



まえむきに
ひたむきに
純情産地
いわて

「2024いわて純情むすめ」認定式 県内外で岩手県産農畜産物をPR

令和6年6月25日(火)



瀧澤さんが決意表明をしました



高橋県本部長より認定証が授与されました



天津木村さんからタスキが授与されました



詩吟を披露する天津木村さん
「今年のいわて純情むすめさんたちがつなげてくれる～生産者と消費者をつなぐ安心の架け橋～なんだか～渡りやすそうな気がする～あると思います!!」



右から加美山結葉さん、大久保佳奏さん、瀧澤せりなさん、桐明未唯沙さん、新井田彩那さん



応援よろしくお願いします!

本会は6月25日、盛岡市内のホテルで「2024いわて純情むすめ」の認定式を行いました。いわて純情むすめは、岩手県の農畜産物をPRすることを目的に、平成元年から公募を開始し、今年で35代目となります。

今年度は45人の応募者の中から、いずれも県内在住の大学生、加美山結葉さん、大久保佳奏さん、瀧澤せりなさん、桐明未唯沙さん、新井田彩那さんの5人が2024いわて純情むすめに選ばれました。

認定式では、一人ひとりに高橋県本部長から認定証が手渡されたほか、「純情産地いわて応援団長」の天津木村さんからタスキが授与されました。

5人を代表して瀧澤さんが「笑顔を絶やすことなく、純情産地いわての農畜産物の販売・PRに精いっぱい努めます」と決意を表明しました。

任期は7月から来年6月末までの1年間で、様々なイベントなどを通じて、県産農畜産物の魅力をPRしていきます。

全国流通数量トップシェアを誇る「りんどう」中心に販売目標32億円

令和6年6月10日(月)

令和6年度花き販売対策会議

本会は6月10日、盛岡市内のホテルで「令和6年度花き販売対策会議」を開催しました。「りんどう」「小菊」に代表される岩手県産「花き」の本格出荷を控え、花き流通関係者の認識の共有をはかり、県産花きの有利販売と生産者の所得安定や今後の生産振興につなげることを目的に、県内のJA、花き生産者、販売先となる県内・消費地の重点生花市場など44人が出席しました。

今年度の販売金額は32億円、販売数量は49万箱を計画。実需者(市場・仲卸等)からの岩手県産花きの「販売指定席」を確保することで、生産者収益の拡大と安定化につとめます。また、生産・流通コスト上昇に係る生産者の負担を低減するため、販売価格への転嫁対策を継続実施します。



会議の様子

物流改善対策では、集荷時間の前倒しによる荷待ち時間削減と台車輸送の拡大を掲げました。

さらに、県内JAの重点実施策の報告や各生花市場の集荷販売強化に向けた取り組みなど、活発な意見交換がおこなわれました。

今後は販売促進対策として、「いわてフラワーコンテスト2024」を8月30日～31日の2日間開催するほか、ラジオ・SNS活用による情報発信を計画しています。



「いわて牛」のブランド力強化へ

令和6年7月5日(金)

いわて牛いわちく枝肉研究会

本会と株式会社いわちくは7月5日に「令和6年度いわて牛いわちく枝肉研究会」を紫波町の株式会社いわちくで開催しました。

この研究会は、県内各地から選抜された和牛肥育牛を一堂に会し、今後のいわて牛の肥育技術の確立と枝肉の品質向上、産地での販売推進体制の強化並びに肉用牛生産基盤拡大を目的に開催されています。

研究会には、雌9頭、去勢21頭、計30頭が出品され、枝肉審査において、最優秀賞にJA岩手ふるさと(株)小形畜産の出品牛が選ばれました。最優秀賞の牛は父「美国白清」、母の父「諒太郎」、祖母の父「百合茂」で、枝肉は去勢で枝肉重量562kg、BMSNo.12、ロース芯面積88cm²、バラの厚さ10.2cmでした。審査講評では、(公社)日本食肉格付協会岩手事業所の高橋英則所長が「ロース芯が大きく、バラが厚くしっかりしていて、モモヌケも良く、素晴らしい枝肉だった」と講評しました。

株式会社小形畜産の高橋友子社長は「皆さんと切磋琢磨して立派な牛に育てる事ができ、最優秀賞を受賞する事ができて嬉しい。これを励みにもっと良い牛をつくれるように頑張りたい」と笑顔を見せました。



出品牛が最優秀賞を受賞した株式会社小形畜産の高橋社長

最優秀賞以外の受賞者は以下の通り。

優秀賞	JA江刺 (有)菊地畜産
優秀賞	JAいわて平泉 千葉大
優良賞	JA新いわて 武田敏男
優良賞	JA岩手ふるさと (農)熊谷畜産

株式会社いわちく「岩手のローストビーフ食べ比べセット」

令和6年7月16日(火)

県内初 ジャパン・フード・セレクション 2年連続受賞

株式会社いわちくの「岩手のローストビーフ食べ比べセット(200g×2P)」が、7月16日に発表された「ジャパン・フード・セレクション」の金賞を受賞しました。昨年度のグランプリに続き2年連続3品目の受賞となります。

「ジャパン・フード・セレクション」は、消費者に選ばれた食品・食材を約2万3000人のフードアナリストが審査する日本初の食品・食材評価制度です。今回受賞した商品は、岩手県が誇るブランド牛肉「いわて牛」と「いわて短角和牛」を使用して製造したローストビーフが食べ比べできるセットで、株式会社いわちく独自の「肉汁閉じ込め しっとり製法」によりおいしい肉汁を閉じ込め、肉の旨味を最大限引き出した逸品となっています。フードアナリストから、しっとり柔らかく肉本来のうまみがとじこめられており、噛めば噛むほど肉の旨味と甘みが感じられる点などが評価されました。

今回の受賞に伴い、16日に株式会社いわちくの藤村明智社長らが岩手県を表敬訪問し、岩手県が誇る牛肉二大ブランドの更なる消費拡大に向けて受賞報告を行いました。



表敬訪問の様子



岩手のローストビーフ食べ比べセット
200g×2P **¥6,350**(税込)

ご購入はこちらから
JAタウン「いわて純情セレクト」



岩手県産野菜をおいしく手軽に摂れるカレーを提案

令和6年7月19日(金)

「野菜をカレーでおいしく!地元を食べつくそう!」キャンペーン

本会と岩手県、ハウス食品株式会社は共同で、県産夏野菜を使用した地産地消企画「野菜をカレーでおいしく!地元を食べつくそう!」キャンペーンを7月1日から8月31日まで展開しています。

2009年より開始した同キャンペーンは、ハウス食品が主体となり、毎年、県産野菜を使用したカレーレシピを作成・公開する事で、県産野菜の消費拡大や地産地消・食育等の推進を目的に実施しています。

キャンペーン開始に伴い、7月12日、本会とハウス食品株式会社は、岩手県知事への今季メニュー紹介を目的として表敬訪問を実施しました。

今年度は、旬を迎え生産量の増える夏野菜を使用した岩手県オリジナルカレーレシピ「岩手県産野菜の彩りカレー」を作成しました。トマトやピーマンなどの旬の県産夏野菜をたっぷり堪能でき、いわて牛や岩手県オリジナルブランド米「銀河のしずく」と一緒に楽しめる具材豊かなレシピとなっています。

キャンペーン期間中は県内のスーパーやテレビCM、ハウス食品株式会社のホームページで紹介しています。



表敬訪問の様子



カレーを頬張る遠増知事

共同購入 第3弾 生産者&JA

共同購入コンバイン 絶賛発売中!!

稲作生産者の皆さまの声を反映した共同購入コンバインは、令和5年12月の発表以降、多くのお問い合わせ・購入のご相談をいただいております。おかげさまでこの5カ月で200台を超える注文をいただきました。

これからも、JAグループは一体となって、生産者の皆様への共同購入コンバイン提案活動に取り組み、生産資材コスト低減に努めています。ご注文は令和9年5月までの受付となりますが、この秋の収穫作業に向けたご購入を検討されている生産者の皆さまにおかれましては、お急ぎ最寄りのJA農機センターまでご相談ください。

型式 YH448AEJU
メーカー希望小売価格 670万円(税抜)

4条刈り
51.5馬力(9000rpm)
48.4馬力(7000rpm)

主な機能

- 車体水平制御
機体が左右に傾いても水平に保つ
- 常時駆動方式(FDS)
湿田作業でもなめらかな旋回と安定した直進ができる
- 自動こぎ深さ制御
- オーガ自動制御(旋回・収納)
- 刈取オートクラッチ
- 掻きこみペダル
- 手こぎ安全装置
- オートデセル(エンジン回転自動制御)
- 無給油で概ね1日作業(おおよそ6時間を想定)がおこなえる燃料タンク(43ℓ)

JAグループ/全農

2. 農業機械保守点検整備体制の拡充

大型化する農業機械への修理整備対応力の強化等を目的として、全農岩手県本部では平成27年より基幹整備センターを稼働しています。

点検整備では、生産者からお預かりした農業機械を約90~140ヵ所の点検項目により、「整備明細書」を作成した上でご要望に合わせて整備します。

秋収穫後における農業機械の点検整備は、お近くのJA農機センターへご相談ください。

真心を込めた点検整備で県内の農作業をバックアップします。



INTRODUCTION

生産資材部

農機事業における生産コスト低減の取り組みについて

はじめに

JAいわてグループでは、共同購入コンバイン(4条刈50馬力クラス)の取り組みと格納点検整備の推進により、機械コストの低減に取り組めます。

1. 共同購入コンバインの取り組み

機械コストの低減に向けた取り組みである共同購入企画の第3弾として、令和6年4月より共同購入コンバイン(4条刈50馬力クラス)の出荷を開始しました。

共同購入コンバインは、全国7千名以上の稲作生産者の声を反映しながらメーカーに開発要求を行い、実機や試験データの確認・検証に農業団体の代表者も加えて、YH448AEJU(製造元:ヤンマーアグリ株式会社)に決定しました。

生産者が必要な機能を厳選し、価格を抑えながらも、機体が左右に傾いても水平に保つ「車体水平制御」や、湿田作業でもなめらかな旋回と安定した直進ができるヤンマー独自の「常時駆動方式(FDS)」など、作業性にすぐれた機能が採用されており、機能面と価格面の両方で魅力的な商品となっております。

ぜひ、コンバインのご購入を希望される方は、お近くのJA農機センターへお問い合わせ下さい。



■ 共同購入機の概要

機種・馬力	コンバイン(4条刈、51.5馬力)
型式	YH448AEJU(製造元:ヤンマーアグリ株式会社)
メーカー希望小売価格	6,700,000円(税抜) ※上記価格にオプション設定品は含まれません。
主な機能・装備	<ul style="list-style-type: none"> ●自動こぎ深さ制御 ●車体水平制御 ●オーガ自動制御(旋回・収納) ●刈取オートクラッチ ●掻きこみペダル ●手こぎ安全装置 ●大型後方ミラー ●常時駆動方式(FDS) ●オートデセル(エンジン回転自動制御) ●無給油で概ね1日作業(おおよそ6時間を想定)がおこなえる燃料タンク(43ℓ)
オプション	<ul style="list-style-type: none"> ●防塵カバー ●作業灯(こぎ口、オーガ先端) ●無線オーガリモコン ●種子キット



JA岩手ふるさとの旬をお届け JA岩手ふるさと×みのるダイニングコラボフェア開催

みのるダイニングフェザン盛岡店では7月13日(土)～8月31日(土)の間、「JA岩手ふるさとフェア」を開催中です。

期間中は、「前沢牛ステーキ膳」や「枝豆」などのフェア限定メニューのほか、各定食の付け合わせの野菜をJA岩手ふるさと産の食材へ変更して提供します。

JA岩手ふるさと産の食材を味わいにぜひみのるダイニングへお越しください。

- 提供期間：令和6年7月13日(土)～8月31日(土)
- 実施店舗：みのるダイニングフェザン盛岡店(岩手県盛岡市盛岡駅前通1-44)
- 提供食材：ピーマン、アスパラ、きゅうり、インゲン、枝豆、ミニトマト、なす、玉ねぎ、前沢牛、ひとめぼれ

提供メニュー



前沢牛ステーキ膳
4,730円(税込)



グリル野菜カレー
1,199円(税込)



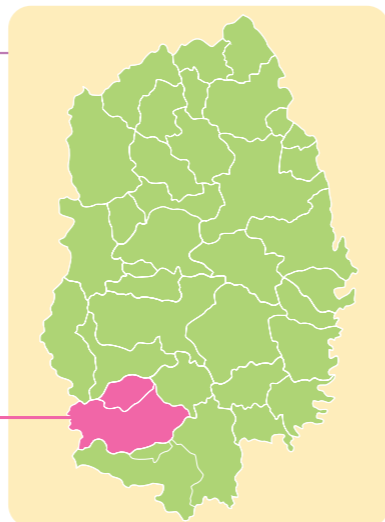
枝豆
649円(税込)

JA岩手ふるさと

西は胆沢川によってひらかれた全国最大級の胆沢扇状地、東には北上川が流れる豊かな稲作地帯です。

広大な土地を有し、緑や水資源、気候など自然環境にも恵まれ、稲作を中心に野菜、果樹、花き、畜産などを生産しています。

JA岩手ふるさとエリア：奥州市(江刺地域を除く)・金ヶ崎町



JA岩手ふるさと

純情産地いわての店
みのるダイニングSNS
フェアやメニューの
情報を発信中! ▶▶▶



MINORU_JUNJO

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

いつでもどこでも「ハウスファーム」で モニタリング!



営農支援部
営農技術課
永友 寛之

7月号では、「ザルビオ®フィールドマネージャー(以下、ザルビオ)」と「KSA」のシステム連携による水稲の可変施肥について紹介しました。8月号では「ハウスファーム」を紹介しました。ハウスファーム(株式会社ファーム社製)はハウスに設置した機器から、気温や湿度等の情報を、手元のスマートフォン等でリアルタイムに確認することができる装置です。

赤石育苗センターでは水稲の育苗時にAタイプ(気温のみ測定)をご利用いただきました。JAのご担当者からは「使用前はオモチャのようなものだと思っていたが、使ってみると大変いいものだ」と実感した。ハウス内に設置している温度計を見に行く手間も省くことができ、自身で育苗されてい

ハウスファームには次のような特徴があります。1つ目は、設置が簡単であること。製品を地面に置いて、同封されているペグで固定するだけ。2つ目は、操作が簡単であること。スマートフォン等に無料のアプリをダウンロードすることで、ハウス環境を確認できます。3つ目は、低コストで利用できること。月額利用料は無料で、屋外通信機や屋内通信機は無料で貸与されますので、装置代のみで利用することが可能です。

今年度は実証試験として、タイプの異なるハウスファームをJAいわて中央の赤石育苗センターとJA江刺管内のトマト生産者様のハウスに設置しました。

GFタイプ使用の様子

(5分で設置完了 直ちにデータ送信)



スマホ画面



ハウスファームの主なタイプ

タイプ	主な品目	気温	湿度	飽差	地中温度	地中湿度	生長点	照度	CO ₂	EC	土壌水分
Aタイプ	育苗	○									
Dタイプ	きのこなど	○	○	○							
Fタイプ	トマト、きゅうりなど	○	○	○	○						
GFタイプ	トマト、きゅうりなど	○	○	○	○	○					○

※ファーム公式HPより一部抜粋

る方にもぜひおすすめですよ」と感想をいただきました。

JA江刺管内の生産者様のハウスにはGFタイプ(気温、湿度、飽差等を測定)を設置しており、「成長点の温度が30°C以上の高温が続くと受粉障害が発生してしまうので、ハウス

ファームを参考にしながら栽培していきたい」とお話しいただきました。こちらの生産者様にはトマト栽培が終了する9月いっぱい使用していただく予定です。

近年、高温による農作物への被害が深刻化しています。そこで今回ご紹介したような機器が生産者の皆様の栽培管理に役立つと考えています。興味を持たれた方は、最寄りのJAまたはJA全農いわて営農技術課までお問い合わせください。



米穀部
米穀推進センター
くまがい まお
熊谷 允旺さん

◎趣味・特技

趣味…猫3匹と戯れること、カラオケ(1人に限る)
特技…サッカー、ピアノ

◎現在の担当業務

JA・生産者への集荷推進、卸等産地訪問対応、集荷管理業務、
田植え・稲刈りイベント取りまとめ 等々

◎これからどんな職員になってみたいか

1日でも早く、農家・各JAの方々に信頼される職員になりたいです。知識も考え方もまだまだですが、
先輩職員の姿をお手本にして一つ一つ確実に吸収していきたいと思えます。

◎その他アピールポイント

人の顔と名前を覚えるのが得意です。一度会ったら忘れません!!

JA全農いわての
純情人
じゅん じょう びと

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。

岩手の夏秋野菜を盛り上げよう!

消費地では、岩手県産野菜のフェアの実施やトップセールスを開催し、夏秋野菜の出荷最盛期を迎える7月、8月に向けて純情産地いわての野菜のPRを行っています。

今回は6月に開催されたイベントをご紹介します。

6月25日(火)に東京荏原青果(株)にて「JAいわて平泉トップセールス」を開催しました。佐藤組合長をはじめとする各品目の部会長がセリ台に登壇し、代表して佐藤組合長から「いよいよこれから夏秋野菜の幕開けです。産地の気温上昇や2024年問題と状況を取り巻く環境は様々あるが、安心・安全で、よりおいしい野菜を一生懸命お届けしたい」と挨拶しました。挨拶後は、JAいわて平泉を代表する夏秋野菜とトマトジュースの詰合せを1000個限定で来場者にプレゼントし、産地の魅力をお届けしました。



園芸販売センター
小野 紘香



JA全農いわて×岩手県×ハウス食品株式会社
「野菜をカレーでおいしく! 地元を食べつくそう!」キャンペーン

岩手県産野菜の
彩りカレー

調理時間 30分



◇材料(6皿分)

- ハウスパーメントカレー<中辛>230g…1/2箱(115g)
- 牛肉(いわて牛 薄切り)…250g
- 玉ねぎ…中2個(400g)、なす…2本(200g)、
- ピーマン…2個(60g)、トマト…中1個(150g)、
- ズッキーニ…1/2本(100g)、ブロッコリー…1個(250g)
- サラダ油…大さじ2
- 水…700ml
- 米(銀河のしずく)…3合(450g)

◇作り方

- 牛肉、玉ねぎ、なす、ピーマン、トマトは一口大に切る。ズッキーニは1cm幅の半月切りにする。ブロッコリーは小房に分けてゆでる。
- 厚手の鍋にサラダ油大さじ1・1/2を熱し、①のなす、ピーマン、ズッキーニを入れ、なすに火が通るまで炒めて取り出す。
- ②の鍋にサラダ油大さじ1/2をたして熱し、①の玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。牛肉を加えて、肉の色が変わるまで炒める。
- ①のトマトの半量、水を加え、沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約5分煮込む。
- いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。
- 残りのトマト、②のなす、ピーマン、ズッキーニ、①のブロッコリーを加えて、ひと煮立ちさせる。
- 皿に炊いたごはんを盛り、⑥のカレーをかける。

◆ワンポイントメモ

- *水分の多い野菜を加えているので、規定の水分量より減らしています。
- *ごはんを炊く時間は調理時間に含みません。



また、日本一の青果物の取扱いを誇る大田市場内に店を構える食堂「かんだ福寿」にて、東京青果(株) (以下、東京青果) が窓口となり、岩手県産ピーマンのメニューを1週間提供しました。メニューは「やみつき! 無限ピーマン(味の素監修)」と「ピーマンのから揚げ」の2種類です。特にピーマンのから揚げは種とワタを取らずに揚げていて、素材を丸ごと味わえる一品です。今回フェアを担当した東京青果の毛塚係長からは「料理と店内外のピーマンポスターでめいこい空間をお届けしたい」と意気込みをいただきました。実際に食事をされたお客

様からは「加熱することでピーマンのおいしさがより伝わる」と好評でした。かんだ福寿は市場関係者のみならず一般の消費者の利用も多いため、本県がピーマン産地であることを全面に伝えることができたイベントとなりました。

今後も「岩手町長「いわて春みどり」トップセールス」や岩手県知事とJAいわてグループによる「いわて純情野菜トップセールス」等、イベントが盛りだくさんです。

いわて純情野菜をより多くの方に食べていただけるよう、オール岩手でPRしていきましょう!



「ピーマンのから揚げ」



「やみつき!無限ピーマン(味の素監修)」

「まえむきに ひたむきに 純情産地いわて」 新CMを制作しました

本会は、「純情産地いわて」ロゴマークを使用した新CMを制作しました。CMは、早朝のレタス畑で働く生産者のシーンから始まり、生産者のひたむきな想いが食卓にひろがっていく様子を描いており、純情産地いわてのブランドプロミスとスローガンである「まえむきに ひたむきに 純情産地いわて」を表現した内容となっています。

7月20日よりテレビ岩手、岩手朝日テレビ、IBC岩手放送、めんこいテレビにて放送されますので、是非ご覧ください。新CMはJA全農いわて公式YouTubeチャンネルでも視聴可能です。

JA全農いわて
公式YouTubeチャンネルは
こちらから



【JA全農いわて 新CM】まえむきに ひたむきに 純情産地いわて



今日も 一步一步。



安心のおいしさを食卓へ。



「つなげる」



「ひろげる」



「根を張る」



まえむきに、ひたむきに。



純情産地いわて

「純情産地いわて」ブランドプロミス

厳しくも豊かな自然に生まれ、
色とりどりの価値を生み出す岩手の農業。
それは、この地に生きる生産者のひたむきな想いに支えられています。
私たちは、生産者とともに、その想いを消費者の食卓へとひろげ、
岩手の農業を継承し、価値を高め、未来へつなげます。
また、私たち自身も地域社会の一員として、強く根を張り、
岩手の未来をまえむきに支え続けます。

「つなげる」「ひろげる」「根を張る」

これが、私たち“JA全農いわて”の約束です。

編集後記

「純情産地いわて」の新CMを制作しました！

生産者が丹精を込めて育てた「純情産地いわて」の農畜産物、これからもそこに込められた想いとみなさまにお届けします!! (西川)

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。

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>

