



特集

27年産米の 集荷・販売への 取り組みについて

米穀部

賢治と イーハトーブの 野菜たち



®林風舎

第8回

ダイコン

十月の末（童話）

火は赤く燃えてゐます。けむりは主におちいさんの方へ行きます。

嘉ッコは、黒猫をしっぽでつかまへてギツと云ふくらゐに抱いてゐました。

向ふ側ではもう学校に行つてゐる嘉ッコの兄さんが、靴から読本を出して声を立てて読んでゐました。

「松を火にたくゐろりのそばで
よるはよもやまはなしがはづむ
母が手ぎはのだいこんなます
これがゐなかのとしこしざかな。第十三課……」

「何したど。大根なますだど。としこしざかな。第……」
「けづな書物」は、だめな本。靴。
この童話は、夜の囲炉裏を囲む和やかな家族風景を述べる荒つまい方言が、意外と繊細にほのほとした内容になっている。

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 KLARA vol.797
2015.12

タイトルのKlara (クララ) は、宮沢賢治の手帳にのこされている言葉で、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。

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 27年産米の集荷・販売への取り組みについて | 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 |



と料理教室として全国展開している「ABCクッキングスタジオ」とのコラボレーションを継続し、今後、主婦となる女性層へのアプローチを積極的に展開し、消費拡大と認知度向上のシナジー効果をはかっています。

4. 最後に

30年産米以降を見据え、「新産地ブランド化（新銘柄の高付加価値）」確立の先陣を切った北海道や山形県は、独自の市場形成を進めています。同様に他県においても青森県の「青天の霹靂」、秋田県

の「つぶぞろい」「秋のきらめき」、新潟県では「新之助」など各県とも追隨した動きを見せています。一方、消費地では、少子高齢化や購買層の2極化、購入先も量販店からネット通販や米小売り専門店による購入など、少量多品種といった動きもみられ、高級炊飯器を購入し味比べを楽しむ消費者も増加しています。本県においても、新オリジナル銘柄（銀河のしずく・118号）の生産・販売に向けて関係機関と連携しプロジェクトを展開していますが、30年対策に向け「いわて純情米」の既存顧客の需要動向を注視しながら「新産地ブランド化」への対応と「JAいわてグループ」として県産米の生産・販売戦略の構築を前広に検討する時期に差し掛かってきています。是非、岩手の力を結集しTPPも含めた難題に立ち向かっていきましょう。



■平成25年産～27年産出来秋時集約保管実績 単位:ト

| 区分 | 種類 | 27年産① | 26年産② | 25年産③ | 27-26増減 ④=①-② | 前年比 | |
|-----|------|--------|--------|--------|------------------|------|------|
| | | | | | | ①/② | ①/③ |
| 庭先 | うるち米 | 4,058 | 2,933 | 3,139 | 1,125 | 138% | 129% |
| | もち米 | 6 | 8 | 8 | -1 | 86% | 86% |
| | 計 | 4,064 | 2,940 | 3,146 | 1,124 | 138% | 129% |
| デポ | うるち米 | 1,605 | 1,015 | 0 | 590 | 158% | |
| | もち米 | 91 | 69 | 0 | 22 | 131% | |
| | 計 | 1,696 | 1,084 | 0 | 611 | 156% | |
| ルート | うるち米 | 12,891 | 9,123 | 9,045 | 3,768 | 141% | 143% |
| | もち米 | 380 | 495 | 1,202 | -115 | 77% | 32% |
| | 計 | 13,271 | 9,618 | 10,247 | 3,653 | 138% | 130% |
| 合計 | | 19,030 | 13,642 | 13,394 | 5,388 | 139% | 142% |

■27年産集荷数量実績(11月30日現在) 単位:ト、%

| | 出荷契約 数量 | 集荷実績 | | | | 27年産 契約対比 ②/① | 前年同日対比 | |
|--------|------------|------------|------------|------------------|-------------------|---------------------|-----------|-----------|
| | | 27年契約 ① | 27年実績 ② | 26年同日 実績 ③ | 26年 TOTAL ④ | | 増減 ②-③ | 対比 ②/③ |
| | | | | | | | | |
| あきたこまち | 21,877 | 17,149 | 18,007 | 20,509 | 78% | -858 | 95% | |
| いわてっこ | 4,026 | 3,346 | 3,305 | 5,204 | 83% | 41 | 101% | |
| どんぴしゃり | 3,646 | 3,655 | 4,074 | 4,535 | 100% | -420 | 90% | |
| かけはし | 278 | 297 | 372 | 380 | 107% | -75 | 80% | |
| その他 | 752 | 676 | 636 | 691 | 90% | 41 | 106% | |
| 主食うるち計 | 121,112 | 99,863 | 98,166 | 127,217 | 82% | 1,698 | 102% | |
| 酒造用米計 | 924 | 950 | 640 | 774 | 103% | 310 | 148% | |
| もち計 | 8,983 | 8,845 | 8,508 | 8,661 | 98% | 337 | 104% | |
| 合計 | 131,020 | 109,658 | 107,313 | 136,653 | 84% | 647 | 102% | |

27年産米の生産は、古米在庫の増加にともない、生産目標数量の他に自主的取組参考値が設定され、主食用米から非主食用米等（飼料用米・加工用米・備蓄米・WCS）への生産調整が進められました。本県においても、昨年からの飼料用米への作付け転換を生産者やJAに推進した結果、全中ガイドライン県枠数量を達成することとなり、生産者・関係機関の努力の結果、主食用米の需給改善がはかられることとなりました。30年産米から国による生産目標数量の配分が無くなくなること踏まえ、需給環境や生産者の手取りアップを考慮しながら、水田活用米穀も含めた県産米の生産・

2. 県産米の生産・集荷対応

1. はじめに

日本人の「食」を取り巻く環境・意識・文化が、さらに大きく変化しています(①地域経済②世帯③④ライフスタイル)。従来からの和食中心の食生活からパン・パスタ・麺等、食の多様化・欧米化がさらに進み、家族構成の変化によって家庭食が減少する一方、個性化が進展し、中食・外食等の利用の増加も見受けられます。この他、利便性や品揃え、日常的サービス(金融機関等を含む)の追求といった観点から、コンビニエンスストアの利用にも拍車がかかっており、多種多様な消費者ニーズへの対応のため関連業界の動きもめまぐるしく変化してきています。

この様なことから県本部は、米の消費が減少し消費者ニーズの多様化が進む中で、「食」文化と消費環境を意識しながら「産地と消費地」、「生産者と実需者」の結び付けの維持・拡大を目的に集荷・販売を確実に実施して行きます。

3. 販売・宣伝対応

【販売対応】

27年産米は、安定取引販売を起点に多様な契約・販売手法に向けた取り組みを進めています。事前契約(播種前・収穫前契約)においては、実需者や卸売業者間に27年産米の販売環境の不透明感・警戒感があつたことから契約締結に消極的でしたが、県本部は早期契約締結のため積極的に推進を行い、当初計画は下回ったものの、前年を上回る数量を契約することができました。複数年契約に関しては、大手実需者との契約を取り進め、消費地と産地の安定供給・安定生産といった長期取引を行っています。また、今年産より生産者と実需者との結び付け促進をはかるため、一部試験的に買い取り販売を行い、更なる安定取引に向けた体制作りを進めています。原材料用米(もち米・加工用米)についても複数年契約を中心に進め、もち米は大手加工メーカーや卸、

集荷対策を今後も取り進めて行きたいと考えています。

28米穀年度では、26年産米の在庫数量が30万トン程度持ち越される状況にありますが、一方では生産調整等による主食用米の作付面積の減少や西日本・関東の作柄不良・品質低下等により、銘柄によっては消費地でのタイト感が発生し始めています。県本部は、消費地の動向を踏まえ、実需者別の販売計画策定や新規実需者への提案を進めることから、JAと消費地(実需者)情報の共有をはかりながら、11月末までに集荷数量の確定をめざしています。また、各JAと協力して取り組んできたルート集荷庭先集荷も3年目を迎え、更なる生産者の要望に応えるため、効率的な集荷業務を引き続き進めて行きます。

【宣伝対応】

27年産米では、28年産米以降、本格デビューとなる「銀河のしずく」の販売に先立ち、「ひとめぼれ」「あきたこまち」「いわてっこ」「どんぴしゃり」といった本県主力銘柄の販売先の定着化と販路拡大の取り組みとして、新米キャンペーンにおいては、販売数量の増加を目的とした「クロスド・キャンペーン」と認知度向上をはかるための「オープン・キャンペーン」を同時に実施します。キャンペーン期間も新米販売時期から28年3月末までの長期間の対応としています。また、平成23年度から展開している「いわて純情米恋するおこめプロジェクト」

■平成27年産主食うるち米事前契約数量 単位:ト

| 銘柄 | 27販売 計画① | 27事前 契約② | 事前契約 率②/① | 26事前 契約③ | 25事前 契約④ | 前年比 ②/③ | 前々年比 ②/④ |
|-----------------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|------------|-------------|
| ひとめぼれ | 90,000 | 50,938 | 56.6% | 41,558 | 67,446 | 122.6% | 75.5% |
| あきたこまち | 19,500 | 12,802 | 65.7% | 5,348 | 14,816 | 239.4% | 86.4% |
| いわてっこ・ どんぴしゃり 他 | 8,500 | 1,118 | 13.2% | 747 | 0 | 149.7% | — |
| 計 | 118,000 | 64,859 | 55.0% | 47,653 | 82,262 | 136.1% | 78.8% |

■平成26～28年産もち米・加工用米複数年契約数量 単位:ト、%

| 用途 | 26年産 集荷数量① | 26年産 複数年② | 27年産 複数年③ | 28年産 複数年④ | 契約率 ②/① |
|--------|---------------|--------------|--------------|--------------|------------|
| 主食用もち米 | 8,660 | 5,700 | 5,680 | 4,750 | 66 |
| 加工用米 | 7,930 | 5,350 | 5,360 | 5,360 | 67 |
| 合計 | 16,590 | 11,050 | 11,040 | 10,110 | 67 |

※もち米の複数年契約は集荷数量の約7割程度を目安に実施している。
※加工用米の複数年契約は、実需者と協議し計画的に契約締結を行っている。



営農対策部 営農技術課
技術主管
菊池利行

増えてきた「秋冬どりキャベツ」



普代村での栽培風景



宮古市田老での栽培



普代村品種比較
展示圃場



収穫したキャベツ
(11月12日)

1. 岩手のキャベツ栽培

近年、岩手県では「秋冬どりキャベツ」への関心が高まり、岩手町を中心とした内陸のほか、沿岸地方でも栽培面積が増加しています。

従来、岩手県は「南部甘藍」の時代から「夏秋どりキャベツ」の産地として名をはせてきましたが、「秋冬どり作型」については播種期や定植期等の作型や品種についてはほとんど栽培のノウハウがありませんでした。

2. 沿岸地方での取り組み

大船渡農業改良普及センターでは、沿岸地帯特有の秋が長く比較的温暖で冬期の降雪が少ない気象に注目し、「調査研

3. 技術のポイント

この作型では、キャベツの球肥大がほぼ停止する平均気温が5℃以下になる前に結球させる必要があります。そのためには地域ごとに播種（定植）期の晩限を設定

究」事業として「秋冬どりキャベツ」栽培に取り組んできました。気仙地方向では「栽培の手引き」も作られています。

この取り組みは広がりを見せ、今年度は中央農業普及センターが中心となつて一関・大船渡・宮古・久慈の県南・沿岸の農業改良普及センターが「冬どりキャベツ」の調査研究に取り組んでいるところ。また、「復旧・復興対策事業」として東北農業研究センターも陸前高田市での試験を始めています。

4. 全農の取り組み

全農いわてでは、今年度宮古地方に品種比較の展示ほを設置し、地元農協や農業改良普及センターと共同で調査を行っています。

普代村にある展示ほでは、7月7日播種、8月1日定植の作型で10月下旬から収穫期に入っており、今後は品種ごとの特性把握を行う予定です。

他の課題としては根こぶ病などの病害対策や定植期が8月となることから、夏作との競合がありますが、この時期の作業時間短縮などがありますが、地域の気象を活用した新しい農業として伸びてほしいと思っています。

食から健康 Doctor's restaurant

～ドクターズレストラン～



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

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)

ゆで小豆(甘くないもの) 大さじ2、☆あさり(殻付き) 200g、☆水 100cc、玉ねぎ1/2個、にんじん1/2本、ベーコン30g、バター10g、薄力粉大さじ2、固形コンソメ1個、水150cc、牛乳200cc、塩・こしょう適宜、パセリ(粉末)適宜



2 玉ねぎ、にんじん、ベーコンは1cm角に切る。

1 あさりには砂抜きをし、鍋に入れて中火にかけて殻を開いたら蒸す。外殻を取り除く。



5 牛乳を加えたら火を弱め、塩、こしょうで味をととのえる。器に盛り、粉末パセリを振りかける。

4 水とゆで小豆、あさりとその汁、コンソメを入れ、にんじんが柔らかくなるまで煮る。

3 フライパンにバターとベーコンを入れ中火で炒め、玉ねぎ、にんじんも加えて玉ねぎが透き通るくらいまで炒める。薄力粉を加えて、さらに軽く炒める。



●小豆入りクラムチャウダー
エネルギー 261kcal
たんぱく質 10.2g
脂質 14.2g
炭水化物 23g
塩 2.3g

★ポイント★新物の小豆は皮が柔らかく、ジャガイモの代わりに使ってもスープの味を邪魔しません。今回はミックスビーンズではなく、あえて県産小豆を使用しました。あさはらも缶詰でも代用可能です。

【付け合わせ】
南瓜のチーズグラノーラ和え…ゆでた南瓜にクリームチーズとグラノーラを和えるだけ。エネルギー60kcal。
春菊のサラダ…生の春菊とパプリカ、JA大船渡の「いたけディップソース」を併せる。エネルギー46kcal

健康食材

小豆：小豆には水分の代謝を促し、むくみを取る効果があると言われている。また、食物繊維も多いので便秘解消にも良いため、デトックス作用のある女性に嬉しい食材。ダイエット効果を期待するのであれば、なるべく砂糖を入れないで調理するのがオススメ。

春菊：春菊にはカルシウムや鉄、ビタミン類が豊富に含まれている。独特な香りと苦みがあるが、意外とアクは少ない野菜のため、火を加えるよりも生のほうが食べやすい。

小豆入りクラムチャウダー

チャウダーは、シチューのようなトロツとした濃厚な煮込み料理とは違い、魚介類、じゃがいも、ベーコン、クリームなどを入れて煮込んだ具沢山スープのことをいいます。あさりやはまぐりなどの二枚貝が入ったものは「クラムチャウダー」、白身魚が入れば「フィッシュチャウダー」、スイートコーンを入れたものは「コーンチャウダー」と呼ばれます。調理法の違いを挙げるなら、材料をさいの目に細かく切って短時間で調理するのがチャウダーで、シチューは材料を大きめに切り、時間をかけて煮込んだものです。

今回はじゃがいもの代わりに小豆を使い、鉄分(貧血予防の効能あり)やビタミンB12(肝臓の機能を強化する効能あり)を豊富に含む「あさり」を入れた「クラムチャウダー」の簡単な作り方をご紹介します。

小豆の歴史はとも古く、『神農本草経』という中国最古の薬学書には、小豆の煮汁が解毒剤として用いられていた記述があり、食べ物というよりも薬効のある食材(薬)として珍重されていたようです。豆類は現代人にとって不足しやすい栄養素(カルシウム、カリウム、食物繊維)を効率的に摂取できる健康食材です。豆類がもつ栄養と健康効果を意識して、もっと日常の食生活に取り入れることをオススメします。

「久慈地方の集落営農のモデル経営体として」

久慈地方の水稲生産を担う

農事組合法人ライスランド久慈が所在している久慈市大川目地区は、久慈川下流域の平坦部に拓けた水田地帯で、水稲を基幹とした農業が行われています。

同法人は久慈市の中心から西に約5kmの地点にあり、平成23年3月に完成した基盤整備事業により区画整理された農地を活用して効率的な水田農業経営を担う集落営農組織として、平成25年5月に構成員10名で設立されました。法人には久慈地方におけるモデル的な集落営農法人としての活躍と地方のライスセンターの運営主体としての役割を担って欲しいとの願いから、(農)ライスランド

農事組合法人ライスランド久慈(久慈市)

久慈と命名されました。また地区内には法人の設立と並行する形で農用地の利用調整を図るために任意組合「大川目営農組合」が設立され、オペレーター組織である同法人が地域農業の担い手として活躍できるように、二階建て方式による集落営農体制が確立されました。

平成25年5月に法人が経営を開始して間もなく初代の代表理事が逝去、同年10月から現在の小倉明(65歳)代表理事が経営を引継ぎ、3事業年度を迎えた本年は13.6haの水田で主食用米10ha、WCS3ha、大豆0.6haを栽培し、本年の収穫をほぼ終えたところにお伺いしお話しを伺いました。

基盤整備事業の導入で地域農業を変える

沿岸地域では耕地とりわけ水田がまとまっている所が少なく、大川目地区には約100haの水田が1か所にまとまっており、基盤整備事業により



組合長とTAC



乾燥調製施設



基盤整備地区



ライスセンター内



フレコン出荷

85haの区画整理と農道やパイプラインが整備されたことで、効率的で収益性の高い水田農業経営を行う環境が整備されました。併せて、基盤整備事業に付帯して担い手への農地集積



TAC活動

を図ることを目的に活動促進費が大川目営農組合に交付され、その財源を基にして農業共同利用施設(乾燥調製施設・ライスセンター)が整備され、基盤整備に加えて農業施設・機械の整備にも支援が行われたことにより、沿岸地域では数少ない集落営農法人が出現することに成りました。

法人の農業経営改善計画においては85haの水田の内50haを地域農業の担い手として集積する計画となっていますが、進捗状況が芳しくなく認定者間の調整と農地所有者の理解を得ることなど、早急に農地の利用調整を図ることが法人の課題となつていきます。

集落営農法人として早期に経営確立を

現在、法人の構成員は8名で全員が認定農業

者でもあり、水稲作業の農業機械を所有してオペレーターとして個人経営と法人のオペレーターとの両立を図り、法人の作業を受託する形で経営に参画しています。法人は一元的に農業機械や施設を所有することで農業経営を担うことを目指していますが、構成員の農業機械の有効活用を図る中で農政の動向を見極めながら経営基盤の確立を図ろうと考えています。

法人には、個々の担い手と農地の所有者との間に複雑に絡み合った関係を調整することにより農地の流動化を図り、整備された圃場を有効に活用して効率的な営農を行うことが求められています。この様な状況にあつて、全農の担い手対策としてのフレコン出荷の活用やアグリ・シードリース事業の活用によるコンバインの導入など、法人の基盤づくりにも取り組んでおられます。

法人8名の構成員は40代2名、50代3名、60代2名、70代1名と県内の集落営農法人の中においては年齢構成が若く今後の活躍が期待されており、農地所有者に農地の所有と利用の分離による集落営農の必要性を理解してもらうことや農地中間管理事業等を活用して農地集積を早急に進めることにより、法人に期待されている久慈市の水田農業経営を牽引する担い手として活躍されることを期待いたします。

農事組合法人ライスランド久慈の概況

- 代表：代表理事 小倉 明(65歳)
- 設立：平成25年5月29日
- 所在地：久慈市大川目町26の102
- 組合員：8人
- 経営面積：平成27年実績 13.6ha(水稲10ha、WCS3ha、大豆0.64ha)
- 施設機械：乾燥調製施設(含む事務所)1棟、ブームスプレヤー



岩手の魅力を名古屋へ！ 思いを込めてPR



2015いわて純情むすめ 吉田 麻緒

追々寒さに向かい体調の崩しやすいつ時期となりましたが、純情むすめメンバーは皆、元気に笑顔で活動しています。

さて、私は10月29日から11月1日まで3日間、名古屋市内にて開催されました「ユニー岩手県フェア」に参加させて頂いてきました。

1日目はオープニングセレモニーとして岩手県産ワカメの配布から始まり、お米やヨーグルト等の試食交際のPR活動。出だしは少し不安になりながらも、1人でも多くの方に純情産地いわての良さをお届けしたい一心でPRさせて頂きました。

一生懸命PRしてきました！

笑顔がはじける

純情むすめ 活動記



また、2日目は東海テレビの「スイーツ」という情報番組に生出演！岩手の農畜産物や観光地を発信する機会を頂きました。極度の緊張での出演で、見て下さった方に上手く伝わったかなと不安ではありますが、1人でも多くの方に岩手の魅力が伝わってほしいと思います。

そして私たち純情むすめが行うクイズ大会もステージ上で開催させて頂きました。私たち自身、課題の残るステージとなりましたが、沢山の方が参加してくださり純情産地いわてを知ってもらえる良い機会となりました。

この3日間でもとても印象強いことがあり、フェアに来て下さるお客様のおかげで、沢山の岩手エピソードが出てくるんです。「先日、岩手へ行ってたくさん美味しいものを食べてきたよ」「岩手へ美味しいものを食べに行きたいのだけれどオスメは？」など、美味しい食財がある前提でお話してくれるのです。私は岩手を誇りに思うと同時に、自分ももっととっと岩手の食

財の魅力を見つけPRしたいという更なる意欲へと繋がりました。自分達の成長にも繋がった濃い3日間になったと思います。純情むすめの活動を始めてから、早くも半年が経とうとしています。毎回多くの経験や出会いに刺激を受け、感謝する日々です。これからもいわて純情むすめとして岩手の皆さんと一緒に、大好きな岩手を盛り上げていけたらと思っています。



JA全農いわての 純情人

じゅん じょう びと

燃料部 北東北石油事業所 岩手推進課
いわもと だいき
岩本 大樹さん(22歳)

趣味・特技
旅行、サッカー

現在の担当業務
現在は先輩職員の方と一緒に花巻・遠野エリアを担当しています。日々の業務としては、JAの担当者の方と様々なお話をしたり、各SSを巡回して、店舗の運営改善活動をしたりしています。また、SSから毎月報告をいただいた実績を取りまとめるなど事務的な業務もあります。石油事業に関してはまだまだ知識不足ですので、様々な方との会話からも、毎日たくさんのことを勉強させていただいています。

これからどんな職員になってみたいか
周囲の人から信頼される職員になりたいです。いずれは1人で担当JAを持ち、良い実績を残すことができるように推進業務をしていきたいなと思います。そのためにも先輩職員の方々からたくさんの知識を吸収できるように頑張っていきたいです。宜しくお願い致します。

いわて純情米の販売について協議

11月16日(月)

第3回みちのく純情会

岩手県・JA岩手県五連・岩手県内7JAと、いわて純情米を取り扱う全国の米卸5社および県内米卸の株純情米いわてが参集し、本年度3回目の「みちのく純情会」を雫石町のホテルで開催しました。

開会にあたりみちのく純情会会長、大和産業株式会社の川上修己代表取締役社長が「新品種米の販売やTPP問題に対して、JA、県本部が一体となり取り組む必要がある」と挨拶。JA全農いわてからは、飼料米への転換を推進し需給の改善に努めたことにより2014年産を上回る単価になったと説明があり、引き続き関係機関と連携し、安定供給に向けて生産体制を整えることを誓いました。

また、2016年秋から本格的に販売を予定している県のオリジナル品種「岩手107号」の試食も行われ、参加者は見た目や食味を確かめました。



情勢報告や意見交換が行われました

しわ豚が学校給食に登場!

11月19日(木)

養豚部会食育イベント

JAいわて中央畜産部会養豚専門部会は、地元産の安全・安心でおいしい豚肉を子どもたちに食べてもらおうと、管内の小中学校14校に「しわ豚」2頭分約100キロを無償で提供しました。

当日は阿部秀夫同部会長と七木田一也副部会長が紫波町立長岡小学校を訪れ、児童と一緒に給食を食べました。この日提供された豚肉は「しわ豚と大根のみそ煮」としてメニューに上がり、生産者の話を聞きながら給食を味わった3年生の大志田陽羽くんは「この豚肉はやわらかくて食感が好き。豚が一度にたくさん生まれることに驚いたし、命の大切さを感じた」と感想を話しました。阿部部会長は「えさや環境などにこだわり、心を込めて育てた安全でおいしい豚肉を食べ、元気に成長してもらいたい」と思いを語りました。



給食を通して生産者と児童が触れ合いました

一関の味覚ぎっしり、全国へ

11月6日(金)

一関ふるさと便「冬の便」出発式

一関ふるさと便「冬の便」の出発式がJAいわて平泉西部営農振興センターにておこなわれました。出発式には長田仁一関副市長や齊藤文秀ねぎ部会長など、同ふるさと便の関係者らが参加。2015いわて純情むすめも駆けつけ、テープカットや乾杯で出発を祝いました。

一関ふるさと便は生産者と市、同JAで組織する実行委員会が、産地PRと消費拡大を目的に1987年より実施しているものです。29回目となる今年度は新米「ひとめぼれ」やいわて南牛のほか、曲がりネギと里芋の詰め合せセットなど11品を用意。出発式当日は、計22箱が北海道から関西までの各地に発送されました。



ふるさとの味と香りを、真心こめて届けます

担い手農家の経営改善をはかる

11月5日(木)

純情産地いわて担い手経営力アップセミナー

JA全農いわて営農対策部は花巻市内にて平成27年度純情産地いわて担い手経営力アップセミナーを開催し、県内の担い手や農協、関係機関団体職員ら173名が参加しました。

セミナーではTPP情勢やマイナンバー制度についての報告がなされたほか、加工業務用野菜への取り組みや県内農業法人の経営概況分析をテーマとした講習がおこなわれ、参加者らは熱心に耳を傾けました。



マイナンバー管理についてなど、最新情報が提供されました

高品質肉牛に名誉賞

11月7日(土)

第59回県畜産共進会 肉牛の部

一般社団法人岩手県畜産協会による第59回岩手県畜産共進会肉牛の部が紫波町の(株)岩手畜産流通センターにて開催され、北上市の千葉洋子さん(JAいわて花巻)の出品牛が、最高賞である名誉賞を獲得しました。

今年度は県内肥育農家より黒毛和種の雌35頭、去勢65頭の計100頭が出品され、脂肪交雑、色と光沢、締まりときめなどの観点より肉質を審査。千葉さんの出品牛は、肉色の鮮やかさや脂肪の質などが高く評価されました。

また当日は第47回いわて牛産地と牛枝肉販売会も開催され、県共出品牛の平均販売単価は、去勢2,446円/kg、雌2,455円/kg、平均2,449円/kgと高値販売されました。



トロフィーを受け取る千葉洋子さん

岩手の豚肉を八戸でPR!

10月25日(日)

よこまちストア「南部ピュアポークまつり」開催

JA全農いわて畜産酪農部は(株)よこまちなど関係機関と共同で、青森県八戸市のよこまちストア4店舗(一番町店、旭ヶ丘店、新井田店、五戸店)にて「南部ピュアポークまつり」を開催しました。この取り組みは、「南部ピュアポーク」のおいしさをより多くの人に知ってもらうことを目的に毎年実施しているものです。

まつりでは「南部ピュアポーク」ロース肉のしゃぶしゃぶの試食販売が行われたほか、スピードくじ抽選会やもちつき大会、豚肉脱骨解体ショーなどのイベントが行われ、店内は多くの人でにぎわいました。

「南部ピュアポーク」は飼料や飼育環境にこだわって育てられた20

年以上続く本県の銘柄豚で、肉色と脂質の良さが特長。JA全農いわては今後も「南部ピュアポーク」をはじめとした安全・安心でおいしい「いわて純情豚」を提供していきます。



「南部ピュアポーク」試食会の様子



誉賞を受賞した枝肉のロース芯横断面



12月、「冬恋」の季節がやってきました。「冬恋」は岩手県で生まれたりんご「はるか」のなかで、高い糖度と蜜入りの水準を満たしたもののだけが名乗ることを許される究極のりんごです。私は今年初めて食べましたがとてもジューシーで甘く、その美味し

さにすっかりファンになってしまいました。そんな「冬恋」、JAタウン内「いわて純情館」にて取り扱っておりましたが残念ながら現在は販売終了しております。次は「気仙小枝柿」を発売する予定ですのでお楽しみに!(千葉)

あなたにお届けします初冬の恋



いわて純情
プレミアム
純情
Premium
いわて純情プレミアム
FUYU KOI

冬恋

JA全農いわて・岩手冬恋研究会



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。