



鏡開きが行われました



まえむきに
ひたむきに
純情産地
いわて

初市式と子牛の初競り

令和7年1月8日(水)～9日(木) 県南家畜市場
令和7年1月15日(水)～17日(金) 中央家畜市場



活気に満ちた初競り



JA岩手ふるさとの後藤元夫会長の発声で乾杯しました



あいさつをする高橋県本部長



プラットフォームで待つ出品牛



記念撮影(左から達増知事、功労賞を受賞した小野寺弘美さん、及川保範さん)

閉式後に開催された「初競り」にはJA岩手ふるさと、JAいわて江刺、JAおおふなどから子牛184頭が上場し、最高額は103万700円、平均価格は前年より7%高い58万770円となりました。

3」を生産した及川保範さん(JA江刺)に達増知事から賞状が授与されました。

閉式後に開催された「初競り」にはJA岩手ふるさと、JAいわて江刺、JAおおふなどから子牛184頭が上場し、最高額は103万700円、平均価格は前年より7%高い58万770円となりました。

年始恒例行事である子牛の初市式と初競りが、県南家畜市場と中央家畜市場で行われました。

初日となる8日、開式のあいさつでは本会の高橋司県本部長が「全国トップクラスの能力を持つ種雄牛が誕生しつつある。今年はこちらの県有種雄牛の交配推進を図り、岩手として特徴のある市場とすべく取り組んでまいりたい」と意気込みを述べました。

また、達増拓也岩手県知事は祝辞で「国の事業や補給金制度の活用とともに、飼料価格上昇分を補填する県独自の支援事業を進めている。また、今年には輸出重点地域であるアメリカとカナダでの県産食材のPRも行い、販路拡大に努めたい」と述べ、資材費高騰で厳しい経営状況の生産者を激励しました。

続いて、県内における種雄牛の改良や育成に大きく貢献した生産者に贈る「岩手県種雄牛造成功労賞」の授与式が行われ、2024年「菊美翔平」を生産した小野寺弘美さん(JA岩手ふるさと)と、「福太郎

生産者と県、JAが交流し現状課題や栽培技術を共有

令和6年12月5日(木)

若手・担い手稲作生産者との意見交換会

12月5日、「若手・担い手稲作生産者との意見交換会」を盛岡市で開催しました。就農10年未満の若手から45年目のベテランまでの稲作生産者12人、岩手県、県内JA、本会などの関係者22人が出席しました。

この会は、生産者と関係者が直接話し合える場として2022年に第1回が行われ、今回が2回目となります。

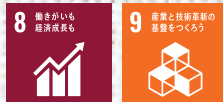
今回の意見交換会では、生産者からの関係機関への質問・要望等に対し岩手県と本会が回答したほか、「後継者の確保および次世代農業者の育成」や「反収向上の技術手法」をテーマに生産者が取り組み状況を発表するなど、情報共有と活発な意見交換が行われました。また、本会からはスマート農業の取組状況や土壌診断を用いた土づくり事例などを説明したほか、「最新の情報を適時配信しているJA全農いわての公式ラインアカウントやYouTubeチャンネルを活用してほしい」と参加者に呼び掛けました。



次世代の人材確保について話す生産者



意見交換会の様子



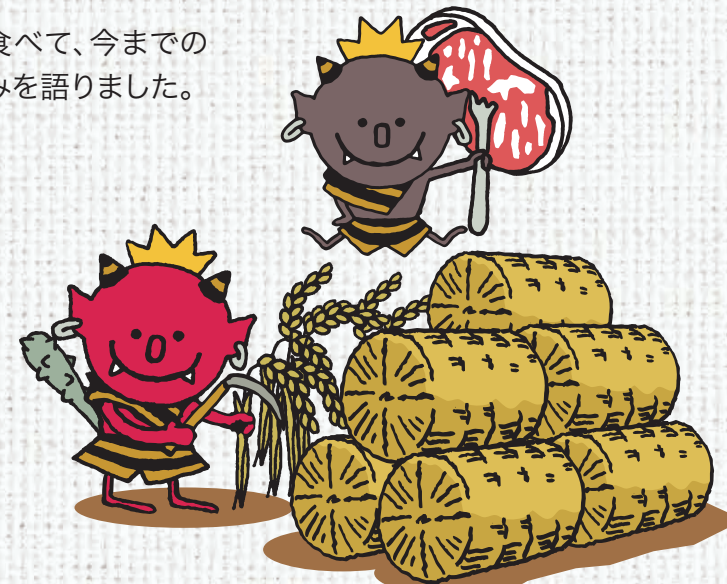
食でスポーツを応援

全国大会出場高校に農畜産物贈呈

岩手県内の全国大会出場高校に対し、全国大会での活躍を祈念し、各高校管内のJAいわて中央、JAいわて花巻、JAいわて平泉と合同で、県産食材と支援金を贈呈しました。

この取り組みは、JAいわてグループがスポーツを頑張る学生たちを食を通じてサポートするために毎年行われています。

県産食材を受け取った学生は、「岩手県の食材を食べて、今までの練習の成果を発揮できるよう、頑張ります」と意気込みを語りました。



「いわてフラワーコンテスト」表彰式

令和6年12月6日(金)

令和6年度 いわて花き生産者のつどい

本会は12月6日、花巻市のJAいわて花巻総合営農指導拠点センターで「令和6年度 いわて花き生産者のつどい」を開催しました。「いわてフラワーコンテスト2024」の表彰式、および花き生産者同士の交流・研鑽を目的に毎年行われており、県内各地の花き生産者、関係者などおよそ40人が出席しました。

「いわてフラワーコンテスト」は、花き生産者の技術向上や生産意欲の高揚を図るとともに、県内で生産された花き類のPRによる需要拡大を目的に実施されています。今年は合計124点の出品があり、8月下旬に審査され、その後、一般公開・販売を行いました。この日の表彰式では、リンドウ「安代の輝き」で5度目の最優秀賞および農林水産大臣賞を受賞した三浦正美さん(八幡平市/JA新しいわて)をはじめ30名が表彰を受けました。三浦さんは「最優秀賞は想像していなかったのが驚いたが嬉しい。妻も奨励賞を受賞でき、2人で頑張ったかいがあった」と笑顔で語りました。

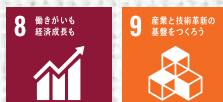
今年は昨年に続いて記録的な猛暑に見舞われ、局地的な豪雨も発生するなど厳しい栽培環境でしたが、出品された花は全般に良品が多くありました。審査委員長を務めた岩手県農業研究センター園芸技術研究部の菊地真奈美部長は、「多くのご苦労があったなか、高品質な花き生産に尽力された皆さまに深く敬意を表したい」と生産者をねぎらいました。



本会園芸部の三浦瑞明部長から賞状を受け取る最優秀賞の三浦正美さん



「いわてフラワーコンテスト2024」受賞者、審査員ら



4. 販売促進活動

「いわて牛」の消費拡大と認知度向上を目的に、SNSを活用したキャンペーンを実施しています。県内のいわて牛取扱店（スーパー、飲食店等）で「いわて牛」商品を購入後に写真を撮影し、ハッシュタグ「#いわて牛」と「#購入店舗名または料理名」をつけて公式Instagramまたは公式Xへ投稿していただいた方の中から、抽選で50名様に「いわて牛」等の豪華賞品が当たります。「いわて牛応援団長」の天津木村さんと一緒にキャンペーンを盛り上げています。



Instagram X (旧Twitter)
わたしのオススメ!
#いわて牛
投稿キャンペーン! 12/20(金)~2025/2/28(金)まで
 いわて牛取扱店(スーパー、飲食店等)で購入した商品の写真に、
 #いわて牛 #飲食先 #購入店舗名 #料理名
InstagramまたはX(旧Twitter)へハッシュタグをつけて投稿!
抽選で50名様に豪華プレゼントが当たる!
 最上位賞: いわて牛サーロインステーキ用(1kg) 5名様
 投稿賞: いわて牛焼き肉用(500g) 20名様
 ありがとう賞: いわて牛ぬいぐるみ 25名様
応募方法
 STEP 1: いわて牛取扱店(スーパー、飲食店等)でいわて牛商品を購入し、写真を撮影します。
 STEP 2: ハッシュタグ「#いわて牛」と「#購入店舗名または料理名」をつけてInstagramかX(旧Twitter)へ投稿してください。
 STEP 3: 投稿された方の中から抽選で合計50名様にプレゼント!
 プレゼント当選者のお知らせ: DMまたはコメントでお知らせ / DMまたはリプライでお知らせ
 いわて牛普及推進協議会/JA全農いわて

5. 「いわて牛」「いわて純情豚」の知名度向上の取り組み

滝沢市のツガワ未来館アピオにて、9月7日と8日の2日間にわたり開催された「IBCまつり2024」で「豚経連・牛経連」のブースを出展し、「いわて牛」と「いわて純情豚」の無料試食会と抽選会を行いました。来場者からは、「柔らかく、肉のうまみが濃いと感じた」「シンプルな調理法でもおいしく食べられそうなので、バーベキューなどで使ってみたい」などの感想をいただきました。



試食を手渡す天津木村さん



集合写真



INTRODUCTION

畜産酪農部

畜産販売課の取り組みについて

1. はじめに

畜産販売課では、安全・安心、そして美味しさを追求し、県内および首都圏を中心に「いわて牛」の安定販売に取り組んでいます。また、「いわて牛」のブランド力向上を目的として、SNSや各種メディアを活用した販売促進活動を展開しています。

2. 「いわて牛後継者枝肉共励会」の開催

「いわて牛」の肥育技術の確立と肉質の向上を目的に、令和6年11月26日(火)に「第17回いわて牛後継者枝肉共励会」を東京都中央卸売市場食肉市場で開催しました。

当イベントは、岩手県内の次世代を担う45歳以下の後継者が、丹精込めて育てた黒毛和種から出品牛を選抜し、年に一度その肉牛の品質を競う場として開催されています。最優秀賞にはJA江刺の菊地毅さんの出品牛が選ばれ、審査委員から「雌らしい体形で肉質・脂質ともに素晴らしい枝肉」と評価されました。

《結果》(敬称略)

受賞内容	所属(JA名)	生産者名
最優秀賞(1点)	JA江刺	菊地 毅
優秀賞(2点)	JA江刺	矢野 直樹
	JA新しいわて	竹田 晴信
優良賞(2点)	JA江刺	高橋 幸浩
	JA岩手ふるさと	(株)小形畜産
	JAいわて平泉	鈴木 茂



最優秀賞を受賞した菊地毅さん

3. 県内農業高校で研修会を開催

和牛甲子園出場校の飼養技術向上と畜産業への興味・関心を高めることを目的として、水沢農業高校・盛岡農業高校・花巻農業高校の3校に対し研修会を開催しました。

研修会では、本会職員が各校を訪問し、飼養管理に関する留意点や子牛と成牛の体の特徴についての授業を行いました。さらに、飼養管理だけでなく、出場校の生徒を株いわちくに招待し、牛肉の流通や牛枝肉の見方についての研修も実施しました。



牛の特徴について説明する本会職員



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/>

いわて純情セレクト



いわての畜産生産者応援フェア

JAタウンいわて純情セレクトでは、2月7日(金)～3月18日(火)の期間中、「いわての畜産生産者応援フェア」を開催します。人気商品「いわて牛切落とし(1kg)」がお得に購入できるほか、「いわちくホルモンセット」等の限定商品を販売します。

2月9日は肉の日! 和牛をたべようキャンペーン

- 開催期間: 2月7日(金)～2月28日(金)
- 対象の和牛商品がお客様送料負担なしで購入できます。



いわて牛切落とし(1kg) 250g×4パック
2月7日(金)～2月13日(木) 9:00まで
通常価格 6,300円(税込) → **特別価格 4,500円(税込)**

大決算セール

- 開催期間: 2月13日(木)～3月18日(火)
- キャンペーン対象商品に使用できる20%OFFクーポンを配布!

限定商品 2/13(火)～3/18(火)

岩手県産2種の豚バラチャーシュー 3,850円(税込)

- ・岩手県産豚ばらチャーシュー【柔】醤油麴 400g
- ・岩手県産豚ばらチャーシュー【柔】味噌 400g



いわちくホルモンセット 1,400円(税込)

- ・国産豚味付生ホルモン白 400g
- ・国産豚味付生ホルモンミックス 400g
- ・いわちく裏ホルモン 150g×2P



いわちく即食ディナーセット 2,900円(税込)

- ・デリシャスハンバーグ 3種
- ・トマトソース、デミグラスソース、和風おろしソース
- ・岩手県産豚ロース肉 味付け3種×各2枚
- ・味噌漬、塩麴漬、醤油麴漬
- ・厚切りローストポークステーキ



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



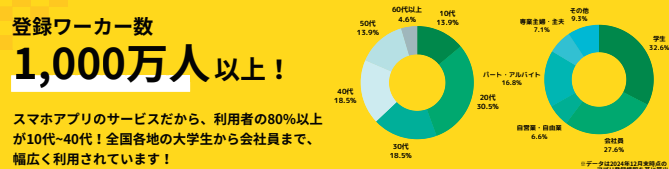
営農支援部
営農支援課
遊田 善幸

本会では、生産現場やJA施設の運営における労働力不足に対して、令和3年より労働力確保支援事業を展開しております。大手旅行代理店の株式会社JTB(以下、JTB)と連携協定を取り交わし、①農作業受委託を通じて農業労働力支援への貢献、②農業で活躍する人材の育成を目的に、全国各地で農作業請負による労働力支援を展開しております。

また、岩手県本部は令和5年10月に
本会では、生産現場やJA施設の運営における労働力不足に対して、令和3年より労働力確保支援事業を展開しております。大手旅行代理店の株式会社JTB(以下、JTB)と連携協定を取り交わし、①農作業受委託を通じて農業労働力支援への貢献、②農業で活躍する人材の育成を目的に、全国各地で農作業請負による労働力支援を展開しております。

スキマバイトサービス・タイミー(以下、タイミー)と業務提携契約を締結し、短時間でも対応可能な作業者の募集サイトとして、JTBの作業請負とともに紹介しております。
令和6年度は、①農事組合法人におけるタイミーの活用、②JA施設におけるJTB作業請負、③JTB作業請負とタイミーの併用、④派遣会社とタイミーの併用といった4つのパターンで活用実績がありました。また、生産者においてもタイミーを使って作業者を募集したいという声があり、JA職員と同行して活用事例や活用方法を紹介しました。
このように生産者からのタイミーに関する問い合わせがあるのは、JAの積極的な情報発信の成果ですが、一方で、農作業繁忙期間中の作業不足の実態を再認識することとなりました。
生産者単位での活用が見込まれるタイミーですが、その求人はずべてスマートフォンやタブレットなどの情報端末操作で完結できる簡便さが特徴です。しかし、より活用を促進するためには、機器の操作が苦手な方をどのようにフォローしていくかが課題となっています。
本会では引き続き、このような操作上の課題を解決し、本題である労働力不足を改善できるよう、JAとともに検討をすすめてまいります。

農業労働力確保 支援事業の現在



タイミーで農業のお仕事をしたワーカーの声

- ・農業をやってみたかったので、農作業が体験できてよかったです!
- ・和気藹々としていて、楽しい職場でした!
- ・初めての作業でしたが丁寧な指示のおかげで無事に出来ました!

人手が確保出来なかったら
費用は一切いただきません

初期費用	0円	求人掲載費用0円!
求人掲載料	0円	人材紹介料ナシ!
運用支援費用	0円	引き抜き無料!
システム手数料	交通費を含む日当報酬の30%	交通費を含む日当報酬の30%が手数料として発生しますが、求人掲載費用や紹介料など、それ以外の費用は一切かかりません。(振込関連手数料のみ、ご負担をお願いします。)

タイミーを導入した農家の皆さまの声

- 👉 すぐに人手を確保できて助かる!
最初は半信半疑でしたが、求人を出してみると数時間でマッチングして頂きました! 天候の変化や従業員の急な欠勤など、状況に合わせてすぐに人手を確保できるので助かっています!
- 👉 生産量を増やすことができました!
人手が足りないという理由で、毎年生産量を意図的に減らさざるを得ない状況が続いておりましたが、タイミーで人手確保ができるようになり去年は生産量を120%増やすことができました!

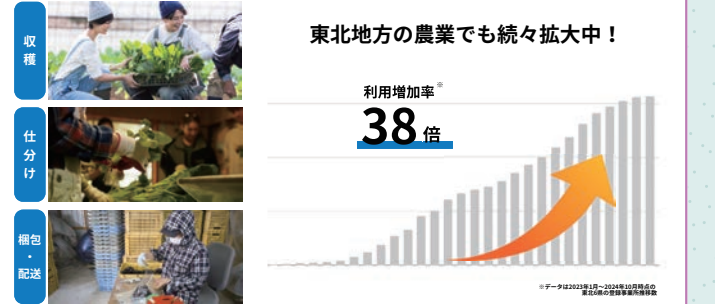
無料のアカウント開設はこちら!

タイミーなら、欲しい時間の働き手が見つかる!

スキマバイトサービス
スキマバイトサービス利用率
No.1

- 01 1,000万人を超えるワーカーが登録
- 02 簡単操作で求人掲載 充実の労務機能
- 03 引き抜き自由! 長期の人手不足にも!

農業でもタイミーの導入が増えています!
タイミーは、働きたい時間と働いて欲しい時間をマッチングするスキマバイトサービスです。企業は来て欲しい時間や求めるスキルを指定するだけで、条件にあった働き手が自動マッチングします。定額や収穫をはじめ、農業での導入事例も増えています!



無料のアカウント開設はこちら!



生産資材部
資材推進・物流課
ささき ゆきえ
佐々木 優希恵さん

◎趣味・特技

- 趣味: 食べ歩き(最近は蕎麦にはまっています。)
- 特技: 料理(水餃子を皮から作れます!)

◎現在の担当業務

農業の推進および物流業務の補助を行っています。

◎これからどんな職員になってみたいか

幅広い分野で経験や知識を積み、視野の広い職員になりたいです。
推進業務では田畑だけではなく酪農家さんへ向うこともあるので、肥料農業に関わらず知識を蓄えていきたいです。

◎その他アピールポイント

元気な挨拶と笑顔を取り柄にこれからも頑張ります。
加えて趣味が食べ歩きなので、おすすめのお店があれば教えていただきたいです。そば・つけ麺など麺類が好物でジビエも好きです。直接お会いした際は是非よろしくお祈いします!

JA全農いわての
純情人
じゅん じょう びと



からだの芯から、じわーっと温まる
椎茸たっぷりの
「きのこのポタージュ」

🌸材料(3~4人分)

- しいたけ…1パック
- エリンギ…1/2パック
- しめじ…1/4パック
- 玉ねぎ…1/2個
- バター…20g
- 水…350cc
- 牛乳…250cc
- 塩…小さじ1/2
- お好みでパン、ハーブ、エクストラバージンオリーブオイル

🌸作り方

- ①玉ねぎは繊維に沿って5mm幅にスライスする。
- ②しいたけは石づきに付いている汚れをペーパータオルで取り除き、火の入りやすい大きさに切る(大きい場合は4等分)。エリンギは1cm位の太さにスライスし、しめじは軽くほくしておく。
- ③①の玉ねぎとバターを鍋に入れて炒める。
- ④玉ねぎが透明に透き通ってきたら、②のしいたけ、エリンギ、しめじを入れて焦がさないように炒める(火が強い時は弱火で)。
- ⑤きのこ類がしんなりして火が入ってきたら、分量の水と塩を入れる。
- ⑥鍋の中身が2/3まで煮詰まったら火を止め、ミキサーに入れてピューレ状になるまで攪拌する(ブレンダーを使用する場合は鍋の中で潰す)。
*注意! 熱い中身が飛び出ることがあるので、ミキサーは少しずつ回すこと。
- ⑦⑥を鍋に戻し、牛乳を入れて再び加熱したら塩で味を調える(ブレンダー使用の場合は同じ鍋に牛乳を入れる)
- ⑧⑦を器に盛り付け、お好みでパンとハーブを添え、エクストラバージンオリーブオイルを垂らし仕上げて完成!



岩手大学の学生考案の
原木乾しいたけを使った
期間限定メニューを提供しました

みのるダイニングフェザン盛岡店で、1月18日~31日まで「岩手大学×みのるダイニング 岩手県産原木乾しいたけフェア」を開催し、岩手大学の学生が考案した「もりもりキノコのミルクリゾット純純ハンバーグ添え」をフェア限定で提供しました。

このメニューは、岩手大学・岩手大学生協同組合のご協力のもと、岩手大学の学生を対象に実施した「岩手県産原木乾しいたけレシピコンテスト」の最優秀賞作品「もりもりキノコの秋のリゾット」をみのるダイニングでアレンジしたものです。

コンテストには、12名から計17メニューの応募があり、一次書類審査を通過した3メニューを岩手大学学生食堂3店舗にて販売し、販売出数による審査の結果、最優秀賞に岩手大学農学部2年生の山崎僚太さんのレシピが選ばれました。

山崎さんは「乾しいたけは戻し汁もだしになる。コメに吸わせて、しいたけの風味を生かした。また、カルシウムの吸収を促すビタミンDが豊富に含まれているのでミルクリゾットにした」と工夫した点を紹介しました。



最優秀賞に選ばれた山崎さん

フェアの詳細と
レシピは
こちらから

純情産地いわての店
みのるダイニング



いわて純情むすめ
(JA全農いわて)



いわて純情むすめ「料理体験!」感想

- 材料と工程が少なく、思っていたより簡単に作れました!(加美山)
- 熱いものを、ミキサーを使って攪拌することがポイントだったんですね。キノコのコクと玉ねぎの甘みが混ざって、おいしいです!(大久保)
- 作っている時もそうでしたが、食べてみてもキノコの香りがとてもいいです。(加美山)
- キノコの味よりも香りが強いので、キノコが苦手な人でもおいしく食べられると思います。(大久保)
- 口に入れると、しいたけのとろみを感じられて、とてもおいしいです! また食べたいので、家でも作ろうと思います!(加美山)

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



日本農業新聞YouTubeで JA全農いわての取り組み紹介動画が公開されました

株式会社日本農業新聞と連携して作成した、農ジャーナリストの小谷あゆみさんがJA全農の取り組みを紹介する「小谷あゆみが全力レポート」シリーズの第5弾「先端技術でめざせ ピーマンの理想郷」と第6弾「牛に触れる 命を感じる 酪農出前教室」が日本農業新聞の公式YouTubeで公開されました。ぜひご覧ください！



先端技術でめざせ ピーマンの理想郷



2024年度第5弾は、小谷あゆみさんが夏秋ピーマンの産地である岩手県を訪れました。JA全農いわてが取り組むピーマンの先進園芸実証農場に注目。低コストで長期間収穫できる新しいスタイルとは——。地元農家の物語も交え、岩手のピーマンの“今”に迫りました。



牛に触れる 命を感じる 酪農出前教室



2024年度ラストとなる第6弾はJA全農いわての「酪農出前教室」を深掘り。およそ20年前より続く取り組みに携わる関係者の思いや、牛に触れ合った子どもたちの反応を取材しました。

編集後記

農ジャーナリストの小谷あゆみさんに全農いわての取り組みを全力レポートしていただきました！携わる人々の思いがぎゅっと詰まった内容となっていますので、ぜひご覧ください！（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。