

JA いわて中央の

盛岡市・紫波町・矢巾町をエリアとす るIAいわて中央ですが主に紫波町内 で盛んにブドウが栽培されています。 冷涼な気候と昼夜の寒暖差がブドウ 栽培に適しており、現在は153人のぶ どう部会員が高品質のブドウ栽培に 取り組んでいます。ブドウの産出量は 岩手県全体の半分を占めており、なか でも「キャンベル」は岩手県一の生産 量を誇っています。

ブドウ



ブドウの季節



出荷時期 9月上旬~10月上旬 甘みと酸味が調和した深みのある

味わい。特有の香りでワインや ジュースなどの加工用としても利用 されています。



出荷時期 9月中旬~10月上旬 糖度が高くて甘みが強く、果汁が豊 富です。小さめの粒ですが皮離れが

よく食べやすいのが特徴です。



出荷時期 8月中旬~9月中旬

濃厚な味わいで鮮やかなルビー色 の中粒ブドウ。爽やかな香りがしま



出荷時期 9月中旬~10月上旬

マスカットの香りで糖度も高い品 種。粒が大きく皮が薄いので皮ごと 食べられ近年人気を集めています。



出荷時期 9月上旬~9月下旬

生産者

ルビー色の大粒ブドウで甘くジュー シー。皮もむきやすく食べると濃厚 な甘さが口いっぱいに広がります。



出荷時期 9月上旬~9月下旬

大きいもので500円玉ほどになる粒 の大きさが特徴。皮がむきやすく糖 度は17度位で中くらいの酸味。



JA いわて中央ぶどう部会 部会長 佐々木 武さん (紫波町佐比内)

ブドウが盛んに栽培されている紫波町の東側の地区はアルカ リ性の土壌でブドウ栽培にとても適しています。ここで栽培して いる生産者はみな自信をもってブドウを作っています。

甘いブドウを作るためにはブドウの房に実をつけすぎないこと

が大切です。そのためにこまめに圃場を歩いてハサミで余分な粒を取るようにしています。 この時、どの実を取ればブドウが大きくなった時にきれいな形になるのかを想像しながら 取らないといけません。生産者の腕の見せ所です。

ブドウ作りの面白いところは様々な品種があることです。私のブドウ畑では白色や赤色・ 黒色のブドウ、大粒のブドウや小粒のブドウ、他にもワイン専用の品種など20種類のブ

ドウを作っています。品種によって作り方にも違 いがあるのがおもしろいです。また、ブドウのよ うな嗜好品はお客さんとの交流を通じて「おい しい」という喜びを一緒に感じることもやりがい の一つです。新型コロナウイルスの影響が私た ちの生活の様々なところに出ていますが、旬の ブドウを食べて季節を感じていただきたいです。

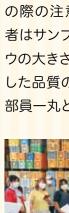


JAぶどう部

指導会

JA では定期的に栽培指導会を開い て生育状況を確認したりその時期 の気候にあわせた栽培管理の注意 点を説明しています。また、営農 指導員が圃場を巡回しながら品質 の統一化を図っています。





出荷前に

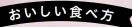
るために

が来ました!

よりおいしく食べるために知っておこう!

ブドウ選びのポイント

実にハリがあり、全体的に きれいに色づいているもの を選びましょう。軸がしっ かりしていて茶色くなって いないものが良いです。



ブドウはつるに近い部分 の方が甘みが増します ので下から順番に食べ ると最後までおいしくい ただけます。



保存方法

ビニール袋に入れて冷蔵庫 の野菜室で2~3日保存で きます。皮ごと冷凍保存も 可能なので、種なしブドウ はそのままシャーベットの ように食べられます。

白い粉は新鮮の印!

皮に白い粉がついていることがありま すが、これはブドウの表面を保護する ために果実に含まれる脂質から作られ た「ろう」が表面に出てきたもので、 ブルームと呼ばれています。ブルーム には雨や朝露などの水分をはじいて果 実の病気を防いだり鮮度を保つ働きが あります。農薬ではありませんので安 心して召し上がってください。

会の様々な取り組み

目揃え会

は出荷規格の均一化を図 「目揃え会」を開き、出荷 意点を確認します。参加 プルを手に取りながらブド や色味などを確認し安定 ブドウを出荷できるよう なって取り組んでいます。



販売促進会

毎年9月上旬に県内外の量販店・ 百貨店でブドウの宣伝販売会を行っ ています。試食販売を行うことで販 売拡大を目指しています。JA いわて 中央のブドウは市場関係者からも高 評価をいただいています。

※今年度は新型コロナウイルス感染防止のた め取り組みは自粛しています。



種なしブドウの種明かし

種なしブドウはジベレリンという植物ホルモンによる処理を行うこ とでできます。植物ホルモンは植物が発芽し、茎や葉を伸ばし花 を咲かせて実をつけたりするのに必要なもので、植物自体が持っ ているものです。危険といわれている環境ホルモンとは別物です。 このジベレリン処理はブドウの房を一房ずつ手作業で行うためとて も手間がかかります。ちなみに、このジベレリン処理は完璧では ないのでたまに種が残っていることがあります。

8月29日~11月1日まで店舗前の特 設店舗でブドウを販売しています。 地方発送も承っておりますので贈り ものにもご利用いただけます。

※天候や出荷状況により変更する場合があります。



事業体制変更のお知らせ

JAいわて中央は組合員や地域の皆さまへ高水準なサービスを提供し続けるた め以下のとおり経営基盤再構築(営農経済・支所・出張所等拠点の再編)に取り 組みます。なお、再編は令和3年度に実施いたしますが具体的な日程や方法に つきましては現在協議中ですので、決まり次第広報誌やホームページ等を通じ てお知らせいたします。皆さまにはご不便をおかけしますがご理解の程よろし くお願いいたします。

経営基盤再構築(営農経済・支所・出張所等拠点の再編)実施計画





JAいわて中央では11月30日(月)までフォトコンテストを開催しています。 撮影機材は問いませんので日常で見つけた四季を感じる風景を写真に撮っ てお送りください。入賞者には農畜産物をプレゼントする他、ご応募いただ いた方の中から抽選で10人に500円分の商品券をプレゼントします。

「伝えたい、JAいわて中央管内の風景」

四季を感じる風景や農作業風景などJAいわて中央管内 (盛岡市、紫波町、矢巾町)で撮影した写真

令和2年7月8日(水)~11月30日(月)

※応募に関する詳細はJAいわて中央ホームページをご確認ください。

応募規定

○作品の応募は1人5点まで。写真の縦・横の向きは問いません。 ○撮影機材は問いません。

○作品の撮影時期につきましては2018年1月1日以降に応募者本 人が撮影したもので他の写真コンテストに応募していない作品

JAいわて中央HPの写真コンテスト応募フォームからお申し 込みください。

最優秀賞

優秀賞 2点

入賞 3点

1点 農畜産物詰め合わせ 8千円相当

農畜産物詰め合わせ 5千円相当

賞・賞品

農畜産物詰め合わせ 2千円相当

応募者の中から抽選で500円分の商品券を10人にプレゼント!

JAいわて中央企画管理部企画課 担当:山田·渡邊 **2676-3244**



本所施設

本所施設は現志和支所(紫波町土舘)に移転します。

Q.JAいわて中央のエリアの中でも特にブドウの栽培が盛んな地域はどこ?

● 紫波町

2 矢巾町

6 盛岡市

正解者の中から ブドウジュース720mル 抽選で10人に 2本セットをプレゼント!! #



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。10月30日(金)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 方法の本誌をご覧いただいたご感想の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

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

Follow me!

産地の風景やイベント情報を 掲載しています。

ぜひフォローしてね!

Instagram

@ia iwatechuoh

Facebook

@ja.iwatechuoh

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。



人ひとりの思いをカタチに



「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 日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

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

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

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