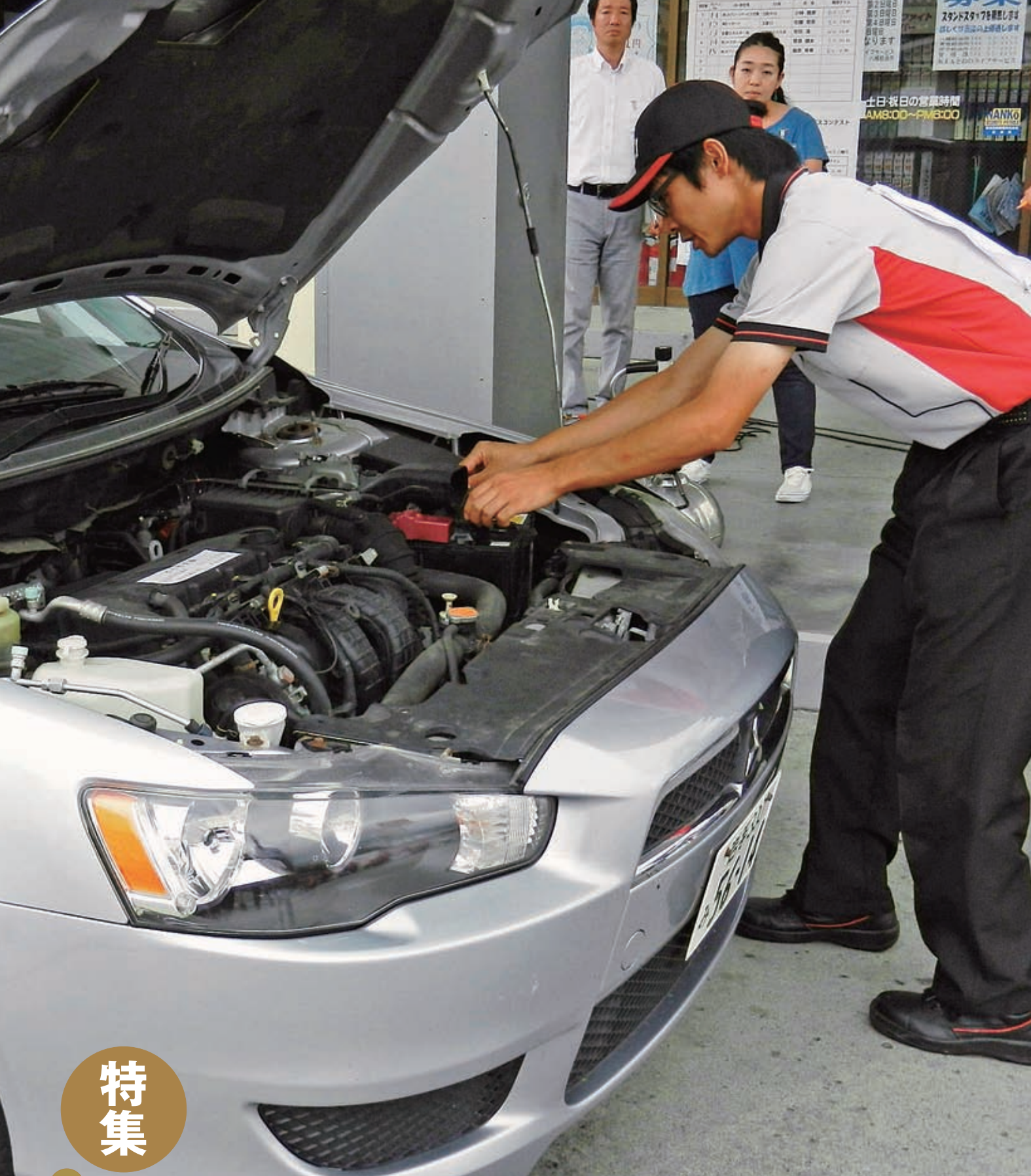




特集

岩手県JA-SSチェーン 創立15周年記念



季節のエッセー いわての野草

文・澤口 たまみ
絵・永澤 美貴子

「フキ（フキノトウ）」 （キク科）

雪解けとともに、あちらこちらで顔をのぞかせるフキノトウは、食卓に春の香りを運んでくれる。岩手では、フキノトウよりも「バッケ」の名でおなじみだ。このフキノトウ、言うまでもなくフキの花である。運よく摘まれずに残ったものは、その後グングンと茎を伸ばす。年ごろを過ぎてても結婚しない女性のことを「トウが立つ」と言うのは、このような様子を指しているのだろう。しかしフキは、結婚などというしきたりとは無縁だ。トウが立つのは、種子を風に乘せて飛ばすためである。大きなフキの葉は、急な雨降りのときに傘がわりにしたり、お面を作ったりして遊ぶ。山間の湧き水を、フキの葉をクルリと丸めたコップで味わうのも、また格別である。

参考資料：澤口たまみ著『岩手の野草百科』（岩手日報社発行）より

純情産地発 クララー **KLARA** vol.812 2017.3

みんなの力で!



がんばろう!岩手
純情産地いわて

contents

季節のエッセー いわての野草	02	みんなの分教場	07
特集 岩手県JA-SSチェーン創立15周年記念	03	報告! 出向く活動班	08
消費地だより	06	純情人	09
JAタウン いわて純情館	06	純情むすめ活動記	09
		ニュースワイドアングル	10

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



15周年の軌跡VTR上映



YOSHIKIさんによるマジックショー



ERYCAさんミニライブ

■**岩手県JA-SSチェーン創立経過**

岩手県JA-SSグループの組織力強化と組合員の利便施設としての機能を高めるとともに、チェーンSSの経営基盤の強化を図る為に、「自ら行動を起こさなければ何も変わらない」と県内JAの石油担当部長やSS所長が将来の事業運営に危機感を抱き、平成14年に立ち上げた組織です。

■**チェーン4つの目的**

- 1.相互給油を基軸として、会員相互の連携意識を高め、協同活動を強化する。
- 2.ドライブウェイサービス(接客等)の統一により、利用者は県内のJA-SSにおいて同一のサービスを享受できるようにする。
- 3.会員JAとチェーン本部間の機能分化と専門化を図り、会員SSの運営効率化を図る。
- 4.経営指導体制の確立などチェーン本部の機能強化により、会員SS経営の健全化を図る。

■**チェーン組織**

県内5JAの子会社、JAおおふなと及び全農の子会社で構成されており、会員Sは44Sとなっています。(平成28年4月1日現在)

各JA・会社の常務、部長などで構成されている「本部委員会」は、チェーン全体の活動方針や事業計画を

■**おわりに**

創立当初にご尽力頂いた皆様には心より感謝申し上げますと共に、今後も元気で活気に満ちたSS創りを展開してまいりますので、引き続き皆様方の一層のご愛顧を宜しくお願い申し上げます。

審議し決定する機関です。また、統一キャンペーンの企画や宣伝・広告活動を展開する「企画運営部会」スタッフの技術向上、知識習得の教育を担当する「教育指導部会」の2部会で活動を展開しています。



オープニング菊池委員長挨拶

いわてJA-SSチェーン活動理念

私たち「いわてJA-SSチェーン」は
お客様に「安心・安全・満足」を提供し、
地域に根ざした、愛されるSSを目指します。



功労者表彰

平成29年1月29日(日)に花巻市内のホテルにて、岩手県JA-SSチェーン創立15周年記念式典および祝賀会を開催いたしました。

記念式典には、全農岩手県本部運営委員会の藤尾東泉会長はじめ、多くのご来賓と会員を含めた110名にご出席いただきました。

式典では、主催者を代表して岩手県JA-SSチェーン本部菊池晋本部委員長(有限会社JAとおの

ライフサービス)が、石油需要の減少、業界の競争激化によるガソリンスタンド(以下、SSとする)数の減少を背景に「会員が一丸となって競争力を向上させ、先輩方が築き上げてきた伝統の灯を消すこと無く、お客様から信頼を得て、愛されるSSを目指し、今後も活動を展開していきたい」と挨拶しました。あわせて、チェーン発展にご尽力いただいた皆様の表彰と、冬期間のタイヤ販売優秀SSの表彰も執り行いました。

祝賀会では、「チェーン15年間の歩み」を上映。また、アトラクションとしてマジシャンYOSHIAKIさんによるマジックショーや、ERYCAさんによるサックスミニライブが会場を盛り上げました。



タイヤマッチレース表彰 販売本数第1位に輝いたのは(株)JAグリーンサービス花巻 東和SSのみなさん



タイヤ表彰者



園芸部 生産販売課
技術主管
佐々木 仁

りんごの鮮度保持と最新の貯蔵法

■表1 呼吸作用による果実への影響と対応策

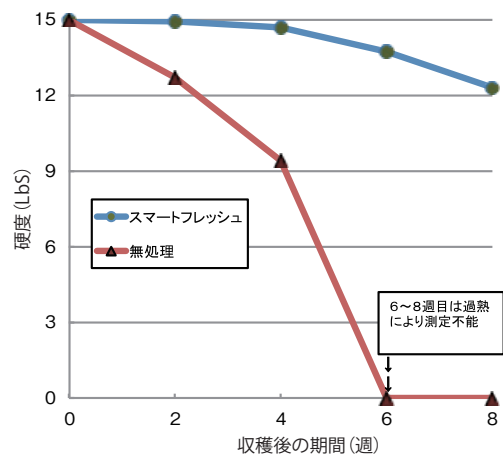
果実への影響	対応策
呼吸による養分(糖分、酸)の消耗、軟化[→食味低下]	低温、低酸素、高炭酸ガス
呼吸熱の発生[→さらに呼吸促進、水分の蒸散]	低温
水分の蒸散[→重量減と軟化]	低温、高湿度
エチレングスの生成と放出[→老化の促進]	低温、換気、エチレン吸着剤

■表2 主な貯蔵法と特性

貯蔵法	貯蔵条件	備 考
普通貯蔵	常温で換気程度	貯蔵能力低い
普通冷蔵	低温+換気	本県で一般的な貯蔵法
CA貯蔵	低温+ガス組成コントロール	高コストで本県未導入
冷温高湿貯蔵	いわゆる氷温貯蔵	同上

1.はじめに
りんごの販売では、新鮮でおいしい状態の果実を消費者に届けることは極めて重要です。また、販売戦略上も長期貯蔵で有利になることがあり、これまでさまざまな貯蔵方法が実用化されてきました。
近年は薬剤を用いた新たな貯蔵技術が開発され、その利用も進んでいます。で、今回は果実の老化のしくみとともに新しい貯蔵法について紹介します。

2.果実の老化が進む要因
果実は老化が進むほど食味など商品価値が低下するので、「果実の貯蔵」＝「果実の老化防止」と言えます。そして、果実の老化は果実そのものが呼吸することによって進行することが知られており、その主な要因と対策を簡単に整理すると表1のとおりになります。



■図1 ジョナゴールドの普通冷蔵での硬度維持効果
(岩手県農業研究センター 2003)



■図2 海上コンテナを用いたスマートフレッシュ処理
(JAいわて花巻)

3.主な貯蔵法
表1のように、果実を貯蔵する基本は冷蔵ということになりますが、さまざまな機能を加えて表2のような貯蔵法が開発されています。中でも、CA貯蔵は酸素と炭酸ガスの組成をコントロールすることによって長期貯蔵を可能にし、青森県で中心的な貯蔵法となっています。青森県で中心的な貯蔵法となつていますが、多大な施設費とランニングコストを要することから、本県では使われていません。

4.スマートフレッシュ™を用いた新貯蔵法
スマートフレッシュ™は、エチレンと構造が似て同じガス体の物質である1-MCPを

特に、エチレングスは老化ホルモンとも呼ばれ、果実の成熟過程で発生し、発生するとさらに成熟、老化を進める働きがあります。

表1のように、果実を貯蔵する基本は冷蔵ということになりますが、さまざまな機能を加えて表2のような貯蔵法が開発されています。中でも、CA貯蔵は酸素と炭酸ガスの組成をコントロールすることによって長期貯蔵を可能にし、青森県で中心的な貯蔵法となつていますが、多大な施設費とランニングコストを要することから、本県では使われていません。

主成分とした薬剤です。果実の老化はエチレンが果肉のエチレン受容体と呼ばれるタンパク質と結合することで促進されますが、1-MCPはエチレンより先に受容体と結合して老化を抑制するという、これまでは仕組みが全く異なる鮮度保持効果を発揮します。
ガス体であることから処理には密閉した施設が必要ですが、処理は1回で済み、常温での日持ち性は格段に向上します。また、処理後の普通冷蔵でさらに長期間の貯蔵効果も得られます(図1)。
本県でも、すでに普通冷蔵庫を改修したり海上コンテナ(図2)を用いるなどして、りんごの軟化しやすい品種を中心に利用が始まっており、流通上大きな成果をあげています。なお、品種によって処理のタイミングや鮮度保持効果が異なりますし、「ふじ」では蜜消失の抑制効果は少なく、蜜褐変を抑える働きもありませんので、ご注意ください。



イズミヤ西宮ガーデン店

「いわて純情米」販売促進活動展開中

JA全農いわてでは、いわて純情米の認知度向上と消費拡大のために東京・大阪管内の量販店・生協などで、いわて純情米の販促活動を実施しています。

販売促進活動はマネキンによる試食販売の他、生産者・JA職員の方にご参加いただき、店頭での対面販売を行っています。生産者・JA職員の方にご参加いただくことで、消費者の方へ直接、いわて純情米をPRするとともに、販売いただいている卸・量販店の方との関係強化を図ることを目的としています。

2月は、4日に関西の量販店「イズミヤ株」で、JA職員の方にご参加いただき、販促活動を行いました。11日には、大阪のいずみ市民生協で、生産者・JA職員の方とともに販促活動を行いました。また、26日には関東の生協「コープみらい」2店舗でも生産者・JA職員の方にご参加いただき、対面販売を実施しました。

また、全国的に新品種をデビューさせる県が数多くあり、今後、産地間競争が激しくなることが予想されます。岩手県でも28年産でデビューした「銀河のしずく」、29年産よりデビュー予定の「金色の風」の販売先の確保に向けては、認知度を向上させていく必要があります。そのためPRが非常に重要となり、店頭での対面販売を通して新品種の紹介を積極的に行ってまいります。今後、皆さまにも対面販売等でご協力をいただく機会もあると思いますのでその際は、よろしくお願いいたします。



コープ和泉中央店



コープ岸和田店

消費地販売部 発
「今」をリポートします。
純情ブランド消費地の消費地だより

今月のリポーター
消費地販売課
赤崎 弘悟



JAタウン「いわて純情館」では純情ブランドを全国の食卓にお届けしています。

産地直送通販サイト

JAタウン いわて純情館

岩手県雫石町「たんたん米(ひとめぼれ)」の米粉を使用した玄米入りスナック。

久ちゃんの米粉スナック
(60g×5袋)

¥2,242

米どころ、岩手県雫石町の米農家「ファーム菅久」が丹精込めて育てたお米「たんたん米」を玄米のまま使用。玄米の風味が香る、サクサクと軽い食感のスナック(塩味)です。
低カロリーのノンフライ米粉スナック。

注目の一品!



いわて純情館





報告！

出向く
活動班

「出向く活動班の1年」



今回の報告者
担い手サポートセンター
出向く活動班
佐藤 守



りんどう就農者訪問

出向く活動班の業務目標は、農業の担い手確保・育成対策を推進するために、JAの活動体制構築の支援、出向く活動の実践と定着化、TAC活動の充実を支援することです。JAいわてグループ農業担い手サポートセンター（以後、サポートセンターとする）の基本方針に基づいて活動した、TAC活動の1年間を振り返ります。

JA-TAC活動に対する支援

JAにおけるTAC活動を円滑に進めるために、JA内部のTACミーティング等の運営への参画や部門間連携の重要性の理解と取組みの推進に支援を行ってきました。また、個々のTACのレベルアップと指導力を高めるために、全農が主宰したTACアグリビジネススクール（年10回）、農業法人や新規就農者対応セミナー、農業経営指導のスキルとしてZ-BFM（経営シミュレーションソフト）や6次産業化対応の講義等によりTACのスキルアップを図ってきました。あわせて、全国及び岩手県TACパワーアップ大会への参加を通して、TACに求められる役割や計画的で組織力に基づいたTAC活動の必要性を理解しました。

出向く活動の実践

TAC活動の基本である「出向く活動」を充実強化するために、JAとサポートセンターで「担い手リスト」やデータを共有し、同行訪問を円滑にしたことから、担い手からの信頼と質の高い相談活動につながり、新規就農者の相談活動、密苗等生産技術導入や園芸や肉用牛の新規導入、農産物および加工品等の販売、商談会への出品やJAタウン（全農ネットショップ）への出店などの成果につながっています。

なお、担い手の営農を支援するために「農業担い手サポート事業」を準備し、TAC活動における経営指導のツールとして活用することで、新規就農者の定着化、生産技術の研究や改善の取組み、生産物の流通改善に役立てていただいています。また、「新規就農者・後継者育成対策」を評価するために現地調査を行い、意欲を持って活躍されている農業者の方々にお会いすることができました。

出向く活動班の活動の強化

全農県本部TACミーティングの定期開催とTAC活動を全農事業へ反映させることで、現場の農業者の課題解決にスピードを



Z-BFM研修



TACパワーアップ大会



畜産就農者訪問

持つて対応できる態勢づくりに努めてきました。農業法人経営体へのアプローチや「農家手取り最大化プロジェクト」等を通して農業経営者と面談、TACシステムを金融部署の職員にも拡大したことで、営農と金融部署との連携活動につながりたいと考えています。農業経営者に寄り添い、農業者から必要とされるTAC活動そのものが現在、農協改革に求められている原点でもあり、出向く活動班の責務として役割を果たしてまいります。



笑顔が
はじける
純情むすめ
活動記

「金色の風」生産・販売キックオフイベント



2016いわて純情むすめ
酒田 芽李

1月31日にホテルメトロポリタン盛岡ニューイングで開催された、県オリジナル新品種米である「金色の風」の生産・販売キックオフイベントに参加しました。

主な仕事内容は、ステージ上での登録証、はっぴ、種子袋の手渡しのお手伝い、写真撮影、田村誠県議会議員と県議会農林水産委員会高橋孝貞委員長へのはっぴの着衣のお手伝いです。

このイベントは、私が今までいわて純情むすめとして参加した活動の中でも特に規模が大きく、「金色の風」が全国への出発点となる重要なイベントでしたので、ステージ上で自分自身が話す機会はありませんでしたが、終始とても緊張しました。このような大変貴重なイベントに参加させていただき、「金色の風」について詳しく知ること



「いわて純情米」販売活動の様子（沖縄）

ができたのはもちろん、目上の方やステージ上での所作などを学ぶことができた成長できたと感じています。また、このイベントを通して初めて「金色の風」を試食させていただきました。「金色の風」は程よい粘りや柔らかさ、また甘味が感じられとてもおいしかったです。冷めても変わらぬおいしさという面では、昨年デビューした「銀河のしずく」と似ていますが、「銀河のしずく」とはまた違うおいしさに驚きました。岩手県は、こんなにもたくさんのおいしいお米があること、そしておいしさが詰まった「金色の風」ができたことは、とても誇らしいことだなと感じました。「金色の風」などの「お米」はもちろん、岩手県には沢山のおいしい農畜産物があると再認識しました。これからも、岩手県の方々にこのおいしさを知って食べていただくとともに、多くの方々に笑顔にしていきたいです。

JA全農いわての 純情人



趣味・特技

アメリカンフットボール、餃子、電車で旅行

現在の担当業務

野菜販売担当、野菜価格安定事業、危機管理対策事務

これからどんな職員になってみたいか

「岩手の農業の発展の力になりたい」
不器用な私ですが、初心を忘れず誠心誠意取り組んでいきます。
よろしくお願いします。



園芸部 生産販売課
すがわら まさのぶ
菅原 大展さん

過去最多！15名が大賞受賞

2月10日(金)

平成28年度 岩手県乳質改善大賞表彰式

岩手県乳質改善協議会は、盛岡市内のホテルにて、平成28年度岩手県乳質改善大賞表彰式を開催しました。これは、生乳生産技術の向上に努め、継続的に高品質な生乳生産を行っている農家を表彰して本県乳質の更なる向上を目的に平成20年から毎年行われているもので、今年で9回目の開催。岩手県乳質改善協議会小原俊英会長(本会副本部長)や岩手県農林水産部畜産課菊池伸也課長など、県内の酪農関係者約65名が出席。主催者を代表して、小原会長が「消費者の食に対する関心が年々高まっています。本協議会では昨年から各コールドセンター、乳業工場に体細胞数測定機を設置いたしましたので、生産者の皆様にご活用いただき、高品質な牛乳を生産していただきたいです。質で全国トップクラスの地位を築いていきましょう」と話し、年間出荷乳量や乳質、乳成分などの基準を満たした

■平成28年度岩手県乳質改善対象 表彰・公表対象農家(順不同)

岩手県乳質改善対象農家(表彰対象)

小松 郁人	JA新いわて	中 寛 明男	JA新いわて
岩泉 篤	JA新いわて	校庭 真悟	JA新いわて
鈴木 努	JA新いわて	(有)アグリファイン	JAいわて花巻
(一社)葛巻町畜産開発公社	JA新いわて	太田 千幸	JA岩手ふるさと
落合 隆一	JA新いわて	丸山 芳照	JA岩手ふるさと
中山 真人	JA新いわて	菅原 雅継	JAいわて平泉
藤田 貴良	JA新いわて		
田代ノブ子	JA新いわて		
間沢 和徳	JA新いわて		



大賞受賞者と小原会長(10日、盛岡市)

15名の大賞受賞者へ表彰状と記念品を授与しました。

また、3年連続で大賞を受賞しているJAいわて平泉の菅原雅継さんが「我家の酪農経営」と題し、「良質な牛乳を生産するためには乳房炎の予防と早期治療が重要です」と講演。その後、懇親会を実施し、これからも県内酪農関係者が一体となって、消費者へ安全・安心な牛乳を提供することを誓いました。

岩手県乳質改善優秀農家(公表対象)

中瀬 勝弘	JA新いわて	田村 正仁	JA新いわて
中崎美由起	JA新いわて	長川 猛夫	JA新いわて
下屋敷 明	JA新いわて	金石 正一	JA新いわて
鹿渡 幸作	JA新いわて	佐古賢太郎	JA新いわて
中崎 友一	JA新いわて	堀 幹雄	JA岩中酪
明石 義信	JA新いわて	小川 久人	JA岩手ふるさと
林 文男	JA新いわて	菅原 博	JAいわて平泉
千葉 吉治	JA新いわて	北条 軍治	JAいわて平泉
佐藤 文夫	JA新いわて	須崎 智博	JAいわて平泉
佐藤 武彦	JA新いわて	佐藤 仁信	JAいわて平泉

スポーツを『食』でサポート

2月19日(日)

JA全農いわて純情産地いわて杯 第39回岩手県スポーツ少年団柔道大会

JA全農いわては、岩手県営武道館(盛岡市みたけ)で開催された、第39回岩手県スポーツ少年団柔道大会へ特別協賛しました。本会は、スポーツをする小学生を中心に食の面からサポートすることを目的に、様々な種目のスポーツ大会に協賛しておりますが、柔道への協賛は今回が初。個人・団体・形の入賞者へ、いわて牛のサーロインステーキや焼肉セットを贈呈したほか、参加者全員に「銀河のしずく」を使用したおにぎり、県産牛乳、りんごジュースを提供しました。小原俊英副本部長は「大会の冠名である『純情産地いわて』は、県内の農家さんの純真な思いを表現したものです。今日、参加している選手の皆さんも安全・安心な県産農畜産物をたくさん食べて、元気よくスポーツや勉強に励んでください」と挨拶。また、女子個人の部で優勝した、北上修練館柔道スポーツ少年団の千葉むつみ選手(6年生)は「中学校から階級別となり、強い選手と対戦することが多くなっていますが、優勝できるように頑張ります。いただいたお肉は家族で美味しく食べます」と語りました。

男子個人の部

	氏名	所属
優勝	千葉蒼竜	時習館
準優勝	後藤天稀	江釣子
3位	山田煌晟	直心館
	行壽武史	盛岡柔道

女子個人の部

	氏名	所属
優勝	千葉むつみ	修練館
準優勝	箱石 花	山田愛信館
3位	石川史奈	紫波
	千葉紗織	時習館



女子個人の部で優勝した千葉むつみ選手(盛岡市みたけ)

団体の部

	団体名
優勝	時習館A
準優勝	盛岡柔道A
3位	紫波
	県営武道館



編集
後記

3月といえば別れの季節ですが、なにかが始まる季節でもあります。そんな中、今月はお知らせがあります。17日(金)に本会直営飲食店では2店舗目となる「純情産地いわての店みのるダイニング」が、盛岡駅ビルフェザンおでんせ館1階にオープンします。純情産地いわての美味しさが詰まった肉料理やお酒

を多数ご用意しておりますので、岩手らしさもありながらモダンな雰囲気なかで、デートや仕事終わりなどお洒落な空間で美味しい料理をぜひ堪能してみてください。

4月からは、「みのるダイニング」特集ページが始まりますので、こちらも楽しみに!

(小野)

NEWS WIDE ANGLE

ニュースワイドアングル

県代表2校へ県産食材贈呈

2月6日(月)・16日(木)

県産食材・支援金贈呈式

JA全農いわては6日、第89回選抜高等学校野球大会に出場する、盛岡大学附属高等学校(4年ぶり4回目)へ、いわて純情豚1頭分と支援金を贈呈しました。式には、赤坂昌吉校長、関口清治監督、比嘉賢伸主将が出席。本会畠山俊彰県本部長は「第89回全国選抜高等学校野球大会への出場おめでとうございます。本県代表は春に強いイメージがございまして、昨夏のような大活躍を期待しております」と激励し、比嘉主将へ目録を手渡しました。受け取った比嘉主将は「今日いただいた豚肉は現地の宿舎にてチーム全員で食べ、力をたくわえて試合に臨み、僕らの強みである打ち勝つ野球をしてきます。支えてくださった方々へ恩返しという意味でも、出場だけではなく『勝ち』という結果を持って帰ってきます」と力強く意気込みを語りました。

また、16日にはJAいわて中央と共同で、不来方高等学校(初出場)への贈呈式を行い、平藤淳校長と小山健人監督、小比類巻圭汰主将が出席。JAいわて中央の久慈宗悦代表理事組合長から県産ひとめぼれ1俵と支援金、本会小原俊英副本部長からいわて純情豚1頭分と支援金を贈りました。目録を受け取った小比類巻主将は「応援してくださる方や21世紀枠に選んでくださった方へ、感謝の心を忘れず、全力を尽くします。部員が多く在籍するチームより、練習で打席に入れる回数は確実に多いので、打席慣れを活かし、心に余裕を持ちながら、チャンスでの一打を放ちたいです」と決意表明しました。

大会は、3月19日～30日までの12日間、阪神甲子園球場で開催され、同月10日に組み合わせ抽選会が行われます。

日本の食卓に新たな“風”を

1月31日(火)

「金色の風」生産・販売キックオフイベント

岩手県農林水産部県産米戦略室は、盛岡市内のホテルにて、今秋デビューを迎える新品種米「金色の風」の生産・販売キックオフイベントを開催しました。生産関係者や流通関係者、消費者など約250名が参加。主催者を代表して達増拓也岩手県知事は「『金色の風』は米本来の美味しさを極限まで追求した新品種米。ふわりとした食感と豊かな甘みが特徴で、その魅力を最大限に発揮するため、県一の良食味地帯である県南地域の高い作付技術がある農家の方々に限定して栽培します。この米が全国の食卓に新しい風を吹かせることができると確信しております」と話した後、県から「金色の風」の作付を認められた生産者へ登録証の交付や種子の引き渡しを行いました。受け取った生産者の高橋貞信さんは「これまで継承してきた先人たちの栽培技術と現在の栽培技術を最大限に駆使し、岩手県の最高級米

を栽培できることを誇りに感じながら、食味ランキング特A評価はもちろんのこと、安全安心なお米を皆様にお届けします」と意気込みを語りました。

最後には、出席者全員で「エイ!エイ!オー!」の掛け声で想いを一つにし、「金色の風」が最高級プレミアム米としての評価を獲得することを祈願しました。

デビュー年の今年は作付面積100ヘクタール、生産量500トン进行画しており、3年後の平成32年には2,000ヘクタール、10,000トンの生産を目指します。



盛岡大学附属高等学校への贈呈(左から関口監督、比嘉主将、畠山県本部長、赤坂校長)



不来方高等学校への贈呈(左から久慈代表理事組合長、小比類巻主将、小山監督、平藤校長、小原副本部長)



最高級プレミアム米としての評価を獲得するため、出席者全員で一致団結しました(盛岡市)

全共勝利の力ギは「女性の細やかな作業」

2月1日(水)

平成28年度 和牛女性研修会

県南和牛育種組合といわて和牛中央育種組合は、花巻市のホテルにて、平成28年度和牛女性研修会を開催しました。これには、公益社団法人全国和牛登録協会の後藤和彦岩手県支部長(本会畜産酪農部長)や県内で和牛の生産・繁殖に携わる女性、JA職員など約350名が参加。後藤支部長は「現在の和牛価格が数年で下がる可能性は低い。儲けるヒントが周りには多く転がっています。ぜひ、この研修会で自分達に合ったヒントを掴んでいただきたい。また、今年9月には宮城県で全国和牛能力共進会(全共)が開催されますので、他の牛と自分の牛との違いを一度確認することも大きなヒントになると思います」と挨拶しました。

研修会では、現在の畜産に関する情勢報告がなされたほか、岩手県種山畜産研究室の澤田建氏による「県有種雄牛の紹介」が行われました。

また、同登録協会の山口由紀総務課長は「全共が和牛の育種・改良に果たす役割」と題し、一年一産・家族内の情報共有の重要性について講演。「全共で勝つためには、女性の細やかな作業が非常に重要になる」と、期待とエールを送りました。



参加者は和牛生産と「女性の細やかな作業」の密接な関わりについて、熱心に耳を傾けました(花巻市)

3/17
金
オープン

純情産地いわての店

みのるダイニング
MINORU DINING

全農 純情産地 いわて
JA全農いわて直営



外観



店内

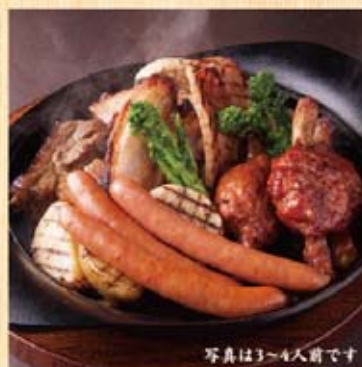


**名物 いわて
純純ハンバーグ 1,180^(税別)**

名物の純情牛と純情豚の合挽きハンバーグを南部鉄器に盛り、熱々でご提供。
きのこのフライとオニオンソースでお召しあがりください。



前菜5種盛りと純情牛の
ローストビーフ丼 1,680^(税別)



写真は3〜4人前です

純情豚の
スペアリブと野菜の南部鉄焼き 1,800^(税別)
(1〜2人前程度)

みのるダイニング MINORU DINING

岩手県産肉にこだわり、グリル料理を中心に素材のうまみを最大限引き出した定食、井もの、旬の逸品をボリュームたっぷりで提供します。メイン料理を2品選べる定食セットは、お徳感満載。もちろん米は、100%岩手県産米を使用。南部鉄器や岩手県産木材、レンガを使用し「ナンブモダン」を演出。一人で使えるカウンター席やゆったりくつろげるテーブル席のほか、10人まで対応可能な個室(要予約)を完備しています。

純情産地いわての店

みのるダイニング
MINORU DINING

TEL 019-601-7214

〒020-0034
岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44 盛岡駅ビルフェザン おでんせ館1階
〈営業時間〉10:00〜22:00 (L.O. 21:30)
〈休 日〉施設定休日(要予約)に準ずる
〈駐 車 場〉施設駐車場完備



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。

JA 全農いわて 総合企画課
JA 全農いわてホームページ

〒020-8605 盛岡市大通一丁目2番1号 TEL019-626-8615 FAX019-653-6145
<http://www.junjo.jp>

PRINTED WITH
SOYINK™