ほっぷ
すてっぷ
JAじゃんぷ

Public Relation Magazine
Hop, Step, Jump

一人ひとりの思いをカタチに
食農立国
JAいわて中央

2019
12
VOL.250

特集Ⅰ

留学生が収穫体験！
管内産リンゴの魅力を世界へ発信！

JAいわて中央

ANNIVERSARY 20th
一人ひとりの思いをカタチに

［Vol.57］
未来へつなぐ

一人ひとりの思いをカタチに
食農立国 JAいわて中央

Profile

Hatakeyama Mitsumasa
畠山 満正さん(32)

紫波町片寄在住。両親や弟、妻と共にブランド牛「しわもちもち牛」の生産農家として常時約230頭の黒毛和種を飼養する。

大きな牛に物怖じすることなく、小さなスコップ片手にエサやりをこなす龍正くん。その姿に「親の動きをよく見ているんですよね」とほほ笑む満正さん。

「しわもちもち牛」を育てる

紫波町片寄で黒毛和種を飼育する畠山満正さんを訪ねた。
牛舎では満正さんと妻・美紗子さん、1歳半になる息子・龍正くんが迎えてくれた。

牛も、家族のように。一頭一頭に愛情込めて

畠山家の一日は朝5時半からのエサやりから始まる。その後、牛舎の清掃などを行い、17時から再びエサやりをこなす。そんな多忙な畠山家の夕食は全ての作業を終えた22時過ぎ。「自分たちもお腹は空きますが、それは牛たちも一緒」と語る満正さん。また、「人も牛もきれいな場所で過ごすほうが良いですよね」という言葉通り、掃除の行き届いた牛舎は糞尿の匂いもなく、風通しも良い。穏やかな牛たちの様子が、いかに快適な環境にいるかを物語る。牛に家族のように愛情を注ぐ、その感性が畜産経営にも生きている。

そんな満正さんが初めて子牛を買ったのは小学1年の頃。貯めたお小遣いを資金に、父・正宏さんから購買者のボタンを借り子牛を競り落とした。「弟2人と一緒に育てました。その牛が出荷されたときは泣きましたね」と照れくさそうに笑う満正さん。当時の経験が牛飼いの原点をつくり、支えているのだろう。

▲およそ２年半かけて肥育された牛は、肉牛として出荷される

▲一昨年に新築した牛舎では、満正さんが繁殖から肥育まで一貫して手掛けている
◀「しわもちもち牛」は、もち米を粉砕して配合飼料に混ぜ、出荷前10ヵ月間、１日に１頭当たり約500g与えて育てる

▲11月11日、ＪＡ本所に名誉賞受賞の報告に訪れた満正さんと、父・正宏さん（左から２番目）

目指すは、鹿児島全共！能力を引き出す飼養管理を

11月９日に開催された第63回岩手県畜産共進会『肉牛の部』では、出品した「春紀号」が最高位にあたる名誉賞を受賞した。この大会に向けて満正さんが競り落とし、父・正宏さんが肥育した牛だった。

「自分にとって父は〝先生〟。父から良い牛の見極め方を教わってきた」と話す満正さんは「その結果が出て嬉しい」と笑顔を見せる。

また、平成29年に宮城県で開かれた第11回全国和牛能力共進会（以下、全共）への出場等を経験し、全国の畜産農家と生産技術を競い合い、品質向上への挑戦を続けてきた満正さんは「３年後に開催される鹿児島全共への出場を目指しています。地域の畜産農家から買った牛を鹿児島へ連れていきたい」と力強く優しい意気込みを語った。

「しわもちもち牛」を守り、育てる

畠山家を含む町内の肉牛農家９戸で構成する「岩手しわ牛研究会」が、平成10年からブランド化に取り組んできた「しわもちもち牛」。もち米を中心とした地元産の安心安全な飼料を与えて育てた「しわもちもち牛」は、肉のうまみと柔らかさが絶品だ。

これまで地域の畜産農家が一体となり、販売促進や六次化商品の開発など、様々なＰＲ活動に取り組んできた。全ては「多くの消費者に味わって貰いたい」という思いが原動力。満正さんは「『しわもちもち牛』を食べることができる飲食店を増やしたい。そのためにも生産頭数を確保し、いずれは㈱畠山畜産として会社を立ち上げたいと思っています」と、今後の目標を力強く語る。地域の働く場になればという夢を胸に、牛飼いを通じて地域全体をより一層盛り上げていく。

第８号「ほっぷすてっぷＪＡんぷPlus」
特集『しわもちもち牛』
ぜひご覧ください！
詳しくはこちら！

目次 CONTENTS

未来へつなぐ食農立国 …… 2
畠山　満正さん（紫波町）

特集Ⅰ …… 4
留学生が収穫体験！
管内産リンゴの魅力を世界に発信！

特集Ⅱ …… 6
女性部創立20周年

NewsFile …… 8
ＪＡいわて中央×（株）フジ
食農立国おもてなしフェア in愛媛県
自慢の米やリンゴ、野菜を販売！　他

営農情報 …… 10
もち性小麦「もち姫」のロールケーキ開発
はこだて柳屋　他

サン・フレッシュ都南さおでってくなんせ！ …… 12

お便り・職員インタビュー …… 13

インフォメーション　くらしの広場 …… 14

今月のレシピ …… 16
白身魚のグリルサラダ
きのこのバルサミコ掛け

特集Ⅰ

留学生が収穫体験！
管内産リンゴの魅力を世界へ発信！

JAは10月26日、留学生を対象としたリンゴの収穫体験会を盛岡市黒川の北田健りんご部会長の園地で開きました。今月の特集Iでは、体験会の模様をお伝えします。

体験会は、管内のリンゴ栽培の特徴やJAが取り組む輸出事業に対する理解を深めてもらおうと、春に行った摘果体験に引き続き開催しました。また、若者世代をターゲットとし、インターネット交流サイト（SNS）や口コミでの情報発信を期待しています。

体験会には、県内の大学に通う中国や台湾、カナダなど6カ国の留学生や日本人の学生ら22人が参加。開会にあたり、畠山進常務が「収穫体験を通じて、岩手のリンゴのファンになってもらいたい」とあいさつ。北田部会長と横澤勤営農販売部長がリンゴの栽培管理や海外輸出の取り組みを紹介した後、「シナノスイート」の収穫を体験しました。リンゴの木を初めて見たと話す学生も多く、収穫のコツや栽培方法、品種の特徴について質問を寄せながら作業を進めていました。

体験会の最後には、収穫した「シナノスイート」と黄色系品種「もりのかがやき」の食べ比べを行い、品種ごとの味や食感、香りなどの違いを堪能したほか、絞りたての「シナノスイート」のジュースの試飲も行い、好評を得ました。

カナダからの留学生は「母国にもリンゴの畑があるが、収穫は初めて。試食をしたリンゴがおいしかった」と笑顔を見せました。

北田部会長は「日本のリンゴに対する関心が高いということを収穫体験でより強く感じた。この機会がリンゴについて知るきっかけになれば嬉しい」と話しています。

JAいわて中央 リンゴの海外輸出の取り組み

平成21年 タイへ輸出を開始

平成28年 ベトナムへ輸出を開始

平成29年 台湾へ輸出を開始

◀▲リンゴの試食やジュースの試飲は大好評！そのおいしさに思わず笑みがこぼれます

◀品種ごとの特性を学ぶ参加者ら。生産者やＪＡ職員に熱心に質問を寄せていました

◀初めての収穫体験ににっこり。リンゴに傷がつかないよう丁寧に作業を進めました

平成30年

スマートフレッシュ処理室を含む予冷施設が完成。処理能力がこれまでの3倍以上に！

鮮度保持技術で長期出荷を実現

二国間の規制緩和後、国内初となるカナダへ輸出開始。行政と連携し、トップセールスを実施。

岩手のリンゴをPR!

特集Ⅱ

女性部創立20周年

JA女性部が誕生し、今年で20周年を迎えました。今月の特集Ⅱでは、11月1日に矢巾町文化会館田園ホールで開催された創立20周年記念「女性のつどい並びに家の光文化講演会」の模様をお伝えします。

JA女性部20周年を記念して開かれた「女性のつどい並びに家の光文化講演会」には女性部員や農家組合生活部員、JA役職員ら約430人が出席。「JA女性　地域で輝け50万パワー☆」をテーマに体験発表や記念講演などで女性部活動の節目を祝いました。

開会にあたり、浅沼たえ子部長は「地域の特色のある活動を行い、人とのつながりを大切に地域活性化に取り組んできました。今後も新しい時代のニーズに応じた活動を展開していきましょう」とあいさつ。浅沼清一組合長は「女性部活動は営農や生活はもとより、明るく豊かな地域社会を築くために大きな役割を担ってきました。これまでの数々の活動に、改めて敬意と感謝を申し上げます」と祝辞を述べました。

女性のつどいでは、長年にわたり女性部活動に貢献した功績を称え、歴代部長の熊谷富民子さんに感謝状を

輝く女性のチカラ☆

女性部の活躍

第53回全国家の光大会で家の光文化賞を受賞。農村文化の向上に顕著な成績をあげていることが高く評価されました。

平成23年3月11日の東日本大震災の発生時には、女性部の組織力を総動員した炊き出しや支援物資の調達など、緊急支援活動に尽力しました。

平成17年から毎年開催している「レディースセミナー」は、食や農、健康、福祉など幅広い分野を学ぶ教育文化活動の拠点となっています。

JAちゃぐりんスクールなど食農教育の場では、地元食材をふんだんに使用した女性部手作りの昼食を提供し、地産地消の魅力を伝えています。

①女性部員らによる詩の朗読が行われました②感謝状を受け取る熊谷前女性部長(写真左)
③「家の光」記事活用の体験発表の様子

贈呈。普及推進運動表彰では「家の光」の部で東部支部・本宮支部・厨川支部、「ちゃぐりん」の部で志和支部を、優績支部としてそれぞれ表彰しました。

ダニエル・カール氏

記念講演では、山形弁研究家のダニエル・カール氏が「がんばっぺ!オラの大好きな日本」と題して、外国人の目線から見た日本の方言や食文化などの魅力について語りました。カール氏は「日本は歴史や言葉、食文化など『バラエティー』が豊かなところが魅力」と語り、全国各地を巡った自身の体験やエピソードをユーモアたっぷりに紹介し、会場を盛り上げました。

ＪAいわて中央×（株）フジ
食農立国おもてなしフェア in 愛媛県
自慢の米やリンゴ、野菜を販売！

岩手まるごとおもてなし隊
サクラ凛さん

①店頭で「銀河のしずく」をＰＲする遠藤副部会長（写真左）と営農販売部販売対策課の菊池浩介職員

②管内産の農産物が豊富に並ぶ売り場③店頭で来店者にリンゴの説明をする畠山進常務（写真右）④（株）フジでは６月に管内の一部地域で発生した降雹によるキズ果を買い取り、「訳ありリンゴ」としてＰＯＰやシールを活用しながら販売しています⑤エミフルＭＡＳＡＫＩ店で餅まきを行い、多くの来店客で賑わいました

ＪＡは 11 月 22 日から 24 日までの３日間、相対取引先である㈱フジの愛媛県内の５店舗でフェアを開催し、ＪＡ水稲生産部会の遠藤茂哉副部会長やＪＡ役職員、岩手まるごとおもてなし隊が管内の農産物をＰＲしました。店頭では県産ブランド米「銀河のしずく」やリンゴのサンふじを試食提供。来店者は「『銀河のしずく』という品種は初めて聞いた。甘みがあっておいしいですね」と笑顔を見せました。

フェアに先立ち、11 月 21 日には㈱フジの本部でトップ会談を行い、同社の山口普代表取締役社長やＪＡの浅沼清一組合長らが出席し、取り組みについて意見を交わしました。

あいさつする浅沼組合長

㈱フジ
加工食品事業部第二商品部
渡部慎吾バイヤー

「銀河のしずく」はスポットでの特売対応から定番化したことで取扱数量が増え、10 月は昨年同月比約 343%となっています。一度買われた方がリピートしているとは思われますが、まだ認知度は低い印象です。今後は一般精米 5kg の販売数量が安定すれば、2kg や無洗米 5kg の販売も可能と思っています。また、特売時には売り場に説明ＰＯＰを設置しています。商品説明をすることにより効果は上がると考えています。

気象変化が激しく毎年大変ですが、生産者の皆さまには良食味・高品質米の生産維持を期待致しております。

毎年大人気！梅津先生の料理教室 第４回レディースセミナー

ＪＡ女性部は 11 月 14、19、20 日の３日間、令和元年度第４回レディースセミナー「梅津末子先生のおすすめ料理アレコレ」を管内２会場で開き、女性部員ら 70 人が参加しました。

料理研究家の梅津末子先生が「鶏肉と野菜の揚げ浸し」など４品の作り方を指導。梅津先生は「揚げ浸しは色々な食材で作ることができる。手軽に彩りよく仕上がるのでおもてなし料理としてもおすすめ」と話しました。参加者は「どの料理も簡単で見た目もきれいなので食欲がわく。またぜひ作ってみたい」と笑顔を見せました。

梅津さん（中央）と楽しく調理をする参加者ら

集中して一投する参加者

熱戦を展開！ ＪＡ年金友の会輪投げ大会

ＪＡ年金友の会は 11 月 13 日、輪投げ大会を紫波町総合体育館で行い、団体の部は赤石支部犬渕第一が決勝ラウンド１８４点で、個人の部では遠山信子さん（東部支部紫野白寿会）が 66 点で優勝しました。

管内から 91 チーム・約５６０人が参加し、会員同士の親睦を深めながら熱戦を繰り広げました。準優勝以下の成績は次の通りです。◆団体の部▽準優勝＝桜屋（不動支部）▽第３位＝長栄会Ａ（水分支部）◆個人の部▽２位＝広田政夫（不動支部桜屋）▽第３位＝阿部初雄（東部支部犬草）

おいしい豚肉が大好評！ 豚肉 100kgを紫波町の小・中学校給食に提供

ＪＡ畜産部会養豚専門部会は 11 月 18 日、紫波町の小・中学校 14 校の学校給食約 2,700 食に、管内で飼育された豚肉約２頭分、豚肉 100kg を無償で提供しました。

同日、生産者の七木田一也部会長と阿部秀夫さん、ＪＡ職員らが紫波町立彦部小学校を訪問し、児童らと一緒に給食を味わいました。七木田部会長は「豚肉を食べることは、豚の命をいただくこと。おいしい豚肉を食べて元気に過ごしてほしい」とあいさつ。給食を食べた児童は「大きな豚肉が入っていていつもよりおいしく感じた。感謝の気持ちを持って大切に食べたいです」と笑顔を見せました。

飼育方法を説明しながら児童らと給食を味わう七木田部会長

米穀

もち性小麦「もち姫」のロールケーキ開発
函館の菓子店はこだて柳屋

「もち姫ロール」の完成を喜ぶはこだて柳屋の若杉代表取締役（右から2番目）と畠山常務（左から2番目）ら

ＪＡが産地化に取り組むもち性小麦「もち姫」を使ったロールケーキが北海道で初めて発売されました。製造したのは北海道函館市の菓子製造会社はこだて柳屋。生地に「もち姫」の小麦粉を使うことでもちもちとした食感に仕上がり、来店客から好評を得ています。

ＪＡでは以前から同社ともち米の取引があり、今年7月に「もち姫」を使用した商品の開発を提案。同社では試作を重ね、10月中旬から「もち姫」を使ったロールケーキ「もち姫ロール」の販売を開始しました。価格は1本８００円（税別）で、同社の本店や販売店12店舗で販売。今後は試食販売などを通じてＰＲしていく予定です。

11月7日にはＪＡの畠山進常務ら役職員が同社を訪れ、「もち姫」の栽培方法や加工特性などについて意見を交わしました。若杉充宏代表取締役は「北海道ではもち小麦が珍しく、もちもちとした食感はお客様からの反応も良い。今後も良品質の小麦を安定して供給していただきたい」と話し、畠山常務は「小麦の一大産地である北海道で当産地の『もち姫』を使い、商品化していただいたことは生産者の励みになる」と謝辞を述べました。

好評発売中！「もち姫」（小麦粉）

内容量 1kg　価　格 400円（税込）

取扱店舗 グリーンセンター紫波、矢巾、都南、盛岡の各店舗

パンや菓子など、もちもち感やしっとり感を活かした食品加工に最適！せんべいやクッキーなどの焼き菓子は、カリッとした軽い食感。餅料理ではつるりとしたなめらかな食感が特徴です。

もち小麦とは

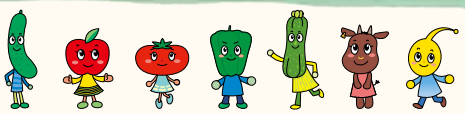
平成７年に岩手県の東北農業試験場が世界に先駆けてもち性の小麦を開発し、「もち姫」が誕生しました。耐寒性や耐雪性に優れ、東北地域が栽培適地とされている品種です。粘りが強く、もちもちとした食感が最大の持ち味。希少性があり県内外の食品業者から需要が高まっています。

管内では平成28年に２経営体、７haで作付けを開始。令和元年産は62haで作付けするなど、栽培面積を拡大しています。

■子牛市場情報（令和元年11月14日・中央家畜市場）

	地　区	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	前月比
雌	紫　波	19	931,000	455,000	618,632	289	16,843
	矢　巾	6	629,000	513,000	575,333	266	-131,867
	都　南	2	642,000	641,000	641,500	278	38,500
	盛　岡	4	652,000	620,000	632,750	283	17,893
	ＪＡ計	31	931,000	455,000	613,548	283	-7,608
	市場計	106	931,000	383,000	612,425	282	19,072

	地　区	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	前月比
去勢	紫　波	20	874,000	301,000	683,750	296	8,620
	矢　巾	11	939,000	563,000	726,455	313	19,955
	都　南	2	702,000	518,000	610,000	289	-159,000
	盛　岡	9	822,000	446,000	694,000	316	34,400
	ＪＡ計	42	939,000	301,000	693,619	305	8,912
	市場計	173	939,000	151,000	714,017	314	9,554



無人ヘリ若手オペレーターが全国大会出場!

▲オペレーターの佐藤さん（写真右）とナビゲーターの阿部さん。全国大会に向け、研修会への参加や日頃の練習で技術を磨きました

紫波町で産業用無人ヘリコプターのオペレーターとして活躍する佐藤真彦さんと阿部浩智さんは、11月6日に茨城県水戸市で開かれた第28回全国産業用無人ヘリコプター飛行技術競技大会に出場しました。佐藤さんと阿部さんは、技能認定取得後5年未満のオペレーターを対象にした前後進飛行Aの部に出場。9月3日に行われた県大会で優勝し、全国大会出場の切符を掴みました。

競技は機体操作をするオペレーターと離れた位置から無線で指示を出すナビゲーターが2人一組で行い、水を散布しながら約80mのコースを往復し、高度の正確さや飛行の安定性、技能精度などを競います。

２人は㈱防除システムに所属し、オペレーターとして組織が請け負った水稲カメムシ防除や小麦の病害虫防除などを行っています。同社の工藤信悦代表取締役は「安全で正確な作業のために更なる技術向上を目指してほしい」とエールを送っています。

令和元年産　米検査買入状況並びに等級比率（11月26日現在）

（上：30kg／個　下：比率%）

地域	うるち					
	1等	2等	3等	規格外	集荷量計	計画数量
紫波	136,276	9,065	411		145,752	156,741
	93.5	6.2	0.3			93.0
矢巾	134,051	4,872		115	139,038	147,167
	96.4	3.5		0.1		94.5
都南	108,882	2,518	91		111,491	124,852
	97.7	2.3	0.1			89.3
盛岡	88,154	6,480			94,634	94,828
	93.2	6.8				99.8
JA計	467,363	22,935	502	115	490,915	523,588
	95.2	4.7	0.1	0.0		93.8

地域	もち					
	1等	2等	3等	規格外	集荷量計	計画数量
紫波	163,274	17,859	2,554	71	183,758	191,673
	88.9	9.7	1.4	0.0		95.9
矢巾	27,386	5,955	2,964	974	37,279	39,657
	73.5	16.0	8.0	2.6		94.0
都南	72				72	80
	100.0					90.0
盛岡						
JA計	190,732	23,814	5,518	1,045	221,109	231,410
	86.3	10.8	2.5	0.5		95.5

盛岡市からのお知らせ

カラスのエサ場対策にご協力ください

近年、カラスによる農作物や家畜への被害が多く確認されています。しかし、追い払いや捕獲だけでは被害を減らすことができません。カラスのエサ場対策にご協力下さい。

① 収穫しない農作物は土に埋める、シートで覆うなど、カラスから見えないようにしましょう。

② 畜舎の隙間にはネットを張り侵入口をなくすことで、飼料だけではなく家畜への被害を防ぎましょう。

［お問合せ］

盛岡市環境部環境企画課　☎613-8419（直通）

求人・求職の最新情報をJAのホームページで更新中!

JAいわて中央　無料職業紹介所　検索

お問合せ先

JAいわて中央無料職業紹介所（紫波地域営農センター内）

TEL 676-3346　FAX 672-1595

サン・フレッシュ都南さ
おでってくなんせ！

「サン・フレッシュ都南さ おでってくなんせ！」のコーナーでは、サン・フレッシュ都南に出荷する生産者や店長のおすすめ商品を紹介していきます。

私の 産直ライフ Vol.7
My Agricultural life

盛岡市・津志田 吉田金作さん

里芋は種芋の上部に親芋ができ、その周りに小芋、孫芋が育っていきます。1株あたり10個ほどの孫芋がついており、手作業で一つひとつ株から離してきれいにします。

取材メモ
現在「津志田芋」を栽培しているのはわずか9人。幻の里芋となりつつあります。

地域の特産品「津志田芋」を作る吉田金作さんは妻・サカエさんの名前でサン・フレッシュ都南に出荷しています。津志田芋の特徴は粘りの強さととろけるような食感。おいしさの秘密はこの地域特有の「黒ぼく土」と言われる黒い土にあります。通気性が良く保水力に優れ、肥沃な土質は畑作に最適です。

米や麦も栽培している吉田さんは米と里芋の植え付け・収穫作業が重なるため、従来よりも早く収穫できる里芋の品種の導入を試しています。さらに今年8月には自宅の一部をリフォームしてパン工房を設置し、加工品の開発にも取り組みます。「夏場と冬場で忙しさに差があるので、体が動けるうちは怠けず仕事をしたい」と挑戦を続けています。

サン・フレッシュ都南 旬だより

今月は 年末セール

12月26日～31日に年末セールを開催します。のし餅や正月飾りなどを販売しておりますので新しい年に向けて準備をしましょう！また、毎年ご好評をいただいているおせちは、おかげさまで予約分が完売いたしました。30・31日は各日10個限定で当日販売します。人気が予想されることから当日は整理券を配布いたします。

11月30日からは鮮魚コーナーが改装オープンしていますよ！ぜひ、サン・フレッシュ都南にお越しください。

イベント情報
- 12月14日(土)・15日(日)　しわもちもち牛フェア
- 12月26日(木)～31日(火)　年末セール

※29～31日は朝8時開店、31日のみ17時閉店。
年始は1月4日から開店となります

冬の味覚・牡蠣を販売する牡蠣小屋は1月11・12日から毎週土・日に出店します。プリップリの牡蠣をお楽しみに！

小枝店長

［住　　所］盛岡市下飯岡21-180
［電　　話］637-6801
［営業時間］9時～18時

お便り紹介

今月のテーマ

嬉しかったこと

10年振りに中学校の古希を祝う同期会に参加し、幼なじみや従姉妹に会えて話に花が咲き、楽しい時間を過ごしたことです。
（北郡山・M／69歳）

古希を迎えられますこと心よりお祝い申し上げます。旧友と過ごす時間はかけがえのないものですね。

先日、小学校で持久走大会がありました。1年生と4年生の孫も参加するということで、ばぁさんと応援に行ってきました。2人とも上位ではなかったのですが無事完走、疲れた様子でもニコニコしながら頑張っている姿にうれしく思い、夕食時に褒めてあげたところです。
（南矢幅・M／78歳）

無事完走されたとのこと、お疲れ様でした。笑顔で走り切ったお孫さんたちの頑張りが素晴らしいですね！

先日、長男から来春に初孫が生まれる予定の連絡がありました。また、次男からは就職が決まったとの連絡がありました。出産、就職とめでたい嬉しいニュースが届きました。
（南矢幅・M／58歳）

出産・就職と、おめでとうございます！おめでたいニュースに私もうれしい気持ちでいっぱいです。

私ども3家族とも大きい変化もなく「平凡」に暮らすことができたことが何よりと思っています。
（中堤町・S／75歳）

ご家族の皆さんが健康で「平凡」な毎日を続けることが何ものにも替え難い幸せだと思います。

敷地内に1本の柿の木があるのですが、ここ何十年になく大きな実をつけてくれてとても嬉しく「さらし柿」「干し柿」など手をかけました。
（乙部・H／68歳）

ビタミンCなどが豊富に含まれる柿で栄養補給！免疫力を高めて寒い冬を元気に過ごしましょう。

職員インタビュー Staff interview Vol.8

職場 Workplace

志和支所金融課
野坂（のざか）　太郎（たろう）

平成10年生まれ
平成28年入組

野坂さんの担当は？

入組してから4年間、志和支所金融課の渉外を担当しています。盛岡出身なので初めは場所を覚えるのが大変でしたが、組合員の皆さんが優しく迎えてくれました。今年は上平沢地区と片寄地区を担当し、平均で一日20戸ほどの組合員さんを訪問しています。

支所の雰囲気は？

とてもいいですね。金融・共済部署を超えて職員が一丸となっています。年齢も様々ですが、年の差を感じさせないほど仲がいいです。

支所長からひとこと

スポーツマンとは彼にふさわしい言葉だと思います。好感を得ており志和支所の顔でもあります。ただ、この好青年も朝には少し弱いらしくその辺は今どきの若者らしく微笑ましく感じます。JAの野球部では今年**県大会で優勝、東北大会でも活躍し優勝**しております。

プライベート Private

趣味や休日の過ごし方

小学３年の時から野球に取り組み、現在はＪＡのチームと盛岡のクラブチームに所属しています。昨年はＪＡのチームで県予選を勝ち上がり、石川県で行われた第40回東日本軟式野球大会（１部）に出場することができました。またみんなで出場できるよう練習を頑張りたいと思います。

第40回東日本軟式野球大会の集合写真

くらしの広場
［今月のテーマ］
介護教室

くらしの広場は女性部活動やJAの「くらしの活動」について月替わりで紹介するコーナーです

目指そう元気に100歳！地域介護教室
コグニサイズ・セミナー

『コグニサイズ』とは、運動と認知課題（簡単な計算やしりとりなど）を組み合わせた認知症予防に効果的な誰にでもできる体操です。
一緒に楽しく脳の活動を活発にする機会をつくりましょう！

日　時 令和元年12月17日（火）9:30～11:30【受付9:00～】
会　場 JA本所2階研修室（紫波町桜町字上野沢38-1）
参加費 無料

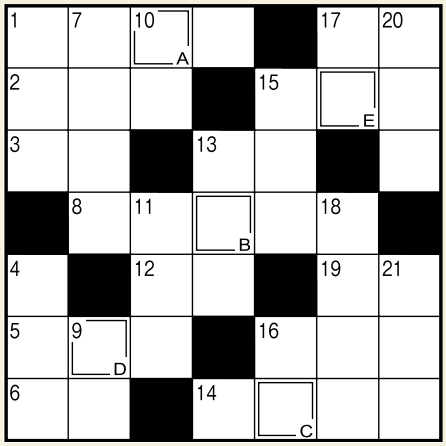
※講師はJA岩手県厚生連の職員が対応します。
※当日は自由に参加できる介護相談・体力測定を実施します。
※動きやすい服装、上履きをご用意下さい。

12月13日（金）までに下記までお電話にてお申込み下さい。

JA岩手県厚生連　介護老人保健施設ハートフルもりおか　☎632−3011（担当：藤原・新山）
JAいわて中央　生活推進部くらしの活動課　☎676−3342（担当：伊藤・杉村）

お楽しみクイズ　クロスワード

●二重マスの文字をA～Eの順に並べてできる言葉は何でしょうか？



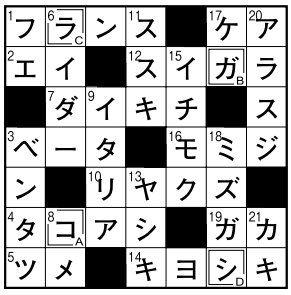
ヨコのカギ

①手にはめる防寒具
②良い香りがする――キャンドル
③リンゴの芯の周りに入っていることも
⑤つらさをぐっと耐え忍ぶこと
⑥穴を開ける工具
⑧結婚指輪をはめるところ
⑫餅をつく人が手に持ちます
⑬冬空から降る白い物
⑭ロシアの首都です
⑮怖い話を聞くと凍りそう
⑯住み込みではありません
⑰無地の物には付いていません
⑲トナカイもこの仲間

タテのカギ

①毛糸や棒針などを使って楽しみます
④年賀状を書くために買ってこなくちゃ
⑦積み上げて塀を作ることも
⑨ポンポンと突いて遊びます
⑩ツキノワ、ホッキョクといえば
⑪肌のこと。ドライ――
⑬食用にするユリの鱗茎（りんけい）
⑮OPECは――輸出国機構の略称です
⑯もろみなどを搾った後に残る物
⑰水道、電気と並ぶライフライン
⑱グルメとも呼ばれる――家
⑳AMを聞こうかな、FMにしようかな
㉑言葉のキャッチボールです

先月号の答え



11月号の答えは「コガラシ」でした。
当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

今月のテーマ
2020年の抱負

応募締切必着　12月20日

応募方法

郵便ハガキにクイズの答え・郵便番号・住所・氏名・年齢、今月のテーマにまつわる話・誌面の感想をご記入の上、下記宛にお送りください。正解者の中から抽選で、JAやサン・フレッシュ都南で使える「農協全国商品券500円分」を5名様にプレゼント！

送り先　〒028-3307　紫波町桜町字上野沢38-1
JAいわて中央「JAんぷ12月号お楽しみクイズ」係
ホームページ　広報誌応募フォームにて受付
E-mail　kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp

※ご記入いただいた個人情報は、お便りコーナーへの掲載、並びにプレゼントの発送にのみ使用いたします。

配達灯油・軽油の注文は全農東北エネルギー㈱まで

ご注文は岩手広域配送センター
フリーダイヤル 0120-626-813まで
（ポリ缶2缶から配送致します）

■受付時間　月曜日～土曜日 8:00～17:00
■定休日　日曜日

理事会報告

11月定例理事会が11月28日、JA本所で開かれ次の議案について決議されました。

【議決事項】
1 令和元年度上半期末監事監査の改善を要する事項に対する回答

役員(監事)の補欠選任について

定款付属書役員選任規程等に基づき、太田・本宮区域での役員（監事）の欠員のため、来年5月下旬に開催予定の第21回通常総代会において役員（監事）の補欠選任を行います。

■区域別役員候補者の定数(補欠選任)

区　域	監事定数
太田・本宮	1人

■役員補欠選任日程(予定)(盛岡区域(都南除く)のみ)

1	役員候補者選考委員会	1月28日(火)
2	役員候補者の報告	3月23日(月)
3	役員推薦会議	3月27日(金)
4	第21回通常総代会	5月下旬

親子で工作にチャレンジ!
冬休み親子工作教室

日　時 令和2年1月7日(火) 午前9時30分～

場　所 JA本所2階パーフルパレス

対象者 JA管内の小学生（保護者同伴）

参加料 500円

申込締切 令和元年12月20日(金)

※持ち物については、お申し込みいただいた際にお知らせします。

お問合せ・お申込み先

生活推進部くらしの活動課　☎676−3342

ご予約受付中

※写真はイメージです。

(株)JAシンセラ特製

和洋折衷三段重

〈4～5人前〉(お重寸200mm×200mm×H176mm)

1セット　19,800円(税込)

お届け日　12/30～12/31　ご来店のお客様には、みかんをプレゼント!

一ノ重　栗きんとん・黒豆・伊達巻・かまぼこ・牛肉ごぼう巻き　など

二ノ重　筑前煮・河豚一夜干し・味付数の子・たこ蒸し焼・笹しぐれ　など

三ノ重　ロブスターテルミドール・ローストビーフ・花シュウマイ・豚バラ炙り焼き・チキンステーキ　など

※仕入れ状況により一部内容が異なる場合がありますのでご了承下さい。
その他各種盛合せなど、年末年始お料理もご用意しております。

お問合せ・ご注文　(株)JAシンセラ中央仕出しセンター　☎638-2735

夏は暑い!冬は寒い!光熱費が高くありませんか?

リピーター続出!!あんみつガラス

まずは、ガラスのすごさを体験してください!

断熱効果は1枚ガラスの4倍!!

※デラックスタイプの場合 ※日本板硝子(株)算出数値

専門スタッフがお伺いします無料で体験してください!

安住・安全・安心のあんみつガラスの特徴

- サッシ枠はそのままガラスのみを簡単交換
  サッシごとの交換もできます
- アルゴンガス入高断熱ペアガラスで
  冬場の結露も防ぎます
- 優れた断熱効果で夏涼しく、冬は暖かい
- 光熱費がお安くなります
- 安心の10年保証

お見積もり
ご相談
あんみつガラス断熱体験
無料です!

webでの検索　あんみつガラス　検索

お問合せ　最寄りのJAグリーンセンターまで

JAんぷ。
Vol.250　令和元年12月1日発行
ホームページ https://www.ja-iwatechuoh.or.jp/

今月のレシピ
新鮮食材で楽しくクッキング
104杯目

白身魚のグリルサラダ きのこのバルサミコ掛け

みんなのよい食プロジェクト
食は日本の未来。
JAいわてグループ

材料（2人分）

白身魚 …… 2切れ
レンコン（下ゆでして厚切りに）…… 50g
パセリ（みじん切り） …… 適宜
サニーレタス …… 1／4把
パプリカ（赤・黄合わせて） …… 1／2個
オリーブ油 …… 大さじ1
塩・こしょう …… 適宜

きのこマリネ

シメジ …… 1パック
マイタケ …… 1パック
ニンニク …… 1片
オリーブ油 …… 大さじ1
バルサミコ酢 … 大さじ1
しょうゆ …… 小さじ1
白ワイン …… 大さじ1
塩・こしょう …… 適宜

作り方

❶フライパンにオリーブ油をひき、塩・こしょうした白身魚を皮目から弱火でじっくり両面焼き上げる。白身魚を取り出す。
❷きのこマリネを作る。❶のフライパンにオリーブ油を足し、つぶしたニンニク、ほぐしたきのこ類、白ワインを入れ、塩・こしょうをして中火で炒め、仕上げにバルサミコ酢としょうゆを回し掛ける。
❸皿にちぎったサニーレタス、食べやすい大きさに切ったパプリカ、レンコン、グリルした白身魚をのせ、パセリを散らし❷を掛けて出来上がり。

編集後記

■食前の「いただきます」というあいさつは、日本独自の習慣だと言われています。『食事をいただく』という意味はもちろん、お肉や魚、野菜などの『命をいただく』ことへの感謝が込められています。何気ない言葉ですが、このように考えると、日本の食文化の魅力に改めて気付かされます。何かと忙しい年末は丁寧な食事が疎かになりがちではありますが、食材や食事に携わる全ての方々への感謝の気持ちを忘れず、おいしく食事をいただきたいと思います。（佐々木）

■2～3頁「未来へつなぐ食農立国」のページと消費者向けコミュニティー誌「JAんぷプラス」では「しわもちもち牛」をご紹介しています。コミュニティー誌では牛肉の魅力を引き出した料理を提供しているレストランもご紹介しています。取材させていただいた2店舗はいずれも地域の食材を生かした料理を提供しています。ぜひコミュニティー誌もお読み頂き、お店へ足を運んでいただきたいです。（山田）

●発行／岩手中央農業協同組合　〒028-3307 岩手県紫波郡紫波町桜町字上野沢38-1
●編集／企画管理部企画課 ☎(019)676-3111　●印刷／川嶋印刷株式会社

FSC www.fsc.org ミックス 責任ある木質原料を使用した紙 FSC® C103798
この冊子は地球に優しいベジタブルオイルインクを使用しています。
VEGETABLE OIL INK