



特集

畜産生産基盤の 維持・拡充に向けて

季節をめぐる

四季折々

「九月」



九月の異名 | 長月(ながつき) / 玄月(げんげつ) / 色取月(いろどりづき) / 菊月(きくづき)
小田刈月(おだかりづき) / 寝覚月(ねざめづき)

9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				

9月の行事・祝日

- 1日(月) ……防災の日
- 8日(月) ……十五夜
- 15日(月・祝) ……敬老の日

夏の一大行事、お盆が過ぎると秋の気配をそこかしこに感じるようになる。にぎやかだった蝉の音が、どこか物寂しげな虫の音にとってかわり、日が沈むのが早くなった。行く夏を惜しむ間もなく、農作業では収穫の準備に取りかかる。

「中秋の名月」というように、九月の夜は月の観望が楽しみのひとつだ。月見団子、すすき、菊：古くから、人は供物を用意し、夜空に浮かぶ月に自然の不思議さを観る。今年の「十五夜」は九月八日だが、実際の満月は九日に当たるといふ。近年、「スーパームーン」という言葉を聞くようになったが、これは月と地球の距離が近づき、通常の満月より大きさが十四%、明るさが三十%増して見えるそうである。今年は七月、八月、九月の満月がそれに当たるとか。


彼の銀色の天体に餅つくうさぎはいないとわかつていても、何か畏敬の念をもって見上げずにはいられない。今年最後のスーパームーン。お見逃しなく。

純情産地発
クララ
vol.782

KLARA 2014 9

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

みんなの力で!	季節をめぐる 四季折々 ……02	純情むすめ活動記 ……09
 がんばろう!岩手 純情産地いわて	特集 畜産生産基盤の維持・拡充に向けて ……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	各部発直便 TOPICS ……08	純情人 ……15
		インフォメーション ……15

取巻く情勢

1. 肉畜情勢「表-1」

肉牛相場は、一定程度回復基調で推移し、出荷頭数の減少が予想される中で相場は下期に向けても引き続き堅調に推移すると予測されていますが、上位等級の取引価格は伸び悩みの状況が見られます。一方、末端消費は、消費税増税、物価高で家計は圧迫されており、高級部位を中心に伸び悩むことが懸念されます。生産出荷頭数については、和牛繁殖農家の経営中止・離農による素牛供給不足と素牛価格の高騰、エサ価格の高止まり、動燃費増高等による影響で導入が進んでおらず、引き続き出荷頭数の減少がすすむものと思われる。

2. 肉豚情勢「表-1」

昨年10月、7年ぶりに全国的に感染が拡大し猛威を振るった豚流行性下痢症(PED)の影響と昨年の猛暑の影響により出荷頭数が減少し、枝肉価格は高止まり好相場で推移しています。今年4～6月にPEDを発症して死亡した子豚の影響が、10～12月出荷頭数に影響してくることが懸念されています。

表-1 年度別肉畜集荷実績(頭)

品目	21年度	22年度	23年度	24年度	25年度
黒毛和種	8,719	9,162	8,732	9,953	6,451
短角肉牛	823	813	819	904	780
その他肉牛	1,118	2,952	3,320	4,271	7,154
ホルス	1,277	664	657	601	2,336
交雑種	2,824	1,319	1,046	1,120	1,101
小計	14,761	14,910	14,574	16,849	17,822
肉豚	264,621	252,700	262,364	265,359	278,682
合計	279,382	267,610	276,938	282,208	296,504

2. 販売機能強化による有利販売の推進

(1)「いわて牛」の販売拡大に向け、従来の県外対策と併せ、観光客、学校給食など新たな需要開拓を含めた県内対策の取り組みを強化します。
 ア.8月9日、お盆の帰省客をターゲットに盛岡駅前で「無料試食会」を開催し、「いわて牛」100kgを振舞い街頭活動をおこないました。
 イ.11月「肉の日」に、県内小中学校への給食費の差額助成による食料提供により、食育、地産地消、理解醸成活動をおこないます。
 ウ.「いわて牛五ツ星」取扱店普及をおこないます。
 エ.東京食肉市場での研究会、共励会開催9回と産地枝肉販売会を2回開催します。
 (2)さらなる「いわて牛」の輸出事業に取り組み、今年3月より、あらたにメキシコにも輸出を開始しました。〔表-3〕

表-3-① 年度別輸出量

年度	箱数	重量(kg)	前年比
H21	129	1,988.1	
H22	111	1,699.6	85.4%
H23	268	3,833.7	225.5%
H24	648	8,841.4	230.6%
H25	2,653	33,386.3	377.6%

表-3-② 25年度国別輸出数量

	カット頭数	数量(kg)
シンガポール	264.0	16,191.5
香港	93.0	7,994.8
アメリカ	154.0	6,677.8
タイ	65.0	2,379.1
メキシコ	3.0	143.1
合計	579.0	33,386.3

【海外輸出事業の流れ】

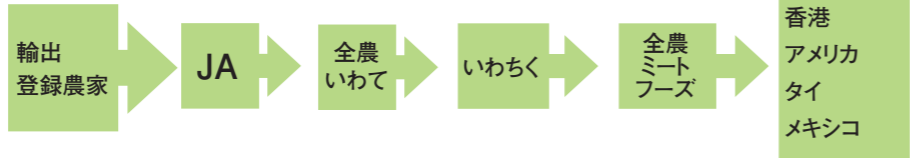
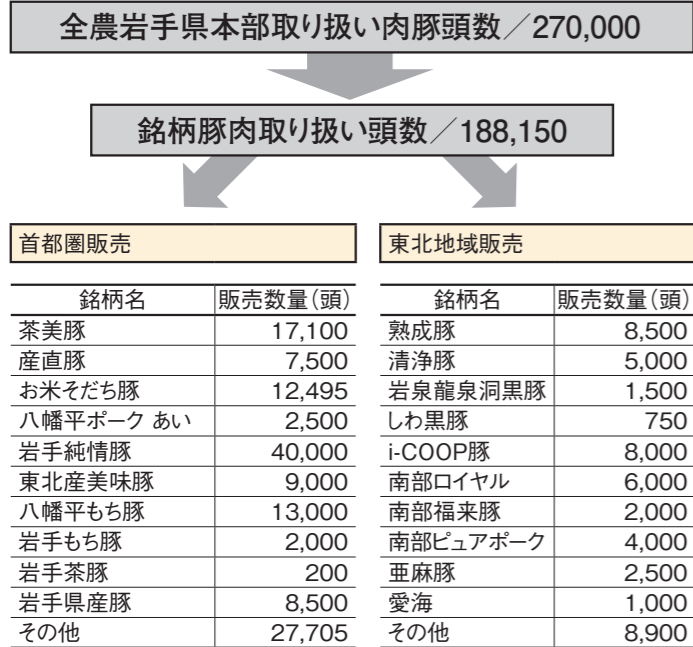


表-4 豚肉流通数量及び供給先



事業名	概要
優良種雌豚導入対策	種雌豚導入20,000円/頭
高品質豚肉安定生産対策	中以上格付肉豚150円/頭

全農いわて畜産酪農部は、生産者組合員の経営安定をめざし、今後とも畜産生産基盤維持・拡充支援に取り組み、「純情産地いわてブランド」を確立し有利販売を実現するため、役員一丸となって取り組んでまいりますので、今までのご理解、ご協力をお願い致します。

※事業内容詳細については本会各担当部署までお問い合わせをお願いします。



いわて牛無料試食会の様子

結び

3. いわて和牛の銘柄確立と改良増殖対策事業の推進

(1)繁殖能力、産肉能力を兼ね備えた生産基盤構築をめざすなかで、次回宮城全共に向けた計画交配導入、保留推進による出品牛を確保します。
 (2)県産種雄牛の利用拡大推進および全共での実証展示をおこないます。
 (3)「いわて和牛」の特徴である、いわて生まれ、いわて育ちをアピールするとともに、生産マニュアルに則した管理を推進することで、品質向上と斉一性をはかり、地元根ざしたワンランク上の銘柄確立を志向します。

(4)供給先、関係機関との連携による「肉豚産地提携事業」を拡充します。〔表-4〕
 ア.県内9回、首都圏で8回の販促活動を予定しています。
 イ.養豚生産基盤対策事業(豚経連会員)
 ウ.和牛子牛市場は、県外キャンペーンや購買者懇談会の実施などによる購買者誘致の強化をおこないます。

【26年度行動計画】

実行具体策	行動計画(事業分量)	
	26年度計画	25年度実績
1. 畜産事業の維持並びに拡大		
(1)肉牛取扱数量	15,250頭	17,822頭
(2)肉豚取扱数量	280,000頭	278,682頭
(3)子牛取扱数量	18,100頭	19,001頭
(4)初生牛取扱数量	15,500頭	16,322頭
2. 畜産事業拡大に向けた具体策		
(1)和牛繁殖基盤対策事業	400頭	340頭
(2)全農ET研究所の受精卵活用	1,000個	1,000個
(3)いわて牛五ツ星首都圏取扱店拡大	累計11店舗	MDサークル配布先11社(中卸・外買参)
(4)牛肉の輸出事業の支援	35.0ト	33.4ト
(5)生協・量販店への銘柄豚の販促活動の実施	県内9回 県外8回	県内9回 県外8回
(6)肉豚産地提携事業の新規提携先開拓と頭数拡大	135,000頭	120,000頭

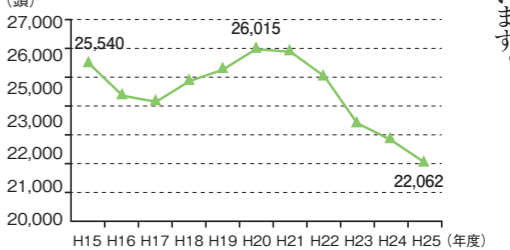
1. 生産基盤の早期安定化及び維持・拡大〔表-2〕
 (1)原発事故による放射性セシウム被害への対応を継続します。
 (2)「和牛繁殖基盤対策事業」の拡充ならびに子牛生産の向上と全農ET研究所受精卵活用による和牛生産拡大に取り組めます。

〔実施具体策〕

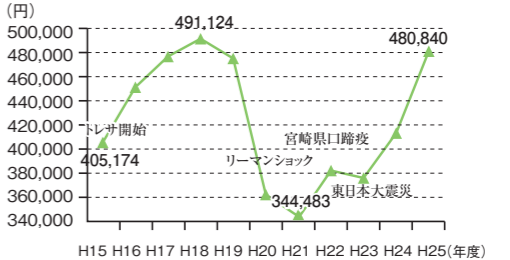
今年度は、全農いわて中期3か年(平成25年度～27年度)計画2か年目として、全農グループが掲げる3大重点実施策(1. 元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献 2. 国産農畜産物の販売強化 3. 海外事業の積極展開)に基づき、「農家支援対策事業と指導体制整備による生産基盤の早期安定化促進」と「全農グループ系統組織の機能を活かした有利販売の実現」に向けて事業部一丸となって引き続き取り組みます。

26年度の取り組み

グラフ-1 和牛子牛上場頭数推移



グラフ-2 和牛子牛市場価格推移



3. 和牛素牛情勢「グラフ-1・2」
 全国的な廃業、離農による生産頭数減少がすすむ中で、構造的な素牛不足が常態化し、根強い需要が継続しています。下期に向けても引き続き強含みの相場展開が見込まれています。

全農グループ3大重点事業施策

1. 元気な産地づくりと地域のくらしへの貢献
2. 国産農畜産物の販売強化
3. 海外事業の積極展開

全農いわて畜産事業の中期3か年(25年度～27年度)計画基本方針
 ▶農家支援対策事業と指導体制整備による生産基盤の早期安定化促進
 ▶全農グループ、系統組織の機能を活かした有利販売の実現

みんなの分教場

飼料用米生産の取組みについて

営農対策部 担い手対策課
技術主管
佐藤 守

① 家畜のエサとしての評価
肉質等に与える影響を懸念してエサ米の利用に消極的でしたが、水稲生産者との共存共栄や耕畜連携の取り組みからエサ米（代替率は5〜10%程度）を活用。一部旨味成分であるオレイン酸が増加するなど、豚肉・鶏肉や卵生産において特長問題が無いことが実証されています。非公式データですが平成26年度県内産飼料用米に対する需要希望数量は26千トありました。

② 産業界連携の構築
一般的に水稲生産者、畜産経営体、飼料製造会社、屠畜場、量販店や生協等との結びつきは断片的ですが、今回の取り組みにより相互理解と一部連携体制が強化されました。

③ 生産者と消費者の結びつき
飼料用米を橋渡ししに肉や卵を直接消費者に届けることによりWin & Winの関係が構築され、消費者の農業現場や農業関連産業の理解

日本の米価はトリプルスタンダード
米価は大別して主食用、加工用及び飼料用に区分され、制度及び価格形成が複雑で理解するのが難しく、米の価格差が大きくなっています。国内の食用米の消費量の低下は避けられませんが、稲作が最も適している「瑞穂の国」として、価格の高い主食用米にこだわりつつも、飼料用米について考えてみましょう。

平成20年以降飼料用米推進研究会等が設立され、エサ米利用について実証され6年が経過しましたが、県内の栽培面積は2千ha（水稲栽培面積の3%）、生産量も10千トで頭打ちの状況です。これまでの取り組みについて総括し、今後の水田農業経営を考えた参考と供したいと思います。

飼料用米推進プロジェクトに対する評価
県内ではコープネット飼料用米生産流通協議会（JAいわて花巻）など10組織で取り組まれ、飼料用米の導入実証がおこなわれました。

(1) 飼料用米作付面積の推移 (単位: ha・t)

年産	H20	H21	H22	H23	H24	H25
全国	1,410	4,123	14,883	33,955	34,525	21,802
岩手県	145	265	804	1,811	2,024	1,638
生産量	816	1,514	4,025	8,727	10,074	8,641

※データ: 農林水産省 新規需要米取組計画認定状況 等 (10月15日現在)

(2) JA全農北日本くみあい飼料株の飼料用玄米の使用実績 (単位: t)

区分	八戸工場				石巻工場				合計
	養牛用	養鶏用	養豚用	計	養牛用	養鶏用	養豚用	計	
H24年度	400	15,214	6,153	21,767	12	5,579	3,285	8,876	30,643
H25年度	422	5,880	4,648	10,952	62	2,498	2,900	5,460	16,412
内新規需要米	249	2,131	2,787	5,166	62	2,498	2,900	5,460	10,627

※データ: JA全農北日本くみあい飼料株 H25年度の上下段の差が備蓄米

(3) 輸入とうもろこしの価格動向 (円/t)

年度	H20	H21	H22	H23	H24	H25	平均
価格	32,813	20,576	21,734	27,768	28,068	29,749	26,785

※データ: 農畜産業振興機構「飼料・飼料原料の輸入動向」

(4) 配合・混合飼料生産量 (単位: 千t)

区分	養鶏用	養豚用	乳牛用	肉牛用	混合飼料	配混合飼料計
H14	10,500	5,959	3,283	3,891	692	24,414
H20	10,281	6,032	3,207	4,553	360	24,498
H22	10,297	6,041	3,133	4,495	455	24,479
割合	42%	25%	13%	18%	2%	100%

データ: 日本飼料工業会ホームページ



お米そだちのみのり豚



コープネット事業連合福刈り交流



ひつつみ
1人分
275 kcal

優れた栄養バランス ひつつみ

栄養ポイント
小麦粉には6〜14%のたんぱく質が含まれてはいるものの、たんぱく質を構成する必須アミノ酸の一つ「リジン」が不足しているため、肉類や卵、乳製品と一緒に食べると、お互いの不足成分を補い合える。ひつつみは他の雑料理と比較すると、栄養バランスに優れている。鶏肉の使用でたんぱく質を、そして野菜ときのこの使用により繊維が摂取できる。副菜には野菜補充の箸休めとして、さっぱりとした簡単しぼ漬け（切ったなす・きゅうり・しょうが・みょうがに塩を振りまぶして置き、しんなりしたら出てきた水気を捨て軽く絞る、赤梅酢に1〜2時間漬け込む）。デザートには卵寒天（裏ごしたゆで卵の黄身と刻んだ白身に砂糖を加え、粉寒天で冷やし固める）でたんぱく質の補充をすれば、理想的な栄養バランスのメニューになる。

材料(4人分)
小麦粉(強力粉または中力粉)200g・塩少々・水100cc、
鶏肉120g、ごぼう・にんじん・舞茸各40g、ねぎ60g、
だし汁(水1.6ℓ、顆粒だし・酒・めんつゆ・塩各適量)

作り方
①小麦粉に水を加えてよくこねたら、ぬれ布巾をかけて1〜2時間ねかせる
②ごぼうはさがき、にんじんはいちょう切り、ねぎは斜め切り、舞茸はほぐす
③だし汁に鶏肉、ごぼう、にんじん、舞茸を入れ、煮えたらめんつゆ、酒、塩で味を整え、①を引きちぎって入れ、煮えたら最後にねぎを散らす



小麦本来のしっかりした風味と質の良いグルテンが自慢

穀類の中で最も多く製粉され、さまざまな料理の美味しさを引き出してパライエー溢れる食文化を形成している「小麦粉」。小麦粉を原料とする製品は西洋料理・日本料理・中国料理とも相性がよく、小麦粉を中心にいろいろな食材とバランスよく組み合わせられた食事は、私たちの食生活にとって極めて大切なものとなっています。

約一萬年前、氷河期が終わったばかりの頃、当時は狩りをするにも獲物の動物がいなくて、お腹を空かせた人々は広い草原を歩き回り、他のものより種が大きくて沢山の実がついている雑草を探して食べていたとか。これが人間と小麦との出会いだそうですが、元々は単なる雑草の一種だった小麦。日本で小麦栽培が始まったのは約二千年前の弥生時代。岩手では古くから小麦生産が行われ、「南部煎餅」や「ひつつみ」などを作って食していました。冷涼で少雨地帯の県北部は昔から麦作の適地ですが、現在は栽培技術の向上により県内各地で盛んに作られています。冷涼で爽やかな岩手の気候が病害虫の発生を抑えることから農業の使用も少なくて済むのです。

冷涼で爽やかな気候が生む、小麦本来のしっかりした風味と質の良いグルテン
穀類の中で最も多く製粉され、さまざまな料理の美味しさを引き出してパライエー溢れる食文化を形成している「小麦粉」。小麦粉を原料とする製品は西洋料理・日本料理・中国料理とも相性がよく、小麦粉を中心にいろいろな食材とバランスよく組み合わせられた食事は、私たちの食生活にとって極めて大切なものとなっています。

約一萬年前、氷河期が終わったばかりの頃、当時は狩りをするにも獲物の動物がいなくて、お腹を空かせた人々は広い草原を歩き回り、他のものより種が大きくて沢山の実がついている雑草を探して食べていたとか。これが人間と小麦との出会いだそうですが、元々は単なる雑草の一種だった小麦。日本で小麦栽培が始まったのは約二千年前の弥生時代。岩手では古くから小麦生産が行われ、「南部煎餅」や「ひつつみ」などを作って食していました。冷涼で少雨地帯の県北部は昔から麦作の適地ですが、現在は栽培技術の向上により県内各地で盛んに作られています。冷涼で爽やかな岩手の気候が病害虫の発生を抑えることから農業の使用も少なくて済むのです。



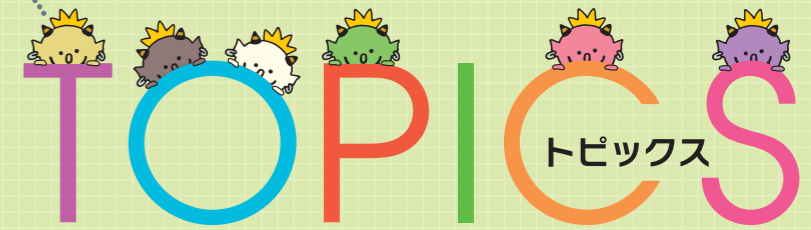
細胞イキイキ、老化を遅らす、応援レシピ
しただきまほうす!



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

各部から最新情報をピックアップいたします。

各部発直行使



米穀部

岩手県産麦の広告宣伝スタートします!

平成26年産より新品種「銀河のちから(強靱なグルテンを持つ超強力小麦でパン・中華めん用)」ゆきはるか(全国的にも珍しい菓子用小麦)」の生産が開始されました。これにより本県産小麦を原料とした加工食品の流通は多様化していきます。県産小麦の需要拡大と認知度向上を図るため、岩手県内で広告宣伝をスタートいたします。

今回のCM撮影は、7月17日(木)に遠野市荒川高原でおこなわれました。生産者、JA職員、製粉会社、県産小麦を使用している飲食店や販売店、地元エキストラの皆さんなど総勢60人に参集いただきました。迫力あるCMが出来上がりましたので、乞うご期待ください。

(集荷推進課) CM撮影風景



畜産酪農部

「いわて牛試食会」開催しました!

岩手県農協肉牛経営者連絡協議会は、去る8月9日に会員生産者・農協をはじめ県・関係者75名が盛岡駅前滝の広場に集い「いわて牛試食会」を開催しました。今年で3年連続の開催となり、今回は、枝肉格付けA-5等級の「五ツ星」を振る舞いました。

参加者はおそろいのポロシャツを纏い盛岡駅を利用する帰省客等、県内外の消費者へ「いわて牛」の焼肉約2,000食分を振る舞いました。他には、いわて純情野菜や県産牛乳の試食も大変好評で、あっという間に完食となりました。

また、今年もいわて純情むすめによる歌と純情クイズや、岩手のJA界の名MCによる弾き語りなどにより、会場を盛り上げてもらいました。

台風11号の影響により、小雨模様の天候となりましたが、生産者、関係者が一丸となり、いわて牛の美味しさと安全・安心をPRした消費拡大活動ができました。

(畜産販売課) 大勢の方にいわて牛を味わってもらいました



Aコープ北東北

(株)Aコープ北東北 いわて純情ギフトリニューアル

「いわて純情ギフト」は、岩手の風土が生んだ特産品の贈り物とし、ギフト販売を通じて多くの消費者の方に県産品の素晴らしさをご理解いただけるよう始めご好評をいただいておりますが、今年度よりカタログ商品をリニューアルし、より一層魅力ある商品を取り揃えました。

ご利用方法は純情ギフトをご購入して頂き、同封のカタログに掲載されている岩手の農産物・海産物・木工工芸品の中から好きな商品を選び、同封のハガキでの注文後7~10日ほどで商品をお届けいたします。詳しくは下記の問い合わせ先までご連絡ください。

- フリーコール: 0120-996670 いわて純情ギフト事務局
- 受付: 月~金 9:00~17:00 (祝日除く)
- お問い合わせ先: (株)Aコープ北東北 営業統括部 担当: 鎌田 (Tel 019-681-6323)



2014いわて純情むすめ

四戸 藍

8月4日(月)、私たち5人は盛岡さんさ踊りに参加させていただきました。さんさ踊りへの参加は、純情むすめの活動を多くの皆様が応援してくださっているという事を改めて実感出来た貴重な機会となりました。私たち5人は約1か月間、さんさ踊りに向けて練習をおこないました。それぞれ動きの癖や、苦手な部分もあり、5人全員で揃った踊りをする事はとても難しく、当日に間に合つのだらうかと不安になることもありましたが、教えてくださる先生は私たちの踊りを丁寧に直して下さい、私たちの不安を



心あせわて「純情産地いわて」をPR



少しずつ払拭して下さいました。本番直前には教えていただいたことを5人で復習し、気持ちを合わせてパレードに臨みました。当日、沿道には沢山の方が見に来て下さいました。私は一番沿道側でしたので、多くの方と距離も近く緊張しましたが「頑張れ」「応援してるよ」など、沢山の声援をいただき、最後まで精一杯踊りきることが出来ました。本当に沢山の励ましの言葉をかけていた

笑顔が はじける

純情むすめ

活動記

き、「こんなにも応援して下さいありがとうございます。私たちが認定を受けてから早くも2か月がたちました。これからも応援して下さいの皆様へ元気と笑顔、そして全国に安全・安心な岩手の美味しい食べ物をお届けしていきたいと思っております!





地道な作業が良質な大豆につながります



良い土作りへのあくなき探究心



作業の様子



愛情と情熱が美味しい大豆を育てます



自然は時に優しく、時に厳しい

安全・安心な大豆を届けるために

高橋 真吾さん(35)



農業勇士の熱き情熱

AGRICULTURE!

良質な大豆生産のポイント
土作りにある

西和賀町で農業を営む高橋真吾さんは稲作のほかに大豆と椎茸、そして野菜を少し作っています。特に大豆生産に関しては「しっかりと意識した土作りに重点を置いて」と語ります。そのために、雑草をこまめに刈るなどの対策をしています。「芽が出て最初の葉が出たら、株と列の間を耕す」とのこと。これで雑草が取れたり、土の中に空気を送り込むことができ、良質な大豆が育つための土壌が作られます。また、この土を株の根元に寄せることで、株が倒れにくくもなります。この作業を花が咲くまで2〜3回繰り返します。こうして手間暇を惜しまぬ地味な努力と、細やかな愛情という名の養分をたっぷり注がれて育つ大豆。美味しくて質の良い大豆が生産される所以です。

子供たちに安全で
おいしい野菜を食べさせたい

高橋さんは就農して今年で5年目。農業をしている両親、弟さん、そして高橋さんの奥さん、9歳と6歳の娘さん、3歳の息子さんという、とても賑やかな一家です。

農業を一生の仕事にしようと思ったきっかけは、「一番上の子がまだ3歳だった頃、当時は宮城県に住んでいた高橋さんが31歳頃のこと、食品の安全・安心がテレビニュースなどでしきりにクローズアップされていました。長男ということもあり、いずれは家を継ぐつもりではいましたが、「自分の子供たちに安全・安心で新鮮な野菜を食べさせたい。」「じゃあ、自分がやってみよう!」と決心。

農業に対して、きつい、汚い、大変そうだ...とのイメージが強くて、子どもの頃はあまり手伝いもしなかったという高橋さん。本当に自分でできるのかという、就農への不安も

一方で抱えながら地元に戻ってきて、改めて両親の考えや働いている姿勢を見て、そこに刺激され「背中を押された」という高橋さん。今は「この地域にしっかりと足をつけて、根を張って生活していきたい。そして、おいしい野菜を食べてくれた子供たちが、自分も農業をしたい!」と思ってくれるようになったら、うれしいですね」と、将来に明るい夢を託し、やさしく見つめています。

風や土の
おいを感じながら

就農してまだ数年。「周りの人に支えてもらいながらやってる状況」と、どこまでも謙虚な語り口の高橋さん。農業の魅力について尋ねると「自然に囲まれながら風や土のにおい、四季折々に感じられる独特なおいを感じながら仕事ができる」と。

やりがいについては「自分の工夫や努力で収量を上げられること。楽しく農業をやっていききたいと思うが、その中でも厳しさや難しさがあると思う。そういったことを乗り越えて得た成果というのには格別ですし、畑で一日頑張ったあとのビールも最高ですね」。

休日の過ごし方は「子供たちと出かけたりのんびりするのがメインですが、自分の時間としては家でゆっくりしながら読書をしたり、ホームセンターで資材関係のものを回っているのが楽しいですね」と、良きお父さんは今や迷いのない立派な農業者の顔。日焼けした笑顔と白い歯が印象的でした。

JA全農いわては生産者と消費者を
安心で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。

「りんどうでウェディングを♡」

7月28日(月)～8月1日(金)

いわて花まつり&りんどうアレンジメントコンテスト

JA全農いわて花き・資材課は、東京都大田市場で、いわて花まつり2014ならびにりんどうアレンジメントコンテストを開催しました。

毎年、岩手県産花きの出荷最盛期を迎えるこの時期に開催され、りんどうを中心とした県産花きが大田市場内に展示することで、買参人や見学者へのPRをおこないます。

開催にあたり岩手県農協花き経営者協議会高橋誠副会長は「高品質な『いわての花』を皆様にお届けするべく生産者一同圃場管理に努めております。本年もご用命賜りますようお願いいたします。」と挨拶しました。

また、併せて開催されたりんどうアレンジメントコンテストは、全国1位の生産量と品質を誇る岩手県産りんどうを全国にPRし、更なる販路拡大のため初めて企画されました。

仲卸16社が「りんどうウェディング」をテーマにアレンジメントを作成し投票によって順位を競いました。投票の結果、株京橋花きが作成した「ウェルカムボードをイメージしたアレンジメント」が見事金賞に選ばれました。協賛仲卸は「りんどうの新しい可能性を見出せるよう、アレンジメントの作成に取り組んだ。りんどうの新しい使い方を実感できた。販路拡大に繋がれば。」と感想を述べました。



金賞(株京橋花き)



銀賞(株中央花卉)



銅賞(南マルミチフラワー)

料理自慢の高校生が集結! いわて青春厨房「チョリコン」

8月2日(土)

第5回高校生調理・製菓コンテスト決勝

岩手県内の高校生が料理の腕を競う大会、第5回高校生調理・製菓コンテスト決勝が盛岡市の北日本テクニカルクッキングカレッジで開催されました。

いわて純情米需要拡大推進協議会、JA全農いわてはこの取り組みに特別協賛しており、コンテストを通じて若年層の食に対する関心・理解を高めるとともに、岩手の優れた農畜産物を全国へ発信していきます。

レシピにはいわて純情米「ひとめぼれ」、県産米「米粉」又は県産「雑穀」のいずれかを使用し、今回のテーマである「ありがとう」を料理を通して表現します。

総勢125名の予選から勝ち上がった、調理の部「お弁当」31人と製菓の部「お菓子」32人の決勝では、県産食材を生かしたお弁当や、ありがとうの気持ちを華やかなデザインで表したお菓子など、個性豊かな作品が並びました。

表彰式で主催の朝日テレビ富永健治社長は「ありがとうの気持ちが多くの作品から伝わってきた。家に帰って改めて、大切な人に心を込めて料理を作ってあげてください」と挨拶をしました。

調理の部1位は軽米高校3年 山下知夏さん「カラフル弁当」、製菓の部1位は大船渡東高校3年 佐藤真優さん「気仙三菓」がそれぞれ選ばれ、いわて純情米ひとめぼれ1年分が贈呈されました。



調理の部1位
軽米高校3年 山下知夏さん「カラフル弁当」



製菓の部1位
大船渡東高校3年 佐藤真優さん「気仙三菓」



「ありがとう」の気持ちを込めて調理をおこないます



審査会場には個性豊かな作品が並びました

いわて牛の普及拡大をはかる

8月9日(土)

「いわて牛」盛岡駅前試食会

岩手県農協肉牛経営者連絡協議会は、盛岡駅前広場「滝の広場」で「いわて牛試食会」を開催しました。この取り組みは今年で3回目。安全・安心ないわて牛を県内外の消費者に食べてもらいその美味しさを再認識してもらおうと共に、更なる消費拡大を目的に開催されました。

当日は生産者をはじめ、JA、流通関係者、県、全農などが一体となり、帰省客と観光客を中心とした駅利用者へ、いわて牛モモ肉の焼き肉を約2,000人分を振る舞いました。



雨の中でしたが、大勢の人で賑わいました

その他には県産の牛乳やきゅうりやキャベツの振る舞いもおこなわれた他、2014いわて純情むすめのミニライブも開催され会場を盛り上げました。



いわて牛もも丸焼き1,500食分が振る舞われました

甲子園での活躍をいわて純情豚で支援

7月29日(火)

盛岡大学附属高等学校硬式野球部への岩手県産農畜産物贈呈

JA全農いわては、盛岡市の岩手産業会館4階で、盛岡大学附属高等学校硬式野球部へ、いわて純情豚1頭分および50キロ分などを贈呈しました。

JA全農いわては毎年、県産農畜産物の認知度向上と甲子園出場校の活躍を願い、農畜産物と支援金を提供しています。JA全農いわて菊池勝副本部長は、「いわて純情豚を食べてトントン拍子で一つ一つ勝ち上がってほしい。期待しています」と激励しました。目録を受け取った前川選手は「ご支援いただいた豚肉を食べパワーをつけて、全力でプレーしていきたい」と大会への決意を述べました。



甲子園での活躍を期待します

酪農のことをよく知って!

7月8日(火)

酪農出前教室

JA全農いわて酪農課は7月8日、軽米小学校にて酪農出前教室をおこないました。

この活動は、児童が毎日飲んでいる牛乳についての関心を高め、バター作りや搾乳体験により乳牛や酪農という仕事への理解をはかるため毎年開催されています。

軽米小学校3年生を対象とした教室では、乳牛の体の仕組みや、どうやって牛乳が搾られ食卓に並ぶのかといった流れをビデオや大きな牛のイラストなどで説明をうけた後、牛乳の飲み比べとバター作りをおこないました。

参加した生徒は、初めて知った牛の体の仕組みや、種類によって牛乳の味に差があることに驚いた様子でした。



酪農への理解を深めました

純情人

JA全農いわての
じゅん じょう びと



園芸部 生産販売課
佐藤 侑美さん(24歳)

趣味・特技

料理、食べること、音楽鑑賞

現在の担当業務

主な担当業務はいわて純情野菜産地情報の作成や日々の出荷計画作成業務です。産地情報は野菜の生育状況や出荷の見通しをまとめたもので、産地と市場との情報共有に利用され野菜の販売業務などに役立っています。そのほか、野菜の販売促進フェアをおこなったり、野菜の番組取材に同行したりと野菜の販売拡大業務にも携わっています。

入会して驚いたこと・感じたこと

業務内容が非常に幅広いことに驚きました。野菜と一言で言っても品目が多く、また生食用や加工用、取引先のオーダーに合わせた出荷の手配など内容は非常に様々です。特に繁忙期には1日中電話対応におられるのを見て、こんなに忙しいのか…と驚きました。今はまだ業務の一部しか担当していませんが、いずれ一人で担当できるようにしっかりと先輩職員の方々を見て勉強していきたいと思えます。また、野菜のことについてまだまだ分からないことが多く難しいと感じることが多いのですが、現場に足を運ぶことでたくさんの情報が得られ、そこで見たことが仕事に役立っていると感じています。夏に現場に行くことは暑くてなかなか大変ではありますが、楽しいと感じるところもたくさんあるので積極的に足を運んで学んできたいと思います。



後編
記集

お盆の帰省や夏休み前の旅行などで全国各地が賑わった8月。急に涼しくなったかと思えば、やっぱりまた暑かったり、体調を崩す人も多くなってくるかと思えます。栄養満点の岩手の農畜産物を食べて元気に9月を乗り切ってくださいませ！

むすめですが、奥中山農業祭り(9月6日)、いわて生協地産地消フェスタ(9月7日)、IBCまつり(9月20日)、ミルクフェア(9月20日)、いわてまるごと肉フェスタ2014(9月21日)へ参加させて頂く予定です。是非会場へ遊びに来て下さいね！

(岩本)

INFORMATION ~お知らせ~

韓国等口蹄疫非清浄国・地域への海外渡航時の注意事項について

7月24日、韓国家畜衛生当局から同国において口蹄疫の発生が確認された旨の発表がありました。日本が口蹄疫ウイルスの侵入を受けた場合、国内の畜産に対し壊滅的な打撃を受ける危険は多大であり、口蹄疫の発生防止のためには国内に口蹄疫ウイルスを持ち込まないための水際対策が不可欠です。

(渡航時)

1. 口蹄疫非清浄国・地域の牛・豚農場や畜産関係施設へは立ち寄らない。
2. 牛・豚への接触をしない。牛・豚を扱う市場や動物園へ立ち寄らない。
3. 未殺菌(加熱等していない)の牛肉・豚肉等と接触しない。
4. 渡航中は手洗い、うがいなど通常の感染予防対策を励行する。
5. 牛・豚生産物(牛肉・豚肉等)を国内に持ち帰らない。
6. 渡航中、帰国後に発熱、頭痛、結膜炎、発咳等の異常が認められた場合、速やかに医師の診察を受ける。
7. 渡航中の行動(宿泊地、立ち寄り先、飲食等)を記録しておく。

(帰国後)

1. 帰国時、靴底と手指を消毒し、入浴等で身体を洗浄する。
2. 海外で使用した衣服は全て洗濯、クリーニング等適切な方法で清浄化する。
3. カメラ、時計、ライター等小物類はできるだけ使い捨ての物を使用し、帰国後適切な方法で処分する。処分できないものは適切な方法で消毒する。
4. 渡航中に使用した靴は業務に使用しない。
5. 帰国後72時間は畜産関連施設、飼料工場には立入しない。



圃場での真樹さん



自宅前

「江刺りんご生産の若手ホープ」

高橋真樹さん(奥州市)

りんご生産に夢を求めて

高橋真樹さん(28歳)は奥州市江刺区に居住し、江刺区役所から西に約2kmの愛宕(オダギ)地区でブランド農産物である江刺金札米と江刺りんご生産を担っています。愛宕地区は北上川流域に面した沖積土壌地帯にあり、耕土が深く肥沃な土壌条件を活かして古くからお米に加えて野菜や果物など園芸の盛んな地域で県内でも豊かな農業地帯であります。幼い頃から、祖父や父母の働く姿を見、両親のりんご生産を手伝いながら将来は後継者としてりんご生産を担うことを決意、高校を経て大学で学びました。平成20年3月弘前大学卒業後一旦他人の飯を食べようと(株)西部開発農産(北上市後藤野)に就職、照井耕一会長や勝也社長から農業生産技術や経営管理について直伝を受けた後、父が元気づけにりんご生産技術や経営を引継ぐと平成23年に中途退社し新規就農者として自営しました。現在は母と2人のパート雇用により、りんご19畝、水稲0.9畝を栽培しています。

就農即経営主りんご農家三代目(高橋家六代目)

(株)西部開発農産では野菜生産をはじめ果樹以外の耕種部門の生産現場を全て経験出来たこと、国内有数の大規模農業生産法人の経営方針やマーケティング等についても学ぶことが出来ました。就農するために平成23年8月に同社を退職、父恭一さんから技術を習得し経営を引継ぐと準備していた矢先の翌24年10月に突然父が他界し、高橋家の農業経営を継承することになりました。同年「農業経営



TAC職員と紅ロマン



格納庫の農機

農業経営の確立を目指して

就農2年目を迎えた真樹さんは、現在江刺農協果樹部会青年部(会員22名)の役員として、江刺りんご

また、今年度TAC支援事業「新規就農者育成対策」の活用が真樹さんの経営改善に繋がること、高橋家の経営確立と繁栄のためにも、りんご生産に賭ける熱い思いと夢を理解してくれるパートナーを早くみつけていただくことを願っています。

高橋真樹さんの経営概況

- 住 所: 奥州市江刺区愛宕字林56
- 労働力: 本人、母
- 営農規模: りんご1.9ha水稲0.9ha
- 施設機械: トラクター1台、田植機1台、SS1台(2戸共同)、自走式モア1台、スプレーヤー1台、運搬車2台、トラック1台、事務室兼管理棟1棟、機械格納庫1棟、倉庫(土蔵)1棟

◎林風舎



無人販売所

「お客様のご喜ぶ、美味しいりんごを生産をおこないたい」という考えに立ち、祖父の代から引き継いで来た顧客を大切に、江刺りんごのブランド力を維持・発展させるために頑張っています。また、お客様に沢山のりんごを味わってもらうために、極早生の紅ロマンから晩生の種のはるかまで20種類以上の品種を栽培、就農後0.5畝の改植にも積極的に取り組むなど、りんご生産技術についてはまだまだ母に敵わないと言いつつも、経営主として貪欲にりんご生産に取り組んでいます。



TAC職員との打ち合わせ

経営においては既存の栽培面積から最大限の収量を確保するために、りんごの改植に加えて農業展示圃の協力やフェザー苗など新技術の導入にも積極的に取り組む。JA出荷に加えて贈答販売や無人販売所での直売などにより収益確保をはかっています。

イーハトーブの担い手便り
純情産地の創造者たち



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!!

キャンペーン期間中、牛肉パックに貼付してある「いわて牛」「いわて短角和牛」商品ラベル(値札シール) 1枚を応募ハガキに貼り、必要事項を明記の上、ご応募ください。抽選でA~G賞のいずれかが当たります。

キャンペーン期間 / 2014年7月1日(火)~8月31日(日)

A賞 いわて牛五ツ星 (5等級) ステーキセット **3名様**



B賞 いわて短角和牛 ステーキセット **5名様**



C賞 岩手県産品 詰め合わせ **5名様**



D賞 いわて牛・いわて短角和牛 焼肉セット **10名様**



E賞 いわて牛 ぬいぐるみ **25名様**

F賞 いわて短角和牛 ぬいぐるみ **25名様**

G賞 わんこ兄弟 キーホルダー **100名様**

※写真は全てイメージです。

いわて牛普及推進協議会 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 岩手県農林水産部流通課内



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みます。

