

いわてグルージャ盛岡の選手が りんごの農作業体験 ～セカンドキャリアに就農を～



ま え む き に
ひ た む き に
純 情 産 地
い わ て

本会では、県内の就農人口確保に向けて、Jリーグサッカーチーム「いわてグルージャ盛岡」の選手たちに、現役引退後のセカンドキャリアとして農業を選択肢として考えてもらうための取り組みを行いました。

5月24日には、岩手県やJ A 岩手県中央会など関係機関による選手たちへの就農説明会を行い、元Jリーガーで農家の岡崎和也さんから就農までの体験談を聞くなどしました。

さらに、より農業を身近に感じてもらうために農作業体験を企画し、盛岡市のJ A いわて中央青年部委員長の山口勝也さんのりんご園地にて、4人の選手のみなさんに、10月1日にはりんご「ふじ」の葉摘み作業、11月6日には収穫作業を体験していただきました。

選手が収穫したりんごは11月9日に行われた「J A 全農いわてプレゼンツ『純情産地いわて』マッチゲーム(明治安田J3第36節いわてグルージャ盛岡VS松本山雅FC)」にて、先着500人の来場者

に無償配布しました。配布には、収穫体験に参加した選手たちも加わり、「受け取ってもらえてうれしい」「(収穫体験は)今後のキャリアの参考になった」と笑顔を見せました。

この日のマッチゲームは、岩手県産農畜産物のPRを目的に、本会が冠協賛をしたもので、2年ぶり2回目の開催となりました。オープニングセレモニーでは、本会の佐竹雅之副本部長からいわてグルージャ盛岡の秋田豊社長へ「いわて純情豚」を贈呈しました。



就農説明会

5月24日(金)



りんごの葉摘み作業体験

10月1日(火)



りんごの収穫作業体験

11月6日(水)



J A 全農いわてプレゼンツ「純情産地いわて」マッチゲーム

11月9日(土)



更なる豚肉生産目指して

令和6年11月1日(金)

令和6年度岩手県農協養豚経営者連絡協議会研修会

岩手県農協養豚経営者連絡協議会による研修会が、11月1日に花巻市内のホテルで開催されました。県内生産者・農協・本会および関連機関の関係者36名が出席し、養豚・飼料情勢の報告や、令和5年度肉豚出荷成績優秀者の表彰式が行われました。また、講演会ではJA全農畜産生産部生産基盤課調査役の渋谷賢氏による全国の養豚情勢について、JA全農クリニック北日本分室獣医師の佐々木翔太氏による豚熱についての講演が行われました。

同協議会では、系統銘柄豚の確立ならびに生産意欲の向上を目的に、年間の肉豚出荷成績について「出荷頭数平準率部門賞」「肉質上物部門賞」「ストライク率部門賞」の3つの部門で出荷頭数別に成績優秀者を表彰しています。今年度は6名の生産者・農場がそれぞれの部門賞を受賞し、同協議会の平谷東英会長から賞状が手渡されました。

受賞者は以下のとおり。(敬称略)

部門賞	賞状	受賞者
● 出荷頭数平準率部門賞	<1万頭以上>	株式会社のだファーム第1肥育農場(JA新いわて)
	<2千頭以上1万頭未満>	株式会社のだファーム第2農場(JA新いわて)
	<2千頭未満>	十二神しわ黒豚農場(JAいわて中央)
● 肉質上物率部門賞	<1万頭以上>	北日本JA畜産株式会社遠野肥育農場(JAいわて花巻)
	<2千頭以上1万頭未満>	株式会社のだファーム第2農場(JA新いわて)
	<2千頭未満>	株式会社のだファーム第6肥育農場(JA新いわて)
● ストライク率部門賞	<1万頭以上>	農事組合法人ジョイフルファーム八幡平(JA新いわて)
	<2千頭以上1万頭未満>	株式会社のだファーム第2農場(JA新いわて)
	<2千頭未満>	株式会社のだファーム第6肥育農場(JA新いわて)



令和5年度肉豚出荷成績優秀者と関係者ら

牛や豚が給食になるまでの過程と想い

令和6年11月6日(水)

「いただきます」を学ぶ食育授業

本会は11月6日、盛岡市の向中野小学校で食育授業を行いました。岩手県産農畜産物を活用した食育活動として毎年行っているもので、今年は盛岡市学校給食センター、(公財)岩手県学校給食会、(株)いわちくと連携し「いのちをいただく」をテーマに授業を行いました。食育授業では3年生およそ160人を対象に、県内で飼育されている牛や豚が給食のメニューとして提供されるまでの過程や、それらに携わる人たちの想いを紹介しました。

講師を務めた盛岡市学校給食センター栄養教諭の行川有加氏は、「大切に育てられた命をいただき、それを体の栄養に変えて、一生懸命活動してほしい」と呼びかけました。児童たちからは、「給食を作ってくれる人と命をいただいているということに感謝しながら食べたい」といった感想が寄せられました。その後提供された給食には、食育授業で紹介された「いわて牛入りメンチカツ」が登場し、児童たちはいつも以上に気持ちを込めて「いただきます」と唱和し、美味しそうに頬張りました。

この日のメニューは盛岡市学校給食センターを利用している小中学校17校のおよそ7100人に提供されました。



「いわて牛入りメンチカツ」を頬張る児童たち

いわて純情りんご 糖度高く味も良好

令和6年10月16日(水)

2024いわて純情りんごコンテスト

本会は10月16日、岩手県内で生産されたリンゴの品質を審査する「2024いわて純情りんごコンテスト(第1部)」を北上市の岩手県農業研究センターで行いました。第1部はジョナゴールドなどの中生種を対象とし、4種類29点が出品され、「品種の部」「注目品種の部」「総合の部」の3部門で、糖度や硬度、色や大きさの均一性などが審査されました。

審査員を務めた岩手県農業研究センター果樹研究室の小野浩司室長は「昨年は春先の霜被害や猛暑の影響で不作だったが、今年は天候に恵まれ糖度が高く味も良い」と評価しました。



研究機関関係者など12名が、出品されたリンゴを一つずつ審査しました

■各部門の優秀賞および1位は以下のとおり(敬称略)

- 品種の部=優秀賞 藤村智(JAいわて中央)
- 注目品種の部=優秀賞 菅原隆治(JAいわて平泉)
- 総合の部=1位(同率) JAいわて中央都南支部A、同JA都南支部B、JAいわて花巻果樹部会東和支局(「総合の部」は第2部との合計点で審査します)

知事が県産ブランド米をPR

令和6年10月27日(日)

岩手の美味しいお米新米フェア

岩手県と株式会社純情米いわて、本会などで構成される「いわてのお米ブランド化生産販売戦略推進協議会」は10月27日、盛岡市のイオンモール盛岡で「岩手の美味しいお米新米フェア」を開催しました。

セレモニーには達増拓也知事やJA岩手県五連伊藤清孝会長、本会の高橋司庫本部長など関係者6人が出席したほか、いわて純情米アンバサダーをつとめるプロ野球・千葉ロッテマリーンズの佐々木朗希投手と、いわて純情米応援団長の天津木村さんのビデオメッセージも放映されました。また、釜石市のラグビーチーム「釜石シーウェーブス」への新米贈呈も行われました。セレモニー終了後には、来場者300人に県オリジナルブランド米「金色の風」「銀河のしずく」の新米を使ったおにぎり配布や特設会場で新米お買い上げ抽選会と試食会を開催しました。



達増知事や伊藤会長が来場者にプレゼントを手渡しました

牛乳・乳製品を美味しく活用

令和6年10月31日(木)

牛乳・乳製品利用料理コンクール 岩手県大会

岩手県牛乳普及協会は10月31日、盛岡市中央公民館で「牛乳・乳製品利用料理コンクール 岩手県大会」を開催しました。100名のレシピ応募の中から10名が本大会に進み、当日は実際に調理された料理が試食・審査され、盛岡市の高校生・北田みなみさんの「じゃじゃじゃ!New(乳)南部キッシュ」が最優秀賞を獲得しました。このレシピは、生クリームや粉チーズをたっぷり使うフランスの家庭料理・キッシュを、北田さんが好物だという「盛岡じゃじゃ麵」風味にアレンジしたもので、北田さんは「"じゃじゃじゃ"は驚きを表す岩手の方言。新感覚のキッシュでたくさんの人にびっくりしてほしいです」とコメントしました。

最優秀賞、優秀賞のレシピは、岩手県牛乳普及協会のホームページで公開されています。



最優秀賞を受賞した北田みなみさんと「じゃじゃじゃ!New(乳)南部キッシュ」

4. リテール・eコマース事業

県産食材を含む国産食材を使用した直営店舗の運営や、eコマース事業の実施により安心・安全とおいさを「純情産地いわて」から消費者におとどけます。

みのるダイニング MINORU DINING

●営業時間 11:00～21:30 (L.O 21:00)
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
盛岡駅ビルフェザンおでんせ館 1F



岩手県産にこだわり、グリル料理を中心に素材のうまみを最大限に引き出した定食、旬の逸品を提供します。

- 本会直営の飲食店
- 県産食材中心のメニューや「食を楽しむ」場所を提供
- 旬の時期に合わせたフェアやキャンペーンメニューの提供
- 県産畜産物の価値向上
- テイクアウト商品の販売



いわて純情セレクト

▼詳しくはこちらから
<https://www.ja-town.com/shop/c/cB4/>

「純情産地いわて」から厳選した商品をお届けします。



- JA 全農が運営する産地直送通販サイト
- 「純情産地いわて」を体感できるお店
- 「純情産地いわて」からセレクトした農畜産物・加工品の販売



JA全農いわて 「純情ショップ」

●営業時間 ・平日 10:00～18:30 ・土・日・祝 10:00～18:00
●定休日 ・第二・第四日曜日
〒020-0022 岩手県盛岡市大通一丁目 2-1 サンビル 1階

JA いわてグループのアンテナショップとして運営しています。

- 県内7JA 商品や県産農畜産物の販売
- 産直商品の販売
- JA 全農ブランド商品の販売



INTRODUCTION

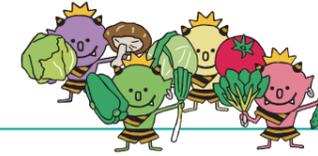
管理部

管理部では様々なツールを活用し「純情産地いわて」の認知度向上と県産農畜産物のPR活動を実践しています。

1. 広報活動

(1) 「広報誌クララ」の発行

- 本会・JAの取り組みをJA・生産者・消費者に紙面でお伝えしています。



(2) SNSを活用した情報発信

- いわて純情むすめ Instagram
- JA全農いわて Youtube



2. スポーツ大会への協賛

県内小学生スポーツ大会を中心に冠協賛をおこない、小学生、保護者をはじめとする消費者の皆様へ、広く食の大切さを伝えています。



3. いわて純情むすめによる県産農畜産物のPR活動

「いわて純情野菜トップセールス」などの各種イベントや販売会に参加し、各地で県産農畜産物の魅力をアピールしています。





いわて純情セレクト



「純情産地いわて」から、選りすぐりの農畜産物を販売しています。オススメ商品盛りだくさん! 詳しくはこちらから▶▶▶
<https://www.ja-town.com/shop/c/cB4/>



12月のおすすめ商品

エーデルワイン
月のセレナーデニッポンエール(赤・甘口)
1,690円(税込)

岩手県産ぶどうを100%使用し、丹精込めて醸造しました。落ち着きのある赤紫色、山葡萄独特のシャープな酸味がある赤ワインです。
 ●JA全農グループのYouTubeチャンネル「ゆるふわちゃんねる」の「ネモト宅配便」で紹介されました!



岩手のローストビーフ食べ比べセット
6,350円(税込)

ジャパン・フードセレクションで金賞を受賞したいわて牛ローストビーフと短角和牛ローストビーフの食べ比べセットです。
 岩手を代表する2つの牛肉の風味と旨味をこだわりの製法でギュッと閉じ込めました。
 「いわて牛」は脂の甘みととろけるような食感、「短角和牛」は肉肉しい赤身の食感が楽しめます。



【令和6年産】金色の風・銀河のしずく
食べ比べセット (5kg×2種) 7,680円(税込)

「金色の風」は絶妙な粘りとやわらかさが特徴です。冷めても美味しくいただけます。噛んだ瞬間に、口いっぱいに独特の甘みが広がります
 「銀河のしずく」は白くてつややか、かろやかな食感が特徴です。あっさりとした粘りと甘みがやみつきになります。



園芸部 園芸特産課
佐々木 仁

りんごわい化栽培の新しい仕立て法



1 はじめに
 果樹の生産において、早期多収や品質、省力性の向上を目指して常に栽培技術の改善が図られています。りんごでは、昭和40年代末より普通樹からわい化栽培(写真1)へと大きく転換し、生産性の向上に貢献しました。しかし、近年は生産者の高齢化や労働力の減少が急激に進んでいることから、さらなる省力的な栽培法の開発が求められています。

2 りんごの仕立て法
 りんごわい化栽培は次々と新しい栽培技術が開発されていることから、岩手県は仕立て法の面からそれらの技術を比較し有利性を明らかにしました(注)。それによると、「ふじ」では慣行の低樹高仕立てに対しフェザー苗を利用した密植栽培(フェザー苗密植)は幼木時から収量性が高く、ジョイント樹形(上方誘引)は成木時の雇用労力の省力化を図ることができる、等が明らかになりました(表1)。

一方、長野県で導入が始まり、近年他のりんご主産県でも注目されている「高密度栽培」は、欧米にルーツを持つ「トールスピンドルシステム」と呼ばれる仕立て法です。これは、わい化程度の強い台木(M.9)のフェザー苗を用い、列間3~3.5m、樹間1m以下、樹高3.5m程度の並木植えて、植栽本数は10本あたり250本以上になります。支柱や苗木代など従来のわい化栽培より初期投



写真2 りんごの高密度植栽培 (4.0×0.6m、花巻市山の神)



写真1 わい化栽培圃場 (4.5×2.3m、花巻市石鳥谷)

資が増えるものの、早期多収となり、作業性も大幅に改善されています。岩手でも全農の「果樹生産振興事業」を活用し、花巻市および花巻農協の協力を得て「高密度栽培」の実証展示圃(花巻市山の神、伊藤氏圃)を設置しました。令和4年4月の植栽で規模は6ア、紅いわてなど5品種を列間4.0m、樹間0.6m(10本あたり416樹)

表1 りんご「ふじ」の各仕立て法における導入コスト、作業労力、収量性の特徴(台木:JM7)

仕立て法	植栽距離	導入コスト	作業労力		収量	
			苗木養成定植時	成木時	幼木時	成木時
フェザー苗密植	4.0×1.5m	○	○	△	◎	◎
ジョイント樹形(上方誘引)	1.0×1.0m	△	△	◎	○	◎
ジョイント樹形(下方誘引)	1.0×1.0m	△	△	○	△	△
低樹高仕立て【慣行】	4.5×2.5m	◎	◎	○	○	○

【記号】◎:優れる ○:普通 △:やや劣る

(注)令和5年度岩手県農業研究センター試験研究成果
 『りんご「ふじ」の各仕立て法による導入コスト、作業労力、収量性』
 の間隔で植えています。植栽翌年には初結実し、着果量は本年も順調に増加していることから(写真2)、今後の成果が期待されます。



生産資材部
農業機械課
さすき こうた
佐々木 康太さん

◎趣味・特技

●趣味:ランニング、サウナ ●特技:ポーリング、サッカー

◎現在の担当業務

製品受渡・受払業務、農機推進企画(JAグループ推奨型式草刈機・副資材・小型農機)、製品在庫管理、統計業務。

◎これからどんな職員になってみたいか

生産者、JA職員、取引先メーカーの方など自分と関わる人とのコミュニケーションを大切に、信頼される職員になっていきたいと思っています。また、自分が行う業務の流れや関連法令を理解し、常に疑問を持ちながら思考力を高めていきたいと思っています。

◎その他アピールポイント

休日は時間があればランニングをしているので体力にはかなり自信があります。

JA全農いわての
純情人
じゅん じょう びと



いわて純情むすめ
料理体験記
orders 5

アサリのだし汁が溶け込んだ
野菜と牛乳たっぷりの
「クラムチャウダー」

材料(2人分)

- アサリ…200g (むき身の場合は50g)
- 白ワインまたは料理酒…100cc
- (A) ●じゃがいも…1/2個 ●玉ねぎ…1/2個
- にんじん…1/2本 ●いんげん…5本
- しめじ…1/2株 ●ベーコン…40g
- オリーブオイル…大さじ2
- 小麦粉…15g ●バター…15g ●牛乳…300cc
- 顆粒コンソメ…小さじ1 ●塩…少々
- ブラックペッパー…少々 ●みじん切りパセリ…少々

作り方

- ①アサリは砂抜きをした後、貝同士をすり合わせてよく洗う。
- ②鍋に①のアサリと白ワインまたは料理酒を入れて蓋をし、貝が開くまで中火で蒸し煮にする。貝が開いたらアクを取って火を止める。
- ③(A)の野菜とベーコンを1cm角にカットする。しめじは半分に切る。
- ④②とは別の鍋にオリーブオイルと③の野菜、しめじ、ベーコンを入れ、中火～弱火で炒める。
- ⑤玉ねぎが透明になってきたら小麦粉、バターを加えてさらに炒める。粉っぽさがなくなり野菜が柔らかくなるまで掻き混ぜながら、中火で加熱する。
- ⑥野菜に火が通ったら牛乳、顆粒コンソメ、②の煮汁も一緒に入れ、再びひと煮立ちさせた後、塩少々を加えて味を調える。
- ⑦最後に⑥を器に盛り付け、ブラックペッパーとパセリを振って完成!

スポーツフェスティバル2024

令和6年10月14日(月・祝)

盛岡市の岩手県営運動公園ほかで開催された「スポーツフェスティバル2024」に大久保佳奏さんと瀧澤せりなさんが参加しました。

同運動公園陸上競技場「純情産地いわてトラフィール」のネーミングライツスポンサーである本会では、フェスティバルに協賛し、当日は特設ブースを設置して、食農・食育に関するクイズを実施しました。正解した来場者には、JA全農ブランド「ニッポンエール」商品をプレゼントしました。



令和6年度岩手県食育普及啓発キャラバン

令和6年11月7日(木)、11日(月)

7日に葛巻町の葛巻保育園、11日に宮古市の宮古市立千徳保育園で実施された「令和6年度岩手県食育普及啓発キャラバン」にキャラバン隊として、それぞれ加美山結葉さんと新井田彩那さん、桐明未唯沙さんと瀧澤せりなさんが参加しました。

岩手の農畜産物に関する紙芝居の読み聞かせや野菜クイズのほか、食育ダンス通じて、子どもたちに食べ物の大切さを伝えました。



いわて純情むすめ「料理体験!」感想

- 生クリームやチーズなんかも使って作るのかと思っていたけれど、牛乳と小麦粉だけでこんなに簡単にできるとは…。ビックリです。(大久保)
- ホント!簡単に作れて、すごく美味しい!(新井田)
- もっとサラサラしてるとかと思ってたけど、口に入れた途端トロトロで、濃厚な感じがとても美味しい!牛乳と小麦粉の力って、すごいんですね。(大久保)
- たしかに口の中で牛乳感がある。牛乳と小麦粉、プラスじゃがいもの力もあるのかな?(新井田)
- うん。野菜の食感もしっかりあるし、アサリの味も感じられて美味しい!(大久保)
- 作るのも簡単で、こんなに美味しいから、家に帰ったら、さっそく作ってみたいと思います。(新井田)

料理監修 オーナー/佐々木朋美



紫波郡矢巾町又兵衛新田第7地割199
くるみアパートメント1F TEL 019-681-7337
Mail tom1123tom@icloud.com
https://tom-creperie-deli.com

「#いわての牛乳」 Instagram レシピ投稿キャンペーン

応募期間
2024年
12/1日
12/31火

いわての牛乳で
料理を作って投稿しよう!!

※写真はイメージです。

レシピ投稿入賞者プレゼント!!

※写真はイメージです。

最優秀賞 (1名様) いわての牛乳乳製品セット 定期便5か月分

優秀賞 (2名様) いわての牛乳乳製品セット 定期便2か月分

優良賞 (2名様) 岩手県産豚ロース肉 味付け3種セット

どの乳業メーカーの商品が届くかはお楽しみに!

募集要項・審査方法について

- 対象料理 牛乳を使用したオリジナルの料理・菓子・デザート等
※牛乳の使用量に制限はありません。
- 応募資格 日本国在住の方
- 審査方法 書類審査/応募作品の中から事務局による採点形式で10作品選抜

最終審査/特別審査員の
「料理研究家 千葉星子さん」
による審査で上位作品を決定

募集方法

いわての牛乳公式アカウントはこちら

STEP 1 @iwate_no_gyunyu をフォロー

STEP 2 牛乳を使用したレシピ写真を撮影

STEP 3 「#いわての牛乳」をつけ、材料・作り方(4人分)を記載して投稿

JA全農いわて

キャンペーンに関するお問い合わせ
TEL.0120-623-706 または Instagramダイレクトメールでお送りください。

受付期間/2024年12月1日(日)~2025年2月28日(金) 対応時間/10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

※JA全農いわては、株式会社岩手広告社に本キャンペーン事務局の運営を委託しています。
※当選者には Instagramの「いわての牛乳」公式アカウントからダイレクトメッセージでご連絡いたします。
※ご応募されるアカウントは、公開設定にしてください。非公開の場合、抽選対象外となります。

キャンペーン特設ページはこちら

編集後記

2024年も残り一か月となりました!
クリスマスはお家で牛乳を使って、クラムチャウダーやケーキを作るのもいいですね。
みなさま素敵なクリスマスと良いお年をお迎えください! (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。

