

ほっぷ
すてっぷ

じゃ **JA** んぷ

2023

1

Vol.287



特集

JA県下統一誌面
こだわりまるごとmade in 岩手

産直・農家レストラン

新春のごあいさつ

令和五年の新春を迎え、謹んでお祝いを申し上げます。

明けましておめでとうございます。昨年は組合員の皆様をはじめ、地域の皆様方そして関係機関・団体の皆様からJA並びに(株)JAシンセラに対し多大なご支援、ご協力を賜り衷心より深く感謝申し上げます。

さて、昨年を顧みますと、長引く超低金利政策により信用・共済事業は、いまだ収益の減少を余儀なくされております。また、コロナ禍は人の往来や消費の減退を招いており、特に販売事業や旅行事業がその影響を強く受けました。また、8月の長雨等の異常気象により、米や野菜、ブドウの生育が大きな影響を受け、全般的に農作物の収量は減収となりました。その一方で、リンゴの輸出事業においては、タイをはじめ台湾、ベトナム、シンガポール、カナダ、アメリカの6カ国と香港へ順調に輸出することができました。

また、ウクライナ情勢により、肥料や飼料、燃油の価格が高騰し、農家は生産費がかさみ厳しい年となりました。その中で、生

産資材等高騰対策として国や県、市町村より農家支援対策を講じていただいております。JAにおきましても肥料価格高騰対策（激変緩和対策）として価格上昇分の7%を支援することを去る10月理事会で決定いたしました。

総じて言えば農業・JAを取り巻く事業環境は厳しさを増しておりますが、組合員の皆様と共にこの難局を乗り越えるため、最善を尽くして参ります。

さらに、昨年5月に開催されました通常総代会で、第八次中期3カ年計画が決定されました。その中における農業振興計画では、農家所得向上のため令和5年産米から、岩手県のオリジナルブランド米「銀河のしずく」をこれまでの作付面積約800haから約2000haまで作付けを伸ばす計画であります。このことは安定供給のための生産量を確保するとともに、消費者に「銀河のしずく」の食味や特徴をより一層PRする等、新たなコメ販売戦略として取

り組んで参ります。

結びに、情報化社会を迎え、事業環境は目まぐるしく変化する時代であります。適切な対応が取れるよう研鑽を積み、JA運営に取り組んで参ります。今後においても組合員の所得増大・農業生産の拡大を基本に、地域農業の振興と組合員・利用者へのサービス提供を通じて、地域の活性化に貢献できるよう、役職員一丸となつて総合力を発揮して参りますので、皆様のご支援ご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。まして新年のご挨拶といたします。

最後に、令和4年の組合員や組合員組織の素晴らしい活躍についてご紹介いたします。

○公益社団法人大日本農会主催「令和4年度農事功績者表彰」において、紫波町赤石の高橋信さん・美喜子さんご夫妻が緑白綬有功章を受章しました。

○JA全農いわて主催「2022いわて純情りんごコンテスト」総合の部で、りんご部会都南支部青年部Bが最優秀賞を受賞しました。

○JA岩手県女性組織協議会主催「令和4年度JA女性組織活動体験発表会」で戸塚幸子さん（女性部部長）が最優秀賞を受賞しました。

○JA岩手県女性組織協議会主催「令和4年度フレミズ活動わたしの一步」岩手県作文コンクールで畠山泉穂さん（フレッシュ部紫波支部）が最優秀賞を受賞しました。

また、職員では

○JA全農主催「JAグループTACパワーアップ大会2022（TAC部門）」において、米田菜摘職員（営農販売部担い手対策課営農経済相談チーム）が最高位にあたる優秀賞を受賞しました。

○5月7日に発生した農業用水路での女児転落事故で人命救助をしたとして、盛岡市の館澤幸一さんとともに、営農販売部盛岡地域営農センター所長代理の佐々木秀彦職員が岩手県警盛岡東警察署から感謝状を受け取りました。

令和五年 元旦

岩手中央農業協同組合

代表理事組合長 浅沼 清一

本年も
よろしくお願ひします。



代表理事組合長
浅沼 清一



代表理事専務
佐々木 雅博



常務理事
菅原 弘範



常務理事
畠山 進



代表理事
中田 徳康



常勤監事
大川 隆

外 役職員一同

こだわりのご当地 made in 岩手 産直・農家レストラン

特集
JA県下統一誌面

新しいわて・いわて中央
いわて花巻・岩手ふるさと
江刺・おおふなと・いわて平泉



国消国産とは、「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方のことをいいます。安全・安心・高品質に対するニーズへの対応や地域振興につながる「地産地消」に加え、国消国産は国内農業の活性化、国内農地の荒廃を抑制する効果が期待されています。今回は県内の産直・農家レストランなどが提供する地元食材を活用したおすすめメニューをご紹介します。

しわもちもち牛のハッシュドビーフ
<550円(税込)>



JAいわて中央

あぐりちゃや

●紫波町片寄

農と食に関わる仕事に誇りを持って、
地元の恵みを届けたい



DATA

- 所在地 紫波町片寄
字山田前441
産直あぐり志和内
- 連絡先 TEL 019-673-7684
- 営業時間 11:00 ~ 14:00
- 定休日 年中無休

紫波町で生産された農畜産物を身近な場所で味わってもらおうと平成18年にオープンした「あぐりちゃや」。特産のしわ黒豚や隣接する産直に並ぶ新鮮な地元野菜などをふんだんに使用した料理が自慢の食堂です。

そんな同食堂の看板メニューは「しわもちもち牛のハッシュドビーフ」です。紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」は、地元の特産品であるもち米を中心とした飼料を与えて育てた牛で、肉のうまみとあっさりとした脂身が特徴。トマトやタマネギを入れてじっくり煮込んだハッシュドビーフは、甘みやコクが感じられる深い味わいが人気です。自身も畜産農家で「しわもちもち牛」を生産している代表の細川栄子さんは「農業は食、そして命につながると思う。地域全体でその資源を守り、食材の魅力を発信していきたい」と期待を込めながら「紫波町はおいしいものが揃っているのでぜひ足を運んでいただきたい」と笑顔を見せています。

「福わらし」セット
＜790円（税込）＞



DATA

- 所在地 二戸市福岡字中町7番地
- 連絡先 TEL 0195-43-3980
- 営業時間 11:00～16:00（ラストオーダー 15:30）
- 定休日 火曜日、最終日曜日

JA新しいわて



町家の食べ処
福わらし

●二戸市福岡

大きなおにぎりにびっくり！
地域に福を呼ぶお店

かつて呉服店だった歴史ある建物を改装し、平成24年にオープンした「町家の食べ処 福わらし」。看板メニューは、大きなおにぎりとかき揚げそば（またはうどん）、小鉢がセットになった「福わらし」セットです。大人の握りこぶしよりも大きい「でっけいおにぎり」はその大きさにびっくりすること間違いなし。お米は地元二戸の金田一営農組合が栽培した「きらほ」を使用しています。「きらほ」は甘みが強く、モチモチとした食感が特徴で、冷めてもおいしさが変わりにくくおにぎりにも最適です。打ちたてのそばやうどんも好評。ほかにも野菜、鶏肉など地元の食材を使用しており、温かな雰囲気の内でお食事を楽しむことができます。

店舗を運営する特定非営利活動法人三の丸ひまわりの阿部歩さんは「地元の食材を使って、店を訪れてくれる皆さまに『福』を感じていただけるような料理を提供していきたいです」と笑顔で話します。

ハンバーグ定食
＜700円（税込）＞



DATA

- 所在地 花巻市野田335-2
- 連絡先 TEL 0198-24-2914
- 営業時間 ランチタイム 11:00～14:00
- 定休日 年末年始（12月31日～1月4日）

JAいわて花巻



産直レストラン
はんぐはぐ亭

●花巻市野田

地元のおいしい食材を、
気軽に心ゆくまで味わってほしい！

お茶に含まれる成分「カテキン」を加えた飼料を食べて育った「茶美豚」。臭みがなく、柔らかな肉質が特徴です。産直「母ちゃんハウス だあすこ」内にあるレストラン「はんぐはぐ亭」では、茶美豚を使ったメニューを複数提供しています。中でもおすすめは「ハンバーグ定食」。昨年9月に本格的に提供を始め、ランチタイムには毎日50食以上を売り上げる人気メニューです。柔らかく肉厚なハンバーグを一口おぼると、肉汁と共にうま味が口いっぱいに広がります。花巻産の「ひとめぼれ」はお替わり自由！みそ汁にサラダ、果物、コーヒー無料券も付いた、大満足の一品です。

吉田真澄店長は「地元の農畜産物をお腹いっぱい食べてほしいという気持ちが一番」と話します。誰もが気軽に利用できる食事処として営業を始めて25年。おいしい料理でホッと一息、また来たいと思ってもらえる場所にーその思いは、これからも変わりません。

豆太郎セット「豆腐のはさみ揚げ」 <1,210円(税込)>



DATA

- 所在地 奥州市胆沢若柳字大立目19
- 連絡先 TEL 0197-46-4241
- 営業時間 ランチタイム11:30～14:30 (1・2月は金土日のみ営業)
- 定休日 月・第1・3日曜日

公式ブログ▶



JA岩手ふるさと



農家レストラン まだ来すた

●奥州市胆沢

「まだ来すた(また来たよ)」と
「笑顔」と「つながり」が集う場所を目指して

奥州市胆沢で古民家を改装した店内で、地元の農畜産物を活かした料理が堪能できる、農家レストラン「まだ来すた」。胆沢産のおいしい食材を紹介する場として、平成16年にオープンし、今春で20年目になります。おすすめメニューは、胆沢産の大豆を使用したおからや豆腐で作るアレンジ料理、豆太郎セットの「豆腐のはさみ揚げ」。ひき肉と自家製甘辛ピーマン味噌を豆腐でサンドして揚げた絶品の一品です。また、昔ながらの「ぬか釜」で炊き上げる天日干しのひとめぼれは、1粒1粒がふっくらと立ち上がり、お米本来のおいしさが広がります。そして、釜炊きならではの香ばしい「おこげ」もおすすめです。

今後の目標について、千田由美さんは「『まだございね(また来てね)』と送り出し『まだ来すた(また来たよ)』とみんなが笑顔で来なくなるお店にしていきたい」と話します。落ち着いた店内で、ゆったりとした時間を過ごし、お腹も心も満たしてください。

もちた屋セット「そば、南蛮もち、みそおにぎり」 <1,680円(税込)>



DATA

- 所在地 奥州市江刺岩谷堂字五位塚697-1
- 連絡先 TEL 0197-35-3535
- 営業時間 11:00～14:30
- 定休日 年中無休(臨時休業:8月13日～16日、12月31日～1月4日)

JA江刺



そば処もちた屋

●奥州市江刺

厳選食材を活かした自慢のメニュー
地域と連携し魅力発信!

「そば処もちた屋」は、奥州市江刺の五位塚営農組合が経営する農家レストランです。生産から乾燥・製粉、提供まで一貫して行う「手打ちそば」をはじめ、地元の採れたて新鮮な食材を活かしたメニューを提供しています。おすすめメニューは「もちた屋セット」。「手打ちそば」、「南蛮もち」、「みそおにぎり」を味わえる、ボリューム満点のセットです。香り豊かな少し太めのそばは、自家製のそばつゆと相性抜群です。南蛮もちとは地域の伝統料理。お雑煮のような見た目、角切りの野菜がたっぷり入ったピリ辛の鶏だしつゆでお餅を味わいます。みそおにぎりに使われているのは、もちろん江刺金札米。焼けたみその香りが食欲をそそります。

代表の高野正さんは「地元江刺を中心に、厳選した国産食材を使用している。これからも食材を活かしたメニューを提供するとともに、地域と連携して魅力を発信したい。ぜひ味わってほしい」と話しています。

きびしるこ
＜400円（税込）＞



DATA

- 所在地 大船渡市盛町字津野沢73-1
- 連絡先 TEL 070-2035-0740
- 営業時間 11:00～15:00
- 営業日 火曜日、金曜日

JAおおふなと

味処やすみいし

◎大船渡市盛町



自家製で、 懐かしいあの味をもう一度

「昔と比べ、手作りの郷土料理や菓子を販売するお店を見なくなった」と話す休石正基さん（代表取締役）は、“幼いころ食べた懐かしの味が手軽に食べられないのなら、自分たちの手で作ってしまおう”と、運送会社を経営する傍ら、令和3年3月に従業員3名と店をオープンしました。平成11年に「きびだんご」の“食の匠”に認定された母からレシピを受け継ぎ、自家製や国産の食材を使用した約10種類の郷土料理・菓子をテイクアウトで提供しています。中でも「もちきび」を使用して作る「きびしるこ」は、きび独特の風味と柔らかい食感が懐かしさを感じさせる人気商品となっています。

“「地産地消」と「食文化の継承」は切り離せない”と考える正基さんは「多くのお客さんから『懐かしい！この味をまた食べることが出来てよかった！』と喜ばれている。この味の伝統を絶やすのはもったいないので、今後またくさんのお客さんに食べてもらいたい」と話しました。

和風もちセット
＜1,000円（税込）＞



DATA

- 所在地 一関市巖美町字沖野々220番地1
- 連絡先 TEL 0191-29-2000
- 営業時間 10:30～16:00
- 定休日 11月～2月は第3水曜日、3月～10月は無休

JAいわて平泉

道の駅巖美深 レストラン ペッタンくん

◎一関市巖美町

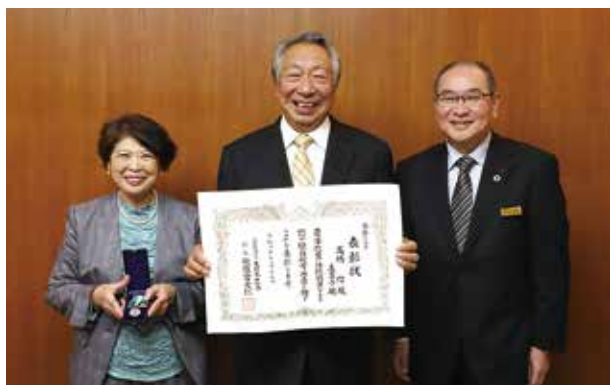


安全安心が魅力の地元食材と、 オリジナルの味付けを楽しんでほしい

一関・平泉地域の餅食文化は、江戸時代に始まったと伝えられ、一関地方の餅料理は約300種類以上あり、その多彩さは全国一を誇ります。JA管内には、つきたての餅料理を提供するお店が多くあります。一関市巖美町の道の駅巖美深内のレストランペッタンくんでは、一関地方産の「こがねもち」を使用した餅料理を味わうことができます。お店おすすめの「和風もちセット」は、あんこやごまをはじめ、しょうがなど8種類の一口サイズの餅が一度に楽しめます。そのうち1種類は期間限定の味付けです。しょうが味には地元巖美町産の原木シイタケを使用しています。地元シイタケがたっぷり入った「しいたけ丼」も人気が高いです。そばやうどんのメニューには餅が一品付くほか、持ち帰り用の「土産もち」などテイクアウトもできます。店主の佐藤洋美さんは「地元食材は、安全安心なのが一番の魅力。甘さ、塩辛さと飽きのこない当店オリジナルの味付けを楽しんでほしい」と話します。



地域農業振興への貢献が評価 「緑白綬有功章」を受章



11月29日、JA本所で佐々木雅博専務(右)に受章を報告した高橋さんご夫妻

高橋信さん・美喜子さんご夫妻(紫波町南日詰)が、永年にわたる直播栽培技術の普及拡大などの地域農業振興への貢献が評価され、(公社)大日本農会主催の令和4年度農事功績者表彰「緑白綬有功章」を受章しました。

高橋さんは「歴史ある団体からの表彰は非常に名誉なこと。直播栽培技術のさらなる確立という目標に向け、所属する「JA水稻直播研究会」と「いわて直播栽培米研究会」の一員として積極的に取り組んでいきたい」と話しています。

1年かけて育てたお米を販売!



盛岡市立土淵小学校 お米販売会を開催



来店者にPRしながら販売する児童ら

盛岡市立土淵小学校の5年生55人は12月8日、自分たちで栽培したうるち米の販売会を盛岡市前潟のイオンモール盛岡で行いました。児童らは「土淵地区の子どもを意味する“土っこ”が一生懸命作ったお米」という意味を込めて米に「土っこライス」と名付け、販売しました。

米は児童らが田植えや稲刈り体験を通して栽培したもので、JA盛岡地域青年部厨川支部が支援しています。児童は「全部売り切ることができてよかった」と笑顔を見せ、販売を見守った青年部員は「地元の農業に触れたこの経験が、記憶に残ってくれたら嬉しい」と話しました。

子育て支援に向けて



JA矢巾地域青年部 社会福祉協議会へ食材提供



藤原会長(左)に目録を手渡し高橋部長

JA矢巾地域青年部は12月14日、矢巾町社会福祉協議会へ米や野菜、カレールーなどの食材を無償提供しました。同日、高橋誠樹部長と川村学副部長が同協議会を訪問し、藤原義一会長に目録を手渡しました。

提供した食材は、同協議会が取り組むフードパントリーで子育て世帯などに配布される予定。藤原会長は「活動にご協力いただき大変ありがたい。カレーの食材は子どもたちも喜ぶと思う」と話し、高橋部長は「関係各所の協力により実施できた。他の支援方法なども情報共有しながら、継続して取り組んでいきたい」と話しました。

SDGsへの 取り組み

SDGsとは、2015年に国連193の加盟国で採択され、環境問題や社会問題などを解決し、2030年までに「持続可能な世界を実現する」ための世界共通の17の目標です。JAいわて中央では事業活動や行事などを通じてSDGsの実践に取り組んでいます。



全国大会での活躍に期待！



盛岡商業高校サッカー部に 米と支援金贈呈



全国大会での活躍にエールを送った浅沼組合長(左)と林副本部長(右)

JAとJA全農いわては12月9日、第101回全国高校サッカー選手権大会に岩手県代表として出場する県立盛岡商業高校サッカー部に管内産「ひとめぼれ」60kgや県産豚肉1頭分などを贈呈しました。

贈呈式には浅沼清一組合長や全農いわての林伸彦副本部長、同校の高橋克壽校長、中田洋介監督、大町陽斗主将らが出席。浅沼組合長は「盛商サッカー部の力をフルに発揮し、勝利に導いてほしい」とエールを送り、大町主将は「お世話になった方々に恩返しする気持ちで精一杯戦いたい」と意気込みました。

パパから特別なおもてなし



イケパパセミナー クリスマス料理に挑戦

News File
ダイジェストを
公開中！



菊池さんに教わりながら調理する参加者ら

JAは12月17日、イケパパセミナー「家族を招待してクリスマスパーティーを開こう！」を紫波町の志和生活会館で開き、小学生以下の子どもを持つお父さんやその家族6組25人が参加しました。

参加者は、盛岡市内のホテルでシェフを務める菊池真也さんの指導のもと、地元食材を使ったクリスマス料理に挑戦。「しわもちもち牛」を使ったローストビーフなど3品を作り、家族に振る舞いました。参加者は「充実した内容でとても楽しかった。今後の企画も期待しています」と笑顔を見せました。



JA SISTERS NEWS

隔月で姉妹JAの取り組みを
皆さまにお届けします！

今月は福岡県

JA筑前あさくら

〳 姉妹JAとは？ 〵

JAいわて中央は宮城県の「JA新みやぎ」、愛媛県の「JAえひめ南」、福岡県の「JA筑前あさくら」と姉妹JA提携を結んでいます。自然災害など不測の事態が起きた際に互いに助け合うことや相互交流を深めることなどを目的としています。



家族で地域の農産物を味わって

管内の全小中学生に地元特産物を寄贈

JA筑前あさくらは、食農教育活動の一環として令和4年10月に管内の全小学生約4,500人へ柿「太秋」、12月に管内の全中学生約2,300人に「博多万能ねぎ」と管内産大豆を使った女性部の手作りみそを寄贈しました。「家族ぐるみで地域農業について考えるきっかけにしたい」と、JA共済連の「地域・農業活性化積立金」を活用し令和3年度から行っています。

各家庭に農産物を持ち帰った子どもの保護者からは「親子で一緒にみそ汁を作りました」「家族で柿をおいしくいただきました」など、SNSやお手紙を通じて多くのお礼が寄せられました。



ハロウィンに合わせて管内全小中学生に配布した柿



―(株)フジとの20周年記念セレモニーも― 農業振興大会を3年ぶりに開催



J Aは12月21日、矢巾町文化会館「田園ホール」で農業振興大会を開き、農家組合長や生産部会長、協力組織の代表や役員など約150人が出席しました。同大会は、管内の農業振興へ向けて研さんを深めることを目的に2年に一度開いているもので、今回はコロナ禍により3年ぶりの開催となりました。



▲ 山口社長(右)に感謝状を手渡す浅沼組合長
▶ 同社からは返礼品として愛媛県の伝統工芸品「砥部焼」を拝受しました



継続されていることに改めて敬意と感謝を申し上げたい」と話し「本大会を契機に農業者の思いを一つにし、地域農業がますます発展することを願いたい」とあいさつしました。

第1部として行われた(株)フジ・リテイリングとの取り組み20周年記念セレモニーには、同社の山口普代表取締役社長らが出席。これまでの取り組みを映像で振り返りながら、終わりに感謝状と記念品を贈呈しました。山口社長は「これまで多くの農産物を取引させていただき、長きにわたり継続できたのも生産者とJAの皆さんの一体となった取り組みのおかげで、心より感謝申し上げます」と話し「フジは『この街にあつてよかった』という言葉をスローガンに掲げている。地域から求められる役割はそれぞれ違うが、地域やそこで暮らす一人ひとりのために今後力を合わせながら着実に進んでいきたい」と期待を込めました。



▶ 高橋榮農家組合協議会長

第2部の研修では、第8次農業振興計画における重要なポイントについて畠山進常務が説明。続いて行われた講演では(株)武蔵野ホールディングスの山根理原料統括部米購買部長、辰巳敬哉原料統括部係長より、同社の概要や米を取り扱う上でのこだわり、管内産米の印象などについて講演をいただきました。



▲ スライドで講演する(株)武蔵野の辰巳係長

子牛市場情報 (令和4年12月15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	地区	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	前月比
紫波	18	598,000	402,000	511,556	280	7,473	紫波	19	726,000	34,000	577,474	307	21,874
矢巾	8	581,000	400,000	470,875	284	-14,750	矢巾	9	707,000	486,000	633,222	315	36,472
盛岡	7	689,000	403,000	573,000	279	165,400	盛岡	5	752,000	459,000	629,600	289	55,600
JA計	33	689,000	400,000	514,727	281	35,847	JA計	33	752,000	34,000	600,576	306	31,226
市場計	124	689,000	234,000	501,242	282	18,968	市場計	117	890,000	34,000	628,547	312	49,924

第20回 いわて中央畜産共進会

いわて中央畜産共進会実行委員会は12月1日、第20回いわて中央畜産共進会を(株)いわちくで開催しました。同共進会は、管内の優良な種畜及び肉畜を集めその展示と評価を行い、家畜の増殖と飼養管理技術の改善を促し、畜産農家相互の研さんと生産意欲の高揚を図り、もって畜産振興に寄与することを目的としています。褒章者は右記の通りです。

褒章者の皆さん(敬称略)

肉牛の部

最優秀賞 (株)畠山畜産【紫波】
優秀賞 熊谷 一彦【紫波】
優良賞 (株)畠山畜産【紫波】
..... 細川 志伸【紫波】

肉豚の部

最優秀賞 畠山 誠孝【紫波】
優秀賞 杉浦 秀朗【紫波】
優良賞 石川農場【盛岡】
..... 七木田 力也【紫波】

特別賞

盛岡市農業振興連絡協議会長賞 石川 毅
紫波町農業振興協議会長賞 松川 茂
矢巾町農業対策会議会長賞
..... JA全農北日本くみあい飼料(株)岩手農場

令和4年度 米検査買入状況並びに等級比率 (12月19日現在)

地 域	うるち					
	1等	2等	3等	規格外	集荷量計	計画数量
紫 波	134,458	7,647	207	5	142,317	154,390
	94.5	5.4	0.1	0.0		92.2
矢 巾	126,642	2,837		31	129,510	143,375
	97.8	2.2		0.0		90.3
都 南	104,126	3,230	14		107,370	118,072
	97.0	3.0	0.0			90.9
盛 岡	82,292	432		667	83,391	88,629
	98.7	0.5		0.8		94.1
J A 計	447,518	14,146	221	703	462,588	504,466
	96.7	3.1	0.0	0.2		91.7
地 域	も ち					
	1等	2等	3等	規格外	集荷量計	計画数量
紫 波	167,946	13,416	431		181,793	189,507
	92.4	7.4	0.2			95.9
矢 巾	28,346	4,631	64		33,041	34,887
	85.8	14.0	0.2			94.7
都 南	191				191	130
	100.0					146.9
盛 岡		389			389	360
		100.0				108.1
J A 計	196,483	18,436	495	0	215,414	224,884
	91.2	8.6	0.2	0.0		95.8

(上:30kg/個 下:比率%)

グリーンセンター 営業時間のお知らせ

1月の営業

グリーンセンター4店舗ともに、土日祝日は休業となりますのでご注意ください。

2月の営業

● グリーンセンター紫波・矢巾は、土曜営業を再開致します。

※2月11日は祝日のため休業となります

● グリーンセンター都南・盛岡は、土日祝日ともに休業となります。

棚卸休業について

2月28日は棚卸のため全店舗休業となります。

※ グリーン紫波東部・盛岡東部ににつきましては、通年で土日祝日休業となりますのでご注意ください

春作業に向けたご相談等

お気軽にご来店くださいますよう
職員一同心よりお待ちしております



カフェや保育施設などの木造りの建物が立ち並ぶ盛岡市本宮の「ビバテラス」。中でも他施設に先駆けて一昨年6月にオープンした園芸・生産者直売所「Mファーム」は、定番商品から珍しい商品まで豊富な品揃えが自慢の産直です。

「地元産の野菜や果物をはじめ、盛岡の新しいものや他では売っていない食材などが揃う『オンリーワン』な産直を目指しています」と話すのは店長の三浦雅之さん。その言葉通り、入ってまず目を引くのは種類豊富な植物の数々。シクラメンやバラなどの切り花、カエデやリンゴといった庭木など、常時合わせて200種類以上を取り揃えています。

また、同産直ではお弁当やお惣菜、スイーツも人気で、お弁当はローストビーフや明太うどんなど生産者こだわりの和洋様々なメニューを日替わりで楽しめます。三浦店長は「ランチ時にはお勤めの方、日中は地元の方や保育園帰りの親子連れなど、幅広い世代にご利用いただいています」と話します。

最近では出荷者同士でつながり、コラボ商品などのアイデアも生まれているという同産直。三浦店長は「つながりの輪を広げ、生産・加工の拠点になっていけたら」と期待を込めながら「魅力がたくさんの産直です。ぜひ一度足を運んでい

今回ご紹介する産直

盛岡市・本宮

Mファーム

〒020-0866
盛岡市本宮荒屋101
☎ 019-681-4288



【営業時間】 9:00~18:00
【休館日】 毎週木曜日



「ただきたいです」と笑顔を見せたいです。



お弁当&スイーツ

スイーツは、話題のお店を持たないパティシエが作る商品も多く、早い時には開店後すぐ売り切れることも。各お弁当やスイーツの入荷は不定期のため、Instagramなどでの確認がおすすめです





サン・フレッシュ都南さ

おでっくなんせ!

今月は

干しいも

冬期間の人気商品の一つであるのが干しいもです。サツマイモは干すことで甘みが凝縮され、ねっとりとした食感と自然の甘さが絶品。電子レンジで温めたり、アイスにのせたりなど、アレンジして食べるのもおすすめです。

また、サン・フレッシュ都南では、今年も2月3日の節分に向けた恵方巻の予約を予定しています。詳しいお知らせは店頭チラシやTwitter等でご確認ください。

あけまして
おめでとうございます。
今年もサン・フレッシュ
都南から
旬をお届けします!



小枝店長

サン・フレッシュ都南

住 所 〒020-0853
岩手県盛岡市下飯岡21-180
TEL 019-637-6801
営業時間 9:00~18:00

Twitter



イベント情報

最新情報はホームページやSNSをご覧ください



まち の スマイル

Vol.
15

盛岡市・上米内

大崎 高広さん(36)・真美子さん(37)のお宅

左から

おおさき り こ な こ あ こ
大崎 莉子ちゃん(2)・菜子ちゃん(2)・葵子ちゃん(2)

普段から妹をまとめるしっかり者の葵子ちゃんとおしゃべり好きでいつも笑顔な菜子ちゃん。マイペースな莉子ちゃんは、お姉ちゃんたちに導かれながらも時には喧嘩をする2人をそっと支えたりと、互いに助け合いながら成長中な仲良し三つ子姉妹です。

母の真美子さんは「最近は好きな洋服を自分で選んで着替えたりできるようになりました」と日々の成長を話しながら「小さな体で生まれてきた子たちなので、大きく育ってくただけで嬉しい。これからも健康で元気に育ってほしいです」と優しく話しています。

二重マスの文字をA～Dの順に
並べてできる言葉は何でしょうか？

応募方法

郵便はがきにクイズの答え・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！

今月のテーマ

最近のほっこりエピソード

応募締切 1月27日 必着

送り先

〒028-3453 紫波町土館字沖田98-20
JAいわて中央
「JAんぷ1月号お楽しみクイズ」係

＼コチラから／



ホームページ

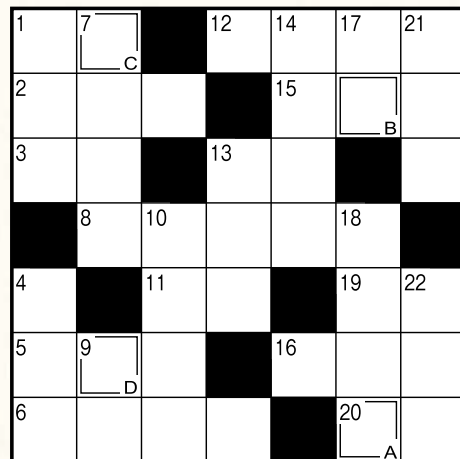
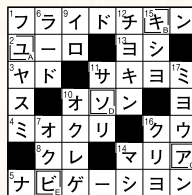
広報誌応募フォームにて受付 ▶

E-mail

kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp

※ご記入いただいた個人情報、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。
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。

12月号の答え
「ユキアソビ」



→ ヨコの力ギ

- ① 正月に飲む薬酒。お——気分がなかなか抜けない
- ② 髪の毛の渦巻き
- ③ エッフェル塔がある都市
- ⑤ 練り物やダイコンを煮込んで作ります
- ⑥ 自分より後に生まれた人はみんなこれ
- ⑧ 食事の管理や指導を行います
- ⑪ 昨年はナスの——がとても良かった
- ⑫ 太鼓や木琴やトライアングルなどのこと
- ⑬ 毛筆でしたためることも
- ⑮ 大学入学共通テストは国公立大学だけではなく——大学も利用しています
- ⑯ 計画のこと。お得な宿泊——
- ⑰ 京都・三十三間堂の通し矢で新成人が引きます
- ⑲ ——、ニタカ、ミナスビ

↓ タテの力ギ

- ① 初詣で、受験を控える子の難関——を祈願した
- ④ 2つで1組の——茶わん
- ⑦ 客のためにワインを選びます
- ⑨ 師匠の下で学びます
- ⑫ 親から子へ受け継がれます
- ⑬ ——・中期・末期
- ⑭ 年賀状によく書かれる2文字の熟語
- ⑰ 湖に張った氷に穴を開けて楽しむこともあります
- ⑱ 登山やキャンプで使う寝袋
- ⑲ コンコンと鳴く動物
- ⑳ 警察は原則として——不介入です

テーマ

2023年の抱負

皆様からのお便りをご紹介します！



コンサートに行くことです。今年はコンサートにあまり行けなかった
ので、来年は行けるといいです。

(又兵衛新田・S／57歳)

コンサートに行って歌や音楽を聴くと、不思議と活力をもらえますよね。今年も行けるといいですね！

健康で楽しい生活を送ることです。おいしい地元のものを食べたいと思います。(高水寺・K／66歳)

私も地元で育った食材をいただけることに感謝して、今年も過ごしたいと思います。

来年から新社会人となるので、少しでも早く仕事を覚えられるように頑張りたい。

(高田・S／18歳)

ご就職おめでとうございます！
これからのご活躍を心より願っております。

今年は健康に不具合が多くあったので、来年は健康に留意して過ごします。(手代森・F／75歳)

時には自分の体と向き合い、長く大事にしていけるよう過ごしていきたいですね。

歳をとってくると、子どもたちが健康で過ごせますようにとか、孫たちの進学・就職が上手く決まりますようにとか、家族のことばかり願ってしまいます。

(北日詰・C／67歳)

ご家族の幸せを願う気持ちがどうか届きますように…！



お詫びと訂正

JAいわて中央 2023年地産地消DE健康カレンダーの事務所記載(JAグリーン)の欄に「グリーン盛岡東部TEL 019-696-2344」が記載漏れとなっておりました。訂正してお詫び申し上げます。

◆ 遠藤 虹汰
(営農販売部矢巾地域営農センター園芸特産課)

◆ 太野 祐介
(盛岡支所融資課)

前所属。
を祈念いたします。()は
次の方が退職されました。
今後のご健勝とご活躍
令和4年12月31日付で、

退職者

議決事項はございません。
日、紫波支所で開かれました。
12月定例理事会が12月28

理事会報告

INFORMATION

JA春の JAバンク岩手

新生活応援キャンペーン

JAに給与振込口座を新たに指定いただくと

QUOカード 1,000円分 プレゼント!

※令和5年1月から6月までのいずれかの月において、5万円以上の給与のお振込みが確認できたお客様が対象となります。

令和5年 **1/4** 水 ▶ **5/31** 水

＼さらに／

下記のいずれかのお取引をご成約いただくごとに県産米パックごはんセット（「金色の風」「銀河のしずく」「ひとめぼれ」各1個）を1セットずつプレゼント!

- ① JAネットバンク
- ② JAバンクアプリ
- ③ JAカード

ご相談はお近くのJA支所窓口または渉外担当者までお問い合わせください

金融部より

硬貨対応ATMのご案内

JAでは硬貨対応ATMを管内5か所に設置しています

紫波 本所ATM（紫波町土館字沖田98-20）
旧彦部活動センターATM（紫波町大巻字梅ノ木92-28）

矢巾 矢幅駅前ATM（矢巾町駅東1丁目12-14）

都南 都南乙部ATM（盛岡市手代森24-26）

盛岡 盛岡支所ATM（盛岡市上太田上野屋敷2-1）

【営業時間について】
 硬貨取り扱いの時間は
午前9時から午後5時までとなっております

【ご利用について】
 硬貨対応ATMは **普通・総合口座の入出金のみ**となっております。また、特殊詐欺等の犯罪防止の観点から令和4年12月1日より現金振込の取り扱いを廃止しているため、硬貨による振込お手続きはできません。

〈硬貨処理の限度枚数・金額〉
 出金枚数 硬貨総数27枚もしくは999円まで
 入金枚数 硬貨総数100枚まで

イケパパセミナー参加者募集中！ 「ちょっと長～い 恵方巻づくり」

日 時	令和5年1月29日(日) 10時～
会 場	JAいわて中央 紫波支所2階パーフルパレス 【住 所】紫波町桜町字上野沢38-1
対 象	小学生以下のお子さまをもつお父さんとその家族
参加費	一家族1,000円 ※JAいわて中央組合員家族は半額
定 員	先着10組 ※定員に達し次第、募集を締め切ります

参加ご希望の方はJAいわて中央ホームページの
申込専用フォームからお申込みください

お問い合わせ

生活推進部生活推進課 ☎673-7468



今月の表紙 フレッシュ部・女性部 もちつき体験会

JAフレッシュ部と女性部は12月11日、「もちつき体験会」を矢巾地域営農センターで開催しました。体験会は同部らが新企画として初開催したもので、参加者9組と部員など合わせて約50人が参加しました。

参加者はJAもち米生産部会やJA青年部の部員らと協力しながら、臼と杵を使って「よいしょ!」の掛け声に合わせてもちつき。つきたてのもちで大福作りも行い、お土産として振る舞われました。

フレッシュ部の藤倉春香部長は「初開催だったが皆さんに楽しんでもらえて良かった。今後も食育にまつわる企画などを検討していきたい」と話し、女性部の戸塚幸子部長は「世代の垣根を越えた交流ができ、私自身もパワーをいただいたような気持ち。参加を機に、女性部活動に興味を持ってもらえたら嬉しい」と期待を込めています。



新鮮食材で
楽しくクッキング
— This month's recipe —
今月のレシピ

141杯目



里芋まんじゅう

材料（6個分）

サトイモ 300g
片栗粉 大さじ1
塩 1つまみ

【キノコあんかけ】

ハナピラタケ 30g 生キクラゲ 30g
かつおだし 200ml 薄口しょうゆ 20ml
みりん 20ml 水溶き片栗粉 適宜

大根おろし 適宜
ミツバ 適宜
すりユズ 適宜
揚げ油（サラダ油） 適宜

作り方

- ① ハナピラタケは細かくほぐし、生キクラゲは細切りにする
- ② サトイモは皮をむき、蒸し器（またはレンジでも可）で柔らかくなるまで火を通し、熱いうちにボウルに入れてよくつぶし、塩、片栗粉を入れよく混ぜ合わせまんじゅうにする
- ③ 揚げ油を170度に熱し②のまんじゅうを色良く揚げる
- ④ 【キノコあんかけ】の材料を鍋に入れ沸かし、水溶き片栗粉でとろみを付ける
- ⑤ ③で揚げたまんじゅうをおわんに盛り、④を回しかけ、天に大根おろし、ミツバ、すりユズをのせ出来上がり

編集後記

12月に行われた「もちつき体験会」。協力組織の皆さんと子どもたちが掛け声を合わせて一緒に餅をつく姿が印象的で、今後も「食」や「農」を通じた世代を超えた交流が広がっていくことに願いを込めながら、その情景を広報誌でもお伝えしていきたいと感じました。改めて今年も「JAんぷ」をよろしく願います！

渡邊

あけましておめでとうございます！2023年の干支「癸卯」はこれまでの努力が実り、芽吹く年とされています。ウサギが飛び跳ねる様子は「成長」「向上」を表し、長い耳は福を集めるとも言われているようです。卯年にあやかり、皆さまの1年が飛躍するよう「ほっぷすてっぷJAんぷ」で後押ししてまいります。

佐々木