

**JA全農いわての「ブランドプロミス」**  
「ひろげる」編②

岩手の生産者が心を込めて育んだ食材を、最大限に美味しい一皿にして消費者へ。JA全農いわてでは産地と消費者の架け橋として、食材の魅力と生産者の想いを広く届けるべくさまざまなサポートをしています。今回は、JA全農の直営店「銀河離宮」（盛岡市）を訪問。産地からの「美味しいバトン」をつなぐ取り組みを紹介します。



# いわての牛肉の美味しさを、最大限に伝えたい！

## ▶ 岩手が誇るブランド牛 「いわて牛」「いわて短角牛」とは

いわて牛

高度な肥育技術により丹精込めて育てられた岩手県産<sup>※1</sup>の黒毛和種で、肉質等級<sup>※2</sup>「3」以上、かつ歩留等級<sup>※3</sup>「B」以上の牛肉。県内各地で肥育されている銘柄牛の総称でもあります。きめ細やかな霜降りと、口の中でとろけるような柔らかさが魅力で、なかでも肉質・歩留ともに最高ランクのA5またはB5のものは「いわて牛 五ツ星」と名付けられます。



いわて短角牛

和牛<sup>※4</sup>全体の1%未満しか流通しない希少な「日本短角種」のひとつで、旧南部藩で活躍した「南部牛」に「ショートホーン種」等の海外品種を交配したのがルーツとされます。春から秋にかけて山麓の放牧地でのびのび育ち、冬に里(牛舎)に下りる「夏山冬里方式」で育てられるため、その肉は脂肪分が少なくヘルシー。旨み濃厚な赤身肉が特徴です。




※1 岩手県内で飼養された時期が最も長く、かつ最終の飼養地が岩手県であること。「いわて牛」の場合、出荷した団体が「いわて牛普及推進協議会」の会員であることも条件です。  
 ※2 「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑(脂肪の入り具合)」の4つを総合的に評価したランクのこと。  
 ※3 その牛からどのくらい商品になる牛肉が取れるのかを評価したランクのこと。  
 ※4 日本固有の品種として認定された4品種「黒毛和種」「褐毛和種」「無角和種」「日本短角種」及びこれらの交雑種のこと。

## ▶ 産地からの「美味しいバトン」を、お客様へ


**① 大切に育てられた「いわて牛」「いわて短角牛」**

県内各地の生産者が、一頭一頭手塩にかけ、深い愛情を注いで牛を飼育。JA全農いわてでは県内外の実需者に向けたPR活動や、後継者・担い手育成に向けた取り組みを行うなど、県内の各JAと連携し、生産基盤の維持・拡大や農家組合員の所得確保、営農の安定を目的としたさまざまな対策を実践しています。



**② 高品質な牛肉を、ブロックのまま仕入れる**


銀河離宮では、最高等級A5ランクをはじめとする牛肉を、大きなブロックの状態ですべて仕入れています。その理由は、切り口から酸化・劣化が進むのを防ぎ、鮮度と旨みを保つため。また、部位や調理方法に合わせたカットを施すことで、食材の良さを最大限活かした状態で提供することができます。



肉の状態をみながら、プロの目と技でカット

**③ 安心・安全が「見える」個体識別番号**

銀河離宮で提供している銘柄牛肉は、それぞれ「個体識別番号」が公表されています。その番号によって、牛がいつ、どこで、誰によって育てられたかという「生産履歴」を、スマートフォン等で確認することが可能。安心・安全を証明できる仕組みが、岩手の牛肉の美味しさを支えています。




このサイトから生産履歴を確認できます。  
<https://www.id.nibc.go.jp/top.html?pc>

個体識別番号は、店の入り口に掲示されています

**④ お米も野菜も、岩手県産**

岩手県内の生産者・JAとのつながりを活かし、銀河離宮ならではのメニューを展開。また、品評会や枝肉共励会で1位に輝いた「チャンピオン牛」を味わえる特別コース(期間限定)の提供、旬の県産野菜やお米を使ったフェアなど、岩手の食材の魅力と生産者の想いを伝えるさまざまな企画も意欲的に開催しています。



お肉はもちろん、野菜もお米も岩手県産!

**銀河離宮**

JAグループのネットワークを活かし、全国に飲食店を展開する、JA全農「みのりみのるプロジェクト」の店舗のひとつ。岩手が誇るブランド牛「いわて牛」「いわて短角牛」をはじめ、岩手県産のお肉を使った焼肉を楽しめます。生産される「いわて牛」「いわて短角牛」の多くが首都圏など県外に出荷されるなか、産地・岩手でこれらを味わえる飲食店は貴重な存在です。



いわて牛4種ランチ 2,490円(税込)  
 ※価格は2026年6月1日時点となります。



●盛岡市菜園1-4-10 1F  
 ●営業時間/11:30~14:00(13:30 L.O.)  
 18:00~22:00(21:30 L.O.)  
 ●定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)  
 ●電話/019-606-3739

**「銀河離宮」店長に聞きました 焼肉を美味しく楽しむコツ**



一番大切なのは「むやみにひっくり返さない」こと。コロコロと何度も返すと、せっかくの肉汁が逃げてしまいます。お肉を網に置いたら、じっと待つ。表面にうっすらと肉汁が滲み出してきたら、ひっくり返すサインです。裏返したら少し炙る程度でOK!



銀河離宮 店長 橋本 謙治さん



園芸部  
生産販売課  
三田 重雄

# 夏秋ピーマンの 高収益生産を目指して

## ◆果菜類の「顔」となった県産ピーマン生産基盤の特徴

岩手の果菜類を代表する品目がピーマンに置きかわって数年が経過しますが、市場からは増量と品質の安定を期待する声が寄せられています。

本県の特徴はハウス栽培に加え露地栽培が多いこと、また、県中部から県南部の多くが水田転作を利用した栽培のため排水対策が不十分な圃場では湿害等の影響を受けやすいこと等から、単収(土地生産性)が他産地に比較して低く、特に後半以降の出荷量の減少や品質の不安定さを招いている一因と考えられます。

## ◆養液栽培+栽培環境の調整で県内一の単収を達成

そこで、生産者の高齢化や夏期高温にも対応しつつ安定した生産基盤を確立するために本会では「いわて型集約的園芸生産モデル」の構築に向け令和6年度から紫波町に先進園芸実証農場を設置しピーマン栽培に取り組んでいます。

農場の特徴は(1)ヤシ殻培地を利用した養液隔離床栽培、(2)排液循環リサイクルシステムによる減肥、(3)温度やCO<sub>2</sub>等生育に適した栽培環境の調整等です。

特に(1)は①場所を選ばず設置できる、②土壌病害の発生リスクを減らせる、③比較的安価で導入できる等のメリットがあります。

令和6年度及び7年度の実証結果を表に示しました。令和7年度の単収が令和6年度より低くなった要因は低温により生育が遅れ、特に初期収量が少なかったことが考えられました。このことから早期活着と初期生育・初期収量の確保に向け、気温・地温の確保が重要であることを再確認しました。

### ■2年間の実証結果

	令和6年度	令和7年度
面積・本数	730㎡・808本	1,054㎡・1,156本
出荷期間	4/22～12/11	5/7～12/8
単収	17.3t/10a	16.2t/10a

## ◆収量を伸ばしつつ収益性の向上に向けて

温度などを調整することで出荷期間を伸ばし収量を増やすことは確認できました。そこで、今年度は20t/10aを目標にしつつ収益性の確保も念頭に定植時期の前倒し、品種比較、BS資材の使用等に取り組んでいます。

収益性を高めるために収量増に加えコストを意識するという、より現場に即した実証になるよう活動していきます。

また、ヤシ殻培地は排水不良地や土壌病害が発生した圃場でも安心して栽培できる等使い勝手の良い培地でピーマン以外の品目でも利用可能です。

当農場では視察も受け入れています。少し先の技術を学び自身の経営に活かしていくことはとても大切です、ご希望の方はJAを通じて園芸部生産振興戦略室まで。



写真1 整地された圃場に栽培床が整然と並び様子は近未来の姿



写真2 ヤシ殻培地との相性は良く生育も旺盛、落花も少ない

# 「純情産地いわて」が目指す「理想像」その3つの柱。

●各事業部プロミス活動●

## 「つなげる」

いわての農業を継承し、  
価値を高め、  
未来へ繋げる。



## 第26回いわて牛後継者枝肉研究会の開催

令和8年4月21日(火)

いわて牛普及推進協議会と本会は4月21日に「第26回いわて牛後継者枝肉研究会」を東京食肉市場(株)で開催しました。

この研究会は、今後のいわて牛の肥育技術の確立と肉質の向上ならびに経営意欲の高揚を図ることを目的としています。

当日は雌19頭、去勢17頭の36頭が出品され、最優秀賞には金ヶ崎町の猪苗代大智さん(JA岩手ふるさと)の出品牛が選ばれました。牛は父「若百合」母の父「隆安国」祖母の父「安福久」。審査講評ではJA全農ミートフーズ(株) 東日本営業本部牛肉営業部市場課齋藤さんより「枝肉の造り・脂質が良く、皮下脂肪が薄くムダがない素晴らしい枝肉だった」と講評を頂きました。



最優秀賞を受賞した猪苗代大智さん

## 「ひろげる」

生産者とともに、  
その想いを  
消費者の食卓へと  
広げる。



## いわて純情米消費拡大月間キックオフイベント

令和8年4月29日(水)

岩手県や本会で構成する「いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会」は、ゴールデンウィークの初日にあたる4月29日、観光客や帰省客でにぎわう盛岡駅構内で岩手県産ブランド米「銀河のしずく」「金色の風」のおにぎりを無料配布しました。

このイベントは、「銀河のしずくの日(4月29日)」から「金色の風の日(5月29日)」までを「いわて純情米消費拡大月間」と定め、そのキックオフイベントとして開催し、今年で4回目となります。

いわて純情米応援団長を務めるお笑い芸人の天津木村さん、いわて純情むすめの横沢陽菜さん、岩手まるごとおもてなし隊のマジカル児童ちゃんらが、駅利用者におにぎりを手渡し、岩手県産米の美味しさをアピールしました。



おにぎりを手渡す横沢陽菜さんと天津木村さん

## 「根を張る」

地域社会の  
一員として、  
強く根を張る。



## 全農杯 2026年全日本卓球選手権大会

令和8年4月19日(日)

小学生以下を対象とした「全農杯 2026年全日本卓球選手権大会(ホープス・カブ・パンビの部)」の岩手県予選会が4月19日、花巻市民体育館で開かれました。ホープス(小学6年生以下)、カブ(小学4年生以下)、パンビ(小学2年生以下)の3部門に分かれてトーナメント戦が行われ、県内各地から小学生以下の児童83名が参加し、全国大会出場を目指して熱戦を繰り広げました。

岩手県予選会では、本会が副賞として県産食材等を提供しました。各階級の入賞選手に岩手県産ブランド米「白銀のひかり」などを贈呈したほか、参加賞として出場選手全員に岩手県産の山葡萄グミとリンゴジュースを用意しました。

各部門の上位2名は、7月24日から兵庫県神戸市で開かれる全国大会へ出場します。



会場では熱い戦いが繰り広げられた

# 各事業部の取り組み

各事業部における活動を紹介します。今回は酪農部門の取り組みについてです。

## 酪農出前教室の取組(酪農課)

酪農出前授業は、乳牛および酪農に対する理解を深めることを目的として、岩手県内の小学校で実施しており、今年で18年目を迎えます。

昨年度は、県内22校の小学校で実施し、岩手県産牛乳の飲み比べや、県内乳業者の協力のもと、バター作り体験も行いました。

また、実際に乳牛とふれあう「青空教室」を22校



のうち4校で実施し、小学校近くの酪農家の協力を得て、搾乳体験なども行いました。

今年度も、県内の小学校において酪農出前授業を実施します。青空教室の実施も予定しておりますので、関係者の皆さまにおかれましては、ご協力のほどよろしくお願いいたします。



## 暑熱期における受精卵移植(ET)の取組(生産指導課)

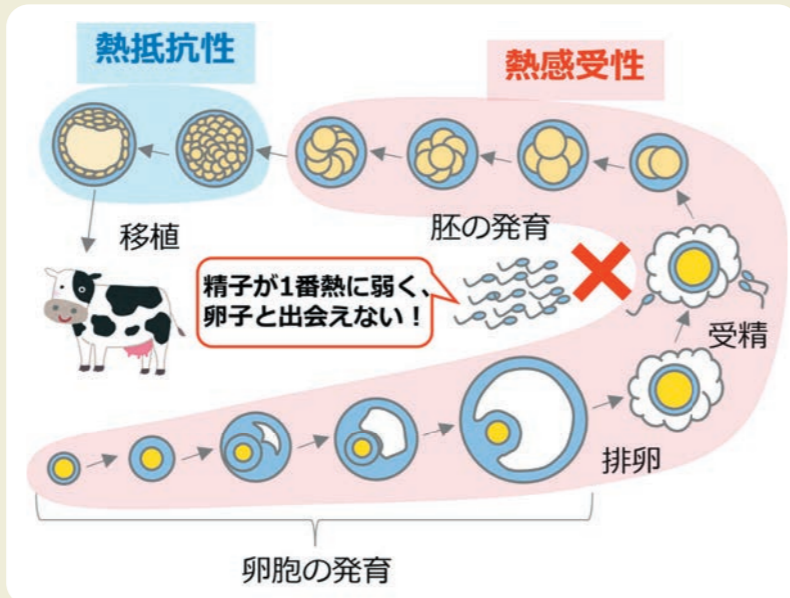
近年の猛暑の影響により、夏場は人工授精(AI)での受胎率が大きく低下する傾向が見られます。

特に暑熱ストレスは、受精前後の卵子や精子に影響を与え、受胎しにくい状況を招きます。

生産指導課では、こうした課題への対応として、暑熱期に有効とされる受精卵移植(ET)の活用を重点的に推進するとともに、現場での移植作業にも積極的に取り組んでいます。ETは、暑熱の影響を受けやすい受精過程を経た後の胚を移植するため、夏場でも比較的安定した受胎が期待できます。

和牛受精卵やF1体外受精卵を活用することで、夏に確実な受胎を図り、春分娩・子牛出荷につなげることが可能です。今年度は、暑

熱期の移植体制を強化し、受胎頭数の増加に向けた取組を進めていきます。



# いわて純情むすめ卒業



1年間「純情産地いわて」のPR活動をしてくれた5名は今月末で卒業を迎えます。いわて純情むすめはこれからも純情産地いわてを応援します!



ないとう あきこ  
内藤 晶子

岩手に移住して1年余り、農畜産物の美味しさと人の温かさに触れ、この土地の魅力を日々実感してきました。全国各地のイベントでは、多くの方に応援の言葉をいただき、岩手の農畜産物に関心を持っていただけたことが何より嬉しかったです。これからも岩手の魅力を発信し続けていきたいと思ひます。貴重な経験をさせていただいた1年間に、深く感謝しています。本当にありがとうございました!



ながねま あい  
長沼 亜依

「いわて純情むすめ」としての活動を通して、たくさんの人と関わりながら、大好きな岩手の魅力を伝えることに携われたことを嬉しく思ひます。生産者の方々、お客様との対話を重ねる中で、食の背景にある想いや温もりを深く知ることができました。また、自分のPRをきっかけに岩手の魅力に関心を持ってもらえたことにもやりがいを感じました。すべての出会いに心から感謝しています。本当にありがとうございました!



おさない みづき  
小山内 美月

1年間の活動を通して、岩手の農畜産物の美味しさやありがたさ、岩手の魅力をたくさん知ることができました。また、多くの方々と関わり、その優しさに支えられていることに気づき、人としても成長できたと感じています。一生残る貴重な体験をさせていただいたことに感謝の気持ちでいっぱいです。岩手の魅力がこれからも多くの方々に広まってほしいと思ひます! 本当にありがとうございました!



よこさわ ひな  
横沢 陽菜

たくさんの方々の優しさに支えられて1年間楽しく活動することが出来ました! 岩手県産農畜産物の魅力に触れるたび、岩手県のことさらに好きになりました。お客様や生産者さんと実際に関わることができ、私の中で一生忘れられない思い出になりました。活動が終了しても、岩手県産農畜産物の魅力を発信していきたいと思ひます。1年間、本当にありがとうございました!



えんどう さくら  
遠藤 桜

純情むすめとして活動できた日々は、私にとってかけがえのない経験でした。岩手の美味しい農畜産物を知り、多くの方に伝える活動ができたことを誇りに思ひます。支えてくださった皆さま、本当にありがとうございました。これからも岩手の魅力を伝えていきます。

JAいわてグループ

# 農業機械フェア

## 2026

会場 / **JA江刺本所前 特設会場**  
住所 / 奥州市江刺岩谷堂字反町362-1

**6/19(金) 20(土)**  
AM9:00~PM3:00 AM9:00~PM3:00

**JA江刺特設会場**  
※お客様駐車場は北側をご利用ください。

- ① **スマート農業**  
・農業用ドローン  
・GPS自動操舵
- ② **共同購入  
コンバイン展示**
- ③ **JAいわてグループ推奨型式  
畦畔草刈機  
& ラジコン草刈機**
- ④ **アウトレット機、  
中古機販売**
- ⑤ **お楽しみ抽選会  
& JA江刺販売会**

**ステージイベント**

メーカーおすすめ農機紹介 ※初日のみ

ビンゴ大会

もちまき

純情産地いわて応援団長 **天津木村 来場**

※イベント内容変更または中止となる場合がございます。

**ご来場者全員に  
粗品プレゼント!**

@154cqvgc  
JA全農いわて 営農LINEにてお得な情報を発信中

主催 / JAいわてグループ・JA全農いわて 協賛 / 各出展メーカー

**編集後記**

特集では銀河離宮についてお届けしました。銀河離宮では美味しい「いわて牛」を堪能することができ、他にもさまざまなフェアも開催していますのでぜひ訪れてみてください! (嶋中)



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。

