

ほっぷ
すてっぷ

じゃ **JA** んぷ

2023

9

Vol.295

特集

一緒に考えよう！
国消国産

おいしさ届ける農業を

「食農立国JAいわて中央」を支える生産者の思いをつなぐコーナー



栽培手掛けるやりがい
多品目で経験積んで

朝と夕方の涼しさが、
少しずつ秋の訪れを感じさ
せる8月下旬。県内有数
のネギ産地であるJA管
内では、9月から12月にか
けて出荷される秋冬ネギの
収穫を目前に控え、管理
が盛んに行われていた。

矢巾町赤林で両親と共
にネギやキュウリ、ズッキー
ニなど数品目の野菜栽培
を手掛ける中村勇太さん。
農作業を熱心にこなしてい
た祖父の姿を見て育ち、
父・一行さんも定年を機に
数年前就農したこときっか
けに、自身も収穫作業な
どに携わるようになった勇



1. JAの勧めで始めたというキュウリ栽培。勇太さんは「まだまだ勉強中ですが、品質を高めていきたい」と栽培技術向上に熱心に取り組んでいる
2. ネギの土寄せ作業は収穫までに3～4回行い、出荷規格である長さや太さ、軟白長の基準を満たすため、生育に応じて調整しながら行う
3. 一本ずつ規格を見極めながら、キュウリの出荷準備を丁寧に行う勇太さん
4. 9月に入り、秋冬ネギの出荷を開始した中村家。JA選果場に出荷されたネギは、県内外のスーパーで販売されている



太さんは、収穫の楽しさや「作った野菜が誰かに喜ばれること」にやりがいを感じ、昨年春に心機一転、農業をスタートさせた。

中村家が主要品目の一つとして取り組むネギは、およそ40aの面積で栽培し、5月に定植した後、定期的な防除作業や土寄せを行いながら9月から収穫・出荷を行っている。今年の生育について、勇太さんは「雨続きだった去年と違い、今年は高温が続いたため、発生する病害虫も全く異なり管理が難しかった」と振り返りながら、「生育や天候を予測し、臨機応変

に対応できるように心掛けていきたいです」と真剣な表情で作業を進める。

5月出荷のレタスから、年末需要の小松菜まで、年間を通じた複合経営に取り組む中村家では、勇太さんの就農を機にキュウリ栽培を新たに導入。家族で役割を分担しながら、協力して高品質生産に励んでいる。

農業のつながり深めて 将来の抱負

「土づくりから収穫まで、自分のペースでできる

のが農業の魅力」と話す勇太さん。その反面、「自然を相手にしながら品質・収量を維持していくには、知識や技術をさらに高めていかなければいけない」と力を込めて語り、就農当初から抱く「おいしいものを提供したい」という思いを糧にしながら、ひたむきに向き合っている。

地域とも関わりを深め、「農業を通じたつながりを増やしたい」と期待を込める勇太さん。今後について、「日々経験を積みながら、いつかは新しい品目にも挑戦し、規模の拡大を目指したい。そして、長く農業を頑張っていきたいです」と笑顔を見せている。



目次 CONTENTS

未来へつなぐ食農立国	2
中村 勇太さん(矢巾町)	
特集	4
一緒に考えよう! 国消国産	
NewsFile	8
全量1等格付けへ 令和5年産米初検査 他	
営農情報	10
水稻の刈り取りと乾燥調製作業について 他	
ファーマーズマーケット通信 vol.08 ...	12
サン・フレッシュ都南さ おでつてくなんせ!	
まちのスマイル	13
インフォメーション	14
金融部よりお知らせ 相続手続き予約制の開始について 他	
今月のレシピ	16
ネギの鶏サラダ	

今月の表紙

なかむら ゆう た
中村 勇太 さん (39)

矢巾町赤林でネギやキュウリなどを栽培する
専業農家。趣味は釣りをすること

一緒に 考えよう！ 国消国産

世界情勢や自然災害、高齢化など、農業や食を取り巻く環境が日々変化するなかで、JAグループでは日本の食と農を守り、未来へつなぐための考え方として「国消国産」を提唱しています。今月の特集では、国消国産の実践に向けた取り組みやキャンペーンをご紹介します。

出典：JA全中「林修先生と学ぶ『国消国産』講座」をもとにJAいわて中央編集

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



なぜ今、国消国産なのか？
日本の「食」が抱えるリスク

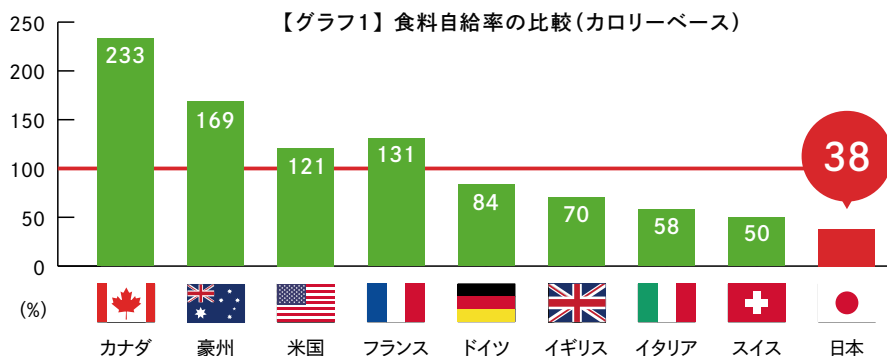
新型コロナウイルスの感染が広がりはじめた時、マスク不足が大きな問題になりました。もしこれが食料だったら、どうなっていたでしょうか。農地を耕し、自然と調和しながら長い年月をかけて育まれる農畜産物は、不足したからといってすぐに作れるわけではありません。まずは、現在の日本の「食」を取り巻く様々なリスクについて振り返ります。

●食料自給率の低迷

食料の国内消費に対する国内生産の割合を示す食料自給率。現在、日本の食料自給率（カロリーベース）は38%で、食料の約6割を輸入に頼っている状況です。新型コロナウイルスの影響により約20カ国で食料の輸

出規制が行われたことなど、このまま食料を輸入に頼り続けることは大きなリスクがあると言わざるを得ません。

【グラフ1】食料自給率の比較（カロリーベース）



●農業生産基盤の弱体化

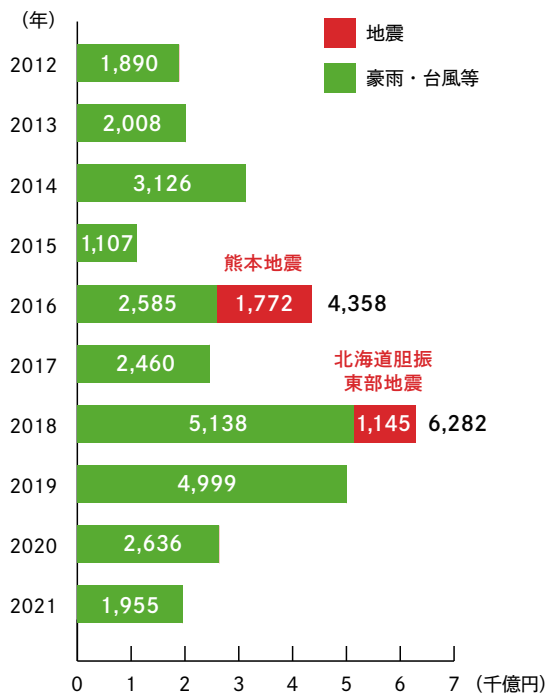
日本の農業従事者数は2016年から2020年の間に平均して毎年約5・6万人減少しており、新規就農者も増加傾向にありませんが、減少するペースには追いつかないのが現状です。また、農業従事者の約7割が65歳以上で、平均年齢は67・8歳（2020年）と、高齢化が進行しています。農地に関しても、この60年間で約167万ha減少しており、これは日本の国土の25分の1以上にあたります。

こうした農業生産基盤の弱体化は、耕作放棄地の増加などにも影響し、国内の食料供給量の減少にもつながりかねません。

●自然災害の多発

日本における自然災害の回数・被害額は増加傾向にあり、近年は世界中で異常気象などの自然災害が多発

【グラフ2】過去10年の農林水産関係の自然災害による被害額



●世界的な人口増加

現在、世界では約78億人が生活しています。今後こ

しています。日本が多くの食料を輸入している中国やオーストラリアなどでも豪雨や干ばつなどが起きており、なかでも最大の農産物輸入国であるアメリカでは、竜巻やハリケーンによって、2017年に3060億ドル（当時のレートで約34兆6000億円、農業被害以外にも含む）もの被害を受けました。

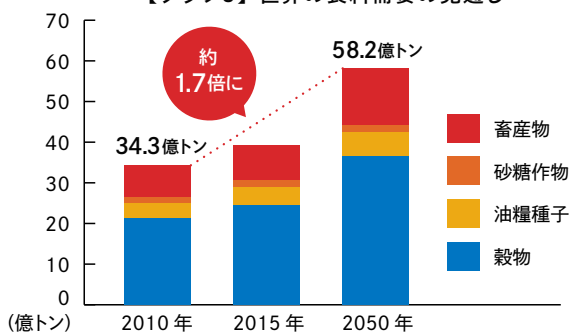
の人口はさらに増え続け、2050年には97億人まで増加するなど、2010年からの40年間で世界人口は約1.4倍になる見通しです。人口増加が予測される地域の大部分はアフリカとアジアの開発途上国で、飢餓問題が解決していない地域でこれ以上人口が増加すると、食料不足や栄養不足がさらに進んでしまうことが危惧されています。また、人口増加に伴い、2010年から2050年までの40年間で世界が必要

●国際化の進展

日本における農産物の輸入額は、2000年からの約20年間で約2.3兆円も増え、2020年には約6.2兆円にもなります。

また、農産物市場を含めた経済連携協定の発効が進み、「食」を取り巻くグローバル化が加速しています。

【グラフ3】世界の食料需要の見通し



とする食料は約1.7倍に増加すると予測されています。

「食」の安全を次の世代に

これらの協定は私たちの生活に豊かさを与えてくれる一方で、日本にとっては食料の輸入増加を促す可能性があり、それは結果としてさらなる食料自給率の低下を招く可能性もあります。

これらのリスクにさらされている中で、JAGグループは「国消国産」という考え方を提起しました。私たちの毎日の食はもちろん、子どもや孫たちの世代にまでこの日本という土地で豊かな実りが絶えることのないように、おいしい食卓を囲む笑顔が絶えることのないように、「国消国産」は日本の「食」のこれからにとって大きな意義をもっています。

出典：「グラフ1」農林水産省「知ってる？日本の食料事情2022」食料自給率・食料自給力と食料安全保障」を
もとにJIAいわて中央作成 ※諸外国は2019年、日本は2021年の数値を使用
「グラフ2」農林水産省調査をもとにJIAいわて中央作成 ※2021年の被害額は2022年3月31日時点
「グラフ3」農林水産省「2050年における世界の食料需要見通し」をもとにJIAいわて中央作成

J A いわて 中央 が 取り組む



国消国産につながる“地産地消”

地元で生産された農産物を
地域で消費する「地産地消」こそ、
「国消国産」につながります

J Aでは、農業や食を取り巻く様々な問題に対する行動の一つとして、農業の魅力や「食」の大切さの発信、地元産農畜産物の消費拡大など、様々な取り組みを進めています。



体験を通じて農業を身近に

ちゃぐりんスクール

ちゃぐりんスクールは、小学1～3年生の子どもたちとその家族を対象に、食の大切さと農業に対する関心・理解を深めてもらうことを目的に開催しています。これまで、田植えや稲刈り体験のほか、野菜の収穫体験や牛舎見学などを企画。実際に体験することで農業を身近に感じてもらい、生産者やJ A協力組織、J A役職員との交流を通じて農業に携わる人の思いを届けることを目指しています。また、農作業体験以外にも、おむすび作りや地元産食材を使った料理を味わうなど、子どもたちの「食育」につなげ、地産地消の浸透につなげています。



農畜産物の消費拡大に向けて

地産地消の取り組み

J Aでは、管内で生産された農畜産物の安全・安心な品質とそのおいしさを消費者に伝えるため、様々な取り組みを行っています。地元スーパーと連携して開催した夏野菜フェアでは、生産者などが店頭に立ち、試食販売などを通じて消費者と直接交流を深めながらPRしています。また、J Aが農産物を供給している地元病院では、地元食材を使用したレシピを考案し、生産者の声などを記したレシピカードとともに提供する取り組みを実施。地元食材をよりおいしく味わってもらい、消費拡大につなげることを目指しています。



地産地消を労働力で応援

無料職業紹介所・担い手事業

J Aは、農繁期の労働力確保など地域の農業生産を支えることを目的に、農業の人手を必要とする農家と農業で働きたい求職者をつなぐ無料職業紹介所事業に取り組んでいます。農業経営に合わせた個別相談はもちろんのこと、求人者と求職者、それぞれを対象とした体験会や説明会の定期的な開催で、農業環境の改善や担い手育成を目指しています。また、担い手事業では昨年から農作業経験の少ない方を対象とした農作業安全講習会を開催し、農業機械の操作実習や座学で、安全に農作業を行うための理解醸成に努めています。



10月16日は「国消国産の日」、10～11月は「国消国産月間」です！



10月16日は1945年に国連食糧農業機関（FAO）が発足した日です。国連はこの日を「世界食料デー」に定め、JAグループは「国消国産の日」として日本記念日協会に登録しました。JAグループは皆さんとともに「国消国産」をすすめ、持続可能な社会の実現を目指しています。

こく しょう こく さん
国消国産に

みんなで取り組んでみよう！

✓ 今が旬の食べ物を選ぼう

✓ 地元で採れる食材を
日々の食事に活かそう

✓ ごはんを中心に、
野菜をたっぷりと使った
バランスの良い食事を心掛け、
しっかり朝ごはんを食べよう

✓ 食べ残しを減らそう



「国消国産」を進めるうえで欠かせないのが食料自給率の向上です。食料自給率アップのためには、一人ひとりが「できること」に、日々力を合わせて取り組んでいくことが重要です。

今
私たちができること

実りの秋！ JA直売所キャンペーン
国消国産 スタンプを集めて日本全国の美味を当てよう！

実施期間 令和5年10月1日(日)～11月30日(木)

JAが運営する全国各地の農産物直売所へ足を運び、店内掲示ポスターのQRコードからスタンプをためて応募すると、抽選で全国のおいしい農畜産物が当たります！

特設サイトは9月19日(火)公開予定！ [実りの秋!国消国産](#) で検索

サン・フレッシュ都南では
期間中、商品にシールを
貼って『国消国産』を
PRします！



JAグループでは国消国産月間におけるキャンペーン等を順次公開予定です。
詳しくは広報誌やホームページ、各SNSにて発信してまいります。



全量1等格付けへ

令和5年産米初検査

News File
ダイジェストを公開中!

抽出した玄米サンプルを確認める検査員

JAは9月5日、JA赤石倉庫で県内トップを切って令和5年産もち米の初検査を行い、「ヒメノモチ」約30tが全量1等に格付けされました。

検査の開始にあたり、滝浦新悦もち米生産部会長は「水管理が難しい年であったが、無事に収穫を迎え、粒揃いの良い、白くてやわらかいもち米の収穫が見込めている」とあいさつ。浅沼清一組合長は「順調に刈り取りが進むことを願うとともに、事故無く検査最終日を迎えられるよう取り組んでいただきたい」と呼び掛けました。

高品質出荷目指す

キャンベル
出荷規格目揃い会

サンプルを確認する参加者ら

JAは8月24日、紫波町内の3会場で「キャンベル」の出荷規格目揃い会を開きました。「キャンベル」はJAが取り扱うブドウの主力品種で今年度は4万2,600箱(1箱2kg)の出荷を計画しています。

紫波町赤沢のブドウ選果場で開いた目揃い会には生産者や市場関係者ら約40人が参加。出荷時の注意点などを説明した後、サンプルを手に取りながら着色や房形などの選別基準を確認しました。JA担当者は「高温の影響で着色遅れも見られるが、果肉重視の収穫を進めてほしい」と呼び掛けました。

落語で楽しく相続を学ぶ

紫波地域女性部
レディースセミナー

木崎代表の解説に耳を傾ける部員ら

JA紫波地域女性部は8月26日、紫波支所でレディースセミナーを開き、部員97人が参加しました。

講演では「こころ亭久茶」として活動する行政書士きざき法務オフィスの木崎海洋代表が講師を務め、「落語で学ぶ相続・遺言・終活」をテーマに、相続で起こりうる問題や遺言書の書き方・家族との向き合い方などを、実例を用いながら解説。部員は質問をしながら相続問題について理解を深め、「誰にでも起こる身近な話題を落語で楽しく分かりやすく教えてもらい良かった」と振り返りました。

鮮度重視の収穫呼び掛け



リンゴ早生品種 出荷規格目揃い会



サンプルを見ながら着色基準などを確認する参加者ら

JAは8月22日、リンゴの早生品種の出荷規格目揃い会を管内7会場で開き、「きおう」「さんさ」「つがる」などのサンプルを見ながら受付対策や選果基準の注意点などを確認しました。

都南支所の大会議室で開いた目揃い会には、生産者やJA担当者ら約30人が参加。今年の生育は前進傾向で平年に比べ1週間程度早い出荷が見込まれる一方で、高温が続いた影響で着色遅れが発生していることから、JA担当者は「計画的に作業を進めて、鮮度重視で収穫してほしい」と呼び掛けました。

大きな農機にびっくり！



ちゃぐりんスクール 最新農業機械を見学



大型トラクターを見学する参加者ら

JAは8月26日、今年度2回目のちゃぐりんスクールを開催し、管内の小学1～3年生の児童とその保護者5組15人が参加しました。

今回の講座では、滝沢市のツガワ未来館アピオで行われた「第76回岩手県全国農業機械実演展示会」を見学。参加者ははじめに、今と昔の農作業の違いや昔の農具についてクイズなどで知識を深めた後、実際の展示会場で最新の農業機械などを見て回りました。参加した保護者は「子どもが喜んで機械に触れていて良かった」と話しました。



乙部Aチーム(都南乙部)が優勝！ 年金友の会本部・ゲートボール大会



打球の行方を見守る会員ら

JA年金友の会は9月5日、矢巾町国民保養センター・矢巾町ゲートボール場で令和5年度ゲートボール大会を開き、乙部Aチーム(都南乙部支部)が優勝しました。

同大会は、会員相互の親睦を深め、心身の健康維持増進を図ることを目的として開催されています。当日は、会員ら8チーム48人が参加し、リーグ戦方式で対戦。出場した各チームの選手は、日頃の練習の成果を発揮し、熱戦を繰り広げました。準優勝以下の結果は次の通りです。準優勝＝室岡チーム(不動支部)、3位＝北飯岡チーム(飯岡支部)



米穀

水稻の刈り取りと乾燥調製作業について

今月の担当

矢巾地域営農センター 米穀課 上田 龍飛

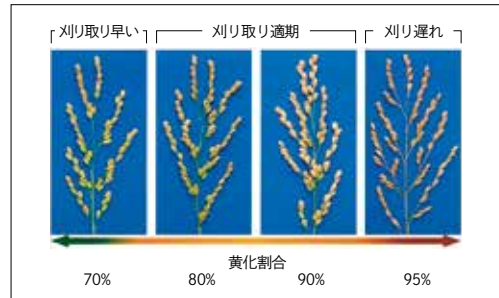


今年の水稲栽培は、気温が高温で経過したこともあり、出穂期（50%出穂）は7月31日頃と、平年より2日程早くなりました。今後の天候に注意を払い、適期の刈り取りと適切な乾燥調製を行いましよう。

1. 刈り取り適期の判断と目安

水稻の早刈りや刈り遅れは品質低下の原因となります。刈り取りをする目安として出穂後の積算温度などがありますが、日照時間や圃場条件などによって前後します。

適期に刈り取りをするには、圃場ごとに籾の8割が黄化したことを確認して刈り取りを行いましよう。【図1】



【図1】 籾の黄化割合と刈り取り適期

2. 異品種・異物混入防止

混入事故は、産地全体の信頼を失うことにつながります。収穫から乾燥調製まで細心の注意を払い、混入防止対策を実施して異品種や異物混入を防止しましよう。【表1】

収 穫	刈り取り前に品種を確認する。品種ごとに収穫する。品種の切替え時にコンバインの清掃を行う。
乾 燥 ・ 調 製	品種ごとに乾燥・調製する。品種の切替え時には、乾燥機・調製機の清掃を行う。
機械等格納	翌年の混入を防ぐため、コンバイン等の格納時に清掃し、残留した籾を取り除く。

【表1】 混入防止対策

3. 乾燥調製作業

① 乾燥

刈り取りした生籾は4時間以内に乾燥機へ張り込みましよう。

● 乾燥の仕上げ水分

うるち米	15・0%
もち米	14・5%

水分は4行程ごとに測定

1. 生籾
2. 乾燥途中
3. 乾燥終了直前
4. 籾摺り直前

※留意点

- 必ず検定済みの手動水分計で測定しましよう。【図2】
- 測定する玄米は、未熟粒・ふるい下米等を除いた精玄米で測定しましよう。
- 胴割れ粒等の発生を防ぐため、乾燥速度は1時間で0・8%以下としましよう。



【図2】

② 調製

調製作業の開始前には必ず機械の点検整備と清掃を行いましよう。また、調製作業時での品質低下や異物混入を避けるためにも、ゴ

4. 農作業安全について

秋の農繁期を迎え、農作業時の不注意や機械の誤操作による農作業事故の発生には十分注意し、ゆとりのある作業計画で、農作業安全を心掛けましよう。

ムロールやライスグレーダー等の摩耗具合、金属片や部品・ゴム等の脱落など点検を行いましよう。

● 調製時の

ライスグレーダーの網目
LL型（19mm）

● 出荷時の量目

・ 紙袋

皆掛け重量…1袋あたり
30・5kg

・ フレコン

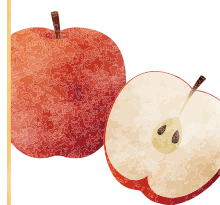
正味重量…1本あたり
1,089kg
(1,080kg+余マス9kg)



JAりんご部会は9月1日、盛岡市内でりんご販売額10億円達成躍進大会を開き、生産者や行政、市場関係者、JA役職員ら約50人が出席しました。令和4年度のりんごの販売は、原箱23万1946箱（1箱18kg）、販売額は10億4万9720円の実績を収め、部会創立以来初めて販売額10億円を突破しました。

園芸

りんご販売額10億円達成躍進大会を開催



JAのりんご出荷が始まりました！



JAに出荷いただくことで、選果等の作業を省力化することができます。品質の良いりんごは高単価も見込めますので、ぜひJAへの出荷をご検討ください。

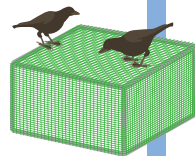
JAりんご部会の北田正和部会長は「今後も販売額10億円を目標に、より良い産地づくりを目指したい」と力強く呼び掛け、大会の最後には、「りんご部会に結集して高品質なりんご生産を継続します」「実需との信頼を第一に期待される産地となり、消費者から求められるりんごをお届けします」

とした大会宣言を行い、部会のさらなる躍進を誓いました。また、同日開いたりんご販売対策会議では、取引市場6社が販売情勢を報告した後、JA担当者が生育状況や販売対策を説明。令和5年度の出荷計画は原箱21万9400箱（1箱18kg）、販売目標価格は共選平均販売単価（10kg）を前年比103%の3120円に設定し、取引先と連携した適期販売や予約相対販売に取り組む、有利販売を目指すことを確認しました。

子牛市場情報（令和5年8月25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
紫波	11	554,000	276,000	418,727	298	76,327
矢巾	1	532,000	532,000	532,000	285	210,077
盛岡	3	562,000	442,000	504,000	307	197,857
JA計	15	562,000	276,000	443,333	299	118,266
市場計	90	601,000	104,000	425,456	287	76,033
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	14	677,000	309,000	494,571	334	-25,281
矢巾	7	563,000	362,000	446,429	319	-23,714
盛岡	3	671,000	514,000	569,333	324	28,583
JA計	24	677,000	309,000	489,875	329	-27,864
市場計	158	805,000	281,000	552,051	324	39,974

カラス対策にご協力下さい！



盛岡市近郊などJA管内では、近年、カラスによる住宅地での糞害等や農作物、家畜への被害が確認されています。追払いや捕獲だけでは被害は減りません。被害を減らすためにカラスのエサ場対策にご協力ください。

エサ場対策

- ① 農地に収穫しない農作物を放置しない
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 畜舎への侵入口をなくす
隙間にネットを張るなどして、家畜のエサだけでなく、家畜への被害も減らしましょう。



収穫の秋が到来し、地域の特産であるブドウやリンゴが店舗前で豊富に出迎えるのは、紫波町佐比内の産直「峠の駅・紫波ふる里センター」です。

「安全・安心な農産物を生産し、組合員が丸となり創意工夫しながら店舗づくりに取り組んでいます」と思いを話すのは、組合長の山下研悦さん。89人の組合員が所属する同産直では、町特産の枝豆「紫波くちや豆」などその時期の旬の野菜が通年で並ぶほか、切り花や加工ジュース、数量限定のおぼろ豆腐など人気商品も多く存在します。なかでもこの時期のおすすめは、地域が誇る果物。特にブドウは、

サニールージュや藤稔、シャインマスカットなどたくさん種類が並び、家庭用から贈答用、手軽に食べられるパック詰めまで揃います。また、四季折々で楽しめる多彩なイベントも同産直の魅力。毎年7月末～8月初めに開催する「とうもろこしまつり」は、大きな釜で茹で上げたとうもろこしが味わえるなど、大好評です。

今年で開店30周年を迎えた同産直。「協力して産直を維持していくとともに、次世代の方が農業に興味を持つきっかけになれるような場所にできたら」と期待を込める山下さん。「魅力ある農産物とス

今回ご紹介する産直

紫波町・佐比内

峠の駅
紫波ふる里センター

〒028-3316
紫波町佐比内字馬場80-1
☎ 019-674-2757

【営業時間】
5～10月 8:30～18:00
11～4月 8:30～17:00



Facebook



かかしまつり

話題の有名人などをモデルにした、組合員ら手作りのユニークなかかしが並ぶ人気イベント。19回目の今年は85体のかかしが揃い、10月31日まで開催予定です

タツフの笑顔を今後もお客様にお届けしていきたいです」と笑顔を見せています。



サン・フレッシュ都南さ

おでっくなんせ!

今月は

ブドウ

サン・フレッシュ都南では、8月26日から11月5日までブドウ祭りを開催中です。期間中、店舗前の催事会場には定番から珍しい品種まで、種類豊富なブドウが勢ぞろい!土日は生産者も店頭に立っていますので、品種ごとの特徴などを聞きながらお買い求めいただくのもおすすめです。また、9月16日から開催予定の秋彼岸セールでは種類豊富で新鮮な花束などが揃いますので、ぜひご利用ください。

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

ブドウまつり 8月26日(土)～11月5日(日)

秋彼岸セール 9月16日(土)～24日(日)

地方発送も承っていますので、贈り物にもおすすめです!

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



小枝店長



まちのスマイル

Vol. 23

盛岡市・猪去

古川 喜斎さん(39)・瑞希さん(43)のお宅

ふるかわ むつみ

まきと



下 古川 睦ちゃん(6)



上 真希斗くん(2)

プールで遊ぶのが大好きな睦ちゃんと消防車や救急車などのほたるくるまに夢中な真希斗くん。2人でお外で遊ぶのが楽しいという睦ちゃんは「追いかけてっこをしたり、虫探しをするよ!」と目を輝かせます。また、自宅で栽培しているミニトマトの収穫も楽しみにしているという睦ちゃんと真希斗くん。数十種類あるミニトマトの中でもそれぞれお気に入りの品種があるのだそうで、保育園から帰るとカゴを持って仲良く収穫に向かっています。

お母さんは2人の成長について「やりたいことに挑戦して、毎日楽しく元気に過ごしてほしいです」と話しています。

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

秋を感じる瞬間

応募締切 9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9月号お楽しみクイズ」係

＼コチラから／



ホームページ

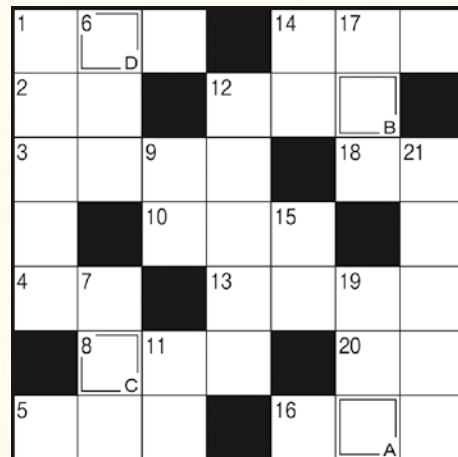
広報誌応募フォームにて受付 ▶

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。

8月号の答え
「サーフィン」



→ ヨコの力ギ

- ① 十五夜に飾る植物
- ② 帰り道のこと
- ③ 葉はコアラの餌になります
- ④ 2の3——は6
- ⑤ 必要以上に子どもを甘やかすこと
- ⑧ 羹(あつもの)に懲りて——を吹く
- ⑩ 発車——の新幹線になんとか乗り込んだ
- ⑫ 奈良や和歌山がある地域
- ⑬ 漢字で書くと竜胆。青紫色の花を咲かせます
- ⑭ 台風——、よく晴れたね
- ⑯ 吉永小百合さんの場合はサユリスト
- ⑱ ml, mgの「m」
- ⑳ お金を借りると付くことも

↓ タテの力ギ

- ① ボンベを担いで——ダイビングを楽しんだ
- ⑥ アンダー——の左腕投手
- ⑦ 収穫期の田んぼで金色に輝きます
- ⑨ 陶磁器はこの中で焼き上げられます
- ⑪ ——に敬老の日のプレゼントをもらった
- ⑫ 「ギィー、チョン」と鳴く虫
- ⑭ 陽(よう)の反対語
- ⑮ 汁物をよそう食器の1つ
- ⑰ 十五夜に楽しむもの
- ⑲ ピラフにホワイトソースをかけて焼いたもの
- ⑳ 父と母のこと

テーマ おすすめのひんやりグルメ

皆様からのお便りをご紹介します！



お手伝いさせていただいている
リンゴ園のお母さん(93歳)に教
えていただいた料理です。普通
のキュウリもみに酒粕と少しの
砂糖を入れ、和えて冷蔵庫で冷
やす。なかなかの美味ですよ。

(津志田・C/70歳)

少しのアレンジがさらに料理を
おいしくしているのですね！

夏はかき氷が一番です！いちご
のソースと練乳をたっぷりかけ
て食べるのが最高です。

(古屋敷・S/74歳)

夏はやっぱりかき氷！暑い日は
特に食べたくりますね

ミニトマトのめんつゆ漬けで
す。皮をむいたミニトマトをめん
つゆに漬け、冷蔵庫で冷やすだ
け。夏のおすすめです。

(三本柳・H/45歳)

さっぱりといただけそうで、ぜひ
試してみたいです！

キュウリの浅漬けを自分で作る
のもおいしいけれど、割り箸に

刺さって売っているキュウリを
つついちゃいます。

(永井・K/26歳)

お祭りで欠かせないグルメで
すよね！暑い夏にぴったりです

凍らせた果物と牛乳をフード
プロセッサーで混ぜて。おいし
いですね。

(平沢・N/68歳)

手軽に作ることができるので、
夏だけではなく季節の果物で
年中試したいですね！



◆ 谷川 瑛希
(営農販売部紫波地域営
農センター米穀課)

令和5年8月31日付で、
次の方が退職されました。
今後のご健勝とご活躍を
祈念いたします。()は前
所属。

退職者

1 固定資産取得(新紙幣対
応型ATMの発注)

【議決事項】

8月定例理事会が8月31
日、紫波支所で開かれ次の議
案について決議されました。

理事会報告



経営基盤再構築への 活力ある取り組みについて

企画管理専門委員長 細川 修一 理事

このたび、企画管理専門委員長に就任させていただきましたので、一言ご挨拶を申し上げます。

さて、経営基盤再構築の一環としての4拠点体制による事業運営につきましては、皆様方のご理解・ご協力をいただき、令和4年度事業において収支均衡を図ることができました。しかし、様々な課題が残されているのも事実で、地域の拠点数減少による不便さの解消や営農指導の十分な要員体制等についてもご心配やご意見をいただいております。今年度はこれら一つずつ解消すべく、全役職員が丸一丸となって問題意識を持ち、改善に取り組んでいるところであります。

このためにも「組織としての活力ある職場づくりとガバナンス（統治・統制能力）強化」に向け注力しているところであり、限られた要員体制でいかに情報共有を密にした事業運営・現場対応をとっていくか、また、次年度からの役員定数減に伴う経営管理機能をいかに充足・補完していくか、併せて遊休施設等の利活用についても専門委員会として協議を進めてまいります。

また、より良い事業運営を進めていくために、組合員の皆様方のご意見をお伺いしながら、さらなるご支持をいただけるような組織体制づくりにこれからも努めてまいります。

INFORMATION

金融部よりお知らせ 相続手続き予約制の開始について



相続手続きにつきまして
令和5年9月より予約制
とさせていただきます。
ご予約はお電話または窓口にて受付いたします。

ご予約をされてからのご来店・お手続きに、ご理解・ご協力いただきますようお願い申し上げます。
詳しくは、JA/バンク窓口までお問い合わせください。

相続手続きのご予約・お問い合わせは、
お近くのJA支所・金融窓口までお願いいたします。

紫波支所 ☎ 676-3619

矢巾支所 ☎ 697-6888

都南支所 ☎ 638-0075

盛岡支所 ☎ 659-0616

詳しくは
こちら



お詫びと訂正

8月号の記載に誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

【8ページ】News File

「年金友の会グラウンド・ゴルフ大会」記事9行目

〈誤〉

準優勝Ⅱ都南乙部チーム

〈正〉

準優勝Ⅱ志和チーム



ネギの鶏サラダ

材料（3人分）

ネギ・・・・・・・・・・・・・・・・・・2本
サラダチキン・・・・・・・・・・3枚
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
塩こしょう・・・・・・・・・・少々
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

【A】

にんにく(すりおろし)・・・・・・小さじ1
鶏がらスープの素・・・・・・小さじ1

作り方

- ① 長ネギは斜め薄切りにし、サラダチキンは食べやすい大きさにちぎる
- ② フライパンにごま油を引いて熱し、ネギを酒、塩こしょうを加えて炒める
- ③ ボウルに【A】と②を入れ、サラダチキンと混ぜ合わせて完成

編集後記



10月16日は「国消国産」の日。私たちが身近でできることとして、特にこれから迎える新米の季節は「ごはんを一食につきもう一口多く食べることも食料自給率向上につながる取り組みと言えます。毎日の食事を当たり前に感じず、農業や食を取り巻く問題を自分事として捉えながら、皆で「国消国産」を考えていきましょう！



盛岡市で過去最長の連続真夏日記録を更新するなど、厳しい暑さが続きました。連日の猛暑は、人間にも相当堪えるものでしたが、家畜や作物にとっても同様です。収穫期を迎える農作物の品質・収量への影響が少ないことを願いつつ、「国消国産」につながる第一歩として地元で採れた食材を積極的に食べたいと思います！

