

ほっふ すてっふ じゃ JAいわて中央 地域コミュニティー誌



JA^{じゃ}ん^{ほっふ} Plus+

2025
Vol. 19

つくるを知ると
もっと、おいしく



特集

蕎麦



産地を訪ねて蕎麦

J A いわて中央（盛岡市・矢巾町・紫波町）のエリアでは、水田の転作作物として、そばの栽培が盛んに行われています。

今回は紫波町の西側・上久保地区にある上久保農業生産組合さんを訪ねました。

“進化する農業”を目指して 県内一のそば栽培

夏の終わり、紫波町内の田畑に広がる白い花々。その正体は、町の特産「そば」の花です。やわらかな風に揺れる姿はまるで大地を包むレースのよう。この風景の裏には、そばの栽培に取り組む人々の努力と情熱が息づいています。

町の西側・上久保地区にある「上久保農業生産組合」。今年と同組合が管理する農地の約4割にあたる25haでそばを栽培しました。同組合に所属する杉浦善二さんは「今年は天候にも恵

まれ、生育は順調でした。出来は平年並みか、それ以上に良いと思います」と語ります。

同組合では、組合長の小田中英世さんをはじめ、生産者の皆さんが、基本に忠実な栽培を心がけながら、品質と収量の向上に向けて取り組んでいます。その中でも、特に大切にしているのが「土づくり」。春先には水田に土壌改良材を撒き、播種前には有機肥料をまんべんなくすき込むことで、茎が太く、倒れにくい丈夫なそばを育てる土壌を整えます。「播種前に何も施さなかった年もありましたが、土づくりの大切さを実感しました」と振り返る生産者の

皆さん。その言葉には、長年の経験から得た確かな実感がこもります。

また、そばは湿気に弱いいため、圃場をしつかりと乾かすことも重要なポイントです。同組合では、米および小麦、そばを順番に栽培する「2年3作」のブロックローテーションを取り入れています。そのため、水田だった土地へ翌年にそばを作付する際、組合員は水稲

の生育期間中に「中干し」を着実にを行い、土壌の乾燥を促進。これにより根腐れや病気の発生を防ぎ、そばの品質向上につなげています。

「農業を続けるということは、地域を作ること」。生産者一人ひとりが、生産向上の目標を通じ、次の世代へと技術や土地をつないでいく強い意志を持って、農業に取り組んでいます。



①7月下旬に種をまき、約80日をかけて育てた後、10月下旬に収穫を迎えました ②収穫したそばの実。緑色の実は無成熟で、黒色の実完全に熟したもの。収穫直後は熟成度に差があり、色が混ざり合っています ③機械に入れて、乾燥・選別を行います

Profile

うわくぼ
上久保農業生産組合

紫波町で水稲や小麦、そばを栽培する。平成18年に設立し、農家20戸で構成。

紫波町



岩手の蕎麦を愉しむ

岩手の豊かな自然が育んだ香り高いそばを、まさにその地で味わう贅沢！。J.Aいわて中央のエリアで栽培されたそばを使ったこだわりの一杯をご紹介します。

直利庵



田野畑 鴨せいろう

田野畑 鴨せいろう ……1,650円(税込)
田野畑村から直送される新鮮な鴨肉を使用。厳選された鴨肉は、程よい弾力と柔らかさで、噛むたびに深いうまみが広がる。自家製鴨つくねと、ネギの風味豊かなつゆが、のど越しの良いそばと調和する



直利庵
盛岡市中ノ橋1-12-13
TEL 019-624-0441
営業時間 11:00～15:30 (L.O.15:00)
17:00～21:00 (L.O.20:00)
定休日 水曜(祝日の場合営業)

明治17年創業。抜群の品質と太鼓判を押す岩手県産のそば粉を使用した風味豊かなそばが自慢だ。つゆには、店舗敷地内の井戸から汲み上げた地下水を使用し、北海道産の昆布と高知県産の鰹節からとった深いうまみがそばの香りを一層引き立てる。伝統の味わいを守りつつ、工夫を凝らしたメニューを考案し、四季折々の「季節の変わりそば」も多くのファンに愛される。

手打ちそば食堂 たぐる



えび天おろしつけせいろ

えび天おろしつけせいろ ……1,700円(税込)
大根おろしや万能ねぎ、三つ葉などの具材が香る熱々のつけ汁に冷たいそばをくぐらせると、温冷の絶妙なバランスが楽しめる。ふわっと揚がった海老天はつけ汁との相性抜群で、うまみが引き立つ



手打ちそば食堂 たぐる
盛岡市西青山2-26-21
TEL 019-647-1788
営業時間 11:30～15:00(L.O.)
定休日 木曜・金曜

「北の蕎麦屋」は、八幡平市に本社を置く(株)北館製麺の直営店。挽きたて・打ちたたて・茹でたての「三たて」にこだわった「二八そば」は、つるりとしたのど越しの良さが魅力だ。料理に使用する食材の多くに岩手県産を取り入れ、「いわて地産地消レストラン」にも認定。百貨店ならではの落ち着いた空間で岩手の旬を詰め込んだ一杯をゆっくりと堪能できる。



北の蕎麦屋 川徳店
盛岡市菜園1-10-1
TEL 019-656-1029
営業時間 10:00～19:00
定休日 川徳休館日に準ずる

北の蕎麦屋 川徳店



たつぷりきのこそば

たつぷりきのこそば ……1,380円(税込)
今が旬の岩手県産のきのこが7種類も入った贅沢な一杯。一つひとつのきのこが持つ個性豊かな食感と風味が存分に楽しめる。きのこが生み出すとろみのあるつゆは、香り高いそばと絶妙に絡む

香り立つ一杯をご自宅で、贈り物に。おすすりめセレクション

ご自宅用にも贈り物にも喜ばれるこだわりの商品を厳選してご紹介します。



10～12月販売

北館製麺
季節限定 新そば

芳醇な香りの新そば粉を八割配合した細打ち仕立ての乾麺。そば粉は石臼を使って自社製粉し、挽いてから1～4日以内に自社製麺。挽きたて・打ちたての香りと鮮度にこだわった風味豊かな「新そば」は12月までの季節限定販売です。



新商品

北館製麺
香りと喉ごしの5割蕎麦

「香り立つそば」と「なめらかな喉ごし」を両立させた五割配合の同割そば。粗挽きそば粉をブレンドすることで、ホシ(そば殻の粒)が見た目にも風味を添えます。太めの麺は田舎そばのような噛みごたえで、毎日食べても飽きのこない味わいです。



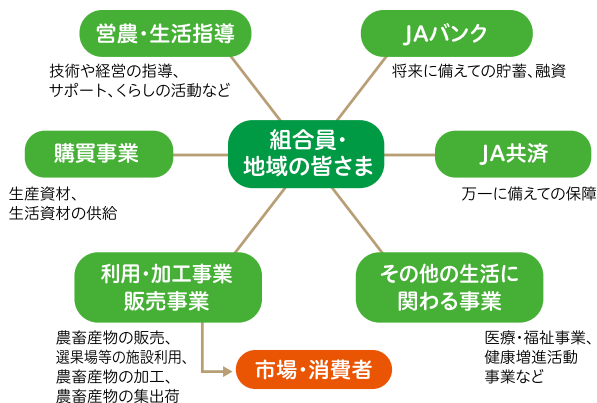
年末限定商品

戸田久
生 岩手県産八割そば

年末限定でお届けする「生 岩手県産八割そば」。厳選された岩手県産のそばの実を自社製粉したそば粉を使用し、そば本来の香りと風味を最大限に引き出しました。八割そばならではの豊かな味わいと、心地よい噛みごたえやのど越しが自慢です。

JA（農業協同組合）の事業は 誰でも利用することができます

JAでは、営農指導、農畜産物の集荷や農産物集出荷施設の運営、農業生産資材の販売等の農業に関する事業だけではなく、貯金や各種ローンなどの金融商品・サービスを提供する「JAバンク」や「ひと・いえ・くるま」に関する万が一の保障を総合的に提供する「JA共済」、その他生活に関わる健康増進活動など、幅広い事業を総合的にを行っています。私たちの暮らしに身近なJAの事業は、JAの組合員だけではなく、誰でもご利用いただくことができます。



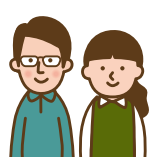
正組合員

農業を仕事にされている方です。



准組合員

地域に住んでいる人でJAに加入した農業者ではない方です。



組合員ではない

基本的にご利用いただけます。
（※2）

※1 組合の事業を行うために組合員が出すお金のこと。
※2 法令や各JAの定款の定めにより、制限が発生する場合があります。

JAは地域の農業と くらしを支える協同組合です

JAの組合員には「正組合員」と「准組合員」の2種類があります。「正組合員」は農業を仕事にしている人（団体）、「准組合員」は地域に住み農業以外の仕事をしている人です。JAには、出資金（※1）を払い込み、必要な手続きをすることで加入することができます。

「准組合員」は、「正組合員」と違い、総会での議決権や役員の選挙権などJAの運営に関与することができませんが、地域を支える協同組合の仲間たちです。

組合員加入についてはお近くのJAいわて中央支所窓口へお気軽にご相談ください

店舗一覧



おすすめ PickUp!



リンゴ

秋の果物が豊富に揃うサン・フレッシュ都南。なかでもリンゴは種類豊富で、品ぞろえの良さが自慢です。季節ごとに変わる旬の味を、ぜひ味わってみてください。



大型野菜

地元産のキャベツや白菜、大根などの大型野菜が勢ぞろい！新鮮でみずみずしく、ボリューム満点。鍋料理やスープなど、秋冬の温かいメニューにもぴったりです。



落花生

地元産の落花生「おおまさり」が入荷中！大粒でやわらかく、塩茹ですると甘みと香ばしさが広がります。生の落花生は鮮度が命。買うなら今がチャンスです！



新米

今年も新米の季節がやってきました！ふっくらつややかに炊き上がったごはんは、甘みと香りが格別。この季節だけの贅沢な味わいを、ご賞味ください。



サツマイモ

ほくほく、ねっとり、しっとり。サツマイモは、品種によって食感も甘さもバリエーションが豊富です。焼き芋はもちろん、煮物やスイーツなど幅広い料理におすすめです。

※出荷時期は天候や生育状況により前後する場合がございます。

ウィンターキャンペーン 2025

～冬のちょきん大作戦～

期間 2025年11月4日（火）～2025年12月30日（火）

JAバンク岩手

キャンペーン特設ページはこちら

キャンペーン期間中、県内JA窓口で対象取引をされた方の中から抽選で県内合計100名様に「いわて牛すき焼きセット」をプレゼント！

対象取引

- 定期貯金（通帳式のみ）新規10万円ごとに抽選権1口（定期貯金の預入期間は1年以上）

対象となる方

- JA口座外から新規のご資金を入金いただいた方
- JAの口座で農畜産物販売代金を受け取っている方

イベント情報

11/15（土）～12/21（日）
贈答リンゴまつり

11/29（土）、30（日）
しわもちもち牛フェア

公式アカウント @sun_freshTONAN

Instagram 公式アカウント @sanfresh2024

サン・フレッシュ都南

〒020-0853 岩手県盛岡市下飯岡21-180
TEL:019-637-6801 FAX:019-637-6802

【営業時間】 9:00～18:00
【休業日】 1月1日～3日、2月末日

Present

読者プレゼント



※写真はイメージです



北館製麺

「挽きたて打ちたてそば」
(240g×8)

1

抽選で
3名様



※写真はイメージです



岩手県産

「銀河のしずく」2kg

抽選で
3名様

■応募方法

ハガキまたはJAいわて中央ホームページの応募フォームでご応募ください。希望する賞品の番号(1点のみ)、郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、本誌の入手方法、本誌へのご意見・ご感想をご記入の上、右記の宛先までお送りください。

■応募締切

2025年12月15日(月)消印有効

■応募先

〒028-3453 紫波郡紫波町土館字沖田98-20

JAいわて中央 企画管理部企画課行

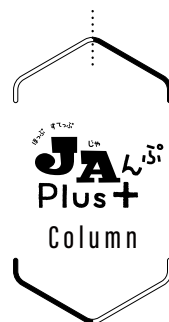
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※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使用することはありません。

プレゼント
応募フォームは
こちら



寒さが日ごとに深まる季節
景気よくすすする一杯へ
『また来年も良い年に』
願いや期待、決意をのせる
岩手の豊かな恵みと
作り手の思いに感謝して
明日への力を静かに養う



JAいわて中央のSNSでは写真や動画で農業や食の魅力を発信しています



「食農立国」とは

JAいわて中央管内で生産される農畜産物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。

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

支所のご案内

営業時間: 平日9時～15時
定休日: 土・日・祝日

紫波支所 〒028-3307 紫波町桜町字上野沢38-1
TEL: 019-676-3619
矢巾支所 〒028-3615 矢巾町大字南矢幅14-109
TEL: 019-697-6888

都南支所 〒020-0853 盛岡市下飯岡21-180
TEL: 019-638-0075
盛岡支所 〒020-0053 盛岡市上太田上野屋敷2-1
TEL: 019-659-0616

JAいわて中央地域コミュニティ誌「ほっぷすてっぷJAんぶPlus」2025年第18号

発行/岩手中央農業協同組合 発行日/2025年11月 編集/企画管理部企画課 〒028-3453 岩手県紫波郡紫波町土館字沖田98-20 ☎019-673-7480