましたが、40歳のときに漁師を辞めました。

その後港湾関係の建設現場で7年間働き、自分に適した仕事が無いかと考えていた矢先、偶然テレビを見ていて久慈地方のほうれんそうが全国的にも有名なことを知り、自分のやりたいのはこれだと直感しJA職員に就農相談しました。川平さんの揺るぎない決意を理解した職員が就農を支援すること



収穫中のハウスの中で

雪除けハウスの概要



雪害からハウス復旧作業



管理調整棟

平成16年3月に補助事業を活用し13棟25坪のパイプハウスを設置し、雪除けを待つほうれんそうの種子を蒔きほうれんそう栽培がスタートしました。沿岸部と言っても標高が170mを超え、冬期間の積雪が1.5m以上にもなり、3月末の雪解けまで播種が出来ないことから、播種は例年4月1日にはじまり5月から10月にかけて収穫、1作の栽培期間は40日から夏場は27〜30日で回転し、冬期間寒じめほうれんそうを1作1、2月に出荷する体系で、1ハウス5〜7回播種し平均5.5回転で生産・販売を繰り返しています。

45歳で新規就農、ほうれんそう栽培は11年目ですが専業経営者として1作10坪当たり1000kg以上をコンスタントに生産・販売を繰り返しています。



生産物を持って

漁師から農業へ転身した川平さんの最大の課題はほうれんそうを栽培する畑の確保で、平成14年に耕作放棄地等の紹介を受けて土地を確保、伐採や抜根、耕起と土づくりのために牛糞堆肥

新規参入ほうれんそう栽培歴11年

となり、農地の確保やパイプハウスの整備を支援し、平成16年5月にほうれんそうの初出荷を迎えることになりました。現在、夫婦2人とパート3人の雇用により、39坪の簡易雨除けビニールハウスでほうれんそうを生産しています。

久慈地方ほうれんそう産地の復活に向けて

久慈地方ほうれんそう栽培の歴史は、昭和55年の大冷害を契機に「やませ気象に打ち勝つ体質の強い農業の確立」をめざして「久慈地方ほうれんそう10億円産地づくり運動」に地域が一丸となって取り組む、平成13年にはほうれんそう販売額10億円を達成することができました。現在は最盛期の半分程度まで激減してしまいましたが、久慈地方のほうれんそうに対する消費者の期待と、地元農業の主力品目であるほうれんそう産地の復活をめざして、生産者及び関係者が一丸となって生産拡大に取り組んでいます。地域では主業型野菜生産者(販売額500万円以上をめざす)を核に産地づくりに取り組み、川平さん夫妻には産地LSとしてご自身の夢である栽培面積1畝の経営確立と安全で美味しい久慈地方ほうれんそう生産に今後も活躍いただくことで、新規栽培者などのビジネスモデルとして地域を牽引していただくことが期待されています。



TAC活動(夫婦)

川平義明・れい子さんの経営概況

- 住 所: 久慈市宇部町20地割129の3
- 労働力: 本人、妻
- 営農規模: ほうれんそう39a(土地面積3.3ha)
- 施設機械: トラクター1台、動力噴霧機1台、ハウス20棟(39a)、管理棟1棟、包装機1台、冷蔵庫(1坪)

®林風舎

純情人

JA全農いわての

じゅん じょう びと



農機事業部 農業機械課

津田 旭さん(22歳)

趣味・特技

部屋作りが学生時代からの趣味です。家具はひとつとおりそろえたので、今後は部屋の壁をどうにかしていきたいです。特技は冷麺作りです。焼肉屋のバイトで約3年間冷麺を作り続けてきたので今ではもう粉から麺を作れるようになりました。

現在の担当業務

主に農業機械の部品の受発注を担当しています。県内各農機センターからの受注を各メーカーに発注しています。また、この一連の流れが円滑に行われるように、目的の部品のリストやコードを調べて農機センターに伝える作業やメーカーから来た納期回答を入力する作業、登録されてない部品や内容に変更があった部品を登録する作業などをおこなっています。

仕事をしてみて感じたこと

部品業務に携わってみて、自分が請け負う仕事の責任の重さを実感しました。自分が入力する1文字間違っただけで農家の方、JA職員、メーカーなどたくさんの方々に迷惑をかけてしまうことを知りました。1つ1つの業務を確実にこなすことと、その後の確認を繰り返しおこなうことの重要性を理解しました。

5~10年後の自分を想像して

今までずっと週末に釣りに行く大人に憧れていたのが、海釣りや川釣りを始めているのではないかと思います。仕事面では落ち着きも出てきて、しっかりとした対応もできるようになっているのではないかと想像するので、今自分に仕事を教えてくださる先輩方のように後輩に親切かつ的確な指導をしていけたらと思っています。

INFORMATION ~お知らせ~

美味しい
いわて牛を食べて、
暑さなんて
吹っ飛ばせ!!



夏のスタミナ
いわて牛・いわて短角和牛
食べて当てよう!
旨いキャンペーン

抽選で豪華賞品が当たる!!

キャンペーン期間 2014年7月1日(火)~8月31日(日)

A かわて牛五ツ星(5等級)ステーキセット
B かわて短角和牛ステーキセット
C 豪華賞品詰め合わせ
D かわて牛、いわて短角和牛、焼肉セット
E かわて牛、いわて短角和牛、焼肉セット
F かわて牛、いわて短角和牛、焼肉セット

いわて牛普及推進協議会

いわて牛普及推進協議会では、「夏のスタミナ いわて牛・いわて短角牛 食べて当てよう旨いキャンペーン」を7月1日から8月31日まで開催中です。岩手県内主要スーパー・精肉店等300店舗でいわて牛・いわて短角牛を買って、店頭にある応募ハガキまたは郵便ハガキでご応募いただくと、抽選で豪華賞品が当たります。詳しくは、いわて牛普及推進協議会のホームページをご覧ください。

<http://www.iwategu.jp/>



後編
記集

梅雨も明けて茹だるような暑さが続く8月。岩手県内も野菜や花きの出荷ピークを迎え、生産者ももちろん流通・販売担当者も、岩手自慢の農畜産物を全国の消費者へ届けるため一丸となって頑張っております。当然、2014いわて純情むすめも県内県外多くのイ

ベントで県産農畜産物PRに尽力しております。ただ、あまり夢中になりすぎると、私もなのですが、つい水分補給を忘れがちになってしまいます。熱中症の被害も多くなってくる時期ですので、皆さんも水分・塩分をこまめに補給し、この暑い夏を元気に乗り越えていきましょう。(岩本)



A 温泉に入って元気満タン!

温泉ペア宿泊券

30組 60名さま

JAおふなとおおふなと給油所
セルフ花泉SS 岩谷堂給油所
イチ押し!!

JAおふなとおおふなと給油所
(有)JAラポートセルフ花泉SS (有)ローポート岩谷堂給油所



鶯宿温泉 長栄館
花香温泉 紅葉館
盛岡つなぎ温泉 ホテル紫苑
新安比温泉 静流閣
志戸平温泉 ホテル志戸平

B お肉を食べて元気満タン!

いわちく いわちく ギフトセット

※当選後、お選びいただけます

250名さま

いわちく 青世給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!

※写真はイメージです。 ※賞品は変更となる場合がございます。

いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!

いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!

いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!
いわちく 岩谷堂給油所イチ押しギフト!!

応募期間 6月1日(日)～8月31日(日)
A賞 30組様・B賞 250名様
(抽選2014年9月)

応募方法
スタッフ給油店 キャンペーン期間中1,000円お買い上げにつき1ポイント差し上げます。指定の応募券に20ポイント1口として、必要事項を明記の上、店頭にある応募箱にご応募ください。
セルフ給油店 キャンペーン期間中のお買い上げレシート20,000円分を店頭にある指定の応募封筒に入れ、必要事項を明記の上、店頭にある応募箱にご応募ください。

■応募券は、JA-SSチェーンのセルフ給油店、指定の応募封筒に、JA-SSチェーンのセルフ給油店にてご準備しております。■対象商品：JA-SS取扱商品全て(金券・配達灯油・配達軽油は除く)■のりのある票内JA-SSをご利用できます。■お一人様何枚でも応募できます。■JA-SSにある応募箱にご応募ください。■写真はイメージです。商品の一部仕様変更となる場合がございます。予めご了承ください。■個人情報情報は、ご本人の承諾無く第三者に開示・提供することはありません。また、本キャンペーン目的以外の利用は行いません。■個人情報情報は、キャンペーン終了後すみやかに消去、破棄いたします。

JA-SS いわてJA-SSチェーン
 チェーン本部 / 岩手県盛岡市上田川橋長根42-1
 TEL.019-646-7283 URL http://www.junjo.jp/ja-ss/



私たち全農グループは、生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります。

- 私たちは「安心」を3つの視点で考えます。
- 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取組みます。
 - 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
 - 地球の環境保全に積極的に取り組めます。

