

ほっふ すてっふ JAいわて中央 地域コミュニティー誌

じゃ
JAほっふ
Public Relation Magazine Hop・Step・Jump

ぶ う す
Plus

Vol.10
2021年2月

JAいわて中央

検索

特集

知ればもっとおいしく！
JAいわて中央の小麦

Instagram 公式アカウント



JA.IWATECHUOH

一人ひとりの思いをカタチに

食農立国
JAいわて中央



知ればもっとおいしい！

JA いわて中央の

小麦 *komugi*

盛岡市・紫波町・矢巾町をエリアとするJA
いわて中央では穀物類や野菜、果樹、花き、
畜産など様々な農畜産物が生産されています。
今回は「小麦」についてご紹介します。

JAいわて中央は県内でも有数の小麦生産地です。

JAの小麦生産部会には87人が所属し、個人や地域の生産組合などで小麦栽培に取り組んでいます。



JAいわて中央のエリア内で
作っている小麦の品種は **4つ！**



【 ゆきちから 】
作付面積：1034.7ha

寒冷雪性が強く積雪地帯に向いている品種。比較的収量が多く、粉にする
とさらさらとした粉質が特徴。強力粉でパンや中華
麺に適している。



【 銀河のちから 】
作付面積：82.1ha

穂に「のぎ」と呼ばれるトゲ
のような突起があるのが特
徴。強力小麦の中でも特
にグルテン質が強い超強
力小麦なのでグルテン質の
弱い品種とのブレンド用に
使用されている。



【 もち姫 】
作付面積：60.5ha

もち性の小麦。食品の老
化が遅く、他品種の小麦
とブレンドすると食品にもち
もち感やしっとり感をあた
える。パンやうどんなどに使
われている。



【 やわら姫 】
作付面積：44.8 ha

株式会社ニッポンと東北
農研が共同開発した品種。
低アミロース品種なので食
品の老化が遅い。

小麦栽培の一年

10月上旬
種まき



約20日で
芽が出ます



冬の間は
雪をお布団に
スヤスヤ...

3月下旬
雪解け

肥料まき・麦踏み・水路の整備



根の張りを
強くするために機械を
使って麦を踏み作業を
「麦踏み」と言うよ！

5月
出穂・開花



穂の色が
黄金色になったら
収穫！

7月上旬
収穫



小麦粉の種類

小麦をひいて粉にした小麦粉はたんぱく質の含有量によって「薄力粉(菓子用)」
「中力粉(うどん等日本麺用)」「準強力粉(中華麺用)」「強力粉(パン用)」に分類
されます。これらの粉は単体で使うだけでなく、用途に応じて配合して使われています。

小麦粉の種類	薄力粉	中力粉	準強力粉	強力粉
主な用途	カステラ ケーキ 和菓子 てんぷら粉 ビスケット	うどん 即席麺 ビスケット 和菓子	中華麺 餃子の皮	食パン
	6.5～9%	7.5～10.5%	10.5～12.5%	11.5～13.0%
	少ない	たんぱく質含有量		多い

生産者の声

JAいわて中央小麦生産部会
高橋 長榮 部会長
(矢巾町・75歳)



Q 栽培している小麦の面積と
品種を教えてください

A. 地域の営農組合で7.3haの面積で「ゆ
きちから」を栽培しています。今年の秋からは
「やわら姫」を栽培します。

Q 「いい小麦」とはどんな麦ですか？

A. 小麦粉を使う人たちが求めるたんぱく質
含有量を満たしている小麦をいいます。基準
を満たしていない小麦粉ではパンやうどんを
思い通りに作ることができません。たんぱく質
含有量の基準を満たすためには適切なタイミ
ングで肥料を与えることが大切です。JA管内
では品質の良い小麦が作られています。

Q 栽培で大変なことは？

A. 梅雨時期の刈り取りなので雨の合間を縫って行います。
小麦が黄金色になると収穫ですが、収穫適期は1週間に
満たない程短いです。刈り取りが遅くなれば穂から発芽
してしまい規格外となってしまいます。収穫後はJAの乾燥
施設に持ち込んで乾燥させる作業がありますし、刈り取り
機械のコンバインも台数が限られているのでJAや生産者
と連携しながら作業をしています。

Q 今後の目標は？

A. 今は日本国内でたくさん量がとれる小麦や病気に強い
小麦など様々な小麦が品種改良によって生まれています。
栽培技術を基本に関係機関の指導や生産者・消費者と
の交流を深め更なる増収を目指したいです。



もちもち食感が大人気！もち性小麦「もち姫」

JAいわて中央産「もち姫」の特徴を生かしてパンやうどん作りに取り組んでいるお店をご紹介します。

PanoPano

PanoPanoでは2015年から「もち姫」を使ったパンの販売を始め、翌年からJAとの契約栽培を開始しました。数あるもち姫商品の中でも店長のおすすめは『もち姫食パンいわて100』。「もち姫」の特徴が一番表れた食パンは焼き立てはもちもち、翌日以降はしっとりしています。のどごしの良さが特徴で、和食との相性もバッチリ！より多くの方にそのおいしさを知ってほしいとの思いから、通販も行っています。「食べたらしの違いが分かっていただけたらと思います」と店長が自信をもっておすすめしています。



『もち姫食パンいわて100』のお取り寄せは「もち姫食パン」で検索！

菊池 正延 店長から
お話を伺いました



PanoPano 盛岡向中野店では常時約100種類のパンを販売していますが、そのうち20種類は「もち姫」を使っています。『もち姫食パンいわて100』は日本橋三越本店で行った販売会でも好評を得ています。



PanoPano 盛岡向中野店
所 盛岡市向中野5丁目31-15
☎ 019-613-6262
営 8時～19時
休 第1～第4日曜日(祝日営業)

PanoPano 矢巾岩手医大店
所 矢巾町医大通2丁目1-1
トクタヴェール内
☎ 019-601-3915
営 10時～18時
休 土日祝(第1・第4土曜営業)

うどん工房 かたつむり

生まれも育ちも盛岡の神山さんはうどん好きが高じて31歳の若さでうどん屋を開業します。香川・大阪で修業を積み、盛岡で開業する際、地元の物で作りたかった神山さんは「もち姫」に興味を持ちます。「もち姫」を配合することで温かいうどんはモチモチ・ふわふわに、冷たいうどんはグミグミと弾力のある食感に仕上がりました。「季節や湿度によって食感が変わるためその時々で配合割合を変えています」と店長は話します。開店から3年、うどん工房かたつむりのうどんは多くのファンをつかんでいます。



お店の公式Instagramでは
店長手描きの漫画を公開中！



なかよし
神山 央巧 店長から
お話を伺いました

今の時期のおすすめはかけうどん。風味豊かなダシが太めの麺に染み込み、もちもちとした食感を楽しむことができます。『もち姫』を入れることで噛んだ時の弾力が増し、うどん独特の「コシ」を表現することができます。



所 盛岡市門2丁目17-15
☎ 019-624-1855
営 11時～15時、18時～20時半
※月曜は昼のみ営業
休 火曜

もち姫レシピ

ひつまみ汁



材料(4人分)

<ひつまみ>
●小麦粉(もち姫).....200g
●水.....100～120ml
<汁>
●水.....1ℓ
●油揚げ.....1/2枚
●豚肉(バラまたは小間切れ).....100g
●人参.....40g
●大根.....80g
●ゴボウ.....40g
●ぶなしめじ(シタケなどでも可)1/2株
●ネギ.....1/2本
●醤油、めんつゆ.....適量

- ①ボウルに小麦粉を入れ、水を少しずつ注ぎながら、手につかなくなるまでこね、玉にしてラップをかけ、5～10分ねかせる。
- ②野菜を切る。大根はイチョウ切り。人参、ゴボウはささがき。ネギは小口切り。ぶなしめじはいしづきを切り落としてほぐす。油揚げはお好みの大きさに切る。
- ③分量の水に大根、人参、ゴボウを入れて煮る。次に、豚肉を入れ、具材が全て煮えたら①の生地をのばしながら、ひつまんで入れる。油揚げ、ぶなしめじも加え、醤油やめんつゆでお好みの味に調える。仕上げにネギを入れて完成！

へっちょこ団子



材料(4～5人分)

<団子>
●小麦粉(もち姫).....200g
●水.....100～120ml
<あずき汁>
●小豆.....140g
●砂糖.....140g
●塩.....少々(小豆の1%)

- ①小豆の5倍くらいの水を入れて沸騰させ、火を止めて軽く洗った小豆を入れて一晩おく。
- ②再び火をつけ、煮立ったら火からおろす。鍋に静かに水を入れ、水が澄んできた小豆をざるにあげる。もう一度繰り返しあく抜きをする。
- ③小豆を鍋にもどして、かぶるくらいの水を加えて火にかけ、弱火でゆっくり煮る。小豆がやわらかくなったら、木べらで半つぶしにし、とろりとするまで水を足し、砂糖と塩を加える。
- ④小麦粉に水を少しずつ加えてこね、球状に丸めて真ん中を指で押してくぼみをつける。
- ⑤別鍋にたっぷりの湯を沸かし、④の団子を静かに入れ、1～2分ほどで浮き上がってきたら、③のあずき汁に入れて完成！

もち姫小麦粉はこちらの店舗でご購入いただけます

JAグリーンセンター紫波
紫波町桜町字上野沢38-1
☎ 676-5081

JAグリーンセンター矢巾
矢巾町大字南矢幅14-109
☎ 697-9021

JAグリーンセンター都南
盛岡市下飯岡21-180
☎ 637-7400

JAグリーンセンター盛岡
盛岡市上太田上野屋敷2-1
☎ 659-0092

Pano Pano 盛岡向中野店
住所や営業時間等は
上記をご確認ください



内容量: 1kg
価格: オープン価格

※各グリーンセンターの営業時間: 平日・土曜 8:30～17:00

支所・出張所再編のお知らせ

JAいわて中央は組合員や地域の皆さまへ高水準のサービスを提供し続けるために
以下のとおり支所・出張所の再編に取り組みます。
皆さまにはご不便をおかけしますがご理解の程よろしくお願い致します。

新支所について

現在ご利用いただいている支所・出張所を
右記の通り再編致します。

※地域ごとに最終営業日・新支所営業開始日が異なりますので、ご確認をお願い致します。
※新支所の連絡先へのお問い合わせの対応は営業開始日以降とさせていただきます。それまでのお問い合わせにつきましては、お手数おかけ致しますが現在ご利用いただいている最寄りの支所・出張所までご連絡をお願い致します。



これまでの支所・出張所	新支所名	営業開始日
●志和支所 (店番011) ●東部支所 (店番006) ●水分出張所 (店番004) 令和3年4月9日(金)まで営業	紫波支所 店番006 (現在の本所に配置) 【住所】紫波町桜町字上野沢 38-1 【電話】019-676-3619	令和3年 4月12日(月)
●矢巾支所 (店番020) ●不動出張所 (店番021) 令和3年4月9日(金)まで営業	矢巾支所 店番020 (現在の矢巾支所に配置) 【住所】矢巾町大字南矢幅 14-109 【電話】019-697-6888	令和3年 4月12日(月)
●飯岡支所 (店番024) ●都南乙部出張所 (店番028) 令和3年4月23日(金)まで営業	都南支所 店番024 (現在の盛岡地域営農センターに配置) 【住所】盛岡市下飯岡 21-180 【電話】019-638-0075	令和3年 4月26日(月)
●本宮支所 (店番031) ●盛岡東出張所 (店番033) 令和3年4月23日(金)まで営業	盛岡支所 店番032 (現在の太田支所に配置) 【住所】盛岡市上太田上野屋敷 2-1 【電話】019-659-0616	令和3年 4月26日(月)

今後のお取引・必要な手続きについて

<金融>

●貯金通帳・貯金証書

店舗変更となるお客様は統合日以降にご来店の上、通帳読替えのお手続きをいただくことでこれまで同様にそのままご利用いただけます。また、貯金証書はそのままご利用いただけます。なお、口座番号が変更になるお客様へは、3月中を目途にご通知させていただきます。

●キャッシュカード

継続してご利用いただけます。ただし、口座番号が変更となったお客様へは、新しいキャッシュカードを発行致しますのでそちらのご利用をお願い致します。カードは郵送となります。

●ATM

現在管内にある29台のATMは存置いたしますので、ご利用をお願い致します。通帳もそのままご利用いただけます。

●年金のお受取り

国民年金・厚生年金等の厚生労働省年金局より振り込まれる年金をお受取りのお客様は、これまで同様にそのままご利用いただけます。

●口座振替(公共料金・税金・各種料金の引落)

これまで同様にそのままご利用いただけますが、収納先の企業によっては、お客様による変更の手続きが別途必要になる場合がございます。

●給与振込等のお受取り

統合後の新支所名・店番等を新しい支所の営業開始日以降にお勤め先等へご連絡いただきますようお願い致します。

●ローン契約

お客様のお手続きの必要はございません。これまで同様にそのままご利用いただけます。

◎渉外活動について

各種支払いの自動振替手続きやJ Aカードの利便性を広め、ネットバンク等の政府が推奨するキャッシュレス化への対応のお手伝いを致します。

<共済>

現在お取引いただいている共済契約につきましては、契約支所・掛金引落口座等、自動で継承店舗に引き継がれますので、お客様ご自身の手続きの必要はございません。今後の共済契約に関するお手続き、お問い合わせ(新規・継続・異動等)は統合後の継承店舗までお願い致します。

◎共済LA体制について

LAの活動はこれまで通りの訪問活動に取り組み、組合員・利用者の皆様に生活設計をサポートして参ります。

答えて当ててね!

特産品プレゼントクイズ

Q. JAいわて中央のエリアで作られているもち性小麦の名前は?

① もち殿 ② もち王子 ③ もち姫

正解者の中から
抽選で20人に

もち姫食パン
いわて100(1本入:2斤)を
プレゼント!!



応募方法

ハガキまたはJAいわて中央HPのコミュニティー誌応募フォームからご応募ください。3月31日(水)の消印・ご応募まで有効です。ハガキでご応募される方は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 企画管理部 企画課行

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。※お客様の個人情報は、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ありません。

こちらのQRコードから
アクセスできます



支所・出張所のご案内

(営業時間:平日9時~15時 定休日:土・日・祝日)

志和支所 ☎673-7111
水分出張所 ☎673-7211
赤石支所 ☎672-3315
古館出張所 ☎672-3331
東部支所 ☎672-3345

矢巾支所 ☎697-6888
徳田出張所 ☎697-7370
不動出張所 ☎697-3131
飯岡支所 ☎638-0620
見前支所 ☎638-1530

都南乙部出張所..... ☎696-2311
太田支所 ☎659-0616
本宮支所 ☎635-1315
盛岡東出張所 ☎624-1222