佐藤店長に聞く!
サン・フレッシュ都南の いちおし情報

サン・フレッシュ都南
佐藤 店長

今のイチオシ商品はこちら!
JAいわて中央オリジナルドレッシング

1本150ml　各378円(税込)

完熟ミニトマトドレッシング
寒暖差の大きい岩手の気候の中で育った完熟ミニトマトと甘さを蓄えたブドウを使用。ミニトマトの酸味にブドウの甘味が加わり、程よいバランスに仕上がりました。

和風ネギドレッシング
ゆっくりと手間をかけ栽培されたネギは栄養満点！炒めた香り豊かなネギに、タマネギやニンジンを合わせた醤油ベースで和風仕上げになっています。

黄金かぼちゃドレッシング
一つひとつ手をかけて育てた甘くホクホクしたカボチャを活かした黄金色のドレッシングです。カボチャをそのまま食べているような強いとろみが特徴で、濃厚な味わい。

ラベルには盛岡市材木町にある老舗染物店「南部古代型染元 蛭子屋 小野染彩所」のご協力をいただきながら「南部古代型染」のデザインを使用しています。

年末年始の営業時間のお知らせ

	12月30日	午前8時～午後6時
	31日	午前8時～午後5時
	1月1～3日	休み
	4日	初売り 午前9時～午後5時

サン・フレッシュ都南

住所：盛岡市下飯岡21-180
☎：637-6801
営業時間：9時～18時
定休日：1月1日～3日、2月末

JAいわて中央子育てサークル
「ぴよぴよ」
会員募集中！

JAでは今年度、子育てサークル「ぴよぴよ」を立ち上げました。毎日子育てに奮闘しているお母さん、お父さんがハッピー子育てライフを送れるよう、JAが色々な情報を提供してサポートいたします。サークルではこれまでリズム遊び教室やファーストサイン教室を行っています。私たちと一緒に新しいこと・楽しいことをはじめませんか?

【対象者】JA管内(盛岡市・紫波町・矢巾町)にお住まいの方で、0～3歳(未就園児)の保護者

【入会料】無料

【申し込み】JAいわて中央のホームページ内にあるお申込みフォーム、またはお電話にてお申し込みください。

【お問い合わせ】JAいわて中央くらしの活動課　☎676-3342

答えて当ててね! 特産品プレゼントクイズ

Q.JAいわて中央のりんごを今年新たに輸出する先は?
①カナダ ②アメリカ ③ブラジル

正解者の中から抽選で6人に
JAいわて中央オリジナルドレッシング3種セットをプレゼント!!

応募方法
必要事項をハガキまたはE-mailでお送りください。平成31年1月31日(木)の消印・ご応募まで有効です。①クイズの答え②郵便番号③住所④氏名⑤年齢⑥性別⑦電話番号⑧本誌の入手方法⑨本誌をご覧いただいたご感想⑩本誌で取り上げてほしい話題、農業に関する疑問をご記入のうえ、下記の宛先までお送りください。

応募先
〒028-3307
紫波郡紫波町桜町字上野沢38-1　JAいわて中央 企画課行
E-mail：kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp
当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
※お客さまの個人情報は、アンケートの集計、賞品の発送、JAいわて中央のマーケティング活動の目的以外には使用することはございません。

一人ひとりの思いをカタチに
食農立国 JAいわて中央

「食農立国」とは

「食農立国」とは、JAいわて中央管内で生産される農畜産物や地域のブランド化を目指した商標登録名です。
食は命の源です。農村には豊かな自然や食と生活にまつわる文化の伝承があります。
JAいわて中央が目指す「食農立国」には、食を囲む人たちと、農業を営む人たちとの繋がりを大切にし、「その食卓の向こうに安全・安心で美味しい農畜産物と美しい農村の風景を提供し続けたい」という思いが込められています。

私たちは
次世代につなぐ美しい農村と豊かな農業継続のため環境を守ります
次世代を担う子供たちに食の大切さを伝えます
地域社会や多くの消費者とのふれあいを大切に訪れたい里づくりを目指します

支所・出張所のご案内
(営業時間：平日9時～16時　定休日：土・日・祝日)

志和支所	☎673-7111	矢巾支所	☎697-6888	都南乙部出張所	☎696-2311
水分出張所	☎673-7211	徳田出張所	☎697-7370	太田支所	☎659-0616
赤石支所	☎672-3315	不動出張所	☎697-3131	本宮支所	☎635-1315
古館出張所	☎672-3331	飯岡支所	☎638-0620	盛岡東出張所	☎624-1222
東部支所	☎672-3345	見前支所	☎638-1530		

JAいわて中央情報誌「ほっぷ　すてっぷJAんぷ」2018年第6号
発行／岩手中央農業協同組合　発行日／2018年12月　編集／企画管理部企画課　〒028-3307 岩手県紫波郡紫波町桜町字上野沢38-1　☎676-3111

オンリーワンの産地を目指して

JAいわて中央のりんご

りんごは1年を通してスーパーで販売される身近なくだものですが、岩手県は都道府県別生産量で全国第4位。その中でも盛岡市・紫波町・矢巾町をエリアとするJAいわて中央には約830人のりんご生産者がいて、栽培面積は457haと岩手県で一番多い地域です。JAやJAりんご部会ではおいしいりんごを消費者のみなさんにお届けするために様々な取り組みを行っています。

届けたい この想い

最高のりんごができるまで

1～3月【剪定】

りんご栽培の最初の仕事は枝を切ることから始まります。実がなった時を想像しながら、りんごにきちんと陽が当たり、作業しやすいように整えます。

4～5月【人工授粉作業】

りんごは相性のよい品種の花粉で実をつけるので、手作業で授粉作業を行ったり、マメコバチを利用したりして授粉を行います。

4～9月【防除作業】

病気や害虫の発生を防ぐために防除します。農薬は各都道府県で定められた使用基準を守り、周りの環境に気を配りながら薬をかけています。

5～6月【摘花・摘果】

1つの花芽から5つ程度の実がつきます。大きいりんごにするために花の時から6月末まで全花数の1/25以下の実に落とします。

8～10月【葉摘み・玉まわし】

実を回して、りんご全体が色づくように陽を当てます。また、影を作ってしまう葉を摘みます。

8～12月【収穫】

りんごの味を確かめ、しっかり熟していることを確認し、傷がつかないように丁寧に収穫します。

JAの特別栽培の取り組み

―安心・安全なりんごを届けるために―

消費者の食の安全に対する高い意識に応えたい

JAいわて中央とJAいわて中央りんご部会では農薬と化学肥料の使用量を岩手県が定める基準の半分以下にする特別栽培に取り組んでいます。特別栽培を始めたのは平成15年。中国からの輸入農産物の残留農薬問題で、消費者の安全・安心を求める動きが強まっていたことがきっかけでした。

決して簡単ではない栽培　産地一丸となって乗り越える

農薬や化学肥料を大きく減らす特別栽培は生産者に大きな負担がかかります。取り組みを始めて3年目、病害虫の被害が拡大。特別栽培を継続しても商品化が困難となってしまうことから、その年は特別栽培を断念しました。それでも安全で良いりんごを作りたいと考え、エリアを盛岡市と紫波町・矢巾町の2つの地区に分けて1年おきに特別栽培に取り組むこととしました。特別栽培を一年交代で行うことで、病害虫の発生リスクを減らすことに成功したのです。

さらにりんご部会では部会員の中で「予察員」を決め、散布時期の前に病害虫の発生状況を調査して、予察会議で報告。JAが結果を集計して散布案を決めています。りんごは病害虫の種類が多く専門的な知識を必要とするため、地域統一防除で個人差をなくし、広範囲で同じ薬剤を使うことで、病害虫を効果的に封じています。

JAいわて中央のりんご部会の部会員数は約830人、栽培面積は457ha。これだけの人数と面積で大規模に特別栽培に取り組んでいるのは全国でも当JAだけです。

生産者の努力が詰まった特別栽培りんごは全国で販売し、信頼を得ています。

「特別栽培」のシールを貼って売られているJAいわて中央のりんご

オール盛岡りんご"のネーミングで全国へ！

TOPICS　-JA iwate chuoh APPLE-

JAいわて中央のりんごが海外に！

ベトナムのスーパーに並ぶJAいわて中央のりんご

JAいわて中央では農家組合員の所得向上を目指し、県内のJAでは唯一りんごの輸出に取り組んでいます。平成21年にタイへの輸出を開始し、29年度はタイ、ベトナム、台湾へ約28tを輸出。今年度は新たにカナダへ輸出します。

鮮度を保つ技術

JAいわて中央では今年7月に輸出用りんご予冷施設を盛岡市下飯岡に建設。鮮度保持期間を延長するスマートフレッシュ処理室を設置しています。スマートフレッシュは、果実から発生するエチレンによって果実自身が追熟する作用を抑える技術です。密閉した空間に収穫したりんごを置き、薬効のある気体を発生させて処理します。りんごの表面や内部には残らず、人体への影響もありません。処理した果実はエチレンの作用を受けなくなり、冷蔵庫で保存することができます。

高い技術力で いわて純情りんごコンテスト9連覇！

生産技術の向上と消費拡大を目指してJA全農いわてが開く純情りんごコンテストの総合の部でJAいわて中央のりんごが9連覇を達成しています（平成22～30年）。コンテストでは第1部と2部に分かれ、指定された品種と個数を出品。糖度、重量、玉ぞろいなどが審査されます。

コンテストに向けて、生産者が持ち寄ったりんごをみんなで入念に選果し、出品するりんごを選びます。1,000個以上も集まるりんごの重さを1つずつ測り指定の個数に絞り込みます。選果作業は生産者が日中の農作業を終えてから集まり、時には日付を超えるまで時間がかかることも。幅広い年代の生産者がともに作業することで知識や技術の継承する場にもなっています。

生産者の声

りんご部会長
北田 健さん
（盛岡市黒川）

りんごの作業は1年に亘るため、私たちは常に木の状態をみています。その年の気候のせいもありますが上手くいかなかったと思う事もあります。ですが食べてもらう人を満足させたい。だから「おいしい」という声を聞くことが一番のやりがいになります。りんごは絶対に食べなければならないものではありません。それでも管内のりんごを食べてくれることが嬉しいのです。

未だにりんごは農薬がたくさん使われているというイメージが根付いています。りんごは生育期間が長いことや大型の機械を使って薬剤を散布しているので「たくさんの農薬」と思われがちですが、決してそんなことはありません。皮ごと丸かじりしても大丈夫ですよ。

JAいわて中央のりんごは生産者が協力し合って味にこだわったりんごを作っています。種類によって異なる収穫適期もみんなで共有しながら産地一丸となって取り組んでいます。あまり知られていませんが盛岡は県内では1番の生産地です。生産量だけでなく味にこだわった農家が作るりんごを実際に食べておいしさを感じていただければ幸いです。

りんごの選び方と体にうれしい効果

ワンポイント　りんごの表面のぬるぬるしたワックスのような成分はリノール酸とオレイン酸という脂肪酸の一種で、人体には害のないものです。

保存方法
- ●りんごは乾燥に弱いので水分の蒸発を防ぐためにポリ袋に入れて密封し、涼しい冷暗所で保存してください。
- ●りんごは熟成を促進するエチレンを多く放出するので、他のくだものとは分けて保存してください。

家族で楽しく作ってみてね♪

＼餃子の皮でお手軽／

もちアップルパイ

材料（8個分）

餃子の皮（直径10cmの大判のもの）……8枚
切り餅……2個
りんご……80g
くるみ……20g
砂糖……小さじ1
サラダ油……大さじ1

作り方

1. りんごの皮をむいて5㎜角に切る。クルミは細かく切る。餅は8等分に切る。
2. 耐熱容器に①のりんごと砂糖を入れてラップをかけ、電子レンジ（600W）で1分間加熱し、①のくるみを加えて混ぜる。
3. 餃子の皮1枚を広げて置き、中央に①の餅を2かけ、②を1／8量のせる。餃子の皮を半分に折り、ふちに水をつけて留める。
4. フライパンにサラダ油を熱し、③を入れて両面こんがりと焼く。