2021 いわて純情むすめ 認定式





「のん」さんよりたすきを授与されました

佳さん(21歳、会社員)、 今年度の応募者51名の中 までの期間、県内外のイベントへ参 ん(20歳、大学生)、 (19歳、大学生)の5名です。 髙橋県本部長から認定証が手渡 「のん」さんからたすきが授 小野寺香乃さん 大学生)、 澤口花咲さん 庄司萌笑さ 白藤彩絵 から選ば ました。 武田悠

「2021いわて純情むすめ」の応援をよろしくお願いいたします

SNSのフォローをよろしくお願いします! Instagram・FacebookのQRコードから 読み取れます。



Instagram

Facebook

れる存在となるべく、純情むすめ とスカーフを身にまとうことで、 を表現した「白色」を基調とし、新 まれた農畜産物の「純情」「純粋」 むきさ」「ひたむきさ」によって育 いロゴマ 今年度の衣装は、生産者の「まえ クと共に多くの皆様に愛さ クをあしらったたすき

> が引き締まる思い。笑顔を絶やさず 晴らしさを全国に伝える大役に、身 を表現しています。 「可愛らしさ」 5人を代表して、 「自然環境に恵まれた岩手県の素 小野寺香乃さん

PRに努めたい」と決意表

特集1

「純情産地いわて」 新ロゴマークを お披露目

県産農畜産物の生産振興、販売拡大の取 組みとして展開してきたキャッチコピー「純情 産地いわて」は昨年度で32周年を迎えまし た。農業を取り巻く情勢が変わりつつあるな か、変化に対応し県産農畜産物の発展に寄与 するため、JA全農いわてが目指すべき理想像 を「ブランドプロミス」として制定し、生産者・ 消費者・地域社会へ向けて発信していきます。



新しいロゴマークを発表しました



「のん」さんよりブランドプロミスが宣誓されました

まえむきに

11種のモチーフは岩手県が生産高で全 国10位以内に入る品目で、北欧を思わ せるデザインと色合いです。北欧をモ チーフとしたロゴのデザインは岩手と北 欧との共通項を見出したことに由来して います。「岩手の名所といえばリアス式 海岸。東北のフィヨルド。アンデルセン というストーリーメーカーがいる北欧に 対し、岩手には宮沢賢治がいます。彼は 岩手をイーハトーブ(理想郷)だと言って おり、理想郷から広大な自然の美味しさ が届くという岩手独自の魅力を感じても らえる、なおかつ視覚的に作物の美味し さを阻害しないようなデザインです。

純情産地いわてアンバサダーとなる 伝本部長を務め今年度より新たに されました。 宣誓式」が盛岡市のホテルメトロポ ロミスとロゴマー 消費者・地域社会等へブランドプ ンドプロミスの宣誓が行われ、生産 新されたロゴマークの除幕式とブラ リタン盛岡ニュー 「純情産地いわてブランドプロミス のん」さんを迎え、 式には、 17年から純情産地い 達増岩手県 クを周知するため ウィングにて開催 今回新たに刷 知事 わて宣 Þ

生産者から「のん」さんへ農畜産物が贈られました

士さんから、農業にかける熱いメッ

川さんから「のん」さんへ県産農畜 セージが披露されました。また、及

(水) 生産者・

3 KLARA vol.863

- NEWS WIDE ANGLE -

全国大会出場を目指して

令和3年4月29日(木)

全農杯 2021年全日本卓球大会選手権 (ホープス・カブ・バンビの部) 岩手県大会

JA全農が協賛する「全農杯全日本卓球選手 権」の岩手県予選会が、令和3年4月29日(木) に花巻市民体育館で開催されました。昨年度は 新型コロナウィルスの影響で中止となったため、 2年ぶりの全農杯の開催となりました。予選会に は109名の選手が出場。小学6年生以下(ホー プス)、小学4年生以下(カブ)、小学2年生以下 (バンビ)の部に分かれ、全国大会を目指して熱 戦が繰り広げられました。

入賞した選手には、本会 畠山正管理部長が 「いわて牛焼肉セット」や「県オリジナル水稲品 種『銀河のしずく』」などの県産農畜産物を副賞 として贈呈し、選手を激励しました。

全国大会は7月22日(木)~25日(日)に神戸 総合運動公園体育館(グリーンアリーナ神戸)に て開催されます。



白熱した試合が繰り広げられました



畠山部長から副賞が贈呈されました

祝って牛で母の日のお祝いを 令和3年5月8日(土)~9日(日)

いわちく母の日フェア

令和3年5月8日(土)、9日(日)に盛岡駅ビル 内にある『いわちくキッチンフェザン店』におい て、母の日に合わせ『いわて牛母の日フェア』を 開催しました。今回、いわて牛普及推進協議会 が『お祝い事にいわて牛を食べて頂きたい』と いう想いから立ち上げた新しいツール『祝って牛 (いわってぎゅう)』を活用し、『お父さん大活躍 間違いなし! 「焼くだけ簡単調理」』をテーマに サーロインステーキや焼き肉セットなどの母の 日オリジナル商品の販売を行いました。

また、当日はいわて牛のPRキャラクター『チャ ンプくん』も応援に駆け付け、母の日に合わせて 『祝って牛』商品を購入頂いた先着100名に岩 手県雫石産のヒマワリをプレゼントしました。販 売応援を行ったJA全農いわての職員は『いわて 牛をはじめとした岩手の農畜産物が日ごろの感 謝の気持ちを伝える一つのキッカケになってく れれば』と想いを語りました。





■ 今年度のテーマは「いわて牛」 令和3年4月27日(火)

スマイルチャージいわてプロジェクト

『岩手県立大学×フェザン×JA全農いわて』 「いわての農業を5Tでスマイルに」をテーマに、 学生視点で地域課題の現状を学び解決に向け た企画考案から実施までを行います。昨年度の 品目は「りんどう」「乾しいたけ」今年度の品目は 「いわて牛」です。『県内でいわて牛がもっと身 近に消費される仕組みを構築する」を大きな テーマとして掲げています。



4月27日(火)JA全農いわての初回講義として畜産酪農部畜産販売課の尾形泰道職員が出席しました。岩手県 立大学総合政策学部の3年生120名に対し「いわて牛」に関する説明と課題提起を行いました。学生からは「スー パーで意識していわて牛を探したい」などの声をいただきました。学生と一緒に課題解決を目指してまいります! 今後の活動についても随時発信していきますのでご期待ください!

■ 食への理解を深めるため児童が田植え体験

令和3年5月19日(水)

盛岡市立渋民小学校

JA全農いわては5月19日(水)「イオンスー パーセンター株式会社(本社:盛岡市)」「JA新 いわて」と共同で、盛岡市渋民字鶴塚にて田植え イベントを実施しました。当イベントはコメ作りを 通して食への理解を深めるために、2008年に始 まり今年で12回目の取り組みとなりました。(昨 年は、新型コロナウイルス感染拡大の影響により 中止)。毎年、5年生が田植え・観察日記・稲刈り・ 販売を体験しています。当日は、盛岡市立渋民小 学校5年生42名が田植え体験をしました。今後 は10月に稲刈り・11月下旬に盛岡市渋民のイオ ンで販売実演も予定しています。



5 KLARA vol.863 KLARA vol.863 4

「つなげる」~いわての酪農を盛り上げたい~

令和2年度酪農全国基礎調査〔岩手県抜粋〕の回答より

50.2%

搾乳牛舎に空きスペース「有」と回答した生産者の割合

2.194 牛床

県内空き牛床の数 → 乳量に換算すると、年間約17,000t

20.7%

今後、増産の意向があると回答した生産者の割合

今年度も全戸の チェックシート巡 回を行います!

これからも安全安心ないわての生乳を安定的に供給するために

生産基盤の拡充

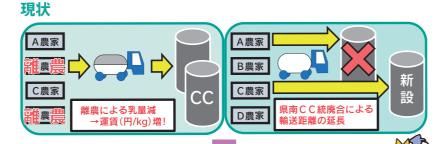
●豪州産乳用牛の供給

オーストラリアから8~12カ月齢の育成 牛を輸入し、その後国内で育成、種付を行い、 初妊牛として供給しています。乳量も国内産 と遜色ないレベル。価格は応相談です。

❷搾乳牛舎増設助成事業

搾乳頭数の増加を目的とした牛舎増築等 をおこなう生産者に対し、牛床 1 頭分あた り 10 万円を助成しています。 (ただし 5 頭 以上から助成対象、上限 20 頭まで、最大 200万円)

コスト低減



隔日集乳等の集乳路線合理化の取り組みを支援し、 集乳コスト低減を図ります。

集乳回数半減、集乳路線数の削減、 路線見直しによるローリーの減車等

隔日集乳用バルク 策事業」を活用しよう!

「ひろげる」~県内外の食卓へいわての酪農を届けたい~

受託乳量 191,318t (令和2年度)

県内処理は54%、県外(主に関東以西)処理は46%

それぞれの環境に合わせた飼養管理やエサ作りをし、生産された生乳。 生産者をはじめ、酪農関係者の想いとともに大切に届けます。





「根を張る」~いわての酪農を知ってほしい~

酪農理解醸成活動

今年度も酪農出前教室を 実施し、岩手の子どもたち へ酪農の魅力を発信してい きましょう! 酪農家、農協、 乳業の関係者の皆さん、ご 協力をお願いします。



牛乳・乳製品消費拡大事業

小学生スポーツ大会へ の牛乳提供、牛乳の日イ ベントやキャンペーンの 実施等、いわての牛乳・ 乳製品の PR に取り組んで いきます。



いわての牛乳 ホームページ公開中



酪農ヘルパー ホームページ公開中

岩手の酪農家を支える 酪農ヘルパー になろう!





ひたむきに 純情産地 ₩₩☆ いわて

INTRODUCTION

畜産酪農部(酪農)の取り組み

武田

- ●・酪農情勢の作成
- エコ酪事業
- 事業場環境対策
- ②今年入会し、酪農課

に配属になりました。学生時代、体づくりに欠かせ ない牛乳を毎朝飲み、部活動に励んでいました。 いわての美味しい牛乳を更に全国に発信してい けるよう努力します。よろしくお願いします!

●・受託乳量や生乳検査結果の

・ホルス等登録料や乳用牛購買

②派遣社員でお世話になり、もうす

ぐ2年。この夏、出産予定です。2

歳半の娘と一緒に毎日牛乳を飲ん

で、毎日元気!我が家のパワーの

源である牛乳、酪農に関わる皆さ

んのため、信頼できる事務処理を

データチェック

の請求起票

心掛けます。

• 各種冊子の配布手配



県南コールド

- センター新設 基盤対策事業 補助事業
- ②4年ぶりに酪農課に戻ってまいりました。相変わら ず独り身ですが、牛乳のおかげで健康体です!より 多くの消費者に今後も牛乳を飲んでもらえるよう に、集乳合理化によるコスト低減、生産基盤対策 の推進に取り組みます!よろしくお願いします。



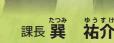


- 安全安心(チェックシート巡回等)
- 乳質改善(ミルキング等)
- 酪農理解醸成活動
- 牛乳消費拡大事業
- ❷酪農課3年目になりました。大好 きな牛乳を何十年後も変わらず飲 み続けられるよう、関係者の皆さ んとともに酪農を盛り上げていき たいと思っています。今年度もよろ しくお願いします!
- 乳代精算
- コールドセンター関係 • 乳牛購買
- (今年こそ乳用牛のご注文お待ち してます!)
- ②酪農課2年目の畠山さんになりま した。酪農課に所属して以降、普段 飲んでいた牛乳のありがたみをよ り深く感じるようになりました。今 年はその想いを多くの人へ繋げて いくようにしたいです。よろしくお 願いします!





酪農生産基盤の維持拡大に向けて職員一丸 となってとりくみます。都府県の酪農を岩手 が引っ張っていきましょう!団結です!!



課長代理 齋藤

7 KLARA vol.863



純情産地いわての店「みのるダイニング」では6月からミルクフェアを開催

「スパイシーミルクカレー」単品1,000円(税抜)・「自家製練乳のミルク パフェ」単品490円(税抜)

「スパイシーミルクカレーとミルクパフェセット」1,390円(税抜)をご用意

お食事メニューをご注文のお客様に牛乳を1杯提供中!(不要の場合は お申し付けください)





今回の販売会は、オンライン販売のみとなり、電話・FAX・はがき等での注文は承っておりませんので予めご了承ください。



果樹開花期の凍霜害

佐々木仁

は花巻市で、4月の最低気温が氷点下に18日間あり、このうち2℃高部のリンゴ地帯で低温が南部のリンゴ地帯で低温がありました。

生育 樹種ほど被害を生







図2 健全なオウトウの花

く進むことが珍し

は気候温暖化

、従来よれ



めしべから子房(実になる部分)まで 図5 中心花が障害を受けたリンゴの花叢 図6 めしべ全体とおしべの一部が褐変





において、

多大な被害を及ぼします。凍霜害が生じることが時 開花期前 ても多くの大被害があり、稀にあり、稀に

ウの安全限界温度は佐藤錦の 7.20、開花始期に分別で1.7℃、リン 、リンゴの ふじは

回はこれを下 被害の大も中心花も中心花

9 KLARA vol.863

管理部 総合企画課 清川 碧凌さん

◎趣味・特技

アニメ・ドラマ鑑賞(最近のだと北川景子さんと永山 栄太さんが出てるドラマ見てます) トレーニング

JA全農いわての

●現在の担当業務

主に広報に関する業務を担当していて、広報誌「クラーラ」 やHP管理、イベントの取材などを行っています。

●これからどんな職員になってみたいか

岩手県産の農畜産物の魅力をより多くの方々に知ってもらえ るよう分かりやすい記事をかくように心がけます。今はまだ 周りの方々に支えられてばかりですが、いつかは皆さんを支 えられる職員になりたいです!!





じゃがいもと牛乳で作る冷製スープ ビシソワーズ

◆材料(2人分)

- じゃがいも…200g、長ねぎ…1/2本、玉ねぎ…1/4個、バター…10g
- •水…300cc、固形コンソメ…1個、牛乳…200cc、
- 生クリーム…50g、塩・こしょう…少々
- •パセリまたは浅葱(飾り用)、オリーブオイル…少々

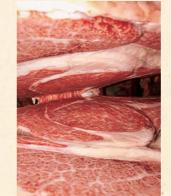
◆作り方

- じゃがいもを5ミリくらいの厚さにスライスし、水にさらしておく。
- ❷ 長ねぎと玉ねぎを薄くスライスし、バターでしんなりするまで炒める。
- 3 ②に火が通ったら、よく水気を切った ●を加え、じゃがいもが 少し透けるくらいまで炒める。
- ⑤に水とコンソメを入れ、じゃがいもが柔らかくなるまで約10~ 15分間煮込む。
- 6 Φに牛乳を入れ、ひと煮立ちさせたら火を止め、生クリームを 加え、塩・こしょうで味を調える。
- 6 6をミキサーやブレンダーでよく回した後、粗熱をとって冷蔵庫
- ⑦冷えた⑥を器に盛りつけ、お好みでパセリまたは浅葱をのせ、 オリーブオイルを数滴かけたら完成。

オーナー/佐々木朋美



紫波郡矢巾町又兵工新田第7地割199 くるみアパートメント1F TEL 019-681-7337 Mail tom1123tom@icloud.com https://tom-creperie-deli.com



的に体形 昨年度から、 産者の日頃のひたむきな努力が形と 牛が多く散見され 購買者との情報交換の場や、 て販売立会等も自粛され、 の 者懇談会を開催 情報交換や親交を深めるために購 の意味や責任を感じて って現れた結果だと感じま いう数字からも分かるように、生 コミュニケー ロナ 「いわて牛」を届けるため ・枝肉の造 止となり コロナ禍の情勢によっ わて牛」を求められて さと共に東京駐在とし スの影響により ショ 上物率1 1) る全国各地の りますので 日に購買者と ンの おり 生産者と 場が減 生産者 ます。 たが、 0 0 % P

目的として去勢21頭、

雌15頭、

計 36

の出品で開催されました。

いわて平泉農協

出品牛全体

0

並びに経営意欲の高揚を図ることを

交換と相互理解を深

今後の

い情わ報

生産者及び購買者との

牛の肥育技術

の確立と肉質の向上



純情ブランド消費地の「今」をリポー

第

21

U

わて牛後継者枝肉研究会

「第21回いわて牛後継者枝肉研究

このイベン

は岩手県内主要産地の次世代を担

した和牛肉牛を一同

において、 令和3年

今年度最初のイベント

4月13日、

東京食肉市場



木村 丈治

手の未来を感じてもらえるよう支援者や後継者の方々にもやりがいや岩 者や後継者の方々にもやりがいや岩大や増頭意欲のある岩手県内の生産 値販売に努めて参りま また、 本会としても生産基盤

の拡

て牛」 くに感じてもらうような取り組みを 今年は丑年ということ を知っ 「いわて牛」をより近って・食べて・愛される いって・食べて・愛される ŧ.

近 る わ

入賞区分	JA	氏 名	性別	枝肉重量	単価	販売金額
最優秀賞	いわて平泉	千葉 輝明	去勢	628kg	¥3,201	¥2,010,228
優秀賞	岩手ふるさと (衣川)	千葉 慎一	去勢	573kg	¥2,898	¥1,660,554
優秀賞	岩手ふるさと (前沢)	保科 俊徳	此推	387kg	¥3,022	¥1,169,514
優良賞	岩手江刺	菊地 毅	雌	523kg	¥2,801	¥1,464,923
優良賞	新いわて (八幡平)	竹田 晴信	去勢	548kg	¥2,805	¥1,537,140
優良賞	新いわて (東部)	中村 琢真	去勢	555kg	¥2,674	¥1,484,070

販売成績	頭数	平均枝肉重量	平均販売単価	平均販売金額	上物率
今回成績	36 頭	516kg	¥2,673	¥1,381,843	100%
前回成績	36 頭	519kg	¥1,753	¥913,573	97.2%





タイトルのKlara (クラーラ) は、宮沢賢治の手帳に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。



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。





