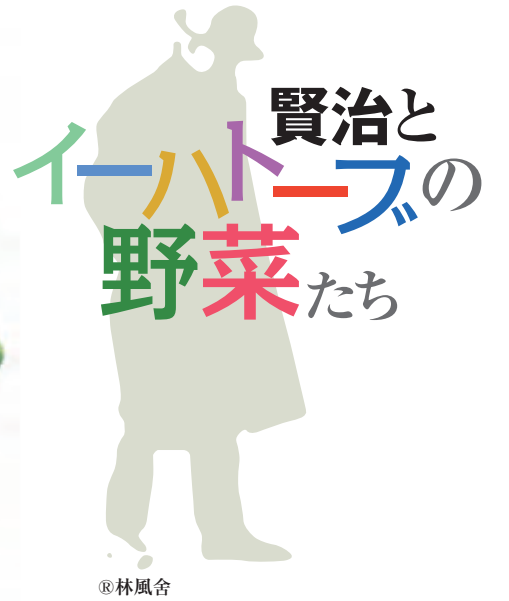




特集

お客様満足度(CS) 向上に向けて

北東北石油事業所



®林風舎

第10回

ユキナ

いま青い雪菜に (詩ノート・一〇四八)

いま青い雪菜に
うすい春の霜がおりたのであるか
それとも残りのつきしろの
やさしい銀のモノドであるか
ひがしは黄ばらのわらひをけふし
川からは
あたたかな梵天の呼吸が襲ってくる

「雪菜(ユキナ)」は、秋に種をまき、早春や雪中に収穫するので雪菜。
つきしろとは、月が出ようとする時、東の空が明るく白む様子か。
モノドは、真実の实在の意味。分割不可能な物のみ实在としてとらえ、それが精神(精神は分割不可能)と考える主義。
黄ばらとは、太陽の意味の場合が多い。
梵天には宗教的な深い解釈があるが、帝釈天と共に仏教の守護神。
空からは太陽の笑みが注ぎ、川からは早春の暖かな梵天(アニマ)の息吹が漂う、の意味か。

参考資料：岩手日報社発行「続 賢治のイーハトーブ植物園」より

純情産地発 **KLARA** vol.800
クララ 2016.3

みんなの力で!



がんばろう!岩手
純情産地いわて

contents

賢治とイーハトーブの野菜たち	02	みんなの分教場	07
特集 お客様満足度(CS)向上に向けて	03	イーハトーブの担い手便り	08
純情むすめ活動記	09		
食から健康 ドクターズレストラン	06	NEWS ワイドアングル	10

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



という結果になっています。この結果を基に各JA・会社と共に地域に合った取り組みを検討し、お客様満足度向上に向けた挑戦を行っていきます。

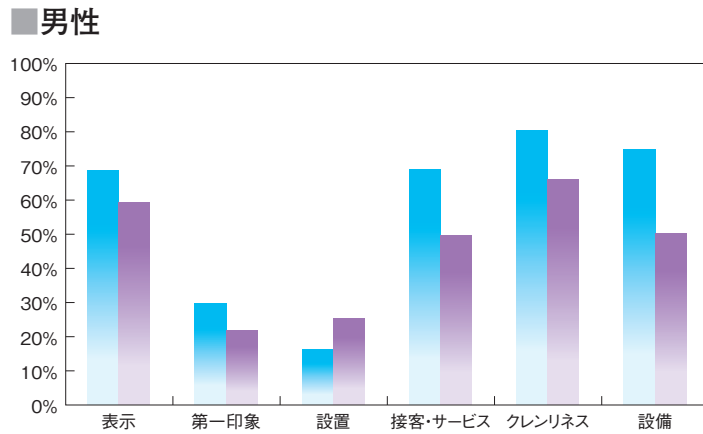
6. セグメント別の得点率

再来店意向が高評価となったSSとの違いについて、6種類のセグメント別得点率で比較しました。

再来店意向が80点以上だったSS群と、60点以下だったSS群について、セグメント別に集計した得点率を比較し、お客様の再来店にとって重要視されているポイント进行分析すると、どの部分に満足して「また来たい」と感じたかが明確になってきます。セルフSSは表示から設備の充実まで全体的に差がありますので、総合的に判断されてお客様に選ばれているという結果になりました。対してフルサービスSSの男性調査員の結果をみると「接客・サービス」の違いが特にポイントであった事が判ります。また、男性・女性年代により見方感じ方が出てきます。フルサービスSSの結果は、男性調査員の「接客・サービス」の違いに対して、女性調査委員は「第一印象」がポイントであった



セルフSS

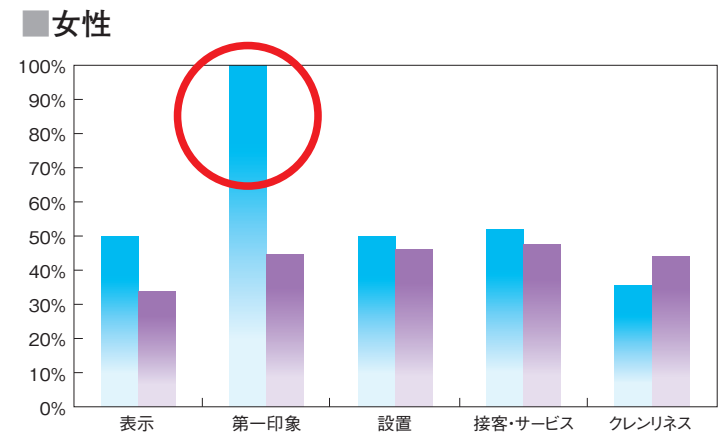
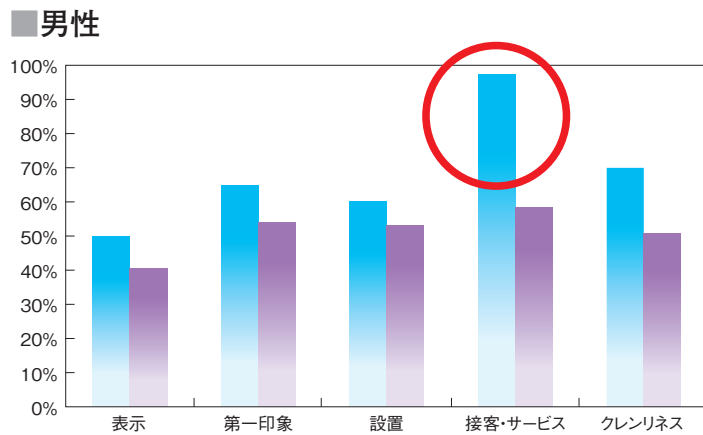


■ 女性

項目	再来店意向が80点以上のSS (%)	再来店意向が60点以下のSS (%)
表示	65	55
第一印象	70	75
設置	35	22
接客・サービス	65	38
クレンリネス	70	55
設備	78	62

※得点率(%)=評価点/満点

フルサービスSS



1. 目的

岩手県JA-SSチェーン活動理念に掲げている「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。〃の実現にむけ、JA-SSにおいて「お客様目線で快適なサービスが受けられたか」をチェックし、今後のお客様満足度向上に向けた改善策を検討する事を目的としておこなっています。

2. 調査期間

前回…平成26年10月
今回…平成27年6月

3. 調査対象

岩手県内44SS(内、セルフ21SS、フル23SS)

4. 調査委員

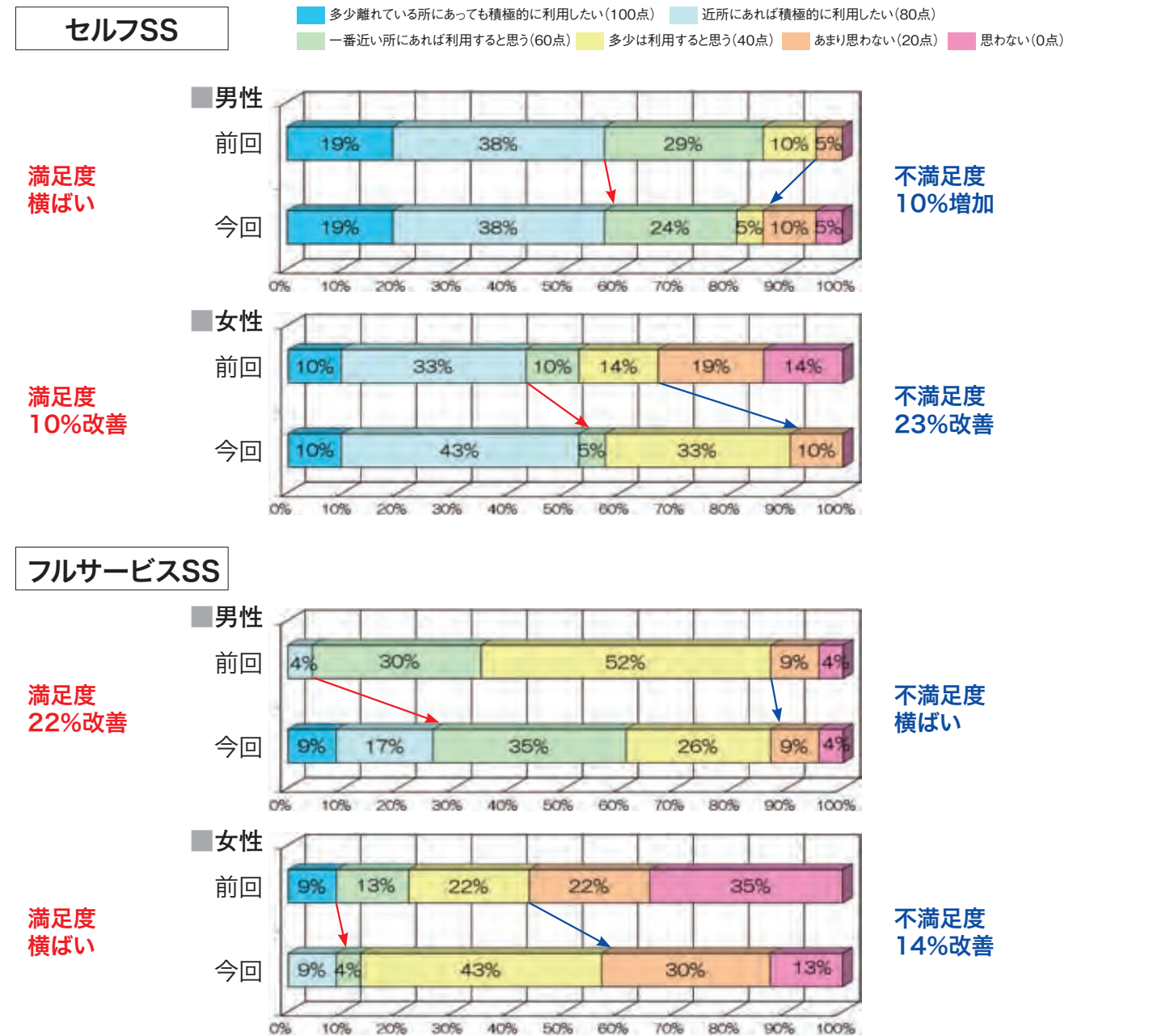
40代の一般男性、女性1名ずつ(派遣会社へ委託)

5. 調査内容および結果(下図)

所定の調査シートによる覆面調査と公開調査とし、事前告知はしていません。

調査時は一般の現金客、レギュラーガソリンを金額指定給油。セルフSSは女性の満足度が大幅に改善していて、スタッフの親切な応対や元気で明るい挨拶、店舗全体の清潔感や判り易い表示などがポイントになっています。

フルサービスSSは男性の満足度が大幅に改善していて、スタッフの素早く丁寧な対応や、窓ふきサービスなどの丁寧感などがポイントとなっています。しかし、スタッフの身だしなみの乱れや、お客様休憩室内の煩雑さなど厳しいご意見も頂いていますので、こういった点は今後の改善に結び付けたいと思っています。



みんなの分教場



営農対策部 担い手対策課
技術主管
佐藤 守

集落営農法人の变革

■表1 農業・農村所得倍増計画(単位:兆円)

区分	25年度	37年度	増加額
農業所得	2.90	3.50	0.60
加工・直売	0.41	1.06	0.65
輸出	0.17	1.20	1.03
都市交流	0.37	0.65	0.28
医福食農	0.04	0.47	0.43
その他	0.21	1.12	0.91
計	4.10	8.00	3.90

■表2 農業生産法人の経営モデル例

区分	構成員	耕地面積	粗収益・農業所得	内容
大規模水田作 複合法人	構成員5名 常雇3臨時1	101ha	13,000万円 4,600万円	米80ha、大豆20ha、小麦20ha ねぎ1ha +加工・販売
集落営農法人 (中山間地域)	構成員63名 主従事9名	80ha	14,000万円 4,700万円	米60ha、大豆、麦(2毛作)15ha、野菜等5ha+加工・販売

■表3 売上高及び事業外収入の階層別法人数

金額(万円)	~5,000	~10,000	10,001~
売上高	28	15	2
売上高+事業外	18	18	9

③経営管理の強化
農業経営の複合化や多角化を図るためには経営内容を把握した上で、コストパフォーマンスを意識した経営が必用で、財務諸表の理解や部門別経営を基に生産技術や環境などのデータ管理を行い、生産性の向上やコスト削減を図ることが不可欠です。

④農業法人間のネットワークづくり
経営の改革・改善のために農業生産法人間のネットワークづくりを通じて、経営陣の気づきや他の法人から学ぶこと、情報やアイデア交換として相互協力や連携についての話し合いが有益であると考えます。

⑤農業法人間連携
小規模法人が複合化を図るためには他の法人と連携して機械施設の共同利用や作業の受委託など相互協力により、機械施設の高度利用や経費の削減を図ることも一考であり、法人間連携による取り組みを「数億円産地づくり」に近づけて欲しいものです。



りんどう栽培(秋)



小松菜周年栽培(冬)

平成26年度県内45集落営農法人の経営調査結果から、平均農用地面積は67haで、売上高が4690万円、営業外収入3040万円の合計で、所得の推計額は1800万円。国の試算では所得率が35%前後であるのに対し、県内の事例は23%と10%以上の開きがあると思われまます。営業外収入の中には農地中間管理事業集積協力金など、農業生産に直結しない収益も含まれており、売上額の拡大と経費の大幅な削減、そして農業従

農林水産業・地域の活力創造プラン
平成27年3月31日に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」で日本農業・農村の所得倍増目標が示されています。農業所得は増加額6千億円の内63%を園芸部門が占め野菜が25千億円、モデル農業生産法人として大規模水田法人(100ha規模)と集落営農法人(80ha規模)が例示されていますが、加工・販売部門のウエイトが高く4千円以上の所得をどのよう

①集落営農法人の方針等の見直し
農事組合法人が全体の90%を占め、地域の農地や農業を守ることを目的に活動しています。が、農地の貸借による非農業者化に伴う構成員の離脱や隣接集落との新たな関係など、集落の情勢の変化や農政の変更に対応できるように経営方針の見直しが必要とされています。

②水田農業経営の複合化、多角化
売上額拡大のために野菜等園芸品目の導入、「場合によっては畜産」による複合化や加工品の製造・販売の取組みによる多角化など、施策の動向を見極めながら水田農業交付金等事業外収入への依存度を引下げするための新たな挑戦が求められています。

⑥異業種との交流、相互連携
法人には自らの営業活動を強化し独自性を発揮することが重要であり、農業関連企業や異業種交流を進めるために法人自ら生産物情報発信や商談会等への参加など、自らの行動とアプローチが重要です。

⑦経営者のマネージメント
決算5年目以上、平成22年以前に設立した法人(60法人/131)を数え、経営陣の高齢化が危惧されます。時代の変化に対応できる経営者マインドを持った意欲的な人材の確保育成がこれからの法人経営のキズです。

食から健康 Doctor's restaurant

～ドクターズレストラン～



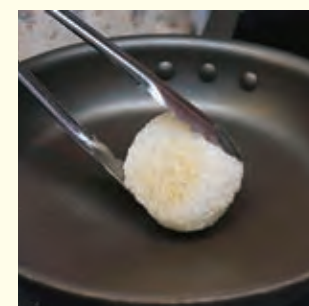
協力/ドクターズレストラン「Green*Green」盛岡市松園2-2-10 TEL.019-665-2345

自宅で作ってみましょう

料理監修/管理栄養士 白井名津子

材料(2人分)

あさり14個、ブラックタイガー6尾、生わかめ40g、オータムポエム1本、にんにく1かけ、オリーブ油小さじ1、水400cc、塩小さじ1/4、こしょう適宜、茶碗2膳分のご飯、ねぎ(白髪ねぎにする)適宜、プロッコリース、ブラウト適宜



1 あさりは砂抜きをし、ブラックタイガーは殻をむいて背わたを取っておく。生わかめ、オータムポエムは一口大に、にんにくは薄切りにする。



2 ご飯でおにぎりを握り、テフロン加工のフライパンで両面空焼きにする。

3 鍋にオリーブ油とにんにくを入れ、弱火で香りを出したらあさりを加え、水を少し入れたらふたをして中火にする。あさりの口が全部開いたらブラックタイガーを加え、強火にして水を加える。

4 煮立ってきたら生わかめとオータムポエムを加え、塩こしょうで味をととのえる。

5 を皿に盛り、4をかけたら白髪ねぎとスプラウトを散らす。

【付け合わせ】
新玉ねぎととうの和風ピクルス…新玉ねぎ、うど、かぶ、かぶの葉を食べやすい大きさに切り、酢、砂糖、塩、昆布、鷹の爪、かつおだしを煮立てたピクルス液の中に半日ほど漬ける。エネルギー40 kcal。

【デザート】
生いちごアイス…いちごのヘタを取ったら耐熱容器に入れ、砂糖を軽く振ってレンジで加熱し、潰す。少し室温に戻して柔らかくなったパニラアイスに混ぜ、再度冷凍庫で固める。エネルギー98 kcal。

旬の食材

オータムポエム：別名「アスパラ菜」。菜の花のような見た目だが、苦みはなく、ほんのりとした甘みがあり、味や食感がアスパラに似ている。βカロテンが多く含まれ、粘膜保護や免疫アップなどに働く。

いちご：ビタミンCが豊富で、10粒ほどで一日の必要量が摂取できる。ビタミンCは喫煙やストレス、日焼けなどでも消費してしまうため、意識的に摂りたい栄養素である。



●あさりと生わかめの焼きリゾット

エネルギー	303 kcal
たんぱく質	10.5g
脂質	2.2g
炭水化物	58g
塩分	1.5g

あさりと生わかめの焼きリゾット
リゾットは米をバターまたはオリーブ油などで炒めてから、水やブイヨンなどで雑炊のように煮込んだイタリア風の米料理です。各家庭では好きな食材(野菜やきのこ、ソーセージや魚介類など)を入れ、塩・こしょうなどで味をととのえていただきます。消化が良いので子どもからお年寄りまで、また、お酒を飲んだ後の「締め」などにもとても喜ばれます。

今回ご紹介するのは、香ばしく焼き上げた焼きおにぎりを使った和風リゾットです。本来のリゾットは、生米を油で炒めることで米の食感を残すようにしますが、今回のリゾットは炊いたご飯の表面をじっくりと焼くことにより、汁を吸ってもふやけにくく、米の食感を残します。

あさりと海老からのだしと、この時季ならではの生わかめからの旨みが溶け出し、あつさりとした身体に染み渡るスープに焼きおにぎりを浸しながら崩して食べるリゾットは、わさびや柚子こしょうなどと一緒にお茶漬け風にしてもオススメです。

「JAいわて平泉トマトのブランド構築」

小山 智さん（一関市大東町）

トマト栽培の取り組み経緯

小山智（47歳）さんは一関市大東町興田地域に居住していますが、市内室根町の出身で平成21年にトマト栽培で実績のある小山家の育さんと結婚されたことで、家業である雨除け（土耕）トマト栽培に関わることとなりました。

智さんは平成24年に44歳で農業経営権を継承し、平成27年には本人と妻及び義母の家族3人でパイプハウス10棟（19ア）でトマト栽培に取り組み、出荷量38ト、10ア当たり20トと言う高い技術力を発揮して、JAいわて平泉トマト生産部会のトップ



小山智さん

プレベルの生産者として部会員、殊にも若手生産者のビジネスモデルとなっています。小山家は義父の代からトマト栽培の篤農家であったのですが、智さんが加わり更に技術力がパワーアップされました。

高い目標を可能とする技術力

智さんのトマト生産に対する考えは、植物自身が能力を発揮できる環境条件をつくり光合成の効率を良くすること、規格品のトマトをつくり商品化率を高めるために手間を惜しまないことであり、そのためには、

①徹底した土層改良・土づくり
毎年モミガラ堆肥（半熟）を10ア当たり10トを投入することで1m以上の作土層が出来ており、40cmの深耕ロータリーに加えてサブソイラーの活用も検討されています。



奥さんと



10棟のハウス別収穫実績（左からH23～H27年）



土づくり（モミガラ堆肥）

②収穫目標の設定

10ア当たり2500本の植栽密度で平均18段、1段当たり600gのトマトを収穫することを目標としています。そのため定植が4月8日、6月1日から収穫が始まり12月中旬（共同選果は11月末まで）までの約7カ月間トマトを収穫しています。

③きめ細かな管理で商品化率を高める

栽培層に基づいて摘枝、受粉、摘果、収穫、蔓誘引等きめ細かな栽培管理を行うことで、90%以上の商品化率を達成しています。殊にも、平成24年に点滴灌水装置の導入で灌水の省力化が図られて、0.5人分の労働を管理に振り向けることができたそうです。

④家族個々がハウス毎に責任管理

ハウス毎に環境条件が異なることから3人が分担してハウスを管理、毎日の収穫実績をグラフ化すること（見える化）で、家族で栽培技術や管理の検証と相互に切磋琢磨することが生産性の向上につながっています。（写真のグラフは、ハウス・管理者毎の収穫実績。実力のトップは義母）家族の強い絆で常にJAトマト生産部会員のトップを



TAC活動

JAいわて平泉トマトの産地づくり

平成27年度におけるJAいわて平泉農協トマト生産部会は、

会員159名で栽培面積23ア、出荷量1494ト、売上額4億7000万円です。更に生産部会は付加価値を高めるために「トマトビューレ」を商品化するなど、中山間地域における果菜産地づくりの取り組みとして高く評価されることとなります。

小山さんの経営目標は栽培面積25ア、出荷量45トで、中間年で85%の実績を達成し更なる向上が期待されており、JAいわて平泉トマトのブランドを構築するためにも、智さんの実力と能力が発揮されること、地域農業の発展のために活躍されることをご期待申し上げます。



商品化されたトマトビューレ

小山智さんの経営概況

- 住 所：一関市興田字熊ノ垣内14
- 労働力：本人、妻、義母
- 営農規模：雨除けトマト19a
- 施設機械：パイプハウス10棟1,900㎡、作業舎1棟、トラクター、軽トラック 等



「いわてのお米サポーター」大募集中です！



2015いわて純情むすめ 山口 菜那

私たち2015いわて純情むすめは、このたび「いわてのお米サポーター」の一員になりました！いま岩手県では「食べよう！いわての美味しいお米」をキャッチフレーズに、県産米の消費拡大に取り組み運動を展開しています。この運動を応援する「いわてのお米サポーター」とは、積極的に「ご飯を食べる」という意志を持ち、ご飯食を中心とした日本型食生活の実践を心がけ、いわての美味しいお米を岩手県、そして全国に伝えていく人たちのことと、誰でも登録することができます。第1号の達増知事に始まり、サポーターは日々増加しています。



より多くの人々にいわてのお米をPRするため、私たちは「岩手まるごとおもてなし隊」の皆さんと一緒にオリジナルユニット「純情いわてdeおもてなし」を结成、オリジナルソング「いわてのお米でいただきます」の収録とPV撮影を行いました。今年のいわて純情むすめは歌や踊りが無いということとすっかり油断していた私たちが、笑顔で精一杯頑張りました。数々の著名人がレコーディングした音楽スタジオで歌い、カメラが沢山あるなかで踊るといった、貴重な経験をさせていただきました。完成したPVはYouTubeからご覧いただけます！

笑顔が はじける

純情むすめ 活動記

YouTubeで 私たちの動画を見て下さい！



私は朝に弱く、以前はご飯を食べる時間をなかなか取れずにいたのですが、今は「いわてのお米サポーター」として「早寝・早起き・朝ご飯」を心がけています。朝にお米を食べるようになってから、エネルギーを補給したことからだかすぐに自覚め、1日を元気に過ごすことができていて、毎日絶好調です。お米の有り難さを「いわてのお米サポーター」になつてから身をもって痛感しました。これからも感謝の気持ちをお忘れず、いわてのお米で健康なからだを作ってください。



より多くの人々にいわてのお米をPRするため、私たちは「岩手まるごとおもてなし隊」の皆さんと一緒にオリジナルユニット「純情いわてdeおもてなし」を结成、オリジナルソング「いわてのお米でいただきます」の収録とPV撮影を行いました。今年のいわて純情むすめは歌や踊りが無いということとすっかり油断していた私たちが、笑顔で精一杯頑張りました。数々の著名人がレコーディングした音楽スタジオで歌い、カメラが沢山あるなかで踊るといった、貴重な経験をさせていただきました。完成したPVはYouTubeからご覧いただけます！

JA全農いわての 純情人

じゅん じょう びと

趣味・特技

音楽鑑賞、スノーボード、スイミング

現在の担当業務

現在の主な担当業務は、受精卵移植関連業務と酪農家巡回指導業務です。平日は事務所を空け、先輩職員と共に酪農家や牧野など現場に足を運ぶことがほとんどです。技術・知識において未熟な面が多く、技術者、また指導者として力をつけるべく勉強と実践の毎日です。諸先輩方や生産者の方々より様々なことを学び、本県の畜産酪農に貢献できる人材となるべく精進いたします。

これからどんな職員になってみたいか

6月から約5カ月間北海道の全農ET研究所にて技術研修を行い、年末に岩手に戻って参りました。生産現場の「声」を聞くことができる職員として、現場と本会をつなぐ役割を果たしていきたいと考えております。県内各地（県南方面が主）に出発しておりますので、お見かけの際にはあたたかいご指導のほどよろしくお願い致します。



畜産酪農部 生産指導課（獣医師） さとう さおり 佐藤 早央梨さん（25歳）

TAC活動のレベルアップを図る

1月20日(水)～21日(木)

岩手県TACパワーアップセミナー

JA全農いわては盛岡市内のホテルで、岩手県TACパワーアップセミナーを開催しました。大会には県内のTAC(地域農業の担い手に出向くJA担当者)や営農担当職員ら55名が参加。活動のレベルアップを目指し、優良事例の発表やグループ討議を行いました。

県優良TACとして、2015年度の最優秀賞を受賞したJA新しいわたの佐々木和徳さんは「ほうれんそうの連作障害対策による単収向上支援」と題し、若手担い手研究グループ「グリーン・バズ」への活動支援を通して久慈地方のほうれんそう出荷量増に成功した事例を報告。審査員を務めたJA全農いわての千葉文営農対策部長は「佐々木さんの指導によるグループの意欲的な取り組みが生産者の信望を得ており、産地の活性化と復興に大いに貢献している」と講評しました。

情勢報告ではJA岩手県中央会の高橋保志農業対策部担当部長がJA岩手県大会議案に触れながら、JAいわてグループの施策について説明。農業者の所得増大と農業生産の拡大を最重要課題とし、担い手経営体のニーズに対する個別対応強化のため、実践体制を整えていくことなどを確認しました。

JA全農いわての照井勝也副本部長は「農協法、組織の再建、

TPP(環太平洋連携協定)など経験したことのない変化が待ち受けている。現場の意見、TAC活動がより重要性を増すこととなるだろう」と強調しました。



照井副本部長(中央)と優良TAC受賞者ら(左:優秀賞、佐々木雄孝さん 右:最優秀賞、佐々木和徳さん)

TPPへの理解を深める

2月22日(月)

TPP協定合同研修会

JA全農いわて畜産酪農部は22日、生産者・関係者ら約100名を参集しJAいわて中央本所でTPP(環太平洋パートナーシップ)協定合同研修会を開催しました。TPPへの理解醸成を目的に、岩手県農協肉牛経営者連絡協議会(岩手牛経連)と岩手県農協養豚経営者連絡協議会(岩手豚経連)の要請を受けて企画した。

研修会では東北農政局生産部畜産課の井上利雄課長と鈴木和志農政調整官が「TPP協定による国内農林水産業(畜産分野)への影響とTPP関連対策について」と題し講演。関税引き下げにより国内産の価格下落が予想されるとしながらも、TPP関連対策により農林水産業の損失は2,100億円程度に抑えられ、農家所得も守られると説明しました。

講演後は演者と参加者間で活発な意見交換が行われ、JA全農いわての小原俊英副本部長は「生産現場では将来への不安を募らせている状況。この研修会で合意内容や影響の度合い、対策などについて理解を深めてもらえれば」と話しました。



研修会の様子

21世紀枠出場を祝う

2月23日(火)

釜石高校野球部へ県産食材を贈呈

JAいわて花巻とJA全農いわては、21世紀枠で第88回全国選抜高等学校野球大会に出場する釜石高校硬式野球部に、花巻市産の米「あきたこまち」120kgと県産豚肉1頭分、支援金として金一封を贈りました。

JA全農いわてより小原俊英副本部長が同校を訪れ「いわての美味しいお肉をたくさん食べて力をつけ、このチャンスを活かしていただきたい」と激励。互野恭治校長は「震災の影響が残るなかでも、選手たちは健気に練習している。本日いただいたものを励みに頑張ります」と応えました。

同校野球部は今回で、20年ぶり2回目の甲子園出場となる。3月11日に組み合わせ抽選会が開催され、3月20日に開幕予定。



(左から)記念品を手にするJAいわて花巻佐々木耕太郎理事、吉田祥副校長、互野校長、小原副本部長、JAいわて花巻菅沼浩弥釜石支店長

10農家が大賞受賞

2月18日(木)

岩手県乳質改善大賞表彰式

盛岡市内のホテルで平成27年度の岩手県乳質改善大賞表彰式が行われ、鈴木努さん(葛巻町)ら10農家の功績が称えられました。

大賞には(社)岩手県畜産協会が行う毎月の検査で優れた乳質を維持した優秀な農家のうち、年間出荷乳量が180ト以上で、さらに厳しい審査基準を満たした農家選ばれます。その審査基準では15年1月～12月の検査において、1ml当たりの細菌数5万個未満、体細胞数20万個未満、乳脂肪分率3.7%以上、無脂肪固形分率8.7%以上という高い基準を維持していることが条件となります。

今回が初の受賞となった鈴木努さんは「初めて大きな賞をいただいて驚いている。衛生面に気を配ることはもちろん、草地更新や肥料成分の工夫など(良質な牧草のもととなる)土づくりへのこだわりが実を結んだのでは」と喜びを語りました。

同賞表彰式は、県内の酪農関係団体が組織する岩手県乳質改善協議会の主催で08年度から毎年行われ、今回で8回目。主催者挨拶のなかでJA全農いわての小原俊英副本部長は「次年度から体細胞数20万個未満の生乳に対する格差金(1キロあたり)を+3円引き上げるほか、新たにバルク乳体細胞数測定機器の設置をすすめている。地道な乳質改善への取り組みが、本県における酪農生産基盤の維持・拡充に貢献していくものと信じている」と強調しました。

農業機械整備技術の向上をはかる

2月19日(金)

三菱田植機技術研修会

JA全農いわては北上市の基幹整備センターで「三菱田植機技術研修会」を開催しました。この研修会は田植機整備技術の向上を目的に、三菱農機販売株の協力を受け毎年行われているもので、今回は基幹整備センター職員ら10名が受講しました。研修では、現行機だけでなく旧型機も使用し、機械の構造やコンピューターによる自動制御の機能と点検方法等について説明を受けたほか、トラブルシューティング(故障修理時の対応方法)についても実習を行いました。

参加者からは「故障診断方法が分かった」、「故障事例とその対応方法が参考になった」との声が聞かれ、即実践に役立つ有意義な研修となりました。

基幹整備センターは、大型高性能農機の修理や整備を行うための施設として昨年7月に稼働を開始しました。農機の長寿命化によるコストの低減に向け、修理整備作業の実施だけでなく、専門的人材の育成を行う研修の場としても積極的に活用していきます。



トラブルシューティング実習の様子

大賞受賞者は次の通りです。

	JA・地区
鈴木努	JA新しいわて・葛巻
鈴木鉄雄	JA新しいわて・葛巻
(一社)葛巻町畜産開発公社	JA新しいわて・葛巻
(有)アグリファイン	JAいわて花巻・花巻
中野誠一	JAいわて花巻・西和賀
太田千幸	JA岩手ふるさと・金ヶ崎
菅原雅継	JAいわて平泉・大東
天満ケイ子	JA新しいわて・久慈
桜庭真悟	JA新しいわて・北部
向屋敷茂	JA新しいわて・北部

平成27年度岩手県乳質改善大賞表彰式



受賞者の皆さん



今月号の「純情むすめ活動記」では、県と純情米需要拡大推進協議会が主催の「食べよう!いわての美味しいお米。」運動についてレポートしてもらいました。岩手のお米を応援する「お米サポーター」は誰でも登録することができます。今秋の「銀河のし

ずく」販売開始に向け、皆で盛り上げていきたいですね。

3月は何かと忙しい時期。あわただしい日々のなかでもお米をしっかり食べエネルギーを蓄えて、環境の変化に備えましょう!

(千葉)

国産のお肉や乳製品を もっと食べよう!



おいしい国産のお肉などを
100名様にプレゼント

「がんばろう!日本の畜産・酪農」応援キャンペーン

「がんばろう!日本の畜産・酪農」応援キャンペーンでは、日本の畜産・酪農家への応援メッセージを募集しています。みなさんが日本の畜産・酪農や畜産物・乳製品について普段お考えになっていることや、このちらしを読んでお感じになられたことを、畜産・酪農家への応援メッセージとしてご応募ください。

応援メッセージをお送りいただいた方の中から、抽選で総計100名様に国産畜産物(各コース5,000円相当)をプレゼントいたします。

応援メッセージを送って、おいしくて安全・安心な国産畜産物をぜひご賞味ください。

A コース

国産和牛ロース
ステーキ肉
(180g×2枚)

30名様



B コース

国産豚ロース
味噌漬け
(250g×4パック)

30名様



C コース

国産乳製品
詰め合わせ

40名様



ご応募は、①ウェブサイト ②ファクス ③はがきのいずれかで

応援メッセージは、①JAグループのウェブサイト URL:<http://www.ja-kizuna.jp/cpn/chikuraku/> ②ファクス③はがきで受け付けています。ご応募の際は、畜産農家・酪農家へのメッセージのほか、①住所②氏名③年齢④電話番号⑤性別⑥希望コース—をご記入ください。

①ホームページ

<http://www.ja-kizuna.jp/cpn/chikuraku/>
※キャンペーン専用の応募フォームで受け付けています。

②ファクス

03-3217-5072

応募先

「がんばろう!日本の畜産・酪農」応援キャンペーン係

③はがき

〒100-6837 東京都千代田区大手町1丁目3番1号
全国農業協同組合中央会
「がんばろう!日本の畜産・酪農」応援キャンペーン係

締め切り

平成28年3月31日(木) ※当日消印有効

(注) ホームページからのご応募の締め切りは、3月31日(木)午後11時59分までとさせていただきます。

全国農業協同組合中央会は、個人情報を厳重に管理します。
お客様の個人情報は、商品発送のほか、JAグループの商品・サービスのご案内のためだけに利用いたします。法令で定められた以外に、お客様の同意なく個人情報を第三者に提供することはありません。
厳正なる抽選のうえ、当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。お寄せいただいたメッセージは、日本農業新聞や、その他JAグループ関係誌などにて紹介させていただきます。
なお、賞品が生ものため、当選者のご住所が不明・連絡不能などの理由により、賞品がお届けできない場合は、当選を無効とさせていただきますので、ご応募の際十分にご注意ください。

JAグループ



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>

