



特集

農業者の所得向上と 生産基盤の 維持・拡大に向けて



副本部長
小原 俊英



第4回

カボチャ

ビヂテリアン大祭

(童話)

第一のご質問の答弁の要点はこの次です。即ち論難者はそのうち動物を食べないぢや食料が半分に減るといふこいつです。冗談ぢやありません。一体その動物は何を食って生きてゐますか。空気や岩石や水を食べてゐるのぢやないのです。牛や馬や羊は燕麦や牧草をたべる。その為に作った南瓜や蕪菁もたべる。(中略)牛一頭を養ふには八エーカーの牧草地が要ります。そこに一番計算の早い小麦を作つて見ませうか。十人の人の一年の食糧が毎年とれます。牛ならどうです。一年の間に肥る分、左様百六十キログラムの牛肉で、十人の人が一年生きてゐられますか。一人一日五十グラムですよ。親指三本の大きさですよ。腹が空りはしませんか。

「南瓜(カボチャ)」は、ウリ科の一年生つる草。夏に、大型筒状の花冠の五裂する黄色の花をつける。カボチャは、日本カボチャ(果柄は五角形で果実との接点の座は広い)、西洋カボチャ(果柄は丸く座がない)、果肉をほぐすと、そうめんのようになるそうめんカボチャ(果柄は五角で座はない)の三、四系統に分けられるという。カボチャの名前は、ポルトガル語のCambodiaからとも、カンボジア原産説など諸説がある。一エーカーは約四千四十七平方メートル。即ち。為。燕麦。蕪菁。左様。空り。

参考資料：岩手日報社発行「続 賢治のイーハトーブ植物園」より

純情産地発 クララー KLARA vol.793 2015.8

みんなの力で!



がんばろう!岩手 純情産地いわて

contents

賢治とイーハトーブの野菜たち	02	みんなの分教場	07
特集 農業者の所得向上と生産基盤の維持・拡大に向けて	03	イーハトーブの担い手便り	08
食から健康 ドクターズレストラン	06	純情むすめ活動記	09
		NEWS ワイドアングル	10

タイトルのKlara (クララー) 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。

1. はじめに

今年度より管理部・畜産酪農部・資材部・農機事業部を担当しております。

特集のテーマであります「農業者の所得向上と生産基盤の維持・拡大」の観点から、今年度の各部門の主要な取組について、ご報告いたします。

2. 背景

本県は、米穀・園芸・畜産酪農がバランスよく事業展開されている農業県であることを特長とし、農業生産基盤維持・拡充の取組みも幅広く実施してきました。一方で、販売価格の低迷や天候不順による収量減少、東日本大震災原発事故に起因する出荷制限等は、農業者の所得減少につながる要因となり、それによって生産意欲の著しい減退を招く厳しい状況がここ数年続いております。

このことは高齢化による生産者の減少とあわせて、本県の農業生産基盤の縮小を加速化させる最重要課題であるとの認識に立ち、全農岩手県本部では、「農業生産基盤の維持・拡充」および「東日本大震災からの復興」をテーマに25年度から27年度の3か年で取り組む『純情産地確立「絆」プラン』を策定し、J Aと一体となって実践してまいりました。

3. 実践内容

(1) 管理部

今年度は『純情産地確立「絆」プラン』の最終年度としての総仕上げの年にあたりますが、「農林水

イ. 生産基盤の維持拡充

子牛市場相場の未曾有の高騰にもかかわらず、生産農家の高齢化に伴って、本県はもとより全国的にも和牛の生産基盤の縮小に歯止めがからないことが大きな課題であり、今年度の最重要事項に位置付けられます。

このことから、生産基盤の維持拡充に係る初期投資が非常に大きい畜産酪農事業においては、後継者および若手経営者、ならびに基盤拡大等生産意欲の強い生産者を中心に生産基盤対策費を集中することで、J Aの生産基盤対策事業との連携を強化し、より生産基盤の拡充に取り組みやすい事業要領体系で実践してまいります。

(3) 資材部

ア. 肥料農業事業

「生産コスト低減」「事業競争力の強化」を事業方針に掲げ、B B肥料・系統独自品目など低コスト資材の普及拡大に努めています。

特に今年度は、「大規模経営体への対応」を最重要事項と捉え、県本部担い手対策チームと連携し、J Aと一体となって大型経営体への訪問活動をおこなっています。訪問目標件数を1500回と定め、生産者ニーズを把握するとともに、生産コスト低減に向け、肥料の満車直送、農業の大型規格・ジェネリック農業等を提案しています。また、県内市町村が策定した461のマスタープランの現状を把握することを目標に掲げ、行動していきます。

イ. エネルギー事業

家庭用エネルギーの事業基盤の構築のため、「ガスと太陽光発電とのホームエネルギーベストミックスによる推進体制の構築」を事業方針に掲げ、事業

産業・地域の活力創造プラン」を受けて策定されたJ Aグループ自己改革の取組みにおいても、「農業生産基盤の維持・拡大」はその基本目標の一つに据えられており、同様に基本目標である「農業者の所得向上」の速やかな実現は、前述のとおり農業生産基盤維持の観点から喫緊の課題となっております。おりしも本年は、J A大会および全農次期3か年計画策定の年にあたり、これらの取組みを中長期的にも安定的かつより深化させた取り組みとするため、今年度の各関連部署における取組内容およびその事業効果の検証をおこない、効果的な事業運営をすすめてまいります。

(2) 畜産酪農部

ア. 所得向上対策

今年度より新設した生産指導課を中心に酪農プロ養成塾を実施し、関係者の指導レベルの向上をはかりながら、J Aの指導部署および営農担当部署、ならびに県関係機関等と連携をとって農家巡回することにより、①メデイカルプロダクション②不受胎牛への受精卵移植の実施等により酪農家における経営ロスの減少をはかり、結果として所得向上に寄与いたします。また、和牛繁殖農家においては分娩間隔の短縮をはかることで実所得の向上をめざします。



を展開しています。特に今年度は、「J Aとガス消費者とのつながり」を最重要取組と捉え、J A別に目標件数を掲げ、J Aと一体となり訪問活動をおこなっていきます。

(4) 農機事業部

今年度の農機事業における最重要取組事項としては、第1に「基幹整備センターの稼働・運営」、第2に「組合員サービス強化のための人材づくり」があげられます。

基幹整備センターの機能発揮は、計画的な修理・整備による維持コストの低減と修理・整備の時間短縮による農作業効率の改善から農業者の所得向上につながり、また高度化した農機具の修理・整備への対応は、利用者のサービス向上と生産基盤の維持・拡充につながるものと考えております。

あわせて組合員サービスの強化では、J Aグループ農機検定の受験などに取り組むことにより、農機担当者の修理・整備技能の向上をはかります。なお、岩手県におけるJ Aグループ農機検定認定者数は、これまで延べ人数で、1級3名(全国15名)、2級5名(全国81名)となっており、これを更に増やすことで現場対応力を強化してまいります。これらのハード・ソフト両面での取り組みを継続的に実践してまいります。



4. 終わりに

農協改革やT P P問題等、依然として厳しい事業環境が続いております。これからもJ A・組合員の皆様が必要とされる全農岩手県本部であり続けるために、これらの取り組みが、全農の今次3か年計画における3大重点事業施策の一つである「国産農畜産物の販売力強化」の実践とあわせて必要不可欠であるとの自覚を職員一人一人が持ち、包括的かつ着実な実践を通じて「農業者の所得向上と生産基盤の維持・拡大」を図っていく所存ですので、引き続き本会事業へのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



米穀部 集荷推進課
技術主管
伊藤 専一

みんなの分教場

農業倉庫強化月間と カントリーエレベーター コンクールについて

【表①】平成27年4月農業倉庫数及び点検倉庫数

区 分	年 度	平成27年度 倉庫数	巡回点検実施 倉庫数
低温倉庫		58(140,060t)	45
準低温倉庫		73(111,333t)	67
常温倉庫		85(55,328t)	26
計		216(306,721t)	138
カントリーエレベーター		28(75,523t)	9
合計		244(382,244t)	147箇所

【表②】農業倉庫等建設年数について
(平成27年4月1日現在)

区 分	西 暦	01以降	00～91	90～81	80～71	70～61	60以前	計
低温倉庫		5	17	7	14	14	1	58
準低倉庫		—	2	8	20	40	3	73
常温倉庫		3	1	3	7	55	16	85
計		8	20	18	41	109	20	216
カントリーエレベーター		2	22	1	1	2	—	28

農業倉庫の保管管理は、管理の指針であった「国の保管管理」が平成15年3月に廃止され、自らの責任と判断による「自主保管マニュアル」を定め、品質事故等を防止し作業の安全に配慮した保管管理が大切となっています。

また、消費者の食の「安心・安全」へ関心が高まるなか、農業倉庫業者へも法令遵守の取り組みが強く求められており、保管業務のみならず、食品事業者の認識も必要となってきました。

そんな中、食の「安心・安全」への積極的な取り組みに対応するため、平成25年7月に「岩手県JA農業倉庫・カントリーエレベーター保管管理協議会」を発足させました。農業倉庫やカントリーエレベーターに携わる者が、共通認識をもち、米麦の適切な保管管理とするため、「農業倉庫保管管理巡回点検」

や「カントリーエレベーター点検及び美化コンクール」を実施しています。

保管管理協議会の活動対象は【表①】のとおりで、うち農業倉庫巡回指導では、米麦が在庫している138倉庫を対象に巡回点検を実施し、カントリーエレベーターでは、9ヶ所を対象とし美化コンクールを実施しました。

カントリーエレベーター美化コンクールは、テーマを「見られる施設から見せる施設」とし、「管理体制、品質管理、防災対策、有資格者、運営管理、環境整備」などの審査基準を明確にし、岩手県産米のレベルアップに取り組んでいます。

平成26年度の最優秀賞は、すべての面で丁寧な管理が実施された「JA江刺中央カントリーエレベーター」。優秀賞には、管理マニュアルに基づいた管理に優れていた「JAいわて花巻小山田カントリーエレベーター」。奨励賞には、丁寧な管理がこなわれていた「JAいわて中央紫波東部カントリーエレベーター」が受賞しています。

農業倉庫保管管

理強化月間では、まずは自分の施設の現状を知ることが重要と考えています。上級責任者は自ら施設に向き、施設の現状、保管管理の体制、日常管理、法令の遵守について現場担当者との積極的な意見交換をおこなうことで問題を調査し、計画的な改善に取り組むことが大切です。また、「農業倉庫保管管理強化月間」では、自ら定めた「自主保管マニュアル」について、確認することも重要となります。

農業倉庫巡回点検では、日常管理をさらに一歩進んだものとするため、

①水分・品質を定期的に把握し保管管理日誌への記録

②下屋の不要物品の撤去

③シートパレットの汚れの確認・洗浄を指導しています。

27年度の巡回点検結果では、日々の保管管理を大事にしている倉庫が増えてきている一方で、以前の指摘事項が未改善であったり、人事異動の際の引き継ぎが不十分な倉庫も依然見受けられます。責任者は、現場保管責任者と報告・連絡・相談を密にこない、サポート体制の充実等、現状に即した目標を掲げ、細やかな管理に取り組むことを要望します。

岩手県JA農業倉庫カントリーエレベーター保管管理協議会では、「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展開が大切と考えます。今後は各巡回点検以外に、倉庫カントリーエレベーターに向き「見直しが出来るものは見直す」との考えで、各段階での意見交換をおこなっていきます。

ラム肉の赤ワインソース丼

ラムは生後約一年未満の仔羊の肉のことです、それよりも年をとった羊の肉はマトンと呼ばれていますが、厳密には永久門歯の有無によって区別されるそうです。ラム肉はイギリスの王室料理やフランス料理界では牛肉よりも価値が高い、最高級の食材に位置付けられています。

近代になるまで羊の飼育そのものが普及しなかった日本では、羊肉の利用は他の肉類に比べるとまだまだ少ないものの、低コレステロールでカロリーが比較的安く栄養価が高いこともあり、そのヘルシーさから若い女性を中心に人気があります。岩手県では、遠野市で50年以上も前から親しまれ、世帯当たりの消費量は北海道と一位、二位を争っています。

食から健康

Doctor's restaurant

～ドクターズレストラン～



自宅で作ってみましょう

料理監修／管理栄養士 白井名津子

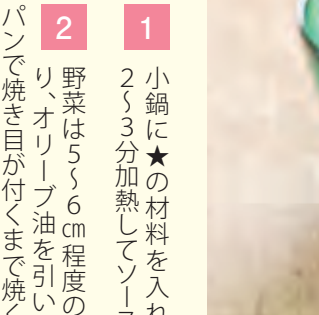
材料(2人分)

ラム肉120g、なす1/2本、ピーマン1個、パプリカ1/4個、いんげん2本、エリンギ小1本、オリーブ油小さじ2、【★ソース(3～4人分)】…玉ねぎ(すりおろす)1/2個、にんにく(すりおろす)1片、赤ワイン大さじ1.5、しょうゆ大さじ2、みりん大さじ2、白髪ねぎ適宜、ごはん240g

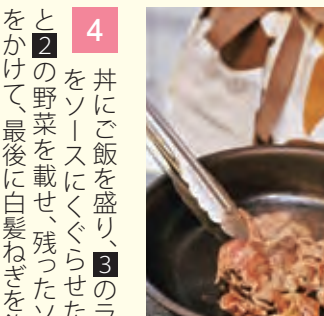
協力／ドクターズレストラン「Green*Green」盛岡市松園2-2-10 TEL.019-665-2345



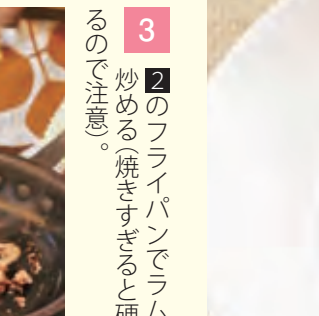
1 小鍋に★の材料を入れ、中火で2～3分加熱してソースを作る。



2 野菜は5～6cm程度の長さに切り、オリーブ油を引いたフライパンで焼き目が付くまで焼く。



3 2のフライパンでラム肉を炒める(焼きすぎると硬くなるので注意)。



4 丼にご飯を盛り、3のラム肉をソースにくぐらせたものと2の野菜を載せ、残ったソースをかけて、最後に白髪ねぎを飾る。

●ラム肉の赤ワインソース丼

エネルギー 402kcal
たんぱく質 15.7g
脂質 13.0g
炭水化物 51.1g
塩分 1.0g



【汁物】冷たいトムヤムクン風スープ(鶏がらスープにシーフードミックス、しょうが、みょうが、玉ねぎ、トマトを加えて煮て、スイートチリソース、レモン汁、ナンプラーで味を調えれば、すっきりとした酸味と辛さのトムヤムクン風スープになる。夏は冷やして召し上がれ)。エネルギー66kcal。

【デザート】桃

健康食材

ラム肉：ラム肉には「L-カルニチン」という脂肪の代謝を助けてくれる成分が豊富に含まれるため、夏場の薄着が気になる方にはもってこいの食材。脂肪の代謝を助けるので、これから身体を動かす運動前などに食べると、より効果が期待できる。羊肉の脂は融点が高いため、冷めると脂が固まり美味しく感じない。なるべく温かいうちに食べるのがお勧めである。

玉ねぎ：玉ねぎに含まれる「硫化アリル」は血栓予防に良いとされ、動脈硬化症や高血圧などの予防効果も期待される。また、ビタミンB1の吸収も助けるため、ラム肉との相性も良く、夏バテや夏疲れの予防にもなる。

ラム肉の赤ワインソース丼

ラムは生後約一年未満の仔羊の肉のことです、それよりも年をとった羊の肉はマトンと呼ばれていますが、厳密には永久門歯の有無によって区別されるそうです。ラム肉はイギリスの王室料理やフランス料理界では牛肉よりも価値が高い、最高級の食材に位置付けられています。

近代になるまで羊の飼育そのものが普及しなかった日本では、羊肉の利用は他の肉類に比べるとまだまだ少ないものの、低コレステロールでカロリーが比較的安く栄養価が高いこともあり、そのヘルシーさから若い女性を中心に人気があります。岩手県では、遠野市で50年以上も前から親しまれ、世帯当たりの消費量は北海道と一位、二位を争っています。

「ブランド力の高い果物の里づくり」

平裕一・裕親子（三戸市）

親子で果物生産に取り組む

平裕一（62歳）、裕（30歳）さん親子は三戸市米沢地区に居住し、青森県との県境馬淵川流域に面した丘陵地で、ブランド力の高い果物生産に取り組んでいます。

三戸地方は青森県の果樹産地につながっており、平さん一家は49畝の樹園地でりんご4.4畝、特産のサクランボ25畝及びブルーベリー25畝を栽培しています。



平祐一・裕さん親子

裕一さんは昭和47年高校卒業と同時にプロイラー生産に取り組み、北岩手プロイラー生産組合長として経営を確立しましたが、父親の死を機に家業であるりんご生産に経営を転換して経営の拡大をはかるとともに、JA新いわて北部りんご生産部会長として三戸地方の果樹生産振興に指導力を発揮しており、若手県農業農村指導士としても活躍されています。

また、長男裕さんは工業高校卒業後2年間盛岡農業高校専攻科で学び自営して10年目となり、現在はブルーベリー及びサクランボ部門を担当、平家6代目の果樹生産者として家業を継承するべく父親から生産技術及び経営学を学んでいます。

6代目のりんご生産を目指して

裕一さんは平成4年以降りんご農家として共同防除組合長やりんご生産部会長、農家組合長など地域リーダーとして活躍し、地域農業者からの信頼も厚く果樹では難しい農地の貸借を可能にして、4.9畝の樹園地のうち3.4畝が借地という生産基盤で果樹の専業経営を実現しています。

現在、りんご生産に加えてサクランボやブルーベ



親子と水上・高橋TAC



奥様(右)・パートの皆さん

りんなど小果樹にも取り組み、防霜ファーンの導入やりんごの大苗移植技術にもいち早く取り組み、先端技術導入の先駆けとなっています。

消費者に農業の重要性を理解してもらうとともに、農業者自ら農業に自信を持って豊かな生活を実現することが重要であるとの思いから「新3K（格好いい、感動がある、稼げる）」を提唱。

清潔感を持った農業生産の実践や農業女性のお洒落についての提案、男女共同参画づくりによる潤いのある家庭生活の実践と、6代目である裕さんへの果樹経営の継承を考えた5か年計画の策定により、年間4000万円の売上を目指したいと抱負を語っていただきました。

カシオペア果物の里づくりに向かって

三戸地方はフルーツの里づくりを推進しており、降水量が少なく気温の日格差が大きい気象条件に加えて地球温暖化の影響で果樹栽培の適地化が進み、更に灌漑施設の整備により高品質の果物生産を可能としています。「カシオペア果物の里づくり」のブランド品目である夏恋（サクランボ）、冬恋（りんご）などの生産拡大に農業者はじめ行政及び農業団体が一丸となって



TAC活動の様子

また、裕さんなど果樹の若手担い手30名で「自営描夢研究会」を運営、次代を担う仲間が果樹生産に意欲を持って取り組んでいることに力強さを感じました。

樹園地は地域農業の共有の財産であるとの考えから、地域全体で積極的りんごの改植にも取り組み、高齢化により離農する農地の継承の仕組みづくりや果樹生産の篤農的技術のマニュアル化などにより、誰でも果樹生産に取り組むことができる態勢づくりをおこなうことで、新規果樹生産や雇用労力の確保につなげることが可能となること。TPP問題をはじめ国際社会や経済の変化への対応、人口減少や高齢化社会での果物の産地づくりの秘策について話を伺いました。

三戸地方で「果物の里づくり」に取組む平さん親子の活躍と三戸地方のブランド果物の里づくりに期待いたします。

平裕一・裕さんの経営概況

- 住 所：三戸市米沢字下村57
- 労働力：裕一さん夫婦、裕さん(長男)、娘、母(パート)
- 営農規模：園地4.9ha
- 施設機械：SS(共同)、乗用モア、高所作業車、作業舎・格納庫各1棟



花き出発式から思いをあらたに

2015いわて純情むすめ
西川 知奈美

7月22日、同じく純情むすめの山口菜那さんと藤沢町のJAいわて平泉南部園芸センターで開かれた花き出発式に参加しました。年度販売計画を掲げ、岩手県の花き品目の責任産地として安定品質の確保を誓う生産者の皆さんの姿をステージから見守り、出発式の最後には、小菊やリンドウを積み込んだトラックが市場へ向けて出発するのを、会場の皆さんと見送りました。この日の気温は37度と記録的な暑さでしたが、それに負けない、皆さんの熱い思いや決意を感じました。

この出発式に参加する数日前、私は

笑顔が
はじける

純情むすめ

活動記



1年間一生懸命
頑張ります!!

東京大田市場でおこなわれた、岩手県産花き展示フェアにも業務でお邪魔しました。そこでは、お客様のニーズにあわせて、商品を「求められる時期に、求められる量で、求められる状態」で提供することの難しさを感じました。その直後の花き出発式だったので、なおさら皆さんの決意や思いを強く受け取ることができたのかもしれない。

花きに限ったことではありませんが、生産者の皆さんがお客様と直接お話をして販売する機会は多くはないかと思っています。しかし、私たち純情むすめは、生産者の皆さんともお客様ともお話しすることが出来ます。改めて「いわて純情むすめ」として、生産者とおお客様の間



に立ち、双方をつなぐ役割をしよう」と決意しました。

2015いわて純情むすめはまだ始動したばかりですが、5人力をあわせ、岩手の農畜産物をより多くのお客様のもとへ届けたいと思います。

トマトの魅力を再発見

7月5日(日)

東北6県大学生協 トマト産地体験

東北6県の大学生協事務局の学生が、一関市大東町を訪れトマト産地体験会を開催しました。

この活動は今年で2年目。大学食堂で使われている食材の生産現場を収穫体験等を通じて学ぶことで、食べ物を作ることのやりがいや苦労を知り、食の大切さや食への感謝の気持ちへ繋げるために開催されました。

当日は、9校41名が産地体験に参加。JAいわて平泉の東部園芸センターの選果施設を見学した後に、大東町摺沢のトマト団地で収穫体験をおこないました。

収穫体験をおこなう参加者は、生産者の指導のもと、収穫の仕方や美味しいトマトの見分け方などを聞きながら収穫体験を楽しみました。

収穫体験を終えた参加者は「ハウスの中は暑くて少し動いただけですごく汗をかいた。収穫作業の大変さを実感しました」と話しながらも、初めての体験に満足した様子でした。



収穫体験をおこなう参加者

7月7日は乾しいたけの日

7月7日(火)

盛岡駅で県産乾しいたけPRイベント

盛岡駅2階北口にて、「おいしい!岩手の乾しいたけフェア」オープニングセレモニーが開催されました。このイベントは、「いわて食材発信プロジェクト」の第5弾として、県産乾しいたけの風評被害払拭と消費拡大をめざし、JA全農いわて、岩手県、JR東日本盛岡支社など関係機関が共同で企画したものです。

セレモニーには岩手県のPRキャラクター「わんこ兄弟」より「そばっち」と、林業応援キャラクター「かんぱつくん」が駆けつけ、盛岡幼稚園園児による「食育ダンス」やホテルメトロポリタン盛岡 須藤義太郎料理長による公開クッキングがおこなわれるなど、お祭りのような賑わいを見せました。

岩手県農林水産部林業振興課の菊池透総括課長は「冷涼な環境で育った県産しいたけは肉厚で、歯ごたえがあるのが特長。岩手のおいしいしいたけをぜひ、たくさんの人に食べてもらいたい。」と期待を語りました。

フェアは8月16日まで、盛岡駅構内の飲食店やホテルメトロポリタンNEWWINGなど14店舗で行われ、乾しいたけを使用したオリジナルメニューが提供されます。



県産しいたけを盛んにPRしました

チームJRAが実力を見せつけ勝利

7月20日(月・祝)

「東日本大震災復興祈念
ジャパンジョッキーズカップ2015」

盛岡競馬場OROパークにて、ジャパンジョッキーズカップ2015が開催されました。

JA全農いわてはこの大会に特別協賛しており、勝利チームと優勝騎手、優勝馬関係者へ副賞として岩手県産農畜産物を贈呈しました。

JRAチーム4名、東日本地方競馬チーム4名、西日本地方競馬チーム4名の3チームでの対抗戦で、対象レース2戦の着順によるポイントで争われた結果、チームJRAが見事勝利をおさめた他、優勝騎手にはJRAチームの戸崎圭太騎手が選ばれました。

また、来場者先着200名様には、県産牛乳やりんごジュース、純情米バックご飯やいわちく商品などがプレゼントされ、純情ブランドのPRがおこなわれました。

来場者先着200名様に県産農畜産物商品がプレゼントされました



優勝騎手の戸崎騎手にはいわて純情豚1頭分と江刺金札米ひとめぼれ1年分が贈呈されました

編集
後記

連日の猛暑ですっかり夏バテ気味の私。しかし、そんなことも言ってられません。

農家さんは、安全・安心で美味しい農畜産物を消費者の皆さんに届けるため、こんな炎天下の中でも毎日作業をしています。

私たちも、ただ消費者の皆さんへ農畜産

物を届けるのではなく、こういった環境で、こういった想いでつくられた農畜産物なのか、そういった目に見えない部分をもっとPRしていきたいと思います。

(岩本)

産地より元気を発信

7月2日(木)

JA新いわて 園芸産地出発式

一戸町の奥中山営農経済センター野菜集出荷場において、JA新いわて園芸産地出荷式がおこなわれ、JA関係者、取引先、行政機関、生産者ら約190人が出席しました。

これは今年度の販売への意欲向上や「オール新いわて」としての販売体制強化をはかるとともに、生産者と関係者が一体となって産地より元気を発信することを目的にしています。

会場では、佐比内太鼓の演奏や、奥中山保育所の幼児らによるダンス等のセレモニーを交え盛大におこなわれ、式典の最後には、キャベツやレタスを積んだトラックがガンパロウ三唱の声に見送られて出発しました。



テープカットの様子

全量格付け1等を祈念

7月6日(月)

JAいわて中央 小麦検査はじまる

JAいわて中央 赤石8号倉庫にて、小麦初検査がおこなわれました。県内最大の小麦生産量を誇る当JAでは、ナンブコムギ、ゆきちから、銀河のちからの3種類を作付けており、27年度産小麦の播種面積は1,423ヘクタール、予想収穫量は2,500トンの見込みです。

降雨の少ない春の生育を経過した本年度産小麦はやや小粒で、例年より収量は少ないと予想されていますが、東北農政局盛岡地域センターの高橋雅之総括農政業務監理官は「県産小麦は梅雨の影響により品質が安定しにくいのが、幸い今年は順調に生育している。全量格付け1等を達成できれば」と期待を語りました。

検査はJAいわて中央の農産物検査員45人が参加し、管内で収穫された「ナンブコムギ」と「銀河のちから」の水分含量や容積重を調べました。検査員として検査に携わり2年目になる村松ひろみさんは「公正かつ迅速な検査を心掛けます。」と意気込みを語りました。



「検査期間中、事故のないよう注意して頂きたい。」と挨拶(JAいわて中央 藤尾代表理事組合長)

カレーの新レシピでいわて純情野菜の消費拡大を

7月7日(火)

いわて純情野菜 サラダカレー井発表

JA全農いわてとハウス食品は、岩手県庁を訪れ、達増知事にいわて純情野菜を取り入れた新しいカレーメニュー「いわて純情野菜のサラダカレー丼」をPRしました。

これは、ハウス食品が「地産地消」を推進するプロジェクト「CURRY ACTION NIPPON」の一環で、全国32の地域や県と共同で、地元産の野菜を使用したカレーメニューを提案することで、地産地消の推進と地元食材の消費拡大をはかるものです。「いわて純情野菜のサラダカレー丼」は、いわて純情米にミニトマトやレタスなどのいわて純情野菜をのせ、その上からアスパラガスやいわて純情豚を煮込んだカレールーをかけるというレシピ。

試食をした達増知事は「野菜が瑞々しくシャキシャキした食感と、カレーの風味がマッチしておいしい」と感想述べました。

期間中はいわて純情野菜を使ったメニューが登場するオリジナルテレビCMが放送されるほか、ハウス食品のホームページにはレシピが掲載されます。



カレーの新レシピでいわて純情野菜の消費拡大を提案しました



被害粒の有無を、目視で丁寧にチェックします



＼元気モリモリ!!／ **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（抽札シール）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～F賞のいずれかが当たります。

キャンペーン期間／平成27年**8月1日(土)～10月31日(土)**

A賞 **3名**
いわて牛五ツ星
(5等級)
ステーキセット

B賞 **5名**
いわて
短角和牛
ステーキセット

C賞 **20名**
いわて牛・
いわて短角和牛
焼肉セット

D賞 **25名**
いわて牛
ぬいぐるみ

E賞 **25名**
いわて短角和牛
ぬいぐるみ

F賞 **100名**
いわて牛タオル

※写真は全てイメージです。

同時開催!!
いわて牛普及推進協議会

創作料理レシピコンクール

〒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り組みます。
- 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。