



岩手県乳質改善協議会設立50周年記念式典・平成29年度岩手県乳質改善大賞表彰式



岩手県乳質改善大賞10周年特別表彰対象者

特集

岩手県における乳質改善の取り組みについて

～岩手県乳質改善協議会設立50年を迎えて～



いわての野草

「ワスレナグサ」

(ムラサキ科)

文・澤口 たまみ
絵・永澤 美貴子

盛岡市出身の、太田愛人氏のエッセイ集『自然からのおくりもの』の中に、六月に故郷に帰る一節がある。「私は、ひそかに、その頃行けば必ず中津川にワスレナグサが咲いている、と予想していた。私の自然感が見事に的中して、古典的な上の橋から川上のほうにワスレナグサの群落が青くけむるように咲いていた」その後、岩手日報の投書欄に、かつて盛岡に住んでいたという人物が、「太田氏のエッセイを読み、盛岡が昔のままの自然を保っていることを知り、嬉しかった」という内容の手紙を寄せていた。ワスレナグサは、盛岡の人にはなじみ深いものだが、故郷はヨーロッパ。英名は「フォーゲット・ミー・ノット」(私を忘れないで)。ドナウ川に落ちた男が、恋人にこの花を投げて、最後に叫んだ言葉だという。

参考資料：澤口たまみ著『岩手の野草百科』(岩手日報社 平成18年4月20日 第7版発行)より

純情産地発 **KLARA** vol.827 06
クラーラ 2018

タイトルのKlara(クラーラ)は、宮沢賢治の手帳に記されている言葉で、スペイン語で「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。

純情産地いわて
30th
みんなていわての未来を育もう。

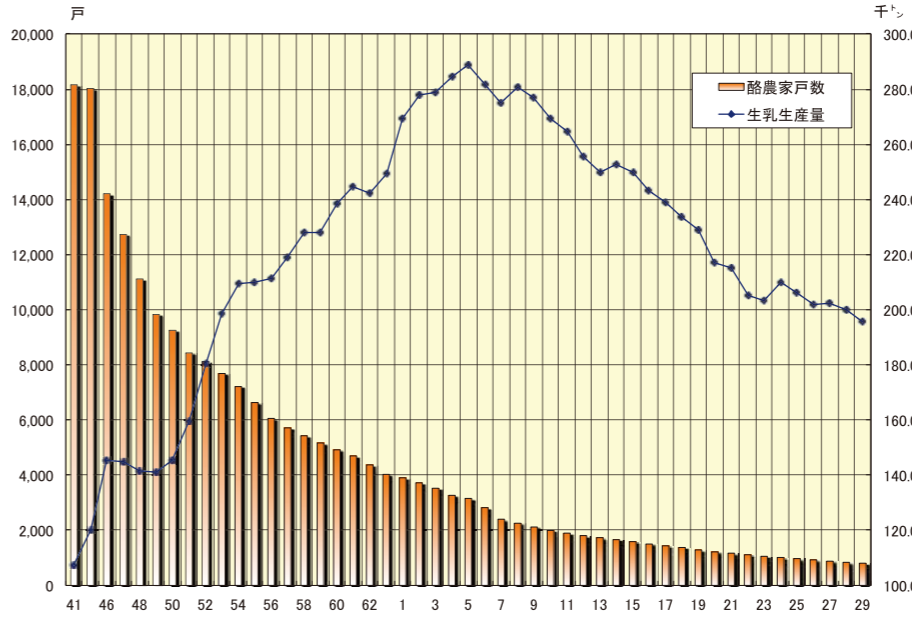
contents

季節のエッセイ いわての野草	02	銀河食堂info	07
特集 岩手県における乳質改善の取り組みについて	03	報告! 出向く活動班	08
純情いわて30周年記念企画	06	純情むすめ卒業	09
消費地だより	07	純情人	09
		ニュースワイドアングル	10

1. はじめに

岩手県の生乳(酪農家で生産される牛乳)生産量は、年間20万トン弱と全国6位、酪農家戸数は、北海道に次いで多く約8000戸と全国有数の酪農県です。さらに岩手県内には10社以上の乳業者があり、県産の新鮮な牛乳を製造販売できる体制が整っています。そのため県内のスーパーでは、メーカーの多様な牛乳が販売され、消費者は牛乳の選択肢が多く、いろいろな味を楽しむことができます。

■図1 酪農家戸数と生乳生産量の推移



2. 岩手県乳質改善協議会について

昭和40年頃、全国的に牛乳の生産と消費が増加し、生乳の広域流通体制が整備されるとともに乳質の向上が求められる中、昭和42年に岩手県経済連は岩手県乳質改善協議会を設立しました。当協議会は、県内乳業者の負担による乳質改善協力費により、運営されています。消費者に良質な牛乳を安定してお届けするため、乳質の向上はもちろん、生産基盤の維持発展のために生産者・乳業者が協力して活動できる体制を確立しました。協議会の構成メンバーは、岩手県(家畜保健衛生所・普及センター・畜産研究所等)、畜産協会、JA、NOSA I、生産者、乳業者等の関係機関で、全農岩手県本部が事務局となり現在まで活動し、昨年で設立50年を迎えました。

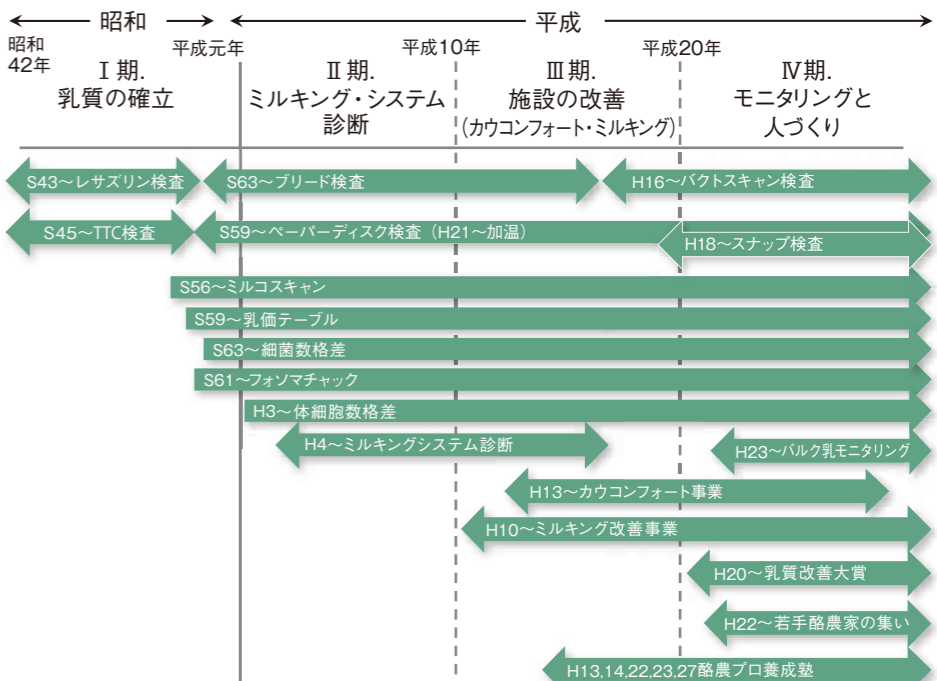
3. 乳質改善の取り組みについて

岩手県乳質改善協議会設立後、県内の酪農家戸数、生乳生産量は図1の通り大きく変動しています。牛乳の消費動向、酪農家の飼養環境・経営規模も劇的に変化し、年を追う毎によりよい乳質が求められるようになりました。時代に対応したこれまでの取り組みについて、図2の通り大きくI~IV期に分類し、その概要を説明します。

【I期】乳質の確立(昭和42年~平成3年)

牛乳の消費拡大、酪農家戸数増加に伴い、生乳が広域で流通・取引きされることで、統基準の生乳検査が必要となりました。時代に応じ、細菌数↓抗生物質↓乳成分(脂肪・無脂肪固形分)↓体細胞数と検査体制が整備され、それぞれの基準値が決まりました。

■図2



【II期】ミルクシステム診断事業(平成4~15年)

酪農家の規模拡大に伴い、搾乳機器(ミルクシステム)が整備されると、乳質悪化の原因が搾乳機器の整備不良と取り扱い方法の問題にあることが分かってきました。そこで当時最先端の知見をもつ、北海道の専門診断者に依頼し、その必要性を理解し

てもらったための研修会を年間400、500名の関係者を対象に実施し、平成6年からミルクシステム診断事業を開始しました。酪農家が搾乳機器の取り扱い方法を学ぶことで細菌数等が劇的に改善しました(図3)。また、搾乳機器の整備不良が乳房炎の原因であることが分かり、平成10年からは、関係者が協力してミルクシステム改善工事に着手し、酪農家に負担をかけずに搾乳機器を改善整備し乳房炎を低減させました。

■図3



衛生的な搾乳機器

精度の高いモニタリング検査が実施されるようになりました。「バルク乳細菌モニタリング検査」とは、酪農家個別の出荷牛乳(バルク乳)を検査し、様々な種類の細菌数を計ることで、搾乳機器の衛生管理と乳房炎の原因菌をモニターすることです。定期的に検査することで、よりの確に農家の問題を捉え、早期に改善することができるようになりました。

この時期、団塊世代の2世が後継者として就農し始めました。そこで、県内若手酪農家の横の連携強化と、互いの刺激によるモチベーションアップを目的に、「岩手県若手酪農家の集い」を開催し、昨年で8回目を迎えました。酪農家グループの活動発表や個別の経営発表などを行い、毎回100名近い参加者で恒例行事となり、若手酪農家のスキルアップに貢献しています。

【III期】施設の改善(平成13年~)

カウコンフォート・ミルクング改善

牛乳の消費減退に伴い乳価が低迷し、酪農家は生産性の向上を目指しました。牛舎施設を改善し生産性が劇的に改善しました。県の助成事業等を立ち上げ、各地域にカウコンフォートのモデルとなる農家を作り、実証展示し、その効果を検証しながら、カウコンフォートマニュアル(図4)を作成し農家へ啓蒙しました。平成15年以降は換気システム(図5)を中心としたカウコンフォート導入助成事業を始め、県内の多くの農家が施設改善に取り組むことができ、生産性の向上に貢献しました。同時にミルクシステム改善助成事業も立ち上げ、より多くの酪農家の搾乳機器が改善されました。

【IV期】モニタリングと人づくり(平成20年~)

酪農技術の発展、酪農家のレベルアップとともに、より

■図4



カウコンフォートマニュアル

■図5



強制換気システム

岩手県乳質改善協議会は50年にわたり岩手の酪農とともに歩んできました。良質な生乳なくして酪農経営として岩手の牛乳生産は成り立ちません。岩手の酪農を支えるため、今後関係機関と協力し、時代に対応した活動を行っていきます。これからも「岩手の牛乳」をよろしく願います。

4. おわりに

岩手県乳質改善協議会は50年にわたり岩手の酪農とともに歩んできました。良質な生乳なくして酪農経営として岩手の牛乳生産は成り立ちません。岩手の酪農を支えるため、今後関係機関と協力し、時代に対応した活動を行っていきます。これからも「岩手の牛乳」をよろしく願います。

■図6



酪農技術カレンダー



純情いわて30周年記念企画

“純情産地いわて”を支え・育む力をインタビュー!!



全農岩手県本部 管理部
部長 佐竹 雅之

平成30年度は、「純情産地いわて」を掲げて30周年になりました。記念すべき節目の年として、「純情産地いわて」に関わる方にインタビューをし、本県の農業のこれまでの歩みや今後の展望をお聞きます。「純情産地いわて」の魅力や全国に誇れるブランドであることを改めて感じていただけます!

① 入会した理由を教えてください。
食に関する仕事がしたいと思ったからです。「食」は「人」を良くすると書きますよね。そのように「食事」は生きていく源であり、元気になることができます。特に、学生時代からスポーツをやっていたこともあり、「食事」が大切であると強く思っています。

② 30年間どのような業務をしてきましたか?
米穀部門14年、管理部門10年、燃料部門4年、園芸部門2年と様々な業務に携わってきました。生産者やJA、取引先、職員という様々な人と仕事ができることが財産になっています。

③ 仕事のやりがいは何ですか?
生産から消費まで様々なステージで様々な仕事に関わることができるところです。経営理念のとおり、「生産者と消費者を結ぶ架け橋」となることができます。生産者やJA担当者、物流、卸、小売などの多くの人々が携わることにより、食卓は豊かになることができます。産地づくりは、数か月という短い期間でできる仕事ではありません。長い年月をかけて準備しなければなりません。長い年月をかけて準備しなければなりません。長い年月をかけて準備しなければなりません。



消費地販売課 高橋 司

純情ブランド消費地の「今」をレポートします。

消費地販売部 消費地だより

5月10日、東京食肉市場において、平成30年度いわて牛県央枝肉共励会が開催されました。この共励会は、「いわて牛」の普及定着並びに、県央地方の肉牛生産農家の肥育技術研鑽及び、生産意欲の高揚を図ることにも、県央地方の畜産振興に寄与することを目的とし、雌9頭、去勢15頭、計24頭の出品で開催されました。最優秀賞は新しいわて農協の竹田直也さんが受賞され、3061円(455kg)の単価がつけました。

また、前日には市場関係 購買者・生産者約30名が集まり購買者懇談会が開催され、大いに盛り上がりしました。共励会は体型、造りが良い牛も多く、生産者の方々の日々の努力が形となって現れた結果となり、昨年の平均単価を上回るなど非常に高値で取引をしていただきました。市場購買者の方々には「いわて牛」を精一杯応援していただいております。首都圏にも「いわて牛」のファンが沢山いらっしゃいます。畜産情勢は非常に厳しい中ですが、生産者と消費者の懸け橋になるよう「純情産地いわて」として安全 安心かつ美味しい「いわて牛」をお客様に届けるため、日々取り組んで参ります。

平成30年度いわて牛県央枝肉共励会成績表

販売成績	頭数	平均枝肉重量	平均販売単価	平均販売金額
雌	9頭	474kg	2,466円	1,166,523円
去	15頭	498kg	2,586円	1,286,724円
合計	24頭	489kg	2,541円	1,241,648円

入賞区分	農協名	氏名	性別	枝肉重量	単価	販売金額
最優秀賞	新しいわて	竹田 直也	去勢	455kg	3,061円	1,392,755円
優秀賞	新しいわて	三上 百合子	雌	459kg	2,856円	1,310,904円
優秀賞	いわて花巻	高橋 信一	去勢	489kg	2,822円	1,379,958円
優良賞	新しいわて	立花 貴人	雌	446kg	3,039円	1,355,394円
優良賞	新しいわて	中村 鉄男	去勢	534kg	2,862円	1,528,308円
優良賞	いわて中央	畠山 正宏	去勢	528kg	2,753円	1,453,584円

はやりがいを感じます。

④ 仕事で大切にしていることは何ですか?

1つ目は、「自ら感じ、気づき行動すること」。2つ目は、「先を見据えること」。当然、現状や現場を認識することは大切ですが、前進していくために将来を見据えて考えることが心がけています。

そして、1番大切なことは、「相手との信頼関係」です。人への気配りや相手のことを考えることが、仕事において特に重要なことだと思っています。

⑤ 岩手県の農業の誇れる点は何だと思えますか?

産地としての総合力ではないでしょうか。変化に富む岩手の大地の恵みを最大限に生かし、様々な安全で安心、美味しい農畜産物があることだと思っています。岩手県の農業の歴史を振り返ると、寒さが厳しく、決して恵まれた自然環境ではなかったと思います。そのような中、それぞれの土地で、それぞれの気象条件に適した農産物を工夫しながら生産しており、米・野菜・果実・肉・牛乳と様々な品目があるという強みがあります。

⑥ 本会の役割は何だと思えますか?

農家組合員の期待と負託に応えること、安全で安心な食料の安定供給を行うことです。将来的に、世界が食糧不足になると予想される今、岩手や日本の農業、農村などの日本の美しい国土、食などを守っていくなければなりません。農業は国の礎、やはり、国の食料は自国

で作るといことが基本だと思えます。

⑦ 本会が今後取り組みべきことは何ですか?

消費者・生産者に近いポジションで事業展開し生産振興に結び付けること、そして、マーケットと連携した産地づくり、生産支援を行うことです。産地づくりにおいては、生産振興や農業の後継者づくりに取り組まなければならない。収量をしっかりと確保することができ、安定的な収入を得ることができる対策が必要です。生産支援においては、資材や機械などのコスト削減と、技術革新による労働の効率化を図っていく必要があると思います。

⑧ 純情産地いわて30周年を通して、生産者や消費者に伝えたいことは何ですか?

30年間岩手の生産者と作り上げてきた「純情ブランド」を、さらに後世に伝えていくために、一緒にやっていきたいと思います。近江商人の言葉で「三方良し」という言葉があるのですが、その言葉のように、「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」と、皆さんが「よかった」と思える取り組みをしていきたいと思います。

「純情産地いわて make a smile 生産者、消費者、関係する全ての人が笑顔になるブランドへ」をモットーに、流通に関係する全ての人が「純情産地いわて」を通して笑顔になればと思います。

⑨ 最後に、これだけは伝えたいという言葉を教えてください。

人と人との信頼関係で、「純情産地いわて」を作ってきました。これからも、みんなでの未来を育もう、「純情産地いわて」。

乳和食メニューが登場

銀河食堂 info

いわて純情米の店「銀河食堂」に、乳和食メニューが登場します。乳和食とは、味噌や醤油などの調味料に「コク味」や「旨味」のある牛乳を組み合わせる調理法。食料本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、和食をおいしく食べることが出来ます。6月1日(金)から19日(火)までの期間限定！さらに、1日5食限定！齋藤店長が乳和食メニューをアレンジし、心を込めてご提供いたします。写真のメニューでは、筑前煮と「ま豆腐」に牛乳を使用しています。今月(6月)は「牛乳月間」いわて純情米の店「銀河食堂」で、乳和食をぜひご賞味ください。

期間 平成30年6月1日(金)～19日(火)
提供 1日5食限定
価格 800円(税込)

食材本来の風味や特徴を損なわず、いつもの和食でおいしく堪能！
銀河食堂に乳和食メニューが登場!

日替わり 乳和食定食 (1日5食限定)
ごはんのおかわり無料！
いわての牛乳1杯付き！
800円(税込)

※今だけ！ご注文でもらえる！
日替わり乳和食定食をご注文のお客様に
JA全農いわてオリジナルグッズ
プレゼント！
期間 6/1(金)～19(火)まで

乳和食は、味噌や醤油などの調味料に「コク味」や「旨味」のある牛乳を組み合わせることで、食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、おいしく和食を食べる調理法です。

和食の弱点を牛乳がカバー!

和食は油分が多いので体に良くないが、牛乳を加えると脂質が乳化し、体にやさしくなります。

和食は塩辛いので体に良くないが、牛乳を加えると塩味がマイルドになり、体にやさしくなります。

和食は油分が多いので体に良くないが、牛乳を加えると脂質が乳化し、体にやさしくなります。

和食は塩辛いので体に良くないが、牛乳を加えると塩味がマイルドになり、体にやさしくなります。

いわて純情米の店
銀河食堂
〒020-0024 岩手県市川町1丁目12-25 エルビル1F
(土曜・日曜・祭日)
TEL.019-601-5534
営業時間 11:00～14:00 (L.O.13:30) 夜間 17:30～21:30 (L.O.21:00)
※休日はお休みです。毎週日曜・祝日 (土曜日はお休みです)
www.junio.jp/ginga_syokudo

期間中、日替わり乳和食定食をご注文いただいたお客様に、JA全農いわてオリジナルグッズをプレゼントします。

報告!



活動向
班



今回の報告者
担い手サポートセンター
活動向班
菊池 規

夢は地域のみみんなで「農家レストラン!!」

今回は、JAいわて中央管内、盛岡市下飯岡で地域の担い手として農産物の多品目栽培と6次産業化に取り組んでいる「農事組合法人FS・クルー」をご紹介します。

個人だけでは行き詰まることから、地域を巻き込んだ農業に取り組むため、平成28年2月にJAの助言を受け法人となりました。代表理事の藤村勉さん、奥様の良子さん、息子夫婦の裕介さん、なぎささんの家族4名が役員を務め、従業員2名と臨時雇用6名で経営しています。

FS・クルーのFは藤村、Sは下久根地区のかしら文字を付け、クルーは家族、地域の全員が仲間であるという思いが込められています。



農事組合法人FS・クルーの皆さん



左から後継者の息子夫婦(裕介さん、なぎささん)と奥様(良子さん)、藤村勉代表理事、JAいわて中央玉山TAC

栽培品目及び作付面積

水稲は18畝(銀河のしずく10畝、ひとめぼれ8畝)であるが、将来的には20畝まで拡大予定。小麦(ゆきちから)9畝、大豆1畝、そば1畝、ネギ1.6畝、さつまいも(シルクスイート)0.5畝、ミニトマト(アンジェリ)は、平成27年からJA全農式トク箱液栽培システム「ういずOne」を導入し、水稲育苗後の100坪ハウス2棟と75坪ハウス1棟に約2000株を定植予定。収量は1株から3kg、年間6トンが目標。今年も、ミニトマトの選果機を導入し、作業効率を図る。



水稲育苗後のハウスで「ういずOne」によるミニトマト(アンジェリ)栽培が始まる

6次産業化の取り組み

平成28年にいわて産業振興センターの「いわて希望ファンド事業」を活用。コンサルタントの指導を受け、岩手県産小麦を



JA-TACによる担い手訪問活動



JAグループ国産農畜産物商談会(東京)で高橋ひなこ議員から激励を受けるFS・クルーの出展ブース

夢は農家レストランで地域活性化

100%使用した乾麺の「ゆきちからめん」。「ゆきちからうどん」。「ゆきちかららーめん」と奥様自家製の「あごだしつゆ」を開発し、県内のサンフレッシュ都南、(株)コープ北東北、紫波マルシェ、アネックススカワトク、アルコ(矢巾)等で販売しています。また、今年3月に東京国際フォーラムで開催したJAグループ国産農畜産物商談会に「TACの店」で初出展し、販路拡大にも取り組んでいます。



岩手県産小麦「ゆきちから」を100%使用した、3種類の乾麺と「あごだしつゆ」を是非ご賞味下さい

現在、多品目栽培と6次産業化に取り組んでいます。将来の夢は地域を巻き込み地元の人達と一緒に「農家レストラン」を開き、地域の活性化を図りたいと、とことん地元こだわった将来プランも語って頂きました。JAには、いろいろサポートして頂いて感謝しているとのこと。夢である「農家レストラン」を実現できるように、引き続きサポートして参ります。

2017
いわて
純情むすめ
卒業

これからも「純情産地いわて」を応援します!
爽やかな純白の衣装で元気いっぱい素敵な笑顔。「純情産地いわて」のPRIに全国を飛び回った「2017いわて純情むすめ」は今月末で卒業を迎えます。



藤澤 桃子

いわて純情むすめに認定頂いてから、あっという間に1年が経ってしまいました。この1年は、周りの方々の支えがあったからこそ、やり遂げることが出来たと思います。県内外、多くの方と触れ合いお話をさせて頂くことで、岩手の新たな魅力を知ることが出来ました。また、多くの方との出会いや貴重な体験をさせて頂いたことは、私にとって大きな財産となりました。お世話になった皆様、一緒に頑張ってきたいわて純情むすめみんな、本当にありがとうございました。



木村 愛

この一年間は、貴重な体験や様々な方との出会いの連続で、本当に充実した日々を過ごすことが出来ました。イベントでは、「岩手のことがやっぱり好きだな!」と毎回実感する程、岩手の農畜産物の魅力や人の温かさに触れることが出来ました。いわて純情むすめとして、自分の故郷である岩手県を全国の皆様に発信できたことを誇りに思います。これまで、一緒に活動してきたメンバーや、活動を支えて下さった全ての方に感謝を申し上げます。



内田 怜奈

いわて純情むすめになって1年という短い時間でしたが、たくさんの出会いや経験をして成長できた1年であったと感じます。岩手の人たちの暖かさや岩手の新鮮な野菜に触れ、より岩手の良さを感じられました。純情むすめで得たことを今後 様々な場面で生かしていきたいと思えます。支えてくださった皆様に感謝の気持ちでいっぱいです!一年間ありがとうございました!



古舘 純奈

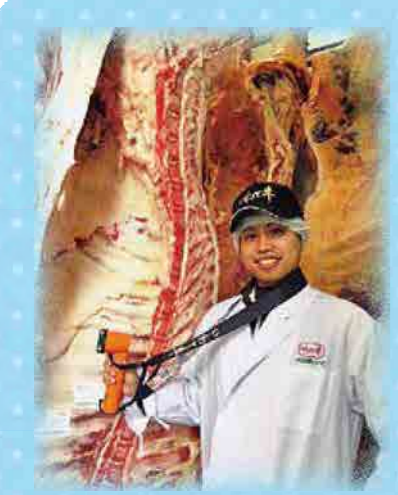
純情産地いわてを応援して一年が経ちますが、どの活動も新鮮で常にやりがいがありました。普段知ることが出来ないことを教わるチャンスにいただいたことに感謝でいっぱいです。県内外の活動でお褒めの言葉を沢山いただきましたが、皆さんの努力が多くの消費者の方の笑顔につながっていることを直接感じられて嬉しかったです。これからも岩手の農畜産物を自信と誇りを持ち応援し続けていこうと思っています。



佐藤 由紀

いわて純情むすめとして活動してきたこの1年間は、本当にあっという間でした。伝えることの難しさもありましたが、大好きなメンバーと一緒にたくさんの方々に助けていただきながらなんとか活動をやり遂げることができました。この活動ができたことで、自分自身大きく成長でき、また岩手の良いところをたくさん知り、もっと岩手が好きになりました。お世話になった皆さま、メンバーのみんな、1年間本当にありがとうございました。

JA全農いわての 純情人



畜産酪農部
畜産販売課
あきやま しょうへい
秋山 翔平さん

趣味・特技

テニス(柔らかい方)、スノーボード(今年新品で一式揃えたので来年もたくさん頑張ります)、映画・アニメ鑑賞(Netflix)

現在の担当業務

肉用素牛の販売・購買・導入。県外肉牛の出荷業務。出荷された肉豚が事故によって損失を被った場合の補填事業

これからどんな職員になってみたいか

生産者の求めること(生産者の所得増大に繋がること)に対して、スピード感をもって対応する。

その他アピールしたいこと

この通り、顔が濃くソース顔ですので、一目みて顔を覚えてもらえたら幸いです。

県産アスパラガス消費地でPR!

5月15日(火)

JA岩手ふるさとアスパラガストップセールス

金ケ崎町とJA岩手ふるさとは、5月15日(火)に東京都中央区の東京シティ青果株式会社で「JA岩手ふるさとアスパラガストップセールス」を開催しました。

金ケ崎町の高橋由一町長、JA岩手ふるさとの後藤元夫経営管理委員会会長、本会の島山俊彰本部長が出席し、金ケ崎町産アスパラガスを市場関係者へPRしました。当日は毎年好評いただいているアスパラガスの奥州牛肉巻きを300人分振る舞い、買参人から「おいしい」という声が続々と挙げられ、大盛況となりました。

平成30年度の岩手県全体のアスパラガス作付面積計画は、234ha(前年対比102.3%)、5月中旬の販売実績は44t(前年対比125.9%)です。重点市場・販売先への安定供給実現に向け、JA間・集荷場間の連携を強化し、「オールいわて」を掲げ、供給体制を強化していきます。



首都圏へアスパラをPRしました

県オリジナル水稲品種「金色の風」「銀河のしずく」田植えイベント

5月17日(木)

「金色の風」田植え行事、「銀河のしずく」北上市・JAいわて花巻田植えセレモニー

5月17日(木)、奥州市江刺岩谷堂で、県オリジナル水稲品種「金色の風」、北上市稲瀬町では「銀河のしずく」の田植えイベントが開催されました。

「金色の風」田植え行事は、JA江刺・JA岩手ふるさと・JAいわて江刺の「金色の風」栽培研究会が主催し、岩手県の達増拓也知事が出席しました。達増知事は田植機に乗車し、作業を行いました。田植え終了後には、参加者に、「金色の風」のおにぎりが振る舞われました。

一方、花巻農協北上地域「銀河のしずく」栽培研究会が主催する、「銀河のしずく」北上市・JAいわて花巻田植えセレモニーには、北上市の高橋敏彦市長やJAの担当者が集まり、田植えを行いました。

平成30年度、「金色の風」は、1200トンの生産が計画(昨年度:500ト)され、そのうち650トを首都圏を中心に販売する予定(昨年度:200ト)です。「銀河のしずく」は、7000トの生産を計画(昨年度:4000ト)し、そのうち4400トを県外に販売する予定です(昨年度:2500ト)。



「金色の風」の田植えを行う達増知事



「銀河のしずく」田植えセレモニーの参加者で記念写真



編集
後記

6月に入り、夏の暑さを感じる日が出てきました。「純情産地いわて」を掲げて30周年となる今年度。イベント第1弾として、6月1日に、「躍進大会」を開催しました。当日の様子は、来月号(7月号)でお届けします!

また、「2017いわて純情むすめ」の任期は

残すところあと1ヶ月。7月からは、30代目の「2018いわて純情むすめ」にバトンタッチです。「2017いわて純情むすめ」の皆さん、1年間お疲れ様でした。これからも、「純情産地いわて」の応援をお願いします。

(佐藤)

安心して米を栽培できる環境を目指して

4月25日(水)

いわてっこ産地協定書「合意式」

JA全農いわては、4月25日(水)に、遠野市で、遠野市と米卸「津田物産(大阪市)」、JAいわて花巻の4者「合意式」を開催し、県オリジナル水稲品種「いわてっこ」の産地協定を結びました。行政を含めた形での産地協定は、県内初。平成30年産米から国による生産目標面積の配分が廃止される等、米を巡る情勢の変化が激しい中、流通ルートを確認させ、生産者が安心して米を栽培できる環境を整備することが目的です。契約期間は3年で、津田物産は関西の量販店や生協に販売します。

本会は、平成30年産米から32年産米を重要な3力年と位置づけ、生産者の手取りの維持・拡大に向けた複数年契約の推進を進めます。このような取り組みを強化し、生産者の皆様にとって安心して米作りを実践いただける環境を提案するとともに、消費者への安定供給を確立していきます。



目指せ全国大会

4月30日(月)

全農杯平成30年度全日本卓球大会選手権 岩手県大会

JA全農いわてが協賛する「全農杯全日本卓球選手権」の岩手県予選会が、4月30日(月)に、花巻市民体育館で開催されました。予選会には124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、7月に兵庫県で行われる全国大会を目指し、熱戦が繰り広げられました。



上位入賞を飾った選手達

本会からは、高橋司副本部長が出席し、入賞者に、「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、県産農畜産物を副賞として贈呈しました。

■ホープス

成績	男子		女子	
	名前	所属	名前	所属
1位	久保 賢輔	高橋卓球クラブ	照井 莉胡	花卓ジュニア
2位	瀬川 迅風	高橋卓球クラブ	佐々木結菜	中野クラブ
3位	鈴木 李空	高橋卓球クラブ	八重樫萌花	石鳥谷卓球スポーツ少年団
3位	藤原 仁	石鳥谷卓球スポーツ少年団	遠藤唯桜花	一関卓心クラブ

■カブ

成績	男子		女子	
	名前	所属	名前	所属
1位	南 優翔	TT LINK	庄司野乃佳	Aoba TTC
2位	八重樫遥斗	石鳥谷卓球スポーツ少年団	沼崎 帆洋	宮古Jr.
3位	吉田 翔太	Aoba TTC	玉山 結愛	石鳥谷卓球スポーツ少年団
3位	野坂 脩太	洋野TTC	瀧石 愛桜	TT LINK

■バンビ

成績	男子		女子	
	名前	所属	名前	所属
1位	佐々木結灯	宮古Jr.	中村 心春	T.E.C花巻
2位	吉田 悠翔	Aoba TTC	南 芹那	TT LINK
3位	金澤 蓮司	洋野TTC	佐藤美菜子	MY TAKU
3位	奥寺 奏太	洋野TTC	小松 葉音	宮古Jr.

「オールいわて」販売強化に向けて

5月11日(金)

平成30年度いわて純情野菜販売対策会議

JA全農いわて園芸部は、花巻市内のホテルで、「平成30年度いわて純情野菜販売対策会議」を開催しました。会議にはJA常勤役員、青果会社、関係機関など68名が出席し、事業方針や販売対策、各JAの取り組み状況などについて話し合いました。

会議では、全農改革の成果を生産者に実感してもらうため、「生産者手取り最大化」に向けた下記の取り組みを強化することを確認しました。

- ①重点市場・販売先から求められる園芸品目を生産拡大し、「オールいわて」としての直接販売を強化すること
- ②JA・運送会社・青果市場との連携を強化し、輸送トラック積載率の向上や輸送時間の短縮等、輸送改善につとめ流通コスト抑制を実現すること



会議の様子(花巻市内で)

JA SS

いわてJA-SSのレシート・スタンプで
総勢300名様に豪華賞品が当たる!

全農
もっと近くに。



夏のドライブ キャンペーン

キャンペーン期間 平成30年6月1日(金)~8月31日(金)

ご利用
合計

20,000円コース

※ハズレても5,000円コースが当たるWチャンス!

3名様

盛岡市/つなぎ温泉 ホテル紫苑
花巻市/花巻温泉郷 志戸平温泉
八幡平市 新安比温泉
雫石町/雫石温泉 長栄館
花巻市/花巻温泉 ホテル紅葉館

選べる! ペア温泉宿泊券

お好きな旅館での至福のひと時を!
※宿は当選後にお選びいただけます。

3名様

ダイソン ハンディクリーナー

車の掃除に便利!
きれいな車内で快適なドライブを!

3名様

クックフォーミー エクспレス

150のレシピを内蔵!
具材を入れたら、ボタン一つで簡単調理!

ご利用
合計

10,000円コース

※ハズレても5,000円コースが当たるWチャンス!

15名様

みなのダイニングお食事券 5,000円分

JA全農いわて直営。いわての味を堪能!

15名様

いわて純情ギフト 5,500円コース

選べる! 美味しいいわての恵み!

50名様

金色の風・銀河のしずく 各2kgセット

岩手県オリジナル品種2種の食べ比べ!

ご利用
合計

5,000円コース

& Wチャンス!

211名様

JCBギフトカード 2,000円分

使い道いろいろギフトカード!

応募方法 キャンペーン期間中、参加JA-SSにて取扱商品ご購入時に発行される【レシート】または【スタンプ】をご希望のコース分集め、応募封筒または一般封書に、レシートを同封(スタンプの場合はスタンプより押印)し、必要事項(ご希望の賞品・お客様の住所・氏名・電話番号・年齢)を明記の上、のぼりのあるJA-SSのスタッフへ直接お渡しいただくか、郵送にてご応募ください。お一人様何口でもご応募いただけますが、応募封筒1枚につき1口の応募とさせていただきます。*専用応募封筒以外でもご応募できます。

応募先 〒010-1633 秋田県秋田市新屋島木町1-41 いわてJA-SSチェーン「夏のドライブキャンペーン」係

締切日 平成30年8月31日(金) ※消印有効

当選発表 キャンペーン終了後、応募者の中から厳正なる抽選を行い、平成30年10月初旬、賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。*諸般の事情により賞品のお届けが遅れる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

【ご注意ください】●対象商品:JA-SSチェーンの取扱商品全て。(金券・配達印油・配達料金は除く)
●のぼりがある期間のみSSでご利用できます。JA-SSにお申し込みをされていない場合がございますのであらかじめご了承ください。●ご利用いただけるレシートの有効期限は平成30年6月1日(金)~8月31日(金)までです。●レシート・スタンプは複数枚お集計してもご応募いただけます。●ご応募いただいたレシートは返却できません。●当選された方の住所、転居先が不明、長期不在等の理由により、賞品のお届けできない場合はご当選者としてさせていただきます。●賞品は変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。●本キャンペーンはやむを得ない事情により中止、または内容が変更となる場合がございますのであらかじめご了承ください。●賞品の交換、換金、返金等には応じかねます。また賞品到着後の紛失・破損等につきましてはお取り扱いいたしません。●当選結果のお問合せはご遠慮ください。●当選の権利は当選者本人のみ有効で、実質的な第三者への譲渡、あるいは換金することはできません。●お客様の個人情報、賞品の発送のみに使用し、お客様の同意無しに業務委託先以外の第三者に開示・提示することはありません。(法令等により開示を求められた場合を除く)●本キャンペーンの応募封筒はご応募いただいた日から原則として6ヶ月以内に返戻します。

JA SS いわてJA-SSチェーン

お問合せ先) チェーン本部 / 岩手県盛岡市上厨川横根42-1 TEL.019-646-7283
<https://www.junjo.jp/ja-ss/> いわてJA-SSチェーン 検索 詳しいはのぼりのあるJA-SSへ!



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。

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。

JA 全農いわて 総合企画課 〒020-8605 盛岡市大通一丁目2番1号 TEL019-626-8615 FAX019-653-6145
JA 全農いわて ホームページ <http://www.junjo.jp>

