



特集

デビューからの軌跡
「銀河のしずく」10周年



おもしろさを原動力に

今月の
表紙

ふじ い みつ あき
藤井 光陽さん (33)

夏の日差しが降り注ぐハウ
スで、鮮やかな緑の葉陰から
みずみずしいキュウリが顔を
のぞかせています。「とにかく
おもしろいです!」。そう笑
顔で話すのは、令和10年4
月の独立就農を目指し、盛
岡市上太田のキュウリ生産
者・澤口聡さんのもとで研修
に励む藤井光陽さんです。

昨年8月、約10年間勤め
た福祉施設を退職した光陽
さん。その頃、所有する圃場
の借り手を探していた義祖
母から「農業に興味はあ
る?」と声をかけられたこと



『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。

が転機となりました。非農
家の家庭で育ち、経験も知
識もなかった光陽さんですが
「土地があるなら、農業を
やってみようかなと思いまし
た」と当時を振り返ります。

まずは行政へ相談に行き、
情報収集する中で、昨年11
月にJAが開いた新規キュウ
リ栽培者向け説明会に参
加。そこで、出会ったのが現在
の研修先である澤口さんでし
た。「どうやって始めればいい
ですか」と思い切って相談し
た光陽さんに、「まずはうち
に来て一緒にやってみよう」と



作付面積は約17aで、「クラージュ2」と「ネクスター天真II」を栽培しています



出荷時は鮮度保持シートで包み、品質管理を徹底。澤口家では、最盛期には1日あたり約50ケースを出荷しています



澤口さん(写真右)のハウスキュウリは5月下旬から収穫が始まり、11月上旬まで出荷作業が続きます

目次

CONTENTS

未来へつなぐ食農立国	2
藤井 光陽さん(盛岡市)	
特集	4
デビューからの軌跡 「銀河のしずく」10周年	
NewsFile	8
見て・学んで・味わう食農体験 わくわく純情プランター 他	
営農情報	10
水稻の登熟期管理と刈り取り準備について 他	
フレッシュ部レポート	12
食べてみて！おらほのイチオシ	
まちのスマイル	13
生活情報コーナー 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
相続手続きの予約制について 他	
今月のレシピ	16
ナスの揚げ浸しそうめん	



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▶



声をかけた澤口さん。早速、澤口家を訪ね、収穫から栽培終了後の撤去作業までを体験した光陽さんは、就農への思いを強めます。今年4月には岩手県立農業高等学校の「新規就農者研修基礎コース」に入校し、現在は月3回、学校で基礎知識を学ぶカリキュラムをこなしながら、澤口さんのもとで栽培管理全般を幅広く学んでいます。指導にあたる澤口さんは「藤井さんはどんどん質問をしてくる。飲み込みが早く、

仕事のセンスもいい。どんな作業も安定感があります」と、その成長ぶりを高く評価しています。その言葉に込めるように、光陽さんも「まずはやってみる」という姿勢を大切にしながら研修に前向きに取り組んでいます。一方、管内ではキュウリ生産者が減少傾向にあり、特にハウスキュウリ栽培に取り組む生産者はさらに少なくなっている状況です。「藤井さんの存在をきっかけに、ハウスキュウリ栽培に挑戦する若い人が

増えてほしい」と期待を寄せる澤口さん。光陽さんは「キュウリ生産者が減っている中で、若い世代が意欲を持って取り組んでいたら、おもしろいじゃないですか。『ハウスキュウリといえば藤井さん』と言われるような存在になりたいですね」と目を輝かせます。キュウリ栽培の技術を一つひとつ吸収しながら、就農への歩みを着実に進める光陽さん。その挑戦を楽しむ姿は、地域農業を明るく照らす「光」となりそうです。

デビューからの軌跡



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

10周年

岩手県が約10年の歳月をかけて開発したオリジナル水稲品種「銀河のしずく」。平成28年のデビューから今年で10周年を迎え、今では多くの生産者と消費者に愛される、岩手を代表するブランド米へと成長しました。

今月の特集では、誕生までのエピソードや品種の特徴と魅力、産地の取り組みを振り返ります。

岩手の将来を担う
新品種への期待

岩手県ではこれまで、「ひとめぼれ」や「あきたこまち」をはじめ、品質や食味に優れた米づくりに取り組み、全国から高い評価を得てきました。また、昭和54年からは県独自の育種事業をスタート。「かけはし」「いわてっこ」「どんぴしゃり」など、岩手の気候風土にいかした特色ある品種を育成し、県産米の発展を支えてきました。

一方で、平成15年には冷害や病害による大幅な減収を経験し、気象条件に左右されない安定生産への課題が浮き彫りとなりました。さらに、米の需給バランスや価格動向の変化に加え、全国各地で地域の特徴を打ち出したブランド米の開発が進み、産地間競争も一層激化。時代の変化の中で、米を取り巻く環境も大きな転換期を迎えていました。そうした中で、県産米が将来にわたり選ばれ続けるためには、優れた食味と栽培

のしやすさを兼ね備えた新品種の育成が強く求められるようになったのです。

10年の挑戦が生んだ
「銀河のしずく」

県では、平成18年から新たなオリジナル水稲品種の開発に着手しました。県農業研究センターでは、県央部の気候風土に適応し、優れた食味を持つ品種の育成を目指して、耐冷性や耐病性に優れた「奥羽400号」と、「コシヒカリ」に匹敵

する食味評価を持つ「北陸208号」を交配。さらに、後代となる2000を超え、個体の中から有望な系統を選抜し、食味や栽培特性などの検証・改良を重ねました。その後、県内6カ所で3年間にわたる現地試験を経て、高い品質と優れた栽培特性が認められ、平成27年に県の奨励品種に採用されました。

こうして、およそ10年に及ぶ研究を経て誕生したのが、県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」です。



銀河のしずく おいしさの秘密

Ginga no Shizuku

DATA 1 バランスのとれた優れた食味

県オリジナル水稻品種として初めて、米の食味ランキング^(※)で最高評価「特A」を獲得し、平成30年産から8年連続で「特A」に輝いています。

● 米の食味ランキング (岩手県地区)

	平成30年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年	令和6年	令和7年
銀河のしずく(県中)	特A	特A	特A	特A	特A	特A	特A	特A
ひとめぼれ(県中)	A	特A	A	A	A	A	A	A
ひとめぼれ(県南)	特A	A	A	A	A	A	A	特A

※米の食味ランキングは、一般財団法人日本穀物検定協会が実施する食味官能試験(外観・香り・味・粘り・硬さなどを総合的に評価)によるものです。

DATA 2 炊きあがりの白さ

一粒一粒が透き通るような白さで、炊きあがりのつややかな美しさは抜群。粒が揃っている見た目もおいしいお米です。

● 炊飯米の白さ

(岩手県農業研究センター調べ)

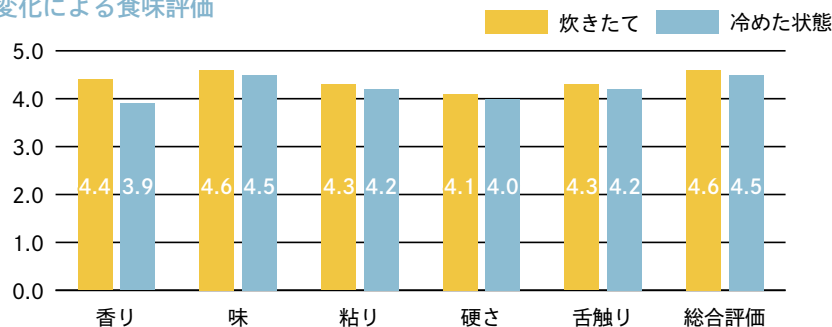
	炊飯米の白さの 測定値※1	炊飯米の白さ(食味官能値)※2	
		基準米:あきたこまち	基準米:ひとめぼれ
銀河のしずく	1.52	0.57	0.30
岩手県産ひとめぼれ	1.21	-	0

※1 色彩色差計(ミノルタ社製CR-310)による分析値。あきたこまちを基準とした場合。値が大きいほど炊飯米が白い。※2 食味官能試験の平均値(+3~-3の7段階評価)。値が大きいほど炊飯米が白い。

DATA 3 食感はいつでもかるやか

程よい粘りがあり、噛むほどに口の中に甘みが広がります。冷めても変わらないおいしさでかるやかな食感を楽しむことができます。

● 温度変化による食味評価



※首都圏の女性23人に「銀河のしずく」を食べていただいた評価値。

評価点:5(とても良い)、4(良い)、3(どちらともいえない)、2(悪い)、1(とても悪い)



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

ブランドを支える

舞台裏

1 8年連続の「特A」評価を支える 食味値向上

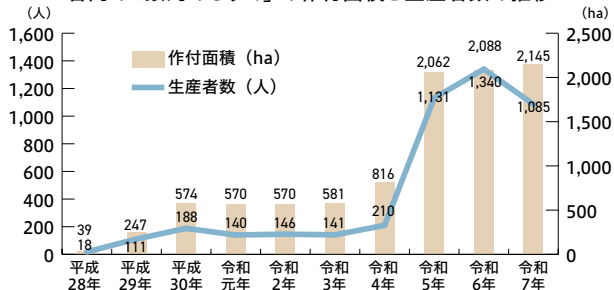
県では、衛星画像を活用したリモートセンシング技術により、水田ごとのタンパク質含有率を把握・分析し、食味値の向上に活用しています。



その結果、当J Aでは一等米のうちタンパク質含有率6.3%以下の「厳選『銀河のしずく』」の割合が100%となるなど、良食味な米づくりを実現しています。また、県主催「銀河のしずく」頂上コンテストでは、管内から毎年入賞者を輩出しており、優れた栽培技術と品質の高さが評価されています。

2 需要に応える 販売体制の強化

管内の「銀河のしずく」の作付面積と生産者数の推移



当J Aでは、第八次中期3カ年計画における最重点施策である「『銀河のしずく』を主力品種とした米穀産地力の向上」に基づき、令和5年産からうるち米の主力品種を「ひとめぼれ」から「銀河のしずく」へ転換しました。

作付面積・集荷量の拡大による産地づくりを進め、需要に応じた販売力強化と安定供給体制の確立により、農家組合員の所得増大に取り組んでいます。

3 一等米比率99.7%(※)を誇る 品質管理

※令和7年産

当J Aでは、県作成の「栽培マニュアル」に基づく栽培指導や検証を実施しています。また、令和7年は高温と渇水などの厳しい気象条件の中でも、一等米比率99.7%を確保するなど、徹底した品質管理に取り組んでいます。

営農販売部米穀推進課の村上博範課長は「『銀河のしずく』は、止葉が大きいので、穂が日陰になり、温度上昇が抑制されたことから、高温下での白未熟粒(しらた)の発生を抑える一因になったのではないかと分析しています。



VOICE 生産者の声



岩手県銀河のしずく
栽培研究会 初代・会長
(平成28年～令和7年)

細川勝浩 さん

「銀河のしずく」は、まさに“スーパーマン”のような品種
変わらぬ品質を守りながら消費者の皆さまに届け続けたい

「銀河のしずく」が誕生するまで、岩手県には全国に広く知られるブランド米がありませんでした。当初はどんな品種になるのか半信半疑でしたが、実際に栽培してみると、優れた栽培特性に驚かされました。育苗がしやすく、草丈が短いため倒伏しにくい。冷害や病気に強く、直播栽培にも適しています。さらに、食味にも優れ、「特A」評価を獲得できるという、まさに“スーパーマン”のような品種だと感じました。

また、収穫したお米を初めて炊いた日の感動も忘れられません。炊きあがりのご飯の白さや粒立ちのよさ、ほどよい硬さの食感は、若い世代にも好まれる今の時代に合ったお米だと感じました。「銀河のしずく」が多くの方に支持されるようになったのは、おいしさや食感の違いがわかりやすく、他の銘柄米との違いを実感しやすいお米だったからだと思います。おいしさと育てやすさ、その両方を兼ね備えていることが「銀河のしずく」の大きな魅力です。



VOICE
販売先の声

(株)純情米いわて
営業部営業課 課長
中村良輔 様

— 「銀河のしずく」の魅力を教えてください

「銀河のしずく」は「炊きあがりの白さ」と「冷めても変わらない味わい」が最大の魅力です。炊飯器のふたを開けた瞬間の第一印象はもちろん、茶碗に盛り付けたあとも他品種との差がはっきりと感じられます。また、粒感がしっかりしており、さっぱりとした食味で、若者世代からも高い評価を得ています。全国でも主力銘柄になれる地力を持っている品種です。

— 実需者・消費者からの評価について

平成28年のデビュー以来、販売数量は年々増加しており、当社の一般消費者向け販売シェアでは全体の約3分の1を占めるなど、「ひとめぼれ」と並ぶ主力品種へ成長しています。お客様からは「おいしい」「炊きあがり白くてきれい」などの声が多く寄せられ、業務用として採用する販売先も増えています。

— J Aや生産者に期待することを教えてください

「銀河のしずく（県中地区）」は平成30年産から8年連続で日本穀物検定協会の食味ランキング「特A」評価を獲得しており、高品質かつ良食味を維持しております。県の主力品種としてさらなる需要に応えるためにも、引き続きJ A・生産者が一体となって生産拡大に取り組まれることを期待しております。



VOICE
販売先の声

(株)明治座
料理長
土屋 実 様

— 「銀河のしずく」の魅力を教えてください

まず心を惹かれたのは、その夢のある名前です。岩手県の澄んだ夜空を思わせる響きで、宮沢賢治の『銀河鉄道の夜』が好きな私には、一度聞いただけで忘れられない名前でした。実際に炊飯して官能検査を行うと、炊きあがりは驚くほど白く美しく、粒は大きく均一で、しっかりとした存在感がありました。また、お弁当づくりに欠かせない真空冷却を行うと、一般にご飯が硬くなりがちですが、「銀河のしずく」は食感が損なわれにくく、冷めても上品で控えめな甘みと香りがしっかりと残りました。また、ご飯自体がおいしく存在感がありながら、明治座自慢の味わい深い「西京焼き」をはじめ、副菜の味わいを引き立てる調和力も魅力です。

— お弁当に使用する上で優れている点は何ですか？

明治座のお弁当のご飯は、伝統的な「俵御飯」です。幕の内弁当の象徴ともいえる形ですが、長年ご飯の硬さに悩まされ続けてきました。成形時の型押しによって表面がつぶれたり、食感が損なわれることがあるため、浸水や真空冷却の時間など、さまざまな工程を調整しながら理想の「俵御飯」を追求してきました。そうした中で出会った「銀河のしずく」は、粒が大きく均一なため、俵型への成形工程でもご飯がつぶれにくく、しっかりとした存在感を保っていました。長年、理想のご飯を追い求めてきた私たちにとって「銀河のしずく」はようやく出会えたお米です。



(株)明治座の幕の内弁当

— J Aや生産者に期待することを教えてください

デビュー 10 周年を迎えられたことを心よりお祝い申し上げます。これからも生産者の皆さまやJ Aの皆さまには、高品質で安全・安心なお米づくりを続けていただき「銀河のしずく」の魅力をさらに多くの方へ届けていただけることを期待しております。



参加した児童は「ミニトマトの栽培で気をつけるポイントを知ることができてよかった」と話しました



見て・学んで・味わう食農体験 わくわく純情プランター

YouTube



ＪＡは7月25日、県内ＪＡ統一活動「わくわく純情プランター」2回目のイベントを、紫波支所で開きました。管内の児童35人とその家族が参加し、ミニトマトの勉強会や選果場の見学などを行いました。

参加者は自宅でのミニトマト栽培で感じた疑問をＪＡ職員に質問しながら、今後の栽培管理について学びました。また、紫波選果場では出荷作業や予冷库、トマトの選別作業を見学。昼食にはズッキーニやナスなど地元の野菜がふんだんに入った夏野菜カレーとサラダを味わいました。



11チームが技を競い大熱戦！ 年金友の会グラウンド・ゴルフ大会

ＪＡ年金友の会は7月7日、紫波町総合運動公園で令和8年度グラウンド・ゴルフ大会を開きました。同会の11チーム66人が参加し、好プレーが出ると拍手や歓声が湧くなど会場は終始活気に包まれました。

団体の部では赤石Ａチームが圧巻の8連覇を達成し、個人の部では金子秀男さん（赤石支部・赤石Ａ）が優勝しました。団体の部の上位6チームは、10月8日に花巻市で行われるＪＡ岩手県信連・ＪＡバンク岩手年金推進協議会主催のグラウンド・ゴルフ大会に出場します。



狙いを定めてショットを放つ会員



来店者にPRする佐藤部会長



管内産の夏野菜をPR！ 広島・愛媛でフェア開催

ＪＡは7月25日、26日の2日間、(株)フジの広島県・愛媛県内6店舗で「食農立国おもてなしフェア」を開きました。ＪＡ野菜生産部会の佐藤拓夫部会長をはじめ、いわて純情むすめやＪＡ担当者らが参加し、夏野菜を中心とした管内産の農産物をPRしました。

店頭では「キュウリのゆかり和え」などの試食を提供し、家庭でも手軽に楽しめるレシピを紹介。来店者からは「キュウリの食感がよく、さっぱりした味わいでおいしかった」と好評でした。

・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。



抽出したサンプルを検査する検査員ら



昨年に続き全量1等の好スタート 令和8年産JA小麦初検査

J Aは7月6日、紫波町のJ A赤石倉庫で令和8年産小麦の初検査を行い、検査した「ゆきちから」73tが全量1等に格付けされました。

検査前の式典には、J A農産物検査員やJA担当者、実需者など約50人が出席。J A小麦生産部会の阿部学部長は「雨が降り、寒い中で行った昨年の播種だったが、春先からは天候に恵まれた。生育は良好で、品質・収量ともに自信をもっている」と話しました。今年度の管内の作付面積は1,154haで、収穫量は2,600t以上を見込んでいます。



JAへの知識を深めるきっかけに 紫波地域女性部「JA事業の勉強会」

J A紫波地域女性部は7月29日、紫波支所で「J A事業の勉強会」を開き、部員110人が参加しました。

勉強会では、「J Aでんきについて」「米を取り巻く状況」「藤原嘉藤治と出会って」の3つのテーマについてそれぞれの講師が登壇。講話後には、参加者から多くの質問が寄せられるなど、J A事業や地域に関わる話題への理解を深めました。参加した部員からは「どのテーマも初めて聞く内容でとても興味深かった」「幅広い講話を聞くことができ、満足した」と感想が寄せられました。



開会のあいさつをする鎌田都美子部長



春菊やカブ、ズッキーニの種まきを体験した親子



農家に泊まり、地域を満喫 親子で参加！農泊体験

紫波町の紫波ツーリズム協議会は7月31日から8月2日までの3日間、農泊体験を開催しました。紫波町の姉妹都市である東京都日野市から親子12組25人が参加。紫波町内の農家に宿泊しながら、野菜の収穫や紫波町出身の歌人・巽聖歌の碑の見学、さんさ踊り体験などを通して、地域の暮らしや農業に親しみ、交流を深めました。

参加者は「野菜の生育状況や出荷するための工夫などを知ることができ、実際に農家で過ごしたからこそ得られた貴重な体験だった」と笑顔で話しました。

米穀

水稻の登熟期管理と刈り取り準備について

今月の担当

矢巾地域営農センター米穀課
黄川田 璃羽



1. 出穂期

登熟期の水管理

今年は5月下旬の低温により活着の遅れた圃場がみられました。以降は気温が高く経過したこともあり、生育が回復した圃場もありますが、圃場ごとの生育差がみられます。今後の天候は、気温が高く経過すること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。

・出穂期～開花期

3～4 cm程度の浅水管理を基本に、水を切らさないようにしましょう。

・登熟期

登熟期は水を切ったり入れたりの間断かん水を行い、下葉の枯れ上がりを防ぎます。高温が続く場合も間断



斑点米カメムシ被害粒

2. 病害虫対策

①斑点米カメムシ類の防除

今年の発生は平年よりやや多い予報です。被害粒は

かん水を基本としますが、水の入れ替え頻度を高め、水温、地温を下げることで、白未熟粒などの発生を予防しましょう。
また、入水は夜間（夕方～翌朝）に行いましょう。（水尻を止めて夕方から朝まで入水。その後、自然減水）

落等の原因となるため、適期に防除を行いましょう。
②穂いもち病の防除



斑点米カメムシ類
(アカスジカスミカメ)



穂いもち病発生圃場

穂いもち病の発生は収量と品質低下の原因となりますので、早期発見と早期防除に努めましょう。圃場で発病を発見した場合は、各地域営農センター米穀課へご相談ください。

3. 異品種混入

（コンタミ）の防止

同一圃場で生育や出穂時期が極端に異なる稲がある場合、異品種混入の疑いがあります。コンタミが疑われる場合は、各地域営農センター米穀課までご相談ください。

また、玄米への小麦の混入を防ぐためにも、小麦を刈り取った後のコンバイン清掃を徹底しましょう。

4. 刈り取り準備と安全対策

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す。適期に収穫作業が行えるようにコンバインや乾燥・調整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ましょう。

また、作業中は事故防止を徹底し、安全第一で作業に取り組みしましょう。

子牛市場情報 (令和8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	11	762,000	702,000	735,727	307	17,171	去勢	紫 波	14	894,000	609,000	784,071	331	-34,314
	矢 巾	6	790,000	747,000	759,833	306	12,233		矢 巾	4	917,000	774,000	857,750	333	43,750
	盛 岡	3	751,000	748,000	749,000	281	27,250		盛 岡	5	934,000	787,000	842,400	308	16,800
	J A 計	20	790,000	702,000	744,950	303	22,006		J A 計	23	934,000	609,000	809,565	326	-8,694
	市場計	93	804,000	553,000	741,989	295	18,519		市場計	129	940,000	609,000	831,124	323	11,995



生育を確認する参加者ら

ＪＡもち米生産部会は7月10日に部会役員とＪＡ担当者ら15人が、ＪＡ水稲生産部会は7月17日に部会役員とＪＡ担当者ら19人がそれぞれ管内で圃場巡回を行いました。

各圃場では生産者が田植え日や施肥内容などを説明。ＪＡ職員が幼穂長や葉色などの生育状況を確認し、出穂時期を予測しました。

圃場巡回で生育を確認

刈り取り適期を予測

幼穂長による出穂前日数表

幼穂長 (cm)	出穂前日数
0.8	18
1.5	16
2.5	14
8.0	12
12.5	10
18.0	8

出穂後の日数による刈り取り適期の判断(目安)

- 早生種 ヒメノモチ 35～40日
- 中生種 銀河のしずく、吟ぎんが、もち美人 40～45日
- 晩生種 ひとめぼれ、こがねもち 45～50日

※登熟は気象条件に大きく左右されます。

うち米圃場巡回結果(巡回日:7月17日)

地域名	品種名	移植日	幼穂長 (cm)	出穂予測日	刈り取り予測日
紫波 (彦部)	銀河のしずく	5/10	15	7/26頃	9/4～9/9
矢巾 (徳田)	銀河のしずく	5/7	3.5	7/30頃	9/8～9/13
盛岡 (厨川)	銀河のしずく	5/27	0.5	8/5頃	9/14～9/19

もち米圃場巡回結果(巡回日:7月10日)

地域名	品種名	移植日	幼穂長 (cm)	出穂予測日	刈り取り予測日
紫波 (古館)	ヒメノモチ	5/16	0.5	7/30頃	9/3～9/8
紫波 (水分)	ヒメノモチ	5/20	0.3	7/30頃	9/3～9/8
紫波 (志和)	ヒメノモチ	5/15	0.35	7/30頃	9/3～9/8
紫波 (赤石)	ヒメノモチ	5/24	未確認	8/10頃	9/14～9/19
矢巾 (煙山)	ヒメノモチ	5/18	0.5	7/30頃	9/3～9/8
矢巾 (不動)	ヒメノモチ	5/13	0.75	7/28頃	9/1～9/6

※上記は幼穂長から出穂日と刈り取り日を予測した、おおよその目安となります。
 移植日や圃場の生育状況、今後の天候で予測日は前後する可能性があります。
 刈り取り適期の判断は、圃場において籾の熟色を見て判断してください。
 一穂のうち籾が8～9割黄化し、1割程度青みが残っている頃が刈り取り適期です。

グリーンセンター・グリーン店舗 棚卸休業のお知らせ

棚卸のため、各グリーンセンター・グリーン店舗を休業とさせていただきます。
 ご不便をおかけいたしますが、ご理解とご協力の程、よろしくお願い申し上げます。

休業日 令和8年8月31日(月) 終日休業

エコープマーク品の活用法学ぶ 商品研修会



◀「タンドリー風チキン」「煮魚」など計8品を調理しました

JAFフレッシュ部は7月3日、紫波支所調理室でエコープマーク品の商品研修会を開き、部員8人が参加しました。同部での商品研修会は、新型コロナウイルス感染症の影響により休止していたため、およそ7年ぶりの開催となりました。

開会にあたり、畠山泉穂部長は「新しい商品が増えていると思うので、研修を通じて理解を深めていただきたい。自宅でも活用できるよう、楽しみながら学んでほしい」とあいさつ。参加者は「純粋はちみつ」やドレッシングなどのエコープマーク品を使用したレシピに挑戦し、試食を交えながら商品の特徴や活用方法について知識を広げました。

部員
募集中!

【女性部・フレッシュ部加入のご相談・お問い合わせ】

紫波地域 ☎676-3342 矢巾地域 ☎697-6211

盛岡地域 ☎656-3700

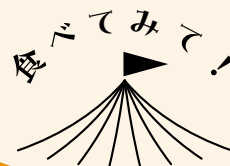


「ここぞしか味わえない
アロニアのおいしさ」

おすすめは

なんじえら? 400円(税込)

盛岡手づくり村内の喫茶コーナー「MORIOKA手づくり村マルシェ」で人気のオリジナルアイス「なんじえら?」。「なんぶジェラート」を略して名付けられたこのスイーツは、香ばしいゴマとクルミ入りの薄焼き南部せんべいに、雫石町の手づくりアイスクリーム牧舎・松ぼっくりのジェラートをサンドした一品です。おすすめは、マルシェ限定の「アロニア」。ミルクジェラートをベースに、「もりおかベリー」で知られる盛岡市砂子沢産のアロニアの果汁とジャムを合わせたフレーバーで、ベリーの爽やかな酸味とミルクの甘さが広がり、ほんのり塩味の効いた南部せんべいが味わいを引き立てます。フレーバーはこのほか「ごま」「キャラメルナッツ」など全7種類。盛岡ならではの味わいを楽しめる一品です。



おらほのイチオシ

盛岡市・繋

MORIOKA
手づくり村マルシェ
(盛岡手づくり村内)

〒020-0055

盛岡市繋字尾入野64-102

TEL 689-2201

FAX 689-2212

【営業時間】9:00~16:00

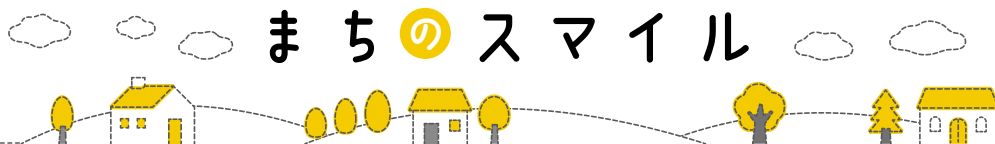
【定休日】年末年始



ホームページ



Instagram



なかよし
ファミリー

盛岡市・永井

おがさわら ひろし ふ さ こ
小笠原 宏さん(78) 芙佐子さん(80)

代々続く家業を継ぎ、現在は「銀河のしずく」を栽培する専業農家として米づくりに励む小笠原家。結婚57年目を迎えた宏さん・芙佐子さん夫妻は「大きなけんかは一度もない」と声を揃え、穏やかな結婚生活を振り返ります。3人の弟を見守る長女として育った気さくで飾らない芙佐子さんと、5人の姉に囲まれた末っ子として育った穏やかで包容力のある宏さん。育った環境や性格の違いが、ご夫妻の絶妙なバランスにつながっているのかもしれませんが、「これからも仲良く暮らしていけたら」と笑顔で話すお二人から、長年育まれた絆が伝わってきます。

くらしに役立つおすすめ情報をお届け！

生活情報コーナー

第79回

岩手県全国農業機械実演展示会

日時 令和8年 8月20日(木)、21日(金)、22日(土)
9:00~15:00 ※22日は14:00終了

会場 ツガワ未来館アピオ 岩手産業文化センター(APIO)

★総合農業機械展★

■大型農業機械展 ■協賛農業機械展

★中古農業機械抽選会・展示即売会★

抽選会 20日(木) 9:30投票開始／11:30開票・抽選

展示即売会 20日(木) 抽選会終了後(11:45頃)～
22日(土) 14:00

【参加・購入できる生産者等】

岩手県農業機械協会加盟販売店及び県内JAから購入を希望する生産者等 ※詳しくは、受付のスタッフにお問い合わせ下さい

3日間 楽しいイベント盛りだくさん！

素敵な景品が
当たる！

ガラポン抽選会

時間／10:00～

3カ所回ってスタンプを集めると
1回抽選に参加できます！(最大3回)



主催：岩手県農業機械協会

後援：岩手県、JA全農岩手県本部、岩手県農業機械商業協同組合、岩手日報社、IBC岩手放送、テレビ岩手、めんこいテレビ、岩手朝日テレビ、エフエム岩手



サン・フレッシュ都南さ

おでっくなんせ！



佐々木店長

今月の店長のおすすめ！

夏野菜



夏本番を迎え、鮮度抜群で彩り豊かな夏野菜が毎日続々と入荷しています。トマトやナス、毎年人気のトウモロコシや枝豆など、今が旬の夏野菜は栄養価が高く疲労回復や食欲増進に効果的です。新鮮な野菜を食べて、暑い季節を元気に過ごしましょう！

イベント情報

●ハンバーグフェア 9/5(土)・9/6(日)

●ぶどう祭り 8/22(土)～10/12(月・祝)

※天候や生育状況により開催期間が変更となる場合がございます



サン・フレッシュ都南

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

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！

今月の
テーマ

ちょっとした自慢

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
「JAんぷ8月号お楽しみクイズ」係

＼コチラから／



ホームページ

広報誌プレゼント応募フォーム ▶

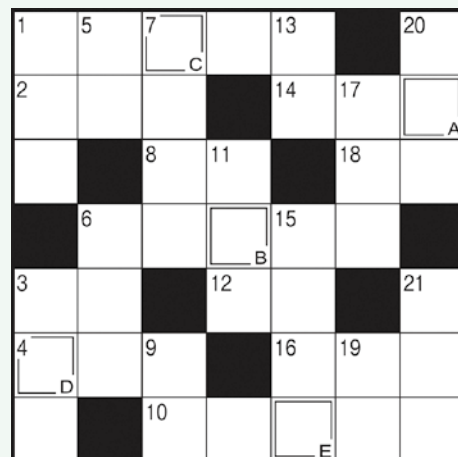
E-mail

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。

7月号の答え

「ミナミカゼ」



→
ヨ
コ
の
カ
ギ

- ①令和8年は8月7日。暦の上ではもう秋です
- ②髪に結わえるもの
- ③ダンスや机などのこと
- ④——ギターは電気信号で音を奏でます
- ⑥8月15日は——記念日。平和を祈念します
- ⑧初対面の人に——紹介をした
- ⑩ハンバーグに入れるタマネギの切り方
- ⑫多くは殻を持つ生き物。実はウミウシもこの仲間
- ⑭炒った大豆をひいたもの
- ⑯分度器で測ります
- ⑰納豆が引くもの

↓
タ
テ
の
カ
ギ

- ①飛行機が飛び立つこと
- ③田んぼでゲロゲロ鳴きます
- ⑤土地の広さをあらわす単位のひとつ
- ⑥シャワシャワと蟬——が降り注ぐ
- ⑦パールともいいます
- ⑨ヒヨコのための栄養が豊富な部分
- ⑪小銭入れに入れます
- ⑬ブイもこの仲間
- ⑮北海道と青森を結ぶ——トンネル
- ⑰野球の出場メンバーのこと
- ⑲金づちで打ち込みます
- ⑳壺から出た——
- ㉑盆——、阿波——



おたより紹介 テーマ▶ おすすめの暑さ対策



おすすめの暑さ対策は、手ぬぐいの中に保冷剤を入れて首に巻くと、ひんやりと気持ちいいです。扇風機の前にペットボトルを冷やして置くと、風がひんやりしていいです。

(桜町・F／61歳)

暑さ対策は、廊下です。エアコンもなかった少年時代、廊下なら幾分涼しく、そこで本を読んでいた記憶があります。

(三本柳・H／48歳)

やはり「かき氷」を食べて、頭の後ろが痛くなるほど冷えること。

(又兵衛新田・H／78歳)

おすすめの暑さ対策は、夏バテしないように良く食べ、良く寝る。暑いときは熱い食べ物を食べ、汗をかく。

(北伝法寺・H／67歳)

お風呂に入るときには、ひんやりするボディソープやシャンプー、リンスを使っています。

(北松園・N／35歳)

おすすめの暑さ対策は、こまめに水分補給をすることと、部屋の温度を確認することです。高齢になると暑さも感じにくくなるので、気を付けて過ごしています。

(片寄・O／90歳)

暑いときは冷たいものが欲しくなりますが、私の暑さ対策は温かい飲み物を飲むことです。急激な発汗やだるさもなく、胃腸にも優しいと感じています。

(南仙北・K／67歳)



◇兼平榮依（企画管理部付）

令和8年7月31日付で次の方が退職されました。今後のご健勝とご活躍を祈念いたします。（ ）は前所属。

退職者

3 令和8年度補助事業実施計画

ク購入

2 固定資産取得（大型トラック

備修繕）

1 固定資産取得（矢巾カント

リーエレベーター乾燥設

【決議事項】

案について決議されました。

7 月定例理事会が7月28日、紫波支所で開かれ次の事

理事会報告

役員手帳



JA共済満足度向上の 取り組みについて

常務理事
阿部 康博

日頃よりJA共済事業に格別のご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

令和7年度のJA共済満足度調査において、新契約手続き・保全手続き・共済金請求対応などを含めた総合満足度が、当JAでは96.3%となり、岩手県平均95.7%、全国平均95.6%を上回る評価をいただきました。これもひとえに、組合員・利用者の皆さまからJA共済に寄せられる信頼とご支援の賜物であり、心より感謝申し上げます。

利用者満足度の向上は、JA共済を選んでいただいている信頼の証であり、皆さまから寄せられる感謝の声は、職員一人ひとりの大きな励みとなっています。その声が職員の自信と誇りを育み、さらなるサービス向上へとつながる好循環を生み出しています。

また、協同組合としての使命を果たすことは、組合員・利用者の満足度向上にとどまらず、地域社会全体の安心と豊かさの実現にもつながるものと考えております。今後も皆さまの声に真摯に耳を傾けながら、より質の高い保障とサービスの提供に努め、信頼と満足の輪をさらに広げてまいります。

地域の皆さまに最も身近で頼られる存在であり続けるため、役職員一丸となって取り組んでまいりますので、今後とも変わらぬご支援、ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

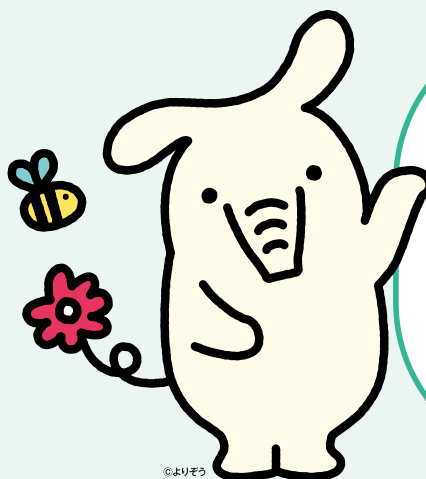
INFORMATION

いつもJAバンクをご利用いただきありがとうございます。

相続手続きに関しまして 予約制

とさせていただきます。

ご予約はお電話または窓口にて受付いたします。



ご予約をされてからの
ご来店・お手続きに、
ご理解・ご協力
いただきますよう
お願い申し上げます。

詳しくは、JAバンク窓口まで
お問い合わせください。

生前の相続相談は
JAバンクへお気軽にお寄せください。

いつもあなたのそばに
JAバンク岩手
検索

詳しくはお近くのJAいわて中央窓口まで、お気軽にお問い合わせください。

紫波支所	☎ 676-3619	都南支所	☎ 638-0075
矢巾支所	☎ 697-6888	盛岡支所	☎ 659-0616

キャッシュレス決済がご利用いただけます

JAでは、組合員・地域の皆さまの利便性向上のため、クレジットカード決済、QRコード決済、電子マネー決済に対応しております。



d払い



対象店舗

グリーンセンター紫波、グリーンセンター矢巾、グリーンセンター都南
グリーンセンター盛岡、燃料課、紫波車輛センター

※燃料課、紫波車輛センターはクレジットカード決済のみ対応しております
※その他、対応する決済方法につきましては店頭でご確認ください

新鮮食材で
楽しく
クッキング
今月のレシピ
183杯目



ナスの揚げ浸しそうめん

材料(2人分)

ナス 2本(160g)
油 適量

【A】

だし汁(かつおだし) 200ml
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
砂糖 大さじ1/2

そうめん 4束
好みの薬味
(大葉、ミョウガ、おろししょうが、ゴマなど)
..... 適宜

作り方

- ① ナスはへたを取り、半分の長さに切ってから縦4等分にする。皮には斜めに隠し包丁を入れる
- ② フライパンや揚げ鍋に油を深さ3cmほど入れて170度に熱し、①のナスを入れてひっくり返しながら両面にほんのり焼き色が付くまで3、4分揚げる。揚げ上がったらく油を切っておく
- ③ 【A】を鍋に入れて火にかけ、②のナスを入れて一煮立ちしたら火を止め、冷ます
- ④ そうめんを袋の表示時間通りにゆでて冷水(材料外)で締める。よく水気を切って、一人分ずつ器に盛りつける
- ⑤ ④に③をかける。上から好みの薬味をのせて出来上がり

編集後記



佐々木

藤井さんの取材で訪れた澤口家。実は11年前の広報に澤口家ご一家で登場していただき、当時の記事を読み返しながら思い出話に花が咲きました。あの頃1歳だった娘さんが、今では小学6年生！家業を手伝うまでに成長した姿に、ご家族の歩みと時の流れの早さを楽しみ感じた取材でした。



小野寺

振り返れば私の広報担当としての第一歩は、奇しくも「銀河のしずく」のデビューとともに始まりました。名前が決まったばかりの新しいお米との出会いは、期待と希望に満ちた特別な出来事でした。これからも「銀河のしずく」が食卓に笑顔を届け、末永く愛されるお米であり続けることを願っています！



小倉

7月から広報を担当することになりました、小倉恵梨香と申します。カメラの扱いや文章作成、何をとっても未熟な私ですが、取材を通してたくさんの発見や刺激をいただいています！楽しく、分かりやすい広報誌を目指し、頑張っていきたいと思っています。皆さまどうぞよろしく願います！

