

ほっぷー すてっぷー JAいわて中央 地域コミュニティー誌



一人ひとりの思いをカタチに
食農立国
JAいわて中央

じゃ JAんぷー Plus+

2026
Vol. 20

つくるを知ると
もっと、おもしろ



特集
苺
いちご

旬、到来！



産地を訪ねて

苺

いちご

J Aいわて中央(盛岡市・矢巾町・紫波町)のエリアでは、イチゴが旬を迎えています。今回は盛岡市上太田でイチゴを栽培する「桜木農園」を訪ねました。

園主の藤澤毅広さん(58)にとって、幼少期に母と2人で食べたイチゴの味は「特別な思い出」。「農業を始めるなら、大好きなイチゴで」——。その思いを原動力に、独学で栽培のノウハウを学び、平成29年に念願のイチゴ栽培をスタートしました。

地元で味わう贅沢 完熟イチゴのおいしさ

桜木農園では、「紅ほっぺ」「みくのか」「やよいひめ」など、計6品種のイチゴを栽培しています。「品種選びが一番大切に行っているのは『味』です」と話すのは、園主の藤澤毅広さん。甘さや香り、食感。イチゴのおいしさを最優先に、試験栽培を重ねながら、安定した品質と生産性の両立を追求しています。

また、同農園ではイチゴ栽培に適し

た環境づくりにも力をいれています。ハウス内には、※ICTを活用したスマート農業システムを導入し、温度や湿度、二酸化炭素濃度、日照量、灌水量を24時間自動で管理。時期や天候に合わせて設定を調整しながら、イチゴの品質を保っています。さらに、環境制御の自動化により、収穫やパック詰め、摘花や摘果、摘葉など、人の手が欠かせない管理に集中できることも大きなメリットです。データに基づく環境制御と細やかな手作業の相乗効果が、高品質なイチゴづくりを支えています。

※Information and Communication Technology(情報通信技術)の略

また、桜木農園のイチゴの魅力は「熟度」と「鮮度」にあります。品種ごとに異なる熟度に合わせ、着色や食味をスタッフ全員で確認し、完熟で収穫。サン・フレッシュ都南やぞっこん広場などの市内の産直施設をはじめ、県内のスーパーや盛岡市神子田の朝市などで販売し、鮮度にこだわったイチゴを届けています。

「『おいしかった』という声を聞くと、自分の育てたイチゴが『誰かの食の喜び』につながっていると実感できます」と笑顔を見せる藤澤さん。今後は、生産だけでなく、加工品の製造や店頭販売にも力を入れたいと意気込みながら、家族やスタッフと共に、お客様に喜ばれるイチゴづくりを目指しています。



①知人の農作業の手伝いが就農のきっかけになったという藤澤さん。「農業がすごく素敵な仕事だと思った。あの感覚は衝撃でした」 ②収穫は12月から翌年6月まで。3月頃に最盛期を迎えます ③「季節を問わず、イチゴを楽しんでほしい」。形や大きさの揃わないイチゴを活用した加工品づくりにも取り組んでいます

Profile

桜木農園

盛岡市上太田でイチゴとミニトマトを栽培する。藤澤さんを含め、6人のスタッフが管理作業を行っている。

Instagram



盛岡市



お気に入りのひと粒を探そう！

いちご 苺 品種ガイド

旬のイチゴは、甘さや香り、見た目まで個性豊か。

全国の定番からブランドまで、

お気に入りのひと粒を見つけてみませんか？



やよいひめ

果皮はオレンジがかった明るい赤色が特徴。果肉はかためで日持ちがよく、酸味が少なく甘みが強い。名前は、気温が上がり品質が落ちやすいとされる3月(弥生)以降もおいしく食べられることに由来。



紅ほっぺ

名前の由来は、果皮と果肉の美しい「紅色」と「ほっぺが落ちるようなおいしさ」という特徴を表現。イチゴ本来の甘酸っぱさと香り豊かな味わいを堪能できる。



とちおとめ

国内で最も広く流通している定番のイチゴ。甘みと酸味のバランスがよく、果汁が豊富でジューシー。果肉はかためで、日持ちにも優れる。

とちあいか

「とちおとめ」の後継品種として登場し、2020年に商標登録。甘みが強く、酸味は控えめ。果皮は鮮やかな赤色で、果実の断面がハート型に見えるユニークな特徴も人気の一つ。

さちのか

果皮はツヤのある濃い赤色で、甘みと酸味のバランスがよく、華やかな香りが特徴。他の品種に比べてビタミンC含有量が多く、栄養面でも優れた品種。



ゆめのか

鮮やかな赤色でツヤのある果皮が特徴。果汁が豊富でジューシー。甘みと酸味のバランスがよく、風味豊かな甘酸っぱさを味わえる。果肉は程よいカタさで、日持ちがよい。



あまおう

福岡県発のブランドイチゴとして知られ、贈答用にも人気。名前は「あかい・まるい・おおきい・うまい」の頭文字に由来。酸味は控えめで、濃厚な甘さが楽しめる。



食べ方

イチゴは先端にいくほど甘さがアップ！ヘタの方から食べ始めると最後まで甘さの余韻を楽しめます。食べる前に冷蔵庫から出して、少し常温に戻すと、甘みと香りがより引き立ちます。

保存方法

保存は冷蔵庫の野菜室がおすすめ。水分がつくと傷みやすいため、洗わずにヘタをつけたまま保存しましょう。イチゴは傷みやすく繊細なので、なるべく早めに食べきるのがポイントです。

さらに長持ち！
キッチンペーパーを敷いた
保存容器にヘタを下にして
重ならないように並べましょう。



鮮度の目安

ヘタがピンと張ってみずみずしく、鮮やかな緑色のものを選びましょう。ヘタの周りまでしっかり赤く色づき、果実全体にハリとツヤがあるものが、鮮度のよい目安です。

※完熟時の色づきの程度は品種によって異なります



准組合員とは？

J Aの組合員資格には、「正組合員」と「准組合員」の2種類があります。正組合員は農業を営む方々で、地域農業の担い手としてJ Aを支えています。一方、准組合員は、農業に直接携わっていない方でも、金融・共済・購買などの事業を利用できる仕組みです。准組合員の皆さんは、J Aの事業を利用するだけでなく、地元で採れた農畜産物を選び、食べることで地域農業を応援する大切な存在です。

正組合員 農業者



農業を通じて
地域を豊かにする

准組合員 非農業者



農作物を食べて
地域農業を支える

加入のメリット



出資担当が
受けられます



J Aとの取引内容に応じて
各種手数料の優遇サービス
をご利用いただけます



人間ドック検査
料の助成が受け
られます

加入条件

- ・J Aいわて中央の地区内に住所を有する個人で、事業を利用することが適当と認められる方。または、勤務地を有する個人で1年以上継続して貯金、貸付、購買、共済のいずれかの事業を利用し、引き続き利用していただける方。
- ・J Aいわて中央の地区外に住所を有する個人で、1年以上継続して購買、販売、特定農地貸付のいずれかの事業を利用し、引き続き利用していただける方。

※団体の組合員加入には要件がございますので、J Aの支所にお問い合わせください。

加入方法



1.最寄りの支所に問い合わせる

お近くの支所にて、組合員加入のお申し込みを受け付けております。お電話でご連絡をいただくか、直接支所窓口までお越しください。



2.加入の申し込み

支所窓口にお越しの際には、以下のものをご用意ください。

- 出資金 ● 印鑑 ● 本人確認書類（運転免許証・マイナンバーカードなど）



3.出資金の払い込み手続き

出資金は一口1,000円からお申込みいただけます。支所窓口で払い込み手続きをさせていただき、お手続き完了となります。

支所一覧

紫波支所 ☎676-3619
都南支所 ☎638-0075

矢巾支所 ☎697-6888
盛岡支所 ☎659-0616

JAいわて中央



マイカーのことならJAにご相談ください!

JAマイカーローン

適用金利 年2.10%より 最大年0.40%引き下げ
(2025年10月1日現在)

変動金利型(保証料込) 年**1.70%**

表示金利の適用期間 2025年10月1日~2026年3月31日

金利引き下げ条件 などの詳しい内容につきましては
JAいわて中央支所窓口へお問い合わせください

支所一覧



おすすめ PickUp!



おすすめ
**和洋
加工品**



喜助堂 きすけどうのプリン

1個 300円(税込)

浅沼養鶏場の純国産鶏「もみじ卵」と「おおのゆめ牛乳」など、厳選した上質な素材を使用。素材の良さを生かした、濃厚でクリーミーな味わいが特徴です。矢巾町のふるさと納税返礼品にも選ばれている人気のプリンです。

菓子工房 孫兵衛堂 南昌の桜餅

1パック(2個入) 250円(税込)

南昌山の麓で育てた自家産のもち米を使い、素朴で優しい味わいに仕上げました。もち米は丁寧に二度蒸しすることで、コシと弾力のある食感を引き出しています。桜の季節を思い浮かべながら、ぜひお楽しみください。



フウフウウ リンゴのチーズタルト

1個 399円(税込)

フードロス削減につながるおいしいリンゴを使用し、甘酸っぱく煮たリンゴを濃厚なチーズケーキの上にたっぷりのせて焼き上げました。リンゴのさわやかな酸味がチーズの濃厚なコクを引き立てる、絶妙な味わいです。

期間限定商品
(11月~5月頃)

チングルマ シフォンケーキ

1個 702円(税込)

しっとり軽やかな食感と贅沢なボリュームが自慢!プレーンやマーブル、キャラメルなど豊富な種類が揃います。産直ならではのお求めやすい価格でご提供し、お客様に喜んでいただけるお菓子作りを心がけています。



大切な人への贈り物にも、自分へのご褒美にもぴったり!サン・フレッシュ都南が自信をもっておすすめする和・洋菓子を紹介します。

イベント情報

3/14(土)~3/20(金・祝)
春のお彼岸フェア
3/28(土)、29(日)
サンサン大市・サンサンクラフト市

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

※2/28(土)は決算棚卸のため終日休業とさせていただきます。あらかじめご了承ください。



Present

読者プレゼント



- 岩手りんごジュース(190g)5個
- ラ・フランスゼリー(190g)5個
- ブルーベリージャム(150g)1個

JAIわて中央オリジナル

「ジュース・ゼリー・ジャムの詰め合わせ
こだわり果実ギフト」

1

抽選で
3名様



桜木農園

「牛乳と楽しむいちごソース
イチゴミルクの素」3本入り

2

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

2026年3月27日(金)消印有効

■応募先

〒028-3453 紫波郡紫波町土館字沖田98-20

JAI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



春を待つ心に
そっと寄り添う

作り手の情熱を湛えて

ひと口ごとに広がる幸せと

旬のイチゴ

すべての瞬間にときめく

手に取る、香る、味わう―



JAI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

JAI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。

JAI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

JAIわて中央地域コミュニティ誌「ほっぷすてっぴJAんぶPlus」2026年第20号

発行/岩手中央農業協同組合 発行日/2026年2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