

「いわてアグリキャンペーン」盛岡駅ビルフェアザンで開催



「りんどう」・「原木乾しいたけ」魅力発信

J A全農いわては、岩手県立大学と盛岡駅ビルフェアザンと協働で「りんどう」「原木乾しいたけ」の認知度向上を目指し10月17日(土)〜30日(金)まで「いわてアグリキャンペーン」と題し、盛岡駅ビルフェアザンにて最優秀アイデアの展示を始め、岩手の農業に関するクイズを実施しました。

同キャンペーン初日には、学生が来場者へ八幡平市安代産のりんどうをプレゼントしたほか、りんどうを使用したディスプレイ展示が行われました。仏壇に供える花というイメージを払拭するために、「喫茶×りんどう」という最優秀企画からフェアザンにある「銀河堂1890Sweets&Bakery」にてりんどうを使用したディスプレイが

展示され、カフェ空間に彩りを見せました。若い世代へ認知度を向上させるため喫茶店にりんどうを飾ることで、購入に繋げることが狙いです。りんどうチームの学生は「私たち自身もとても勉強になり、りんどうが好きになりました。この機会を通しておうちフラワーを定着させていきたいです。」と語りました。



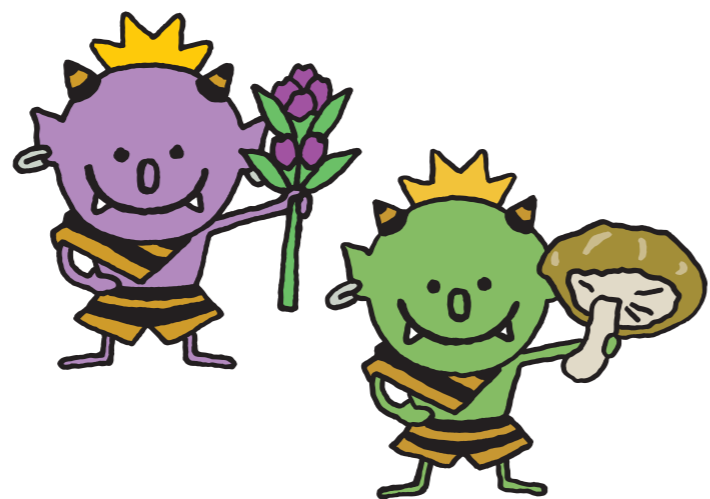
学生による県産りんどうプレゼント



りんどうを使用したディスプレイの展示

「原木乾しいたけ」は、同大学総合政策学部の学生と盛岡短期大学部生活科学科食物栄養学専攻がレシピの考案を行っています。今後はレシピ集の作成から、実際にフェアザン内の飲食店での提供を目指します。原木乾しいたけチームの学生は「原木乾しいたけの魅力、ポスターやクイズを通して伝えることができました。一人暮らしで栄養バランスが偏りやすい若者にこそ、

乾しいたけはうつつつけの食材です。」と語りました。この取り組みを通して、「りんどう」・「原木乾しいたけ」の魅力を多くの方に知ってもらうきっかけにすることができました。学生自身が、当初よりも「りんどう」・「原木乾しいたけ」を好きになっただけの気がします。若い世代にもしっかりと魅力が伝わるのだと、本会としても自信になりました！



「銀河堂1890Sweets&Bakery」の店頭



乾しいたけ商品展示



最優秀企画のパネル展示



学生によるりんどうディスプレイ作成の様子

● いわたの酪農の魅力に触れ笑顔あふれる

令和2年9月24日(木)

盛岡市立山王小学校で実施

JA全農いわては、盛岡市立山王小学校の児童3年生から6年生約100名に酪農出前教室を実施しました。今回は盛岡市の酪農家、佐々木総隆さんと岩手中央酪農協の協力のもと、ふれあい体験を行いました。「乳しぼりは初めてだったので楽しかった」「毛がふわふわで気持ち良かった」など、普段牛に触れる機会がない児童たちは終始驚きの表情を見せていました。バター作りは小岩井乳業(株)、授業は本会酪農課の奥平職員が実施しました。

令和2年10月13日(火)

一関市立一関小学校で実施

一関市立一関小学校では5年生約100名に酪農出前教室を実施しました。ふれあい体験は一関市の酪農家、平間一夫さんといわた平泉農協、バター作りは不二家乳業(株)、授業は本会酪農課の畠山職員が講師を務めました。「自分で作ったバターはとても美味しかった」と児童は皆、笑顔で試食をしていました。また、県内の牛乳3種類の飲み比べも行い、「岩手にはたくさんの酪農家さんや乳業があることを知った。これからは皆さんに感謝しながら牛乳を飲みたい」と岩手県の酪農の魅力に触れました。



ふれあい体験



バター作り体験



乳牛と牛乳(生乳)についての授業



● 東北一のナス生産地一関市で開催

令和2年10月10日(土)～18日(日)

若手生産者企画「秋のナスフェス2020」

JAいわて平泉なす生産部会若手生産者グループは、令和2年10月10日(土)～18日(日)まで「秋のナスフェス2020」を一関市で開催しました。新型コロナウイルスの影響でイベント等の開催が難しい中、試行錯誤しながら若手生産者と地元飲食店が協力をして開催しました。

同部会の佐藤和浩副部長は、「沢山のひとに岩手県産ナスを食べて頂きたいことから、昨年に引き続き『ナスフェス』を実施しました。今年のナスは梅雨の低温と8月の高温により収穫量は安定しなかったものの、品質については例年通りで美味しいナスができました。東北一の生産量を誇る一関市と平泉町から地域を盛り上げていきたい」と意気込みを語りました。

同フェスでは、一関市花泉町にある「cafe manmaruya」のご協力を得て、ナスフェス特別企画として「カレー風なす天ぷら弁当」「なすの生姜焼き弁当」の2種類を500円で販売しました。お店の店長は「どちらのお弁当もごはんが進むおかずを中心としています。多くの方に食べていただきたいです。」と語り、生産者と共にナスフェスを盛り上げました。



岩手県産なす



なすの生姜焼き弁当

● 食育を通して消費拡大へ

令和2年10月20日(火)

いわてきたかみ牛を給食に提供

JA全農いわては、岩手県と連携し県産農畜産物の需要喚起と食育の強化を目的として、県内の小中学校等に対し無償で県産牛肉を提供する「いわて和牛肉等販売促進緊急対策事業」を令和2年7月より実施しています。

令和2年10月20日(火)北上市立和賀西小学校6年生13名を対象に、畜産酪農部畜産販売課の尾形職員ときたかみ牛生産者のビーフレディースが講師を務め、出前授業の実施と「いわてきたかみ牛」を使用した給食の提供を行いました。

牛肉の生産・流通・販売について学んだ児童は「牛が出荷されるまでに30か月かかることや、岩手県には生産者が沢山いることを初めて知りました。また、『いわてきたかみ牛』のビーフストロガノフが柔らかくて美味しかった。」と笑顔で話していました。ビーフレディースは「我が子のように愛情を持って牛を育てていることが伝わっていると嬉しい。畜産業に興味をもってもらい職業選択に活かしてもらいたい。」と語りました。



いわてきたかみ牛を使用した給食



ビーフレディースによる食育授業

「純情産地いわて」

そこでは、純な自然の力と人々の情が通い合い、純情な農畜産物がすくすくと育っている。そんな「純情産地いわて」を支える、各事業部の取り組みをご紹介します。



INTRODUCTION

総合エネルギー部(ガス)

3.LPガス安全への取り組み

(1) LP ガス販売所への保安指導について

令和2年8月に郡山市でガス爆発事故が発生し多大な被害を出しました。ガス事故はひとたび発生すると人命に関わることから、JA 全農では JA および関連会社の各 LP ガス販売所の確実な保安の確保と高度化を図るため、LP ガス販売所への保安指導を行っています。今年度も7カ所の保安指導を実施し、LP ガス事業に係る事項について点検を行い、点検結果を各販売所へフィードバックすることで、より安全にお客様に LP ガスを利用していただけよう努めています。

(2) あんしんキャッチ“24”の導入について

「あんしんキャッチ“24”」は、LP ガスの消し忘れやガス栓の誤開放などが発生した場合に、マイコンを内蔵したガスメーターが感知し、内蔵の遮断弁でガスを遮断するとともに、お客様の電話回線や無線通信を通じて LP ガス集中監視センターへ通報するシステムです。

また、今迄はお客様の電話回線や無線通信の状況により「あんしんキャッチ“24”」を導入出来なかったエリアに、次世代通信機器(ガスキャッチM)の導入を進めます。

(3) 保安のための訪問活動

LP ガスを安全・安心にお使いいただくために、LP ガス販売所は、消費者宅への訪問、設備点検を実施しています。安全・安心にお使いいただくための必要事項になりますので、担当者が訪問した際はご対応をお願いします。

ア. 周知

使用上の注意点や事故を起こさないための情報などを、定期的に文書でお知らせします。年1回(または2年に1回)以上行います。

イ. 定期供給設備点検

ガス漏れの有無など調整器からガスメーターの供給設備の点検を行います。

4年以内に1回。

ウ. 定期消費設備調査

ガス器具、給排気、ホース、配管など消費設備の調査を行います。4年以内に1回。

エ. 緊急時連絡と緊急時対応

万一のガス漏れなどの時には、すみやかに自宅に伺い対応します。夜間・休日にも対応しています。



供給設備調査点検の様子

4.おわりに

JA 全農では、今回紹介した取り組みも含め組合員の安全・安心・快適な暮らしを支援する取り組みを継続していくと共に、JA でんきの普及促進、組合員への電気・灯油・ガスを複合したホームエネルギー提案を実践するモデル JA の育成に取り組んでいきます。

東北エネルギー事業所岩手推進課の取り組み(ガス・電気)

1.はじめに

東北エネルギー事業所岩手推進課は、平成31年度から石油・ガスと一体になり、エネルギー事業全般を扱う部署として、JA 組合員の皆様へ安定して石油・ガスをお届けできる様に努めております。また、岩手県内では県内 JA (関連会社) への電力事業の提案を行い、JA グループとして石油・ガス・電気を取り扱うことでホームエネルギーの総合提案を実践してまいります。



岩手クミアイロバンセンター

2.JAでんきの取扱拡大

行政では、東日本大震災の影響を受けて高騰した電力価格について、競争による電気料金の引き下げをはかるため、国は「電力送配電網の利用開放」や「発電・小売りへの参入自由化」など、電力システム改革を段階的に実施し、様々な新電力会社が参入しています。その様な中で JA 全農でも平成30年12月より JA 組合員向けの電力供給「JA でんき」を開始しています。岩手県内でも各 JA (関連会社) へ「JA でんき」取り扱いに向けた提案を行っており、令和2年6月から JA おおふなどで令和2年11月から JA いわて平泉で取り扱いを開始しています。また、その他の JA (関連会社) に対しても「JA でんき」の取り扱いに向けた提案・協議を進めていきます。

「始まっています/みんながトクする」

JAでんき

JAグループだから
簡単! 安心! 安い!

JAでんきとは

組合員のみなさまが日々ご利用されている電気の
料金をお安くするために、JAグループが取り扱う電気メニューです。
切り替え簡単、JA口座をそのままご利用できます。

お申し込み・ご相談はお電話、またはお近くのJAでんき代理事業者へ。
おトクな料金メニューをご紹介します。

お手続きも簡単! 担当者が直接ご訪問

切替は簡単!

step 1	step 2	step 3
所定の申込書と検針票の準備 ※現在のご契約内容が分かるもの	JAでんき代理事業者またはJAでんき担当者へ提出 ※お客様には電力会社への解約連絡などを怠り切替手続きは一切発生いたしません。	指定メールアドレスへ切替日程等ご案内送付 ※送付メールの封筒などでドメイン指定を行っている場合、メールが受信できない場合がございます。 [@ac.jp]を宛先設定してください。

詳しくはこちらから!
<https://zenoh-energy.co.jp/ja-denki/>



生産者と共に奮闘する
営農支援部の活動をレポート

TRY! 営農支援 レポート



【全農式ねぎ点滴灌水システム】実証試験の灌水チューブ設置の様子



営農支援課
佐々木 歩

今回ご紹介するのは、JA江刺の安部文一朗さんです。安部さんは園芸課に所属し、野菜（葉菜類）の販売を担当しながら、TACとしても担い手農家としっかり向き合い、生産者が抱える栽培や経営の課題解決に取り組んでいます。

JA江刺では、生産者の高齢化と耕作放棄地対策の一つとして、平成30年度から県の「いわて型野菜トップモデル産地創造事業」を活用し、新規園芸品目「ねぎ」の1億円団地づくりに取り組んでおり、安部さんはJA江刺管内のねぎ生産者8名の牽引役を担っています。

JA江刺は2年前から「新たな園芸産地づくり」に取り組み始め、安部さん自身もねぎ栽培に携わるのは初めてでした。ねぎ栽培の新規導入・規模拡大に手を挙げたのは、若手からベテランまで向上心の強い生産者ばかり。独自に集めた情報を思い思いに試す生産者8名の姿を見た安部さんは、切磋琢磨しながら情報共有できる場を作りたいとJA野菜部会・葉菜専門班内に「ねぎ分科会」を作りました。その分科会では、圃場巡回、栽培指導会や視察研修に加えて、JAからの一方的な情報提供ではなく、班分けして全員で話し合うグループワーク形式の勉強会を新たに開催しました。1人では気付かなかったアプローチ方

法や事例を他のメンバーから聞くことで、生産者自らが改善策を導きだすスタイルの実現により、生産者及び安部さん自身のスキルアップに繋がりました。

ねぎ分科会の「最終目標」は、令和4年度に平均反収3.5トン・販売高1億円の達成。その目標に向け、メンバーが具体的な数値目標・計画（収量・単価・費用）を立て、自らが管理しています。これまでの活動を通して年々栽培面積が拡大し（今年度6.5ha）、反収も少しずつ向上してきました。

気さくな人柄と、課題解決に向けた様々な提案やサポート実績から、生産者の信頼が厚い安部さんに今後について聞くと、「さらなる反収向上と収益モデルの構築が課題。参加してくれる生産者を増やしたい」と熱く答えてくれました。

今後も担い手農家・JA・関係機関と一体となった「ねぎ一億円団地づくり」の実現に向け、本会も支援を続けていきます。



【全戸全圃場巡回】の生育調査の様子

担い手農家の声

株式会社ブラウズ 代表取締役
菊地 信吾さん

毎年少しずつ面積を増やし、手ごたえを感じています。さらなる拡大に対応するため、来年度は社員を採用する予定です。目標面積は「今の倍!」

安部さんに「うちの土や自分の栽培方式に合う品種を見つけないと、様々な品種を試したい」と相談すると、すぐサンプルを見つけて来てくれました。取引市場と強い絆があり、生産現場ファーストの柔軟な対応をしてくれるやり手販売マンでもあります。頼りにしています。



TACの声

JA江刺 園芸課 課長補佐
安部 文一朗さん

「多くの課題を抱え、厳しい情勢の中でも、農業に希望や夢が持てるようにしたい」という想いがあり、『ねぎ一億円団地づくり』の取り組みは、江刺農業の光になると期待して活動しています。現在栽培している菊地さん達にしっかり儲けてもらって収益モデルを築き、意欲ある若い生産者や興味がありそうな経営体に「どうだっ!」と見せてねぎ栽培の魅力を伝え、「俺もやるぞ!」という仲間を増やしたいです。



消費地販売部 発 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
工藤 達也

消費地における米穀の販売状況

百貨店や量販店では各産地の新米が並び始め、いよいよ本格的に令和2年産米の販売がスタートしました。関西地区においても10月より岩手県産の新米が販売されており、売り場を賑わしています。

今年7月が曇天続きであり、生育への影響を心配しておりましたが、8月以降は天候が持ち直し、9月15日に公表された作柄概況では、岩手県の作柄は「やや良」、作況指数は103となりました。北海道や北陸・東北各県でも作況指数が102~105となっており、主要産地においては豊作基調となっています。

新型コロナウイルスの拡大は生活に様々な変化を及ぼしており米の販売環境にも影響が出ています。外食産業などの業務用需要は、一時はかなりの落ち込みとなりましたが、外

出自粛要請解除後は徐々に回復に向かっています。しかし、テレワークを実施する企業が増えるなか、オフィス街に新店している外食チェーン店やコンビニなどでは実績が戻りきっていないといった話も聞こえてきており、業務用米では全国的に令和元年産米の持越し数量が多くなる傾向にあります。量販店においては、店舗への過度な集客を避けるために、チラシの発行や特売を自粛する期間もありました。現在は通常通りとなっておりますが、依然、試食マネキンなどの販促活動は再開できていない状況です。一方で宅配機能を有している生協向けの出荷は、比較的好調に推移しています。

今年産地の方々による消費地での販促支援の実施が難しい状況ではありますが、昨年引き続き女優の「のんさん」を宣伝本部長としてC



Mの放映や新聞への広告掲載、WEB動画配信などのプロモーションを展開することで、消費者へ岩手県産米をアピール致します。また、販売先様とも協力し、クローズドキャンペーンなど岩手県産米の販売拡大につながる企画を実施して参ります。昨年までとは違い、今後の販売環境の見通しが非常に立てづらい状況ではあります。令和2年産米については出荷契約をもとに一定数量の事前契約を販売先様と締結しており、



昨年度の販促活動の様子

早期結び付けを図っています。さらなる販路拡大も視野に入れ、引き続き販売先様との協議を重ねて参ります。

岩手県産米の用途は、業務用や家庭用など多岐にわたり各販売先様より高評価をいただいています。生産者の皆様が育てたお米をしっかりと販売に結びつけ、さらなるファン獲得に努めて参ります。引き続き皆様のご協力をよろしく願っています。



畜産酪農部 家畜市場課 **龍澤 まみさん**

●趣味・特技

特技：韓国語

●現在の担当業務

日々、市場に向けての準備をしています。市場当日は受付・精算業務を担当しています。

●これからどんな職員になってみたいか

気配り上手な職員になりたいです。今は目の前の業務で精一杯ですが、特にセリ中は慌ただしいですから、周りをよく見て市場を利用してくださる皆さんや、職場の方々に気配りの行き届いた振る舞いができるようになればと思います。

JA全農いわての
純情人
じゅん じょう びと



いわて純情セレクト



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



JAタウン「いわて純情セレクト」はこちら

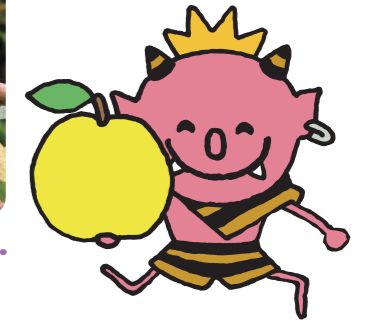
岩手県産 ラフランス 3kg **¥4,000**(税込) (12月から順次発送予定)



食べごろの見極め方

果実の肩の部分を軽く押して、柔らかくなった時が食べごろです。

力を入れなくてもナイフで切れ、果汁があふれ出ます。追熟をさせることで初めて特有の香りや軟らかい舌触り、ジューシーさをもった味が出るのでその状態でお召し上がりください!! 予約販売受付中!!



いわて純情冬恋(はるか) (12月から順次発送予定)

岩手のスペシャリスト達が研究会を立ち上げ、卓越した栽培技術を駆使し育て上げたりんごの傑作です。



いわて純情「冬恋」(はるか) 約2.5kg (9~12玉)

いわて純情冬恋(はるか)

約2.5kg 9-12玉 **¥5,000**(税込)
糖度15度以上、蜜入り指数2.5以上



いわて純情プレミアム「冬恋」(はるか) 約2.5kg (8~10玉)

いわて純情プレミアム「冬恋」(はるか)

約2.5kg 8-10玉 **¥8,700**(税込)
糖度16度以上、蜜入り指数3.0以上



料理監修/高橋ヒサ子
管理栄養士・いわて糖尿病療養指導士

orders
17

レツトライ クッキング!
Let's try cooking

たっぷりネギと長芋だけ!
超シンプルなお好み焼き

●材料(2人分)

- 長芋(または自然薯)…2分の1本
- ねぎ…2本
- 塩…少々
- 白だし…少々
- 削り節…適量
- 卵黄…1個
- お好み焼きソース…適量

●作り方

- ①長芋はすりおろし、塩と白だしを加えてよく混ぜる。
- ②ねぎはみじん切りにしておく。
- ③油を少し敷いたフライパンに①を入れ、その上に②のねぎをたっぷり乗せて焼く。
- ④下に薄っすら焦げ目が付いたら引っくり返し、裏も表もじっくり焼く。
- ⑤焼いたらフライパンから皿に移して、削り節をたっぷりかけ、その真ん中に卵の黄身だけを乗せる。
- ⑥お好み焼きソースをかけて召し上げ! 好みでマヨネーズをかけても美味しい。