



「いわて牛とワインを楽しむタベ」のようす



みののダイニングで提供されたチャンピオン牛ステーキ膳



まえむきに
ひたむきに
純情産地
いわて

第33回いわて牛枝肉共励会 チャンピオン牛が決定

令和5年1月30日(月)



褒賞授与式での集合写真



いわて牛普及推進協議会の藤代会長からトロフィーを贈呈される
(株)江谷農産の高橋さん



最優秀賞を受賞した(株)江谷農産の高橋勝さん



本会畜産酪農部田野部長



いわて牛を紹介する(株)江谷農産の高橋さんとお笑い芸人の天津・木村さん

楽しみました。同ホテル狩野美紀雄総料理長の指揮のもと、今年の「いわて牛枝肉共励会」で最優秀賞を受賞した「チャンピオン牛」をメインに、県産食材を使った料理が振る舞われたほか、県内9つのワイナリーのワインも提供され、参加者は岩手ならではのマリアージュを

楽しみました。同ホテル狩野美紀雄総料理長の指揮のもと、今年の「いわて牛枝肉共励会」で最優秀賞を受賞した「チャンピオン牛」をメインに、県産食材を使った料理が振る舞われたほか、県内9つのワイナリーのワインも提供され、参加者は岩手ならではのマリアージュを

話しました。盛岡駅ビルフェザンおでんせ館1階「純情産地いわての店」みのるダイニングでは、チャンピオン牛を使用した「チャンピオンステーキ膳」が提供されるなど、最優秀受賞牛の牛肉を「チャンピオン牛」として、岩手県内のホテル・飲食店、量販店で味わえるフェアが開催されました。

1月24日(火)に東京都中央卸売市場食肉市場で行われた「第33回いわて牛枝肉共励会」の褒賞授与式が、30日(月)、盛岡市の岩手県公会堂で開催されました。最優秀賞を受賞した(株)江谷農産、優秀賞の(株)Tfarm、(株)小形畜産、石川正好さんのほか、いわて牛普及推進協議会の藤代克彦会長など関係者ら約25名が出席しました。受賞者には表彰状やトロフィーを贈呈されました。最優秀賞を受賞した牛は、A5ランクで、サシの入り具合を示すBMSが最高値のNo.12でした。生産者の(株)江谷農産取締役の高橋勝さんは「受賞は、自分の牛の育て方の方向性が間違っていないという自信につながる。2年連続で北上地区から最優秀賞を受賞できて嬉しい」と喜びを語りました。本会畜産酪農部の田野秀司部長は「飼料の高騰など厳しい生産環境の中、生産者のたゆまぬ努力が見られる大会だった。これからも生産者が丹精込めて育てた肉を岩手県にとどまらず、首都圏にまで販売していきたい」と

◆ 思いを込めて育てた牛、全国へ

令和5年1月17日(火)

「和牛甲子園」出発式

1月17日(火)奥州市の岩手県南家畜市場で「和牛甲子園」の出発式を開催しました。

和牛甲子園は、農業高校などで飼育された和牛を対象に、生徒たちの取り組み発表と、その成果としての枝肉の肉質が評価される大会で、将来の畜産業の担い手となり得る生徒たちに情報交換・交流の場を提供し、飼育技術と生産意欲を高めてもらうことを目的に、JA全農が毎年開催しています。

第6回となる今年度の大会は、史上最多の23道府県40校がエントリーし、岩手県からは盛岡農業高校と水沢農業高校が出場しました。盛岡農業高校3年の三浦快斗さんは「大変だったこと、悩んだことはたくさんあるが、先生やOB、たくさんの人たちに支えてもらった。みなさんにいい報告ができるようにがんばりたい」と意気込みを語りました。水沢農業高校3年の松谷直樹さんも「少しでも早く牛舎に行きたいという気持ちで毎日牛の管理をしてきた。最優秀賞や審査員特別賞を受賞した先輩たちを上回る結果を残せるよう、ベストを尽くしたい」と思いを述べました。



ガッツポーズする両校の生徒たち



手塩にかけて育てた牛を、思い思いに見送りました

◆ (農)八幡平ファームが8年連続10回目となる商品化頭数部門最優秀賞を受賞

令和5年1月26日(木)

SPF豚セミナー

1月26日(木)、東京都千代田区のKKRホテルにて(一社)日本SPF豚協会が主催するSPF豚セミナーが開催されました。セミナー会場では、肉豚の生産成績が優秀な農場の表彰が行われ、「商品化頭数部門」の最優秀農場として、洋野町の(農)八幡平ファーム(阿部正樹 組合長理事、母豚1,500頭)が表彰されました。

同賞は、審査対象となる成績上位25%の農場グループの中で、1母豚あたりの年間肉豚出荷頭数が最も多い農場へ与えられます。

(農)八幡平ファームは、同賞を8年連続通算10回受賞するという前例のない快挙を成し遂げられました。濱岡認定委員長の審査講評では、「1母豚あたりの平均出荷頭数 29.05 頭と新記録であり、その成績は他の農場を圧倒している。飼養管理の全てステージを通して高い管理技術が備わっており、目指すべき養豚経営のひとつの形だ」と、高く評価されました。



阿部組合長理事(左)と福島場長(右)

◆ 県産商品をPR

令和5年2月1日(水)~2日(木)

第17回JAグループ国産農畜産物商談会

2月1日(水)から2日(木)までの2日間、東京都港区で開催された「第17回JAグループ国産農畜産物商談会」に2022いわて純情むすめの佐々木智美さん、高橋怜那さん、松川奈愛さん、服部咲希さんが参加しました。この商談会は、JAグループが目指す農家手取り向上と担い手等への販売支援や、国産農畜産物およびその加工品の販売力強化・新規販売チャネルの創出を目的に開催されています。第17回となる今回は「地域の魅力を未来につなごう!」をテーマに全国から各都府県本部や関係企業が集まり、来場者へ農畜産物や商品をPRしました。

岩手県からは、JAいわて中央から(農)となん・(株)兼平製麺所・(株)砂田屋、JAいわて花巻から(株)JAグリーンサービス花巻プロ農夢花巻事業本部、JA岩手ふるさと、JAいわて平泉から(農)アグリ平泉・Vegefulハーモニーが出展し、さらに、本会関連会社の(株)いわちく、(株)エーデルワインを加えた合計9団体が出展しました。

本会では引き続き、県産農畜産物の販売拡大・消費拡大にむけPRに取り組んでいきます。



県内出展者の集合写真

◆ 食の楽しさを次世代へ

令和5年2月7日(火)

令和4年度岩手県食育普及啓発キャラバン

2月7日(火)「令和4年度岩手県食育普及啓発キャラバン」で紫波町立古館保育所を訪問しました。この活動は国の「第4次食育推進基本計画」で「食育月間」と「食育の日」が定められたのを契機に、県内の保育園や幼稚園を訪問し、広く県民に食育の必要性について伝え、県民運動としての食育の普及をはかることを目的として実施されています。コロナ禍以前は食育月間に合わせて6月に実施していましたが、2年ぶりの実施となった今年は、コロナ感染状況を見ながら2月の実施となりました。

この日は、岩手県環境生活部と本会がキャラバン隊として参加しました。食品ロス削減啓発絵本や、岩手県産の野菜についての紙芝居の読み聞かせのほか、岩手県3R推進キャラクターのエコロールや2022いわて純情むすめらと「食育ダンス」を一緒に踊るなどの活動を通して、園児たちに食べ物大切さを伝えました。

岩手県と本会では、引き続き地域に根ざした食育を推進するため、乳幼児期における食育の重要性を伝えるとともに、広く県民に食育への理解と実践の普及をはかる取り組みを続けていきます。

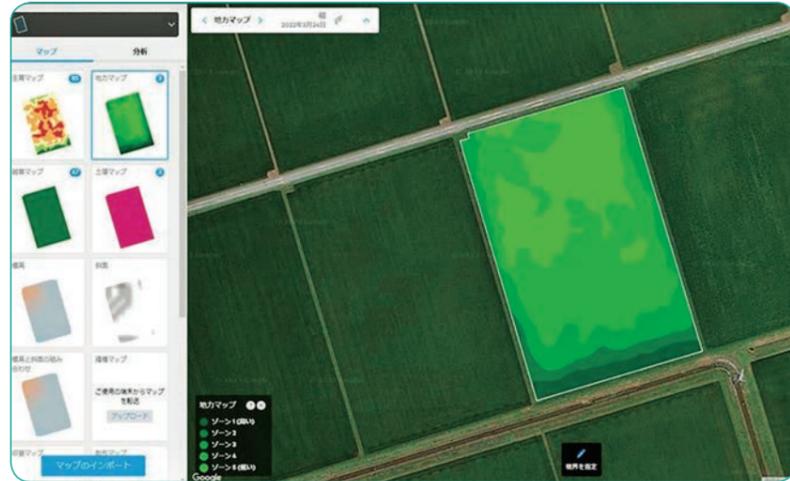


2022いわて純情むすめによる紙芝居の読み聞かせ



食育ダンスのようす

(4) BASF デジタルファーミング社のAIを活用した栽培管理支援システム「xarvio® FIELD MANAGER (ザルビオ フィールドマネージャー)」に全国各地からの品目データを集積することで、より精度の高い支援機能発揮に繋げており、生産現場における計画的な作業実現に繋げるツールとして紹介しています。



xarvio® FIELD MANAGER (ザルビオフィールドマネージャー)



2. 労働力確保への支援

農業現場やJA施設の労働力確保手段として、JAの職業紹介所やハローワーク、派遣会社への求人を行っているものの、なかなか希望どおりに集まらない状況です。

全農本所は国内最大手の旅行代理店である株式会社JTBと包括連携協定を締結し、同社の取引先や関係先、同社利用の消費者といった幅広い層に農作業請負を提案・募集していただく「全農スキーム」を立ち上げました。

本県では、JAいわて平泉の水稲育苗センターでの作業、JA江刺のりんご選果場での作業でこの「全農スキーム」を活用していただき、延べ87名の労働力支援を実施しました。

次年度は、JTB連携で目指す農業現場への労働力支援の方向性や、地域貢献・地域活性化への将来像についてJAとともに協議してまいります。



JAいわて平泉の水稲育苗センターでの作業



JA江刺のりんご選果場での作業



INTRODUCTION

営農支援部

営農支援課の取り組み

TAC活動を通じて生産者と共に歩む

はじめに

営農支援課では、県下JAのTAC活動支援や、生産者やJA施設における労働力確保提案を行っております。

今年度の取り組みをご紹介します。

1. TAC活動への支援

(1) 生産者を訪問し営農・栽培提案を行うことで、生産者が抱く疑問や悩みの解決に向けて日々活動するTACの提案力や知識・知見の向上に資する研修会開催を行っております。

6月～2月まで毎月1回、全農本所がTACアグリビジネススクールを開催し、農業を取り巻く情勢やスマート農業の情報、財務諸表の読み方や税務に関する講義等を行っております。

(2) 県下7JAのTAC活動を発表・情報を共有する場として、岩手県TACパワーアップ大会を開催しています。

岩手県TACパワーアップ大会



米田TAC (JAいわて中央)

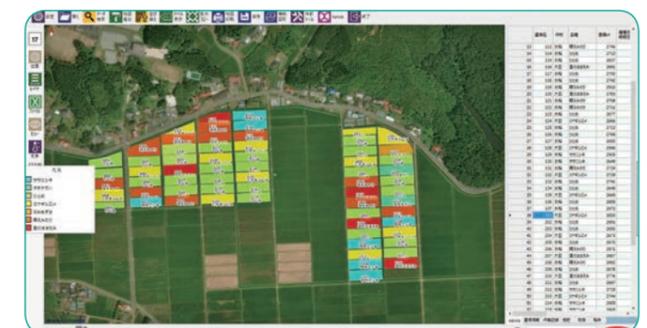


葛巻TAC (JAいわて花巻)



菊地補佐 (JA岩手ふるさと)

(3) 営農状況を分析し提案するツールのZ-B FM、圃場位置や作業実績を一元管理できる営農管理システムのZ-GISについても、生産者やJA職員へ向けて活用提案しています。



Z-GIS



いわて純情セレクト

「純情産地いわて」から、選りすぐりの農畜産物を販売しています。オススメ商品盛りだくさん! 詳しくはこちらから▶▶▶

<https://www.ja-town.com/shop/c/cB4/>



JAタウン「いわて純情セレクト」では、エーデルワイン「シルバー3種飲み比べセット」、
「甘口スパークリングワイン2本セット」の販売を開始しました。

シルバー3種飲み比べセット (750ml × 3本) 販売価格 **¥8,650** (税込)

シルバー ロースラー 赤
オーストラリア原産の品種「ロースラー」は花巻市大迫町で初めて栽培されました。非常に濃い色合いで、干しプルーンを思わせる香りとほのかな樽香が感じられ、果実味と渋みのあるしっかりとした味わいの赤ワインです。(アルコール度数:12.5%)

シルバー ツヴァイゲルトレーベ 赤
スパイシーな香りやブラックベリーを思わせる香りがあり、タンニンがしっかりと感じられ果実味のある赤ワインです。(アルコール度数:13%)

シルバー 大迫メルロー 赤
赤い果実を思わせるような甘い香りがあり、程よい酸味が感じられるバランスのとれた赤ワインです。(アルコール度数:12.5%)



甘口スパークリングワイン2本セット (720ml × 2本) 販売価格 **¥4,900** (税込)

ナイアガラ スパークリングワイン 白 甘口
岩手県産葡萄を100%使用したスパークリングワインです。さっぱりとした飲み口をお楽しみください。(アルコール度数:9.0%)

星の果樹園 スパークリングワイン ロゼ 甘口
華やかで優しいいちごに似た香りが感じられ、さっぱりとした甘味でバランスの取れた飲み口をお楽しみください。(アルコール度数:9.0%)



- 【注意事項】**
- ワインは20歳になってから。
 - 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
 - キャップの切り口でけがをしないようご注意ください。
 - コルクが乾かないよう保管ください。
 - ビンの中にオリや結晶ができることがあります。これは原料由来の成分で品質に問題ございません。
 - 開栓後は冷蔵庫に保存しお早めにお飲みください。
 - こちらの商品は包装およびのし対応は承っておりません。

令和4年産米検査概況について



米穀部
米穀対策課
菊池 満

農林水産省は、令和4年12月9日に令和4年産水陸稲の収穫量を公表し、全国の主食用米作付面積は125.1万ha、10a当たりの収量は536kg(1.70mmふるい目幅ベース)となりました。主食用米収穫量は670.1万トン(前年産比▲30.6万トン)で、作況指数は100の「平年並み」(農家等使用ふるい目幅ベース)となりました。

地域別に見ますと北海道、近畿及び四国においては、全もみ数が平年以上に確保され作柄は平年以上となりました。一方、東北、関東・東山及び九州では6月前半の低温・日照不足や8月上旬からの大雨と日照不足等の影響により登熟不良のため作柄が平年を下回りました。

以上のことから、東北の作況指数は98の「やや不良」、岩手県の作況指数は99の「平年並み」です。(表1参照)

ここで、令和4年産米の農産物検査概要について報告します。

全国の農産物検査の概況(農林水産省公表・令和4年12月31日現在)ですが、全国の水稲うるち玄米は388万トンが検査され、1等比率が78.6%と前年同期の83.1%より4.5ポイント低いものとなっています。

2等以下に格付けされた主な理由は、形質(心白・腹白等)が55.4%(前年49.5%)、整粒不足21.3%(前年18.5%)、着色粒17.2%(前年21.0%)となっています。

一方、岩手県内の農産物検査概況ですが、まず、水稲生育状況は、初期生育期間である6月以降の高温・多

表-1 作況指数(H30~R4(12月9日現在))

	全国		東北							北海道	北陸	関東東山	近畿	九州
	岩手	青森	秋田	宮城	山形	福島	福島							
4年	100	98	99	99	95	100	99	100	106	100	99	102	98	
3年	101	102	103	102	102	101	104	101	108	97	101	99	99	
2年	99	104	103	105	105	102	104	102	106	102	101	96	85	
元年	99	104	103	106	104	102	105	102	104	101	97	99	86	
30年	98	99	101	101	96	101	96	101	90	98	100	98	102	

注)H30~R3は確定値 (農林水産省公表資料)

表-2 4年産水稲うるち玄米の等級比率(12月末日現在)

地域別	検査数量(トン)	等級比率(%)			
		1等	2等	3等	規格外
全国	3,878,731	78.6	18.0	2.2	1.3
東北	1,214,028	93.3	5.3	0.9	4.1
全国1位・岩手	140,854	96.7	2.9	0.2	0.1
全国2位・長野	77,327	96.5	3.0	0.4	0.1
全国3位・宮城	181,572	95.3	3.2	0.6	0.9
(参考)香川(最下位)	13,815	14.1	73.3	12.5	0.1

(農林水産省公表資料)

表-3 4年産米銘柄別検査数量及び1等比率(4年産は12月末日、3年産以前は最終公表値)

種類	銘柄	検査数量(トン)	4年産米1等比率	3年産米1等比率	2年産米1等比率	元年産米1等比率
水稲うるち玄米	ひとめぼれ	100,958	96.7%	95.7%	94.0%	93.6%
	あきたこまち	17,652	97.1%	96.7%	96.3%	96.5%
	いわてつこ	4,460	97.6%	96.7%	96.2%	94.9%
	金色の風	1,105	94.1%	99.5%	98.4%	98.2%
	銀河のしずく	10,675	99.3%	99.0%	99.8%	98.6%
	うるち全体	140,854	96.7%	96.0%	94.7%	93.8%

(農林水産省公表資料)

照により草丈・茎数がいずれも平年を上回り、出穂盛期は県全体で7月31日頃(平年差+5日、過去40年間で最も早い)で、8月中旬に曇雨天や気温の低い日があったものの、登熟も概ね順調(成熟期は平年より5日早い)に推移したとみられます。

このことから県内の初検査は、水稲もち玄米は9月13日(昨年より2日早い)、水稲うるち玄米は9月21日(昨年より2日早い)となりました。

検査結果は、県内の水稲うるち玄米は14.1万トンが検査され、1等比率が96.7%と前年産同期の95.9%より0.8ポイント高いものとなっています。

また、2等以下に格付けされた主な格付け理由は、着色粒44.9%、形質(心白・腹白、その他)27.6%、被害粒7.3%



検査の様子(JA江刺西風倉庫検査場所)

となっています。(表2・表3参照)

最後に、JA登録検査機関では、美味しい「いわて純情米」を消費者の皆様へお届けするため、今後とも適正かつ公正な農産物検査を推進してまいります。

以上で令和4年産米検査の報告とします。

純情ブランド消費地の「今」をレポートします。

消費地だより

物価高による消費者動向について

大阪の3月は、冬から春へと変わる季節で早い年には3月中旬から桜の開花が始まり、本格的な春を迎える時期となります。

さて、新型コロナウイルス感染症拡大防止に関する行動制限等が大幅に緩和され人の移動の流れが回復し、イベントや販促活動が徐々に再開されるようになってきました。一方で、ロシアによるウクライナ侵攻の影響で穀物市場の変動や生産資材の高騰など、生産現場への負担が高、そして消費側にも月を追うごとに影響が大きくなっています。

コメの需要動向は、令和2年年初の新型コロナウイルス感染症が流行し始めてから大きく変化しました。外出自粛が緩和され、インバウンド需要が再開された令和4年は、外食産業が復活し需要回復が見られました



米穀販売センター
木村 一哉

が、家庭用米は前年から需要が減少しております。
私が担当している関西エリアでは、北海道から九州まで全国各産地



①沖縄イオン琉球南風原店販売応援CP

のお米が売り場に並んでおり、厳しい産地間競争があります。そのなかで、食品全般の価格上昇の影響もあり、コメにおいては価格を重視して選んでいるようにも見受けられます。主要産地銘柄（ゆめぴりか、なつぽし、つや姫、新潟コシヒカリ、北陸コシヒカリ等）の量販店平均販売価格を見ますと、直近（12月）で2,037円/5kg（税別）と、昨年同期比で23円の値上げになっていきます。

このような中、令和4年産は、感染防止対策を徹底し、産地一丸となった「いわて純情米」の販売促進活動を行い直接お客様にPRしています。

昨年11月に沖縄県のイオン琉球で「いわて盛岡デー in 沖縄」が開催され、ひとめぼれと金色の風の販売促進活動を行いました。うるま市と盛岡市は友好都市の関係にあり今年で15周年を迎えます。また、昨年12月に大阪府堺中央総合卸売市場内「かどや」にて、JAいわて平泉産ひとめぼれの販売促進活動をJAと連携して実施しました。

販売促進活動ではお客様とのコ

ミニケーションをつうじて、高品質で良食味な「いわて純情米」の継続的なファンになっていただくようPRしました。
今後、生産者の皆様が一生涯命育てた「いわて純情米」を消費者の皆様により一層ご愛顧いただけるよう、そして、生産者の皆様も安心して米づくりに専念できるように販売体制を構築してまいりますので、引き続きご協力を宜しくお願い申し上げます。



②大阪「かどや」販売応援CP



Let's try cooking 35

濃厚なコクを楽しむ! ビーフストロガノフ

- ◇材料(2人分)
- 牛肉(ウデ肉を使う場合は約5ミリ厚さにスライスしたものを短冊切りにする)…250g
 - 玉ねぎ…1/2個 ●小麦粉…8g
 - A(顆粒コンソメ…10g、水…150cc、サワークリームまたはヨーグルト80g)
 - バター…20g ●塩・こしょう・レモン汁…適宜
 - 付け合わせ…グリーンアスパラ2本 (菜の花やブロッコリーなど季節の野菜で)
 - パセリ・生クリーム…適宜 ●バターライス…適宜

◇作り方

- ①玉ねぎは3ミリくらいにスライスする。
- ②ポウルに牛肉を入れ、小麦粉をまぶす。
- ③フライパンに①の玉ねぎとバターを入れ、中火でしっかりと炒める。
- ④玉ねぎが透明になるまで炒めたら、②の牛肉を入れる。
- ⑤肉の表面に軽く火が入ったらAを入れる。とろみがついてくるので、底が焦げないようにしっかりと混ぜ、煮立たせる(火を入れすぎると肉が硬くなってしまいますので注意!)
- ⑥仕上げに塩・こしょう・レモン汁で味を調える。
- ⑦器にご飯と⑤を盛り付け、茹でたアスパラ、パセリ、生クリームで飾り完成!

※ウデ肉…牛の前脚部分で、肩、肩バラと呼ばれる牛の肩甲骨周りの肉のこと。旨味成分が豊富で歯応えも楽しめる。

料理監修

オーナー/佐々木朋美



紫波郡矢中町又兵衛新田第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

火入れと野焼きに注意!!

～火の確認 山を愛する あなたのマナー～

- 令和4年は30件の山火事が発生し、約8割が3～5月に集中しています。
- 例年、山火事の発生原因でたき火・野焼きによるものが約6割を占めています。
- 大切な森林を山火事から守るために、野外での火の取り扱いには十分注意しましょう。



山火事の発生現場

火入れ

森林又はその周囲1kmの範囲内で立木竹、雑草、堆積物等を面的に焼却する行為で、**市町村長の許可が必要!**

火入れ許可の対象は、次の目的に限られます。

- ◆ 造林のための地ごしらえ・開墾準備
- ◆ 害虫駆除・焼畑・牧草の改良

(森林法第21条)

野焼き

枯れ草や廃棄物を焼却する行為で、**原則禁止!**

(廃棄物の処理及び清掃に関する法律第16条の2)



例外として

- ◆ 農業、林業又は漁業を営むためにやむを得ないものとして行われる焼却
- ◆ たき火、その他日常生活を営む上で通常行われる焼却で軽微なもの

市町村等の条例により、行為前に消防署への「火災とまぎらわしい発煙の届け出」が必要

令和4年の岩手県内の山火事発生状況



山火事発生



ヘリ消火実施

編集後記

早いもので入会して1年が経ちました。初めてのことはばかりで至らない部分も多々あったと思いますが皆様に支えられ責任をもって1年間務めることができました。

来年度も一生懸命がんばりますのでよろしくお願いたします! (大山)

KLARA

タイトルのKlara(クララ)は、宮沢賢治の手帳にしている言葉で、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。

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
<https://www.junjo.jp>

