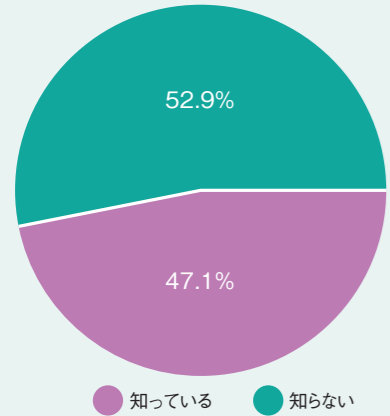
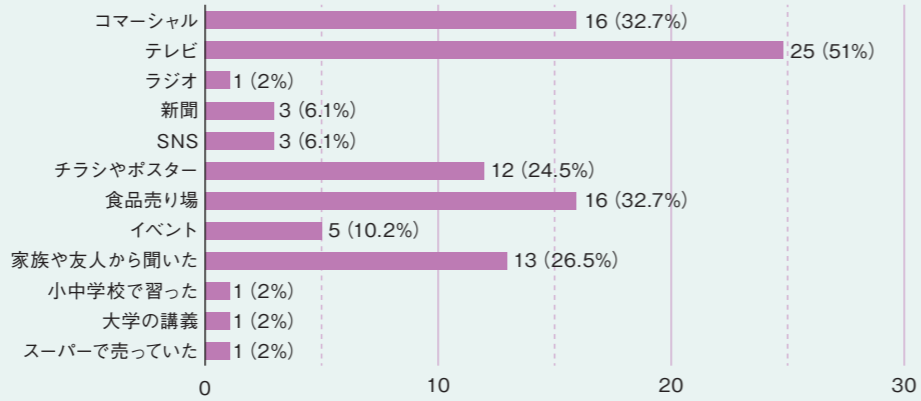


授業開始前に岩手県立大学総合政策学部3年生の学生104名に「いわて牛」の認知度を調査しました。

「いわて牛」を知っていますか？
(104件の回答)



「いわて牛」をどこで知りましたか？
当てはまるものをすべて選んでください。(49件の回答)



この結果から、「いわて牛」は岩手大学総合政策学部の3年生の多くが「いわて牛」を認知しており、知っている人の多くは、テレビやコマーシャル、食品売り場などで「いわて牛」のことを目にしたということが明らかになりました。



学生たちからの質問に丁寧に返答する秋山職員



6/15(火)尾形職員による各グループへのフィードバック



まえむきに
ひたむきに
純情産地
いわて

FES'AN × 岩手県立大学 × JA全農いわて スマイルチャージいわて プロジェクト取組状況



FES'AN(盛岡ターミナルビル(株))が2015年から展開する「学生稼働プロジェクト」について、昨年に続き今年度もプロジェクトパートナーとして本会が参画します。



尾形職員による初回講義

「スマイルチャージいわてプロジェクト」とは

今の「いわて」にもっと笑顔をもたらす、さらには、いわての未来をもっと笑顔であふれさせる活動を、次世代を担う「学生」と協働して展開し、「学生」がアクションを起こすことで地域が元気になることを伝えていくプロジェクトです。これまでの取り組みでは、岩手県立大学と地元食品メーカーのマッチングによる商品開発と開発商品のFES'ANでの販売実績があります。本会が参画した昨年度は、岩手県の主力農産物のうち「原木乾シイタケ」、「りんどう」の販路拡大について学生たちにアイデアを出し合ってもらい最優秀賞のグループの企画を実現させました。

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」をテーマとして掲げています。4月27日(火)にJA全農いわての初回講義として畜産酪農部 畜産販売課 尾形泰道職員から岩手県立大学総合政策学部の3年生

約110名に対し「いわて牛」に関する説明と課題提起を行い、5月25日(火)に各グループの初回企画発表、6月15日(火)には、尾形職員と同じく畜産販売課 秋山翔平職員のお二人から学生たちが考えた企画案に対するフィードバックを行いました。今後、各グループでそれぞれの企画のプレゼンを行い7月6日(火)に1次審査会、7月20日(火)の最終審査会を経て最優秀企画を決定します。本会は、こうした取り組みを通じて「地域社会の一員として、強く根を張る」活動を今後も強化していきます。



スポーツをする子どもたちを応援し大会を通じて“食と農の大切さ”を伝える JA全農いわては各種スポーツ大会に協賛し、スポーツに励む岩手の子どもたちを応援しています!

令和3年6月5日(土)～6日(日)

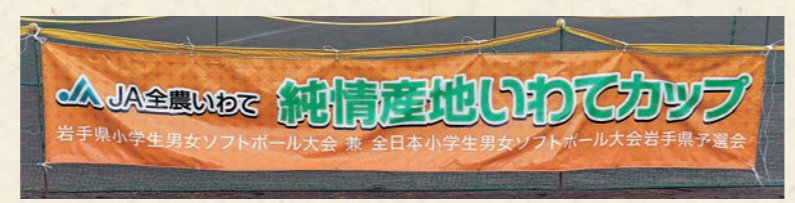
第35回岩手県小学生男女ソフトボール大会 兼 第35回全日本小学生男女ソフトボール大会岩手県予選会が2年ぶりに開催

令和3年6月5日(土)から6日(日)の2日間にわたり、花巻市石鳥谷ふれあい運動公園球場において、県内の女子小学生13チームの参加により熱戦が繰り広げられました。昨年は、新型コロナウイルスの影響から中止となり2年ぶりの開催となります。

試合は、決勝にこまを進めた『いわさきソフトボールスポーツ少年団(北上市)』と『サンライズ千徳スポーツ少年団(宮古市)』の対戦となりました。千徳スポ少の先攻ではじまった試合は序盤からシーソーゲームに。結果は、いわさきスポ少が最終回に3点を取り逆転サヨナラ勝ちで優勝を決めました。優勝したいわさきスポ少は、7月31日から宮崎県で開催される全国大会へ出場します。

純情産地いわてで生産された農畜産物をたくさん食べて力を蓄え、全国大会でもはつらつとしたプレーでグラウンドを駆けまわってください。

【決勝】	千徳スポ少	010311	6
	いわさきスポ少	013003x	7



【いわさきソフトボールスポーツ少年団】のみなさん優勝おめでとうございます!

令和3年5月29日(土)～30日(日)、6月5日(土)～6日(日)

第43回全国スポーツ少年団軟式野球交流大会岩手県予選 いわたの牛乳カップ

JA全農いわてが協賛する「第43回全国スポーツ少年団軟式野球交流大会岩手県予選 いわたの牛乳カップ」が開催されました。今大会には、各地域の予選大会を勝ち抜いた27チームが出場。選手達にはいわての牛乳と切り餅を提供し、“食”を通してエールを送りました。

激闘の末、優勝は「宮古ヤングパワーズ(宮古市)」、準優勝は「仙北ゼブラ野球スポーツ少年団(盛岡市)」となりました。表彰式では上位2チームに、JA全農いわて畜産酪農部の田野部長より優勝・準優勝杯を手渡しました。

優勝した宮古ヤングパワーズは、秋田県で開催される東北大会へ出場します。いわての牛乳パワーでがんばれ!いわての子どもたち!



どのチームも白熱した試合展開を見せていました



出場された選手の皆さん、おつかれさまでした!

全農所属 石川佳純選手 JAタウン公式アンバサダーに就任 令和3年5月25日(火)

『JAタウン』公式アンバサダー就任式

全農は5月25日、全農所属・卓球日本代表の石川佳純選手の「産地直送通販サイト『JAタウン』」の公式アンバサダーへの就任を発表しました。就任式では、石川選手がアンバサダーとしての意気込みを語り、その場で“勝負めし”として「焼肉」を注文しました。

東京・大手町のAgVenture Labで開かれた就任式では、桑田義文代表理事専務から「石川選手にはおいしい国産農畜産物をたくさん食べていただき、華やかなプレーを通じて日本中に『元気』を届けていただけたらうれしい」と期待の言葉がかけられました。

就任式で石川選手は「普段から試合の前も食べ、海外から帰るとすぐに食べに行く」という「焼肉」をその場で注文。また、「毎月、全国の旬で新鮮なおいしい食べものをお届けいただけることを楽しみにしています。農家の皆さんが一生涯懸命につくった全国各地のおいしいものを紹介していきたいです」と意気込みを語りました。今後は、毎月石川選手自らJAタウンの商品を注文し、実際に食べて楽しみながらその魅力を発信していきます。



桑田専務から石川選手に認定証が贈られました



JAタウン特設ページはこちらから! ▶ <https://www.ja-town.com/shop/contents3/ambassador.aspx>

お得なアウトレット品、中古農機情報が満載 令和3年6月1日(火)～8月31日(火)

2021 JAいわてグループ農業機械フェア 紙面展示会

昨年に引き続き、「2021 JAいわてグループ農業機械フェア 紙面展示会」を開催します。

イチオシの農機や現品限りのお得なアウトレット品、中古農機情報を掲載した冊子をお近くのJA農機センターにて配布中です。

また、「2021夏の農業機械スマイルキャンペーン」を同時実施します。期間中、県内JA農機センターで1点5万円(税込)以上の製品をお買い上げいただき、応募申込まれと抽選で豪華景品が当たります。さらに、応募先着200名様には「JAチップソー」をプレゼントします! ご応募はお早めに! 詳細については、お近くのJA農機センターへお問い合わせください。



2021JAいわてグループ農業機械フェア紙面展示会 2021夏の農業機械スマイルキャンペーン

令和3年度第1回みちのく純情会を開催しました 令和3年6月21日(月)

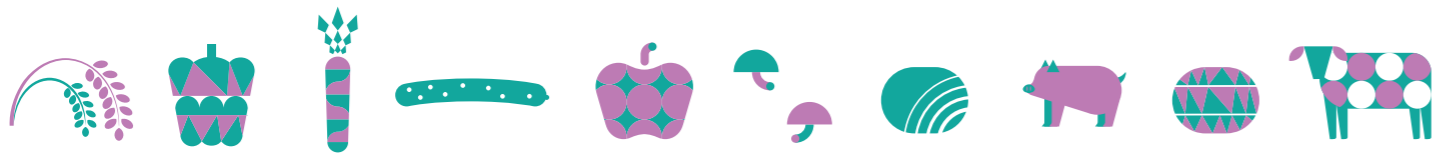
令和3年6月21日(月)に東京都内で、「令和3年度第1回みちのく純情会」を開催しました。「みちのく純情会」は、『いわて純情米』を取り扱う取引先5社が会員となり、主に『いわて純情米』の販売拡大や、生産から消費までのあらゆることを連携、協力し、円滑な流通を図ることを目的に、平成21年12月に発足しています。

12年目を迎えた今年の第1回の会合では、本会高橋本部長から「コロナ禍でのいわて純情米販売への努力に感謝申し上げます。」と産地を代表して挨拶しました。また、本会から「産地情勢」を、取引先からは「消費地動向」などを報告いただき、『いわて純情米』の販売拡大に向けた今後の取り組みなど意見交換を行いました。

また、発足時に「みちのく純情会」会長に就任し、長年にわたり『いわて純情米』の販売に多大なるご尽力をいただいた、大和産業株式会社 相談役 川上修己氏の退任による役員改選が行われ、新会長には大和産業株式会社 代表取締役社長 川上俊行氏、副会長に木徳神糧株式会社 代表取締役社長 平山惇氏が決定しました。今後も、『いわて純情米』の安定販売に向けて、みちのく純情会会員と協力しながら取り組みを進めます。



退任される川上会長(右)への記念品贈呈



2. 本県における生産振興と販売について

このように、ブロッコリーの需要増加から、本県では令和元年度より秋冬期における適作型・品種の選定を目的に、加工用ブロッコリーの栽培品種試験を開始しました。3JA（新しいわて、いわて中央、いわて花巻）のご協力のもと、令和元年度は3品種（出荷量3.6ト）、2年度には5品種（出荷量3.5ト）の試験栽培をおこない適作型・品種を絞り込みました。令和3年度からは2か年の試験結果をもとに本格栽培を開始し、作付け面積100a、販売数量12.5トを目標に生産拡大をすすめております。

また、販売は全量買取販売とし、県内の学校給食向け（冷凍）とコンビニエンスストアのパックサラダ用（チルド）として販売を予定しております。

加工用ブロッコリーの特徴

加工用のブロッコリーは納品価格（kg単価）が決まっているため、生食用より花蕾を大きくして（収穫を遅らせて）収穫します。生食用の一般的な花蕾の直径11～12cmに対して、加工用は15cm前後で収穫し、重量をアップさせます。また、花蕾のみの出荷であるため、出荷調整作業も簡素化できます。



品種試験（左:加工用、右:生食用）



試験圃場



冷凍ブロッコリー



コンビニエンスストアのサラダ



令和3年度 園芸部の取り組みについて

はじめに

園芸事業では、園芸生産の維持・拡大に向けてマーケットインによる生産振興、そして青果市場・量販店との安定取引に向け、「オールいわて」での販売強化に取り組んでいます。

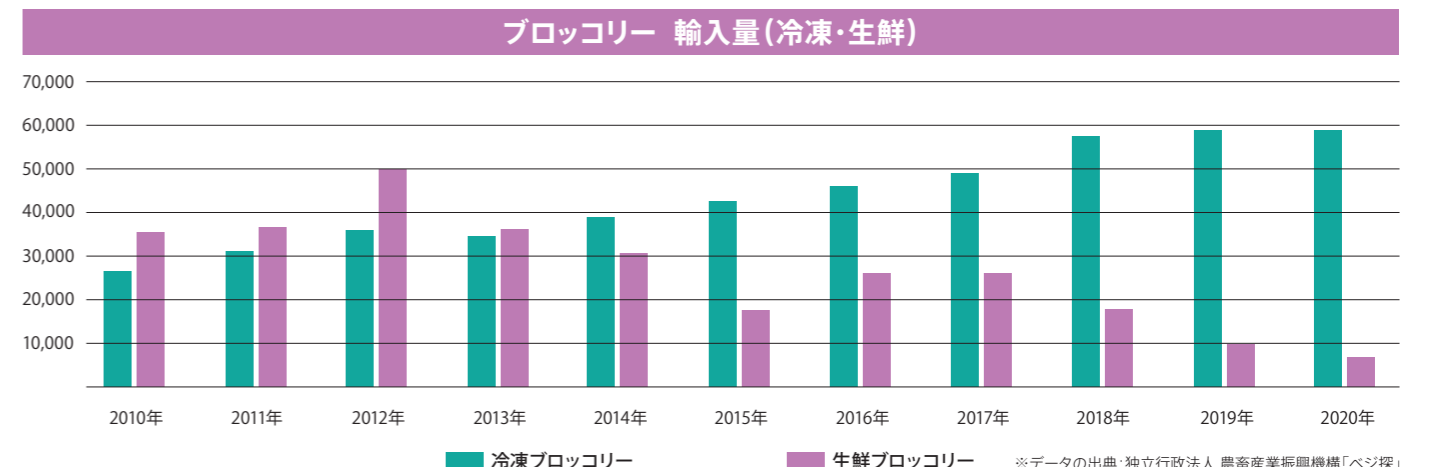
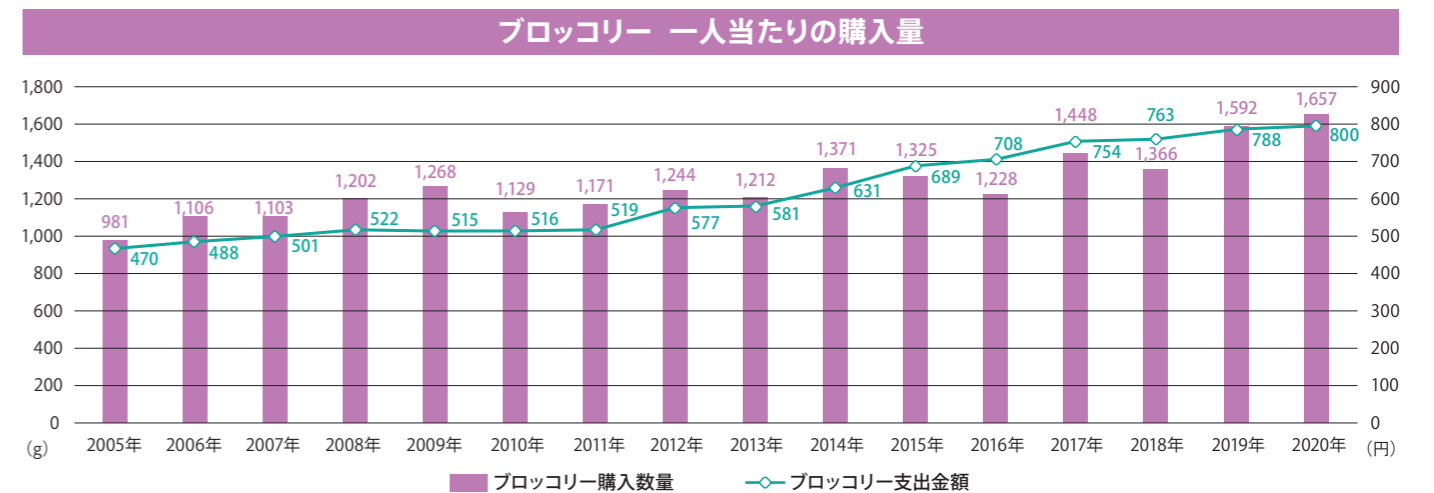
その中で、今回は近年需要の高まっている加工用ブロッコリーの取り組みについて紹介します。

加工用ブロッコリーの生産販売について

1. ブロッコリーの消費生産動向

ブロッコリーはビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富で、特に疲労回復、美肌効果をもたらすビタミンCの含有量は野菜の中でもトップクラス。また、抗酸化作用があるとされるポリフェノールも含み、健康ブームの中、国内の消費量は増加傾向となっています。2020年の一人当たりの購入量は1,657g²となっており、10年間で147%増加しています。その需要増加に伴い、国内の生産量も拡大傾向にあり、2020年の東京都中央卸売市場入荷量は3.4万トと10年間で153%増加しています。

また、共働きの増加や、食の簡便化などから冷凍品などの加工食品需要も増加しています。この加工食品需要では輸入品のシェアが高く、2020年では約5.9万トが輸入されており、10年間で220%と急拡大していますが、国内加工メーカーは国産品を強く要望しているため、国産への切り替えが期待できます。





<https://www.ja-town.com/shop/c/cB4/> いわて純情セレクト



JAタウン「いわて純情セレクト」はこちら

JAいわて中央「ブルーベリー」予約販売中!



2021年
7月1日~30日までの期間限定

岩手の豊かな気候で育まれた、甘くて大粒なブルーベリーをお届けします!

詳しくは
いわて純情セレクトを
チェック!!



- 岩手県産大粒ブルーベリー化粧箱 750g 販売価格: **5,100円**(税込)
- 岩手県産大粒ブルーベリー 1kg 販売価格: **5,100円**(税込)

●目の疲れに ●豊富な食物繊維 ●美肌効果 ●ダイエット効果 ●ビタミン補充
酸味と甘みが融合した一粒一粒に、旨味がびっしりと詰まっています。
ブルーベリーはジャムにもヨーグルトにもよく合いますよね。様々な食べ方でお楽しみください!!



TACミーティングの様子



JAいわて中央(部門間連携)定型の報告フォーマット(定型様式)の活用

JAいわて中央では、「訪問活動を行い担い手とJAとの関係強化」「農家所得増大、生産基盤拡大にむけて提案、課題解決」を目的とし、4名の専任TACを配置して活動しております。

訪問先は認定農業者や集落営農組織の350戸(JA全域)を中心としており、主な業務としては、①担い手先への訪問活動 ②JAいわてグループ農業担い手サポート事業の推進 ③事業提案による生産拡大と所得向上 ④農業経営管理支援事業への利用推進 ⑤生産資材等の推進(未利用・低利用) ⑥労力支援紹介となります。

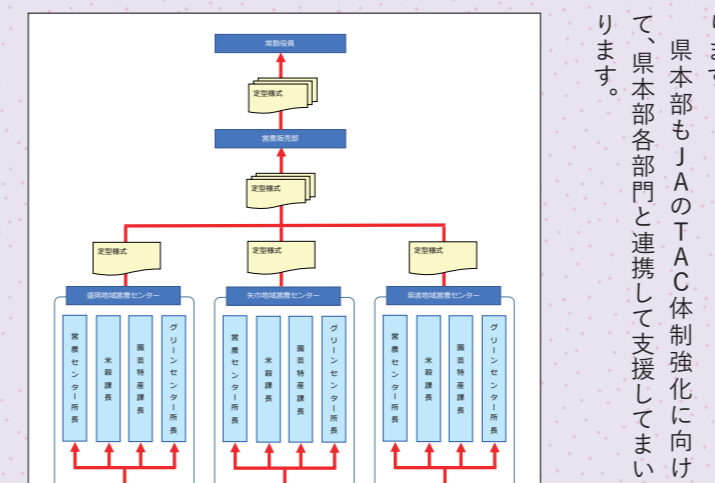
4名の専任TACは目的達成に向けて日々活動しており、週2回のTACミーティングによって情報共有が図られております。

また、各専任TACの活動報告は「定型様式」を用いて行われます。

「定型様式」そのものはシンプルな構成ですが、報告様式としての機能性を重視しており、各地域営農センター所長や品目担当課から、本所営農推進部、JA組合長をはじめとした常勤役員まで閲覧されます。



営農支援部 営農支援課長 遊田 善幸



この「定型様式」には、専任TACが回答を保留した事項等を記入する欄が設けられているため、常勤役員も専任TACの活動内容を確認するとともに、生産者から寄せられた課題や意見を把握することができ、生産者への回答を要する事項についても常勤役員の判断を仰ぐことができる流れが確立しています。

生産者に寄り添う専任TACであるがゆえ、時には厳しいご意見も寄せられますが、「定型様式」を用いた情報共有が図られ、一つ一つ丁寧に回答できるJAの体制は、生産者の信頼をより高めることに繋がります。

県本部もJAのTAC体制強化に向けて、県本部各部門と連携して支援してまいります。

訪問日: 令和3年4月28日(月)	氏名: 玉山正彦						
天気: 晴れ							
活動内容:							
地区・部落	担い手名称	当日園数	訪問時間	訪問内容	結果反応	進捗状況	詳細内容
1	その他業務			内部業務	選択なし	選択なし	東渡地域営農センター選次ミーティング
2	その他業務			内部業務	選択なし	選択なし	経営継続補助金不備書類修正及び農機具等購入事務報告書作成
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
【特記事項】							

相談員氏名	玉山 正彦	印	
期間	令和3年4月28日 ~ 令和3年4月30日		
営農地域営農センター			
営農販売部長代理	米穀課	園芸特産課	
(兼)地域営農センター所長		グリーンセンター所長	
※営農センターで閲覧後、担い手対象課へお願ひします。			
地区・部落	担い手名称	訪問日	内容(営農・園芸・産果・その他)
【備考】			



畜産酪農部 酪農課
たけだ けんすけ
武田 健介さん

●趣味・特技

野球、スノーボード、音楽鑑賞

●現在の担当業務

エコ酪事業や国産チーズ事業の窓口を担当しています。
また、毎月発行される酪農情勢資料を発行しています。

●これからどんな職員になってみたいか

丁寧に仕事を行いみなさんから信頼されるような職員になりたいです。
何事にも最後まで取り組み頑張っていきます！
よろしくお願いします！

JA全農いわたの
純情人
じゅん じょう びと



消費地だより

純情ブランド消費地の「今」をレポートします。



消費地販売課
川畑 春海

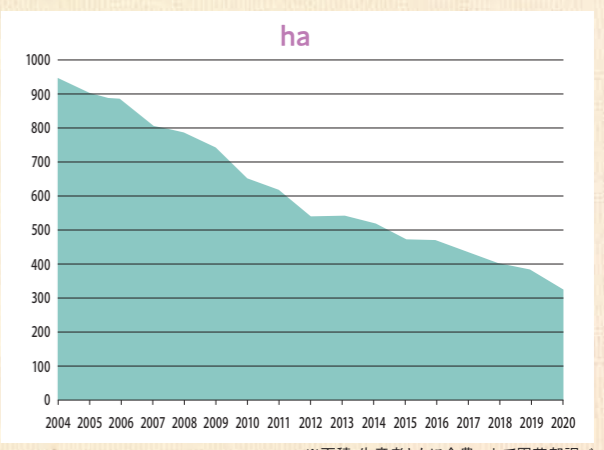
求められる岩手のほうれんそう

先日、全国の県庁所在地別ほうれんそう購入金額ランキングで盛岡市が1位となっているのを新聞で読みました。
今回の消費地だよりでは、きっと岩手県内に好きな人が多いであろう「ほうれんそう」について書こうと思います。

まず、約二十年前の産地状況についてですが、本県は夏秋期に出荷できる唯一の大産地（夏秋期の東京都



中央卸売市場入荷量第1位) だっただけでなく、品質もとても良かったことから全国でも有数の産地だったそうです。当時の東京青果の販売担当だった藤原MGいわく、「当時は施設栽培している所も少なかったし、栃木の鶏頂山（現在の主力産地）が産地化する前だったから岩手以外に夏秋期に出荷できる産地がなく、夏場の関東ではほうれんそうが食べられるようになったのは岩手のおかげと言っていていくらい。」とお話でした。
夏秋期のほうれんそう産地として牽引してきた本県でしたが、高齢化等の理由で栽培面積が年々減少しており、最近の東日本における夏秋産地の立ち位置としては、群馬県や栃木県に次ぐ順位です。作付延べ面積については、2004年の作付面積は約948ha生産者数は2,675名でしたが、昨年2020年の作付面積は約324haと、この16年間で



※面積・生産者ともに全農いわた園芸部調べ

6、7割ほど作付面積が減少しています。
残念ながら出荷数量は減少し続けていますが、現在でも市場の販売担当やお客さんからの品質評価は高く、「岩手のほうれんそうが買いたい!」、「もっと販売させてもらえないか。」との嬉しい声は多くいただいています。
そして今回は市場からの声をお伝えするべく、本県のほうれんそうを販売してくださっている東京青果の濱野担当にお話を伺いました。

質問 岩手のほうれんそうの販売について教えてください。

「岩手のほうれんそうを指定して

質問 今後、産地や生産者に求めることは何ですか。

「今後については、数量がこれ以上減少してしまわないように、新規生産者が増えるだけでなく、生産者一人一人が1日1ケース多めに出荷してみるとか、今できることをちよつとずつ頑張ってもらえたらと思う!」

濱野さんだけでなく各市場の担当者は本県の出荷数量が増えることを待っていてくださっています。市場・お客さんからの期待に応えられるよう出荷数量の維持・拡大目指して頑張りますよ!

Let's try cooking **orders 22**

パンに塗って、ワインやビールをさらに美味しく!
ナスの спреッド

◇材料(2人分)

- なす…2本、んにく…2片、アンチョビ…3枚、オリーブオイル…大さじ1、塩・黒こしょう・ピンクペッパー…各適量
- バゲット…スライスしたものを5~6枚

◇作り方

- 1 なすをアルミホイルに包み、200℃のオーブンに20分入れる。
- 2 鍋にオリーブオイルと刻んだんにくを入れ、アンチョビをほぐすように弱火で約1分、焦がさないように木べらで混ぜながら炒める。
- 3 ①のなすをアルミホイルから取り出し、なすの皮をむく。(熱いので、やけどに注意)
- 4 ③を包丁で細かく刻む。
- 5 ②の鍋に④を入れて中火で水分が飛ぶまで木べらでよく混ぜ、ねっとりしてきたら火を止める。
- 6 お好みに塩で味を整える。
- 7 トースターで焼いたバゲットに⑤をのせ、ブラックペッパーやピンクペッパーをかけて召し上がれ!

料理監修 **オーナー/佐々木朋美**
紫波郡矢巾町又兵衛新田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



