



特集 |

農作物の高温対策



農地を守り、次世代へ

今月の
表紙

農事組合法人
アグリ曲戸



『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目指した商標登録名です。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、『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。

今年も管内では6月下旬からズッキーニの出荷が始まりました。最盛期を迎えた7月中旬、農事組合法人アグリ曲戸（矢巾町下矢次）の圃場には、朝4時半から収穫に励む姿がありました。早朝とはいえ、すでに気温は高く、畑特有の蒸し暑さが増す中で作業が進められています。

同法人では、前身となる下北営農組合を平成26年4月に法人化。同年、矢巾地域集落営農園芸協議会への加入を契機に、経営の2本柱である水稲・小麦に加え、園芸品目に法人として本格的に取り組み

ことになりました。ズッキーニを取り入れた経緯について、同法人で顧問を務める中塚二孝さんは「小麦の刈り取りから次期作の播種までに栽培ができる作物を検討していた中で、法人の経営と作型が合う」と当時を振り返ります。

現在、同法人のズッキーニ栽培は1・6haの圃場を3分割し、6月下旬から10月上旬までの収穫に取り組んでいます。生長が早いズッキーニは朝夕1日2回の収穫が欠かせず、出荷のシーズンが始まると休みなく作業が続きます。

同法人では、毎月定例の役員会を開催しているほか、年4回の会報を発行し、情報共有に取り組んでいます



午前は早朝4時半から7時、午後は15時から17時までの1日2回に分けて、常時5、6人の構成員が収穫を行っています



選果場に搬入したズッキーニは、一度全てを布で拭いたあと、重量を計りながら選別。果実に残った水分や汚れは出荷後のカビの原因になるため、箱詰め前に入念に拭き上げます

目次

CONTENTS

未来へつなぐ食農立国	2
農事組合法人アグリ曲戸(矢巾町)	
特集I	4
農作物の高温対策	
特集II	6
ちゃぐりんスクールを開催!「いのちを学ぶ」	
NewsFile	8
第22回いわて中央畜産共進会 他	
営農情報	10
水稻の登熟期の管理と収穫作業の準備について 他	
農家組合レポート	12
食べてみて!おらほのイチオシ	
まちのスマイル	13
サン・フレッシュ都南さ おでつてくなんせ!	
インフォメーション	14
JAバンク新規お取引キャンペーン 他	
今月のレシピ	16
ズッキーニのかき揚げ	

昨年のズッキーニ栽培は、高温や長雨の影響で雄花の開花が少なく、訪花昆虫の活動も鈍くなったことから、例年に比べて規格外果が多く、出荷量も減少したとのこと。中塚さんは「今年は受粉作業専門の人員を配置し、着果不良の改善に取り組みました。また、樹勢維持のため、株間への追肥を徹底しています」と話します。続けて、「JAの栽培講習会に参加した際、他の生産者の方に教えていただいた方法です。昨年に比べ、ロスも減り、樹勢

も良好です」と手応えを語る中塚さんは「受粉や追肥は品質の向上や増収には欠かせません。今後も色々な方法を試して、成果を見ながら出荷量を伸ばしていきたい」と意気込みを話しました。現在、同法人には40代から70代の幅広い年代が所属し、各品目の栽培管理に従事しています。一方で、構成員の高齢化や地域の農地集約が課題と指摘するのは、同法人で組合長を務める川村松夫さん。同法人では、今年度新たに、分

散していた水田の集積・集約を行い、水管理の負担軽減や作業効率の向上に取り組まされた。「地域の中には、離農する人や農地を任せたいという人も増えている」と話す川村さんは「今後の世代交代のためにも、圃場の集約や数字で可視化できる経営は重要になっていくと思います」と強調します。設立から今年で10年目を迎えた同法人。地域の農地を守るため、農業生産の維持や雇用の創出など、様々な形で地域農業への貢献を続けています。



JAいわて中央のホームページでは、広報誌のバックナンバーを公開しています。

詳しくはこちら▶



農作物の高温対策

気象庁の発表によると、昨年の夏（6月～8月）の平均気温は平年と比べ1.76度高くなり、夏の平均気温としては1898年の統計開始以降で最高となりました。今年も昨年と同様に気温が高くなっており、直近の一ヶ月予報（7月27日～8月26日・7月25日14時30分気象庁発表）における気温は、北日本で高い確率70%、東・西日本と沖縄・奄美で高い確率80%と予想され、今後も全国的に高温傾向で推移することが見込まれています。

特集 I では、主要品目の栽培管理における高温対策についてご紹介します。

果樹

りんご

徒長枝管理の工夫

● 小さな徒長枝は極力残し、大枝や果実に直射日光が当たらないよう注意しましょう。

着色管理の工夫

● 果実の温度が急激に上がるのを避けるため、午前中早い時間の着色管理は控えましょう。また、高温が続く場合は葉摘みを控えましょう。

収穫前落果の防止

● 過去に収穫前落果が発生した品種は落果防止剤を散布しましょう。また、落果防止剤の散布は、収穫期が早まるおそれがあるため注意が必要です。

共通

梅雨明け後、土壌が過湿から乾燥に急激に変化すると樹体の水分ストレスが増し、高温障害を助長します。乾燥が予想される場合には、できるだけかん水を行って土壌の水分状態を適正に保持するように管理しましょう。また、雑草との水分競合を防ぐため、草刈りはこまめに行いましょう。



日焼け果の症状

西洋なし

収穫期の徹底

● 西洋なしはりんごと違い、夏から秋に高温で経過すると収穫適期は遅延します。極端に早採りすると追熟後も食味が劣るため、デンプン消失程度を確認しながら収穫しましょう。

ぶどう

副梢の管理

● 房が高温になりすぎるのを防ぐため、過度な新梢の剪除や摘葉を控え、必要以上に棚を明るくしすぎないようにしましょう。高温が予想される場合は、いつもより葉数を1〜2枚ほど多く残し、直接日が当たらないようにしましょう。

摘房

● 早めに適正な着房数にして着色の向上に努めましょう。



野菜

共通

暑さに耐えられるよう、健全な育成に努め、樹勢を保つような栽培を心がけましょう。その上で、左記の高温対策を行い、酷暑を乗り切りましょう。

きゅうり

●特に暑い時期は樹勢が落ち、樹自体がバテてしまいます。追肥を行う際は、一度に行うのではなく、樹勢を見ながら少量多回数で行うようにしましょう。

ハウス果菜類

トマト・ミニトマト
ピーマン・ナス

●強い日差しがハウス内に入ると、熱を伴った空気がハウス内部（特に上部）にたまりやすくなります。

その結果、花が落ち、収量が大幅に少なくなる、または障害果が多くなります。

(1) 遮熱塗布剤や遮光幕を効果的に使用しましょう。遮光率の高い資材を使用する際は、品目によっては徒長等生育に影響がある恐れがあるため注意が必要です。今後の気象経過を確認し、気温が下がリそうな場合は取り外しましょう。

(2) 換気を行い、風通しを良くしましょう。換気扇や肩換気が効果的です。

(3) 樹勢を保つため適正なかん水を心がけましょう。



サイドや肩より高い位置でのハウスの解放

ズッキーニ

●通常の黒マルチを使用すると、株元のマルチ穴から熱風が出て樹勢の低下を招きます。マルチ穴を広げることと熱風の影響を軽減することができます。

●通路かん水を行うことで地温上昇が抑制されますので、できる環境がある方は行いましょう。

米穀

水管理

(特に登熟前半、概ね日中30℃以上・夜間23℃以上の日)

●間断かんがいを基本として、湛水2〜3日↓落水1〜2日程度とします。

●水の入れ替え頻度を高めると水温・地温を下げるとともに、根に酸素を与えて活力を維持しましょう。

●入水は夜間に行いましょう。地表温の日格差が大きい。



高温障害による胴割粒を精米して砕けたもち米

●常時湛水管理は根腐れや稲体の消耗を招き、スムーズな登熟を阻害するため避けましょう。

●間断かんがいが実施できない場合は土壌を常に湿润状態に保ちましょう。土壌の乾燥は品質低下につながるため、十分に注意しましょう。



(左) 米の一部が白く濁る白未熟粒 (右) 整粒



芯焼け対策：アイスバリア500倍（できれば単剤）しおれ軽減：プロテックα300倍

※プロテックαは曇天から晴天になるタイミングで散布しましょう

ちやぐりんスクールを開催！

「いのちを学ぶ」

J Aは7月27日、紫波支所で今年度2回目のちやぐりんスクールを開き、管内の小学生ら8人が参加しました。特集Ⅱでは、当日の様子をご紹介します。

地域の畜産を知ろう！

「いのちを学ぶ」

今回は、紫波町内で畜産業を営む細川栄子さんを講師に迎え、「いのちを学ぶ」と題して、牛にまつわる事前学習や地域のブランド牛「しわもちもち牛」を使ったみそハヤシライス作りに挑戦しました。

事前学習では、細川さんやJ A職員が「牛のお話」として、牛が出荷されるまでの流れや「しわもちもち牛」の飼育方法の特徴につ



説明する細川さん

いて説明。その後、子どもたちは細川さんやJ A職員のサポートを受けながら調理に奮闘し、「しわもちもち牛」や旬の夏野菜など、地元の食材をふんだんに

使ったみそハヤシライスを完成させました。

「子どもの頃からの食育体験はとても重要なこと」と振り返った細川さん。参加した児童は「料理をするのは初めてだったので緊張したけれど、慣れてくると楽しかった。初めて食べた『しわもちもち牛』は、いつも食べている牛肉と違った味がして、とてもおいしかった」と目を輝かせながら、感想を寄せました。

今回のちやぐりんスクールの模様は、9月中の岩手

県内民放4局のお天気フライヤー（天気予報のバック映像）で紹介される予定です。どうぞお楽しみに！

お天気フィラー放送予定（9月）

IBC岩手放送 THE TIME,内(生放送内)	月曜日	6:50台～
テレビ岩手 ぐるぐるナインティナイン放送前	木曜日	19:57～
岩手めんこいテレビ めざましテレビ内(生放送内)	木曜日	6:50台～
岩手朝日テレビ ミュージックステーション前	金曜日	20:54～

※番組の都合により、放送予定が変更となる可能性があります。



①完成したハヤシライスの味にっこり②「タマネギが目にしみる〜！」涙を堪えながら、頑張って切りました③完成前にちょっとだけ味見。「おいしい！」④調理の流れを説明する細川さん⑤地元産の食材を使用しました⑥盛り付けは豪快に！全部食べられるかな？⑦完成した「しわもちもち牛」のみそハヤシライス

POINT
みそ
味噌
深いコクや
やさしい
甘さを
プラス!

レシピ 「しわもちもち牛」のみそハヤシライス

材料 (4人分)

しわもちもち牛の薄切り肉… 250g
 タマネギ …………… 大1個
 しいたけ …………… 4個
 トマト …………… 400g
 バター …………… 大さじ1
 水 …………… 2カップ
 赤ワイン …………… 30ml
 みそ …………… 80g
 塩・こしょう …………… 少々
 サラダ油 …………… 少々
 砂糖 …………… 大さじ3
 しょうゆ …………… 小さじ1
 はちみつ …………… 大さじ2

作り方

〈下準備〉

タマネギをくし切りにする。シイタケの軸をとって、薄切りにする。トマトは湯むきをして、ざく切りにする

- ①フライパンにサラダ油を熱し、牛肉を入れて色が変わるまで炒める。塩・こしょうをして、赤ワインを入れて煮詰めたら、一度皿に取り出す
- ②同じフライパンを熱し、バターを入れ、タマネギを加え炒める。タマネギがしんなりしたら、シイタケを加え炒める。シイタケがしんなりしたら、水を加える
- ③沸騰したら、①とみそ、砂糖、しょうゆを加えて10分程度煮込む
- ④③にトマトを加え、とろみが出るまで煮詰める。仕上げにはちみつを入れて完成



YouTube



第22回いわて中央 畜産共進会



共進会では牛の体高や体長、骨格などを審査するほか、立ち姿など日頃の調教の成果も評価されます

いわて中央畜産共進会実行委員会は7月31日、矢巾地域営農センター駐車場で、第22回いわて中央畜産共進会・繁殖牛の部を開きました。

月齢などで区分した計4部門に25頭が出品され、最高位の名誉賞には、第1区「若雌の1」(月齢10~14ヵ月)で金賞1席に選出された齊藤香織さん(厨川)の「はるか」が輝きました。名誉賞を除く金賞1席の入賞者は次の通りです。第2区=大坊一男(不動)、第3区=細川志伸(志和)、第4区=吉田剛(水分)※敬称略



岩手の夏野菜をお届け！ 各地で宣伝販売会を開催

J Aは7月中、相対取引先である3社のスーパーで管内産の農産物の宣伝販売会を開催しました。旬の夏野菜をメインに宣伝販売を行い、期間中はズッキーニの購入者に岩手県のブランド米「銀河のしずく」2合をプレゼントするなど、自慢の農産物をまるごとPRしました。

7月27日、28日の両日、(株)フジと(株)フジマートの広島県・愛媛県の7店舗で開いた宣伝販売会では、J A野菜生産部会の佐藤拓夫副部会長やいわて純情むすめ、J A職員らが店頭で立ち、消費者と交流を深めました。



店頭でJ Aの農産物をPRしました



生育を確認する参加者ら



圃場巡回で生育を確認 J Aもち米生産部会

J Aもち米生産部会は7月11日、部会役員とJ A担当者ら19人が管内14ヵ所の圃場巡回を行いました。参加者らは、葉色値や幼穂長などの生育状況を確認しながら、出穂時期の予測や今後の追肥時期を検討しました。

滝浦新悦もち米生産部会長は「生育は順調に進んでいる。今後は出穂・開花期の水管理や畦畔の草刈りなどを確実にやり、品質管理やカメムシ防除を徹底していく」と話しました。今後部会では刈り取り適期を見極めるため、8月19日に圃場巡回を予定しています。

・ 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。



佐々木雅博組合長は「産地維持に向け、今後も関係機関との連携を密に取り組む」とあいさつしました



活力ある地域農業の実現を
岩手中央農協農業振興協議会

J Aと盛岡市、紫波町、矢巾町および農業関係機関で組織する岩手中央農協農業振興協議会は7月23日、盛岡市内で第25回通常総会を開催しました。委員やJ A役職員ら43人が出席し、令和5年度事業報告並びに収支報告、令和6年度事業計画など全3議案を可決しました。

総会では、消費者へ食の安全・安心を提供する産地ブランドとしての責任と自覚を持ち、「食農立国」J Aいわて中央ブランド”の更なる普及・拡大に向けて取り組んでいくことを確認しました。



赤石Aチームが5連覇！
グラウンド・ゴルフ大会

J A年金友の会は7月2日、紫波町総合運動公園で令和6年度グラウンド・ゴルフ大会を行いました。各地域から13チーム78人が参加し、3コース計24ホールの合計スコアを競い合いながら熱戦を展開し、団体の部では赤石Aチームが5連覇に輝きました。

上位6チームは9月に花巻市で行われるJ A岩手県信連主催のグラウンド・ゴルフ大会に出場します。団体の部・準優勝以下の結果は次の通りです。準優勝=志和、3位=赤石B、4位=乙部、5位=湯沢、6位=太田A



真剣な表情でショットを放つ会員



講演を聞く参加者ら



「もち姫」と不動産終活を学ぶ
J A紫波地域女性部

J A紫波地域女性部は7月12日、紫波支所で「J A事業・不動産終活の勉強会」を開き、部員131人が参加しました。前半は、J Aなどが紫波町で産地化に取り組むもち小麦「もち姫」の栽培や商品化などの取り組みについて研修。後半は、(一社)不動産終活支援機構の齊藤正志氏が講師を務め、空き家問題や不動産相続について解説し、家庭内で相談・確認すべきポイントを学びました。

参加者は「不動産の終活はどう始めたら良いのか分からなかったのですが、とても参考になった」と話しました。

米穀

水稻の登熟期の管理と 収穫作業の準備について

今月の担当

矢巾地域営農センター
副調査役 菅原義博

米穀課



今年の水稲の生育は気温が高く経過したこともあり、平年より5日程早くなっています。今後も気温が高く経過することが予想されますので、品質と収量の確保のためにも生育に合わせた栽培管理を行いましょう。

1. 出穂期～登熟期の水管理

出穂期は、3～4 cm程度の浅水管理を行い、水を切らさないようにしまししょう。また、出穂期以降は間断かん水を行い、下葉の枯れ上がりを防ぎましよう。

近年は、高温の影響による割れ粳や胴割れ粒等の品質低下が見られます。高温時は、本誌の特集「農作物の高温対策」に記載されている内容を実施しまししょう。

2. 病害虫防除について

① 斑点米カメムシ類防除

県内の水田では、6月中旬から斑点米カメムシ類の発生が多い傾向が続いています。岩手県病害虫防除所の予察情報によると、7月上旬の水田畦畔すくい取り調査（40圃場）の結果、斑点米カメムシ類の発生圃場率は62・5%（平年47・2%）、発生圃場における平均捕獲虫数は15・1頭（平年7・8頭）で平年よりも多くなっています。カメムシ被害による部分着色は落等の原因



斑点米カメムシ被害粒



斑点米カメムシ類（アカスジカスミカメ）

となりまので、薬剤による適期防除を行いまししょう。

② 穂いもち病防除

穂いもち病の発生は収量と品質低下の原因となりまので早期発見と早期防除に努めまししょう。圃場で発病を発見した場合は、対象の薬剤を散布する必要がありまので、最寄りの各地域



穂いもち病発生圃場

営農センター米穀課へ相談して下さい。

3. コンタミ（異品種・異種穀粒混入）の防止

同じ圃場で生育や出穂時期が極端に異なる稲がある場合は、コンタミの可能性がありまです。コンタミが疑われる場合は、各地域営農センター米穀課へご連絡をお願いましす。また、小麦を刈り取った後のコンバインや収穫用フレコンバックの清掃を

徹底し、玄米への小麦の混入を防ぎまししょう。

4. 収穫作業の準備

今後も気温の高い日が続くことが予測され、収穫時期が早まる可能性がありまです。適期に収穫作業が行えるようにコンバインや乾燥・調製機械等の点検や掃除、整備を行い、早めに作業機械の準備をし、余裕を持つた作業を心掛けまししょう。

グリーンセンター 棚卸休業のお知らせ

毎度ご利用いただき、ありがとうございます。ご不便をおかけいたしますが、棚卸のため各グリーンセンターを休業とさせていただきます。

休業日 令和6年8月31日(土)



作業員募集中!



作業期間 令和6年9月～11月頃まで (各就業場所で定員になり次第、募集を終了いたします)

応募フォーム

応募方法 右記の応募QRコードを読み込み応募フォームからお申し込みいただくか、それぞれのお問い合わせ先までお電話でお申し込みください。



園芸部門

仕事内容	リンゴや西洋ナシの仕分け、箱詰め、製品運搬作業、その他不随する作業	
就業場所	都南選果場 (盛岡市下飯岡21-180)	太田選果場 (盛岡市下太田宮田40)
時間	8:30～17:00(応相談)	
賃金	時給900円～1,313円+交通費	
雇用期間	面接後要相談	
休日	日曜(応相談)	
お問い合わせ先	盛岡地域営農センター 園芸特産課 ☎638-0011	サブセンター盛岡 園芸特産課 ☎656-3700

米穀部門

仕事内容	米の受入業務および事務作業、米の検査業務補助等の作業				
就業場所	米倉庫 (西部・星山・長岡)	米倉庫 (徳田)	米倉庫 (飯岡・見前・乙部)	飯岡ライスセンター	太田ライスセンター
時間	8:30～17:00	8:30～17:00	8:30～17:00	①8:30～17:00 ②17:00～翌8:30	〈受入作業等〉 8:30～17:00 〈乾燥調製作業等〉 ①8:30～17:00 ②17:00～翌8:30
賃金	時給900円～1,180円 +交通費	時給900円～1,180円 +交通費	時給900円～1,180円 +交通費	①時給1,180円+交通費 ②時給1,180円+夜間 割増(22時～翌5:00) +交通費	〈受入作業等〉 時給900円+交通費 〈乾燥調製作業等〉 ①時給1,180円+交通費 ②時給1,180円+夜間割増 (22時～翌5:00)+交通費
雇用期間	面接後要相談				
休日	週1日				
お問い合わせ先	紫波地域営農センター 米穀課 ☎672-1582	矢巾地域営農センター 米穀課 ☎697-6211	盛岡地域営農センター 米穀課 ☎638-0011		サブセンター盛岡 米穀課 ☎656-3700

子牛市場情報 (令和6年7月17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		
雌	紫波	18	484,000	253,000	357,167	305	-17,924	去勢	紫波	25	588,000	269,000	457,080	323	-38,241
	矢巾	7	481,000	270,000	392,286	304	6,453		矢巾	10	753,000	398,000	491,900	349	14,275
	盛岡	6	564,000	376,000	440,667	299	38,417		盛岡	8	500,000	304,000	431,875	310	-11,325
	J A 計	31	564,000	253,000	381,258	304	-5,000		J A 計	43	753,000	269,000	460,488	327	-20,425
	市場計	131	564,000	130,000	348,382	295	-33,988		市場計	172	810,000	194,000	454,203	318	-47,807

地域の子どもたちと農業体験で交流！ 黒川農家組合「トウモロコシ収穫祭」



5月6日に行った種まき作業では、子どもたちは農家組合員からコツを教わりながら、協力して種をまきました。

盛岡市黒川の黒川農家組合は7月28日、黒川町内会公民館で「トウモロコシの収穫祭」を開催し、農家組合員と地域の子どもたちなど24人が参加しました。この取り組みは同組合で約20年続く恒例行事で、この日はあいにくの雨で収穫作業はできなかったものの、参加者は5月上旬に自ら種まきをし、農家組合員らが管理・収穫したトウモロコシを味わいました。

参加した児童は「自分たちで植えたトウモロコシは、一番おいしい」と笑顔をみせ、齊田昌幸組合長は「作業をした思い出やこの場で食べたトウモロコシの味を覚えてほしい。体験を機に、農業の担い手になってくれたら嬉しい」と期待を込めました。

〈黒川農家組合〉

正組合員戸数 48 准組合員戸数 54 (7月末現在)
果樹栽培の盛んな黒川地区。同農家組合では、リンゴやブルーベリーの視察研修なども積極的に行っています。



— 岩手の四季を味わう、
口溶けなめらかな一品 —

おすすめは

ジェラート

素材ごとの味わいや口溶けの良さを追求し、無添加で安心なおいしさを提供しているAZUMANESOKO_のジェラート。店頭と並ぶ10種類のフレーバーは全て試食しながら選ぶことができるのが魅力で、定番フレーバーでは、味や香りの違いを楽しむ県内3牧場の「ミルク」や地元・水分地区で採れた「胡桃」、シチリア産の「ピスタチオ」やフランス産のチョコレートを使用した「ヴァローナショコラ」など、厳選した地元素材から本格派まで揃います。また、梅や杏、山椒やサワーチェリー、ブドウやリンゴといった、県内生産者から直接仕入れた旬の素材で仕込む期間限定フレーバーも人気で、ご自宅用や贈り物にはオンラインショップでの購入もおすすめです。

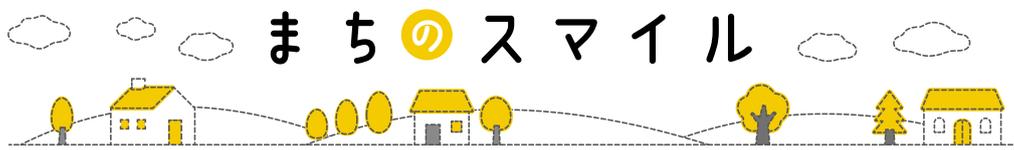


紫波町・下松本

**AZUMANE
SOKO_**

〒028-3346
紫波町下松本上渡89-3
【営業時間】
〈4月～9月〉11:00～17:00
(月曜日定休)
〈10月～3月〉11:00～16:00
(月・火曜日定休)





なかよし
ファミリー



矢巾町・白沢

あらかき なおや さとこ
新垣 直也さん(41) 聡子さん(43)

結婚を機に沖縄から岩手に移住し、4年前に就農した直也さん。「喜ばれるものを作りたい」と、ミニトマトを中心とした栽培に励んでいます。イベント出店やSNSでの情報発信を担当する聡子さんは「リピーターの方など、お客さんとの交流も増えて嬉しいです」と笑顔を見せます。

「やりたいことに一緒に挑戦してあげることがありがたい」と、直也さんへ日頃の感謝を話す聡子さん。直也さんは「2人で色々なことを経験しながら、所得向上を目標に頑張っていきたいです」と話しています。



紫波地域営農センター 園芸特産課

ふじた まゆ
藤田 茉結さん(令和4年入組)

主にブドウの栽培指導を担当しています。農作業の忙しい中でも気持ち良くご相談いただけるよう普段から笑顔を大事にしていますが、「藤田さんと話すとお仕事も頑張れるよ」といった声は、私自身の励みにもなっています。今後も的確な指導で良品出荷に繋げ、先輩方のように知識を持った頼れる職員となれるよう日々学んでいきたいです。

休日は友人とドライブやBBQなどをして過ごすことが一番の楽しみです。最近はバスケットボールの練習に通っていて、学生時代を思い出しながら体を動かしています。



サン・フレッシュ都南さ
おでっくなんせ!

今月は 夏野菜

サン・フレッシュ都南では、夏野菜の出荷が最盛期を迎えています。8月に入り、毎年大人気の枝豆やトウモロコシも続々入荷中！採れたてならではの鮮度や豊富な品揃えが当店の自慢です。今年も暑い日が続いていますが、栄養たっぷりの夏野菜を食べて、元気に過ごしましょう。また、8月24日から毎年恒例のぶどうまつりも開催予定ですので、どうぞお楽しみに！



高橋店長

暑い日には店舗隣「サンちゃん食堂」の手作りジェラートもおすすめです！

サン・フレッシュ都南

住所 〒020-0853 盛岡市下飯岡 21-180
TEL 637-6801
営業時間 9:00~18:00



イベント情報

- お盆セール
8月10日(土)~13日(火)
※期間中は朝7時より
閉店となります
- ぶどうまつり
8月24日(土)~
10月13日(日)

CROSSWORD 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？

応募方法

郵便はがきにクロスワードの答え・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！

7月号の答え

「サルスベリ」

今月のテーマ

夏の思い出

応募締切 8月26日 必着

送り先

〒028-3453 紫波町土館字沖田98-20
JAいわて中央

＼コチラから／

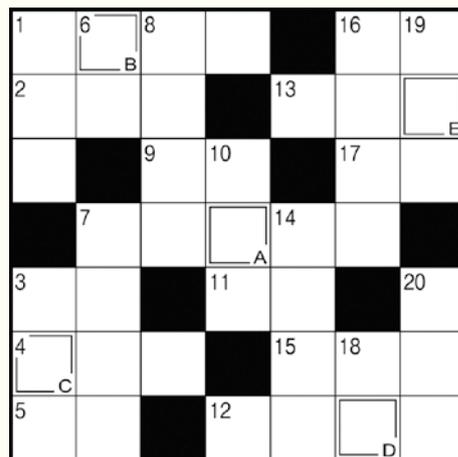
「JAんぷ8月号お楽しみクイズ」係

ホームページ

広報誌プレゼント応募フォーム ▶

E-mail

kouhou3244@ja-iwatechuoh.jp



※ご記入いただいた個人情報は、おたよ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。

→
ヨ
コ
の
カ
ギ

- ① トマトやスイカに含まれる赤い色素
- ② 海で水上——を楽しんだ
- ③ 独特の香りから香魚とも書く川魚
- ④ 無駄遣いをする事
- ⑤ セーラー服のものは大きめ
- ⑦ 孫悟空の乗り物です
- ⑨ 酒などを入れる四角い容器
- ⑪ ザーザー、しとしとと降ります
- ⑫ 夏にはくズボン下
- ⑬ アップの反対語。イメージ——
- ⑮ パンダの遊具にも使われるゴム製品
- ⑯ 小さな船を数えるときに使う言葉
- ⑰ MB = —— バイト、GB = ギガバイト

↓
タ
テ
の
カ
ギ

- ① 文系より——系の教科の方が好きです
- ③ 医者いらずと呼ばれることもある植物
- ⑥ 数え年70歳の祝い
- ⑦ 精霊馬に使われる野菜の1つ
- ⑧ 肉詰めにするのも定番の夏野菜
- ⑩ コンビニエンス——、チェーン——
- ⑭ 関西国際空港や中部国際空港は、——地に造られています
- ⑯ 夏場によく食べられる麺
- ⑰ ——座は蠍(さそり)座と山羊(やぎ)座の間にあります
- ⑰ パナマやスエズのものがある
- ⑳ エビに見た目が似ているすしネタ



おたより紹介 テーマ ▶ 涼しく過ごす工夫



冷たいものは苦手ではありませんが、暑い日でも熱いお茶や白湯を飲みます。身体が温まり、暑い日でも涼しく感じられます。

(南仙北・K / 65歳)

作業小屋の三和土の上で昼寝！ひんやりして、気持ちいいですよ。

(上厨川・S / 77歳)

夕方、庭に水をまくこと。涼しい風が家の中に入ってきます。

(又兵工新田・Y / 58歳)

とにかく汗かきの私は暑さが苦手です。外出するのも嫌ですが、今年は男性用日傘を買いました。これで少しはマシになるかな？

(岡崎市・K / 50歳)

家にはクーラーなるものはありません。うちわと扇風機で頑張ります。クエン酸が効いている紫蘇ジュースは毎年作って疲れをとります。それでも苦しいときはスーパーの買い物でたら休憩コーナーでひと休み。今年も暑くなりそうで

す。クーラーの購入を考えようかな。実は毎年考えています。

(南仙北・O / 45歳)

どんなに暑くても下に一枚着たり、半袖の上に長袖を羽織ったりした方が快適に過ごせる気がします。

(青山・S / 41歳)

今はクーラーが必須。飲み物を用意して、ござの上に寝転んでまったり。

(又兵工新田・H / 76歳)

職員募集

現在、JAでは、下記の通り職員を募集しています。

新卒採用 令和7年度採用職員

- (1) 職種 営農指導および各事業における営業・窓口業務・一般業務
- (2) 人員 10名程度

社会人採用 農業機械整備士

- (1) 職種 農業機械整備
- (2) 人員 2名

お問い合わせ 企画管理部人事教育課 ☎673-7481

応募資格や
選考方法などの
詳細はこちら



理事会報告

7月定例理事会が7月26日、紫波支所で開かれ次の事案について決議されました。

【決議事項】

- 1 岩手県に対する不祥事件再発防止策の履行状況報告

- 2 全中に対する不祥事再発防止策の取組状況報告
- (令和6年6月)

役員手帳



農業の持続可能な
発展へ一丸

代表理事専務
佐々木 正春

去る5月30日に開催された第25回通常総代会において実務精通理事として選任をいただき、総代会終了後の臨時理事会において代表理事専務に任命されました。責任の重さを感じ、身の引き締まる思いであります。

昨年は春先の凍霜害により、リンゴやブドウ、レタス等に甚大な被害があり、また、小麦の刈り取り時期には長雨に見舞われるなど、組合員の皆様の営農は、非常に影響を受けた年でありました。今年は春先の凍霜害や小麦の収穫期の雨も回避され、組合員の皆様におかれましては一安心されていることと思います。何とかこのまま夏や秋の収穫期が迎えられることを願っております。

近年、世界の食料需給が変動し、食料・農業を取り巻く環境はめまぐるしく変化しています。国内では人口減少が進み、農業の担い手の高齢化や環境と調和のとれた食料システムの確立、農業の持続的な発展のための生産性の向上等、克服すべき課題があります。JAグループは一丸となり、農業の持続可能な発展のため、国政に要請活動を展開してまいります。

次節はお盆を迎え、組合員の皆様も先祖の霊に心を寄せることと存じます。暑さにご留意され、ますますのご活躍をお祈りいたします。

INFORMATION

JAバンク 新規お取引キャンペーン



キャンペーン期間 令和6年8月1日(木) ▶ 10月31日(木)

期間中、JAで初めて口座開設

(普通貯金・定期貯金・定期積金のいずれか1つ)のお取引をした方に、

先着110名様限定で、QUOカード1,000円分をプレゼント!

- ※本キャンペーンはJAいわて中央でのお取引が対象の限定企画です
- ※お取引は個人の方に限らせていただきます
- ※景品がなくなり次第、キャンペーンを終了とさせていただきます

詳しくはお近くのJA金融窓口・金融渉外までお問い合わせください

県内一のそば産地

第13回 紫波 そばの里 まつり

出店

- ◎稲藤一のそば
- ◎北館製麺
- ◎紫波フルーツパーク
- ◎ラ・フランス温泉館
- ◎手作り工房さくばん
- ◎ぶどうの樹 他

豪華景品が当たる福引!!
ラ・フランス温泉入浴券・紫波自園自産ワイン・北館のそば など

特産品販売 新鮮な地元産産物を格段で販売!!

イベント

- ◎盛岡農業高校そば研究班によるソバ打ち実演
- ◎鷹司よ悦&創作舞踊四神による舞踊ショー
- ◎藤原翼の三味線演奏
- ◎そばいなり 早食い大会 参加無料 人数限定

★紫波町内350haの圃場でそばの花が満開です。
SNSに満開のそば産地の写真と「#そばの里まつり」を投稿して、そば一軒無料(数量限定)

2024

8/24

10:00~14:30

会場 オガール東広場 特設会場

※雨天時に中止となる場合があります。※会場付近にのぼり旗が立っています。

紫波そばの里まつり実行委員会 JAいわて中央紫波地域営農センター ☎672-1582 紫波町農政課 ☎672-2111

This month's recipe.

新鮮食材で
楽しく
クッキング
今月のレシピ
159杯目



ズッキーニのかき揚げ

材料(2人分)

ズッキーニ	1本
ニンジン	1/3本
タマネギ	1/4個
薄力粉	大さじ5
片栗粉	大さじ2
水	100cc
サラダ油	適量

作り方

- ズッキーニは両端を切り落とし、斜めに薄切りしてから細切りにする。ニンジン、タマネギも細切りにする
- ボウルに薄力粉、片栗粉を入れて混ぜる。水を少しずつ加え、そのつど混ぜ合わせる
- ②に①を加えてあえ、全体を混ぜ合わせる
- 鍋に底から3cm程度のサラダ油を入れて170℃に熱し、③をおたまですくい、滑らせるようにそっと流し入れる。揚げ色がつくまで両面を2分ずつ揚げて油を切って、出来上がり

編集後記



渡邊

8月24日(土)に、紫波町のオガール東広場で「第13回紫波そばの里まつり」がおよそ5年ぶりに開催されます。会場では紫波町特産のそばを味わえるだけでなく、お土産にもぴったりな打ち立てそばの販売や名物企画の「そばいなり早食い大会」など、楽しい企画も目白押しです。ぜひ皆さんでご来場ください！



小野寺

表紙の取材時に「これは規格外だよ」と見せていただいたズッキーニ。お話を伺うと、受粉不良などが原因で果実の先端が細くなってしまう「先細果」なのだそう。素人目には判断がつかず、正品と比較してなんとか納得できるほどでしたが、アグリ曲戸の皆さんの妥協のない選果に品質管理に対する意識の高さを感じました。

最新の情報は
SNSやHPを
ご覧ください



@ja_iwatechuoh



@ja.iwatechuoh



@ja_iwatechuoh

