



良好メール

地域活動を応援

J A生活シーダー委嘱状交付式



佐藤 鈺一常務理事が委嘱状を交付しました

J Aは3月25日、本店会議室でJ A生活シーダー委嘱状交付式を開き、各営農センターから推薦された27人の生活シーダーに2年間の登録となる委嘱状を交付し地域活動のサポート役を依頼しました。

生活シーダーとは、生活文化や郷土料理、加工品づくりなど専門的な知識や技術を持った人を人材登録し、広く地域住民に普及することを目的に各種活動のアドバイザーを行っています。

生活シーダーは、漬物や米粉料理づくりやフラワーアレンジメント、ちぎり絵、コーラスなど幅広い特技や趣味を持っています。

昨年度までの2年間で93回の講習会や研修会を開催し、延べ約1700人の組合員や女性部員が受講しています。これから地域の女性部や農家組合の各種研修会、講習会などを開催する際に利用してはいかがでしょうか。ご利用の際は各営農センターにお申し込みください。

地産地消でブランド牛肉目指す

「いわて南牛」取扱店証交付式



一関市勝部修市長から「いわて南牛の取扱店の証」が交付されました

食店、食肉販売店業者代表など100人が出席。いわて南牛振興協会会長の勝部修一関市長から「いわて南牛の取扱店の証」が手渡されました。

取扱店の証が交付された業者は19店舗。いわて南牛振興協会が、「いわて南牛」をブランド牛肉として定着させるため、一関地方の特産である高品質牛肉として差別化販売している食肉販売店、常時メニュー化している飲食店を「いわて南牛取扱推奨店」として選定しました。また、生産者と飲食店、食肉販売店との懇談会も行われました。

「いわて南牛」を地元で消費して知名度アップを図ろうと、「いわて南牛」取扱店証交付式が3月26日、一関市竹山町の市竹山町の市議員全員協議会室で開かれました。

交付式には、肉牛生産者「いわて南牛」を取り扱う飲

作品の出来栄えに感心

むろね生活教室と工夫展



展示場には大勢の人が詰め掛けました

第39回一関市むろね生活教室と工夫展が2月27日、室根保健センターを会場に開かれました。

この催しは、一関市室根生活研究グループ連絡協議会主催で行われ、工夫展では食の部に普及性・気軽さ・技術・外観・味、衣の部は味の変わりにリサイクルが審査対象となり、19の方が入賞されました。

表彰式では、審査員を務めた一関農業改良普及センターの小田島普及員が「リサイクル性や健康を考えた作品が多くて甲乙つけがたく、とても審査に苦労しました」と講評を述べました。

展示場には大勢の人が詰め掛け、作品の出来栄えに感心していました。また、米粉を使った料理教室も開かれ、講師の先生から説明を受けた後、仲間と一緒に調理を囲みにぎやかに取り組んでいました。

トマトやキュウリの栽培技術学ぶ

春野菜家庭菜園教室



参加者はメモをとりながら熱心に聞き入っていました

川崎営農センターは2月23日、佐藤福男生活シスターを講師に招いて、『春野菜家庭菜園教室』を開きました。

2月の広報配布時にチラシを配布したところ、当日は男女あわせて29人の参加者があり、会場の農村研修センター和室が満員になりました。

トマトやキュウリなど主に果菜を中心とした内容でしたが、講師のていねいな説明に、参加者はメモをとりながら熱心に聞き入り、質問も出されました。

秋野菜教室も開催してほしいとの要望もあり、次回は7月初旬に生産者の圃場ほらばで開催する予定です。

地元消費者へアピール

いわて南牛フェア



いわて南牛の串焼きに精を出すPro5のメンバー

「いわて南牛」の地元消費者への理解を深めようと、若手畜産農家をつくる「いわて南牛Pro5」のメンバーが3月6日、一関市狐禅寺のイオンスーパーセンター一関店で試食販売を行い、地元産牛肉をアピールしました。

地元開催は初めてとなる試食販売には佐藤良代表らメンバー7人が参加。試食の提供とも肉の串焼きを販売しました。試食したお客さんは「やわらかくておいしい」と味わっていました。

同店では「いわて南牛」の特設コーナーを設けています。食品商品部の松林穂積畜産マネージャーは「以前から地元の牛肉を販売したいと考えていたが、1月から取り扱いは始めることができました。いわて南牛と前沢牛との2本柱で販売を強化していきたい」と話していました。

原木シイタケの 魅力アピール

J A 椎茸部会・原木シイタケ植菌教室



ハンマーでシイタケの種駒を植える参加者

J A 椎茸部会(佐々木久助部会長)は、自然の素材でできる原木シイタケの魅力伝えるとともに、自分で植え付けたシイタケを収穫する喜びを感じてもらおうと3月27日、J A 東部園芸センターで原木シイタケ植菌教室を開き、30組50人が参加しました。

(財)日本きのこセンター盛岡事務所の米澤秀行係長が、原木シイタケの栽培ポイントやほだ木の管理などを説明し、部会員が植え付け作業を指導しました。参加者はドリルで開けた原木の穴に、ハンマーでシイタケの種駒を植える作業を体験。知人に誘われて参加したという大東町の三浦恵子さんは「ほだ木の管理が難しそだが、たくさん収穫できるように育てていきたい」と話していました。

管内の小学5年生に 農業教材を贈呈

J A



畠山町長④、岩淵教育長⑤に教材本を手渡す鈴木組長⑥

J A は3月26日、鈴木組長が藤沢町役場を訪れ、畠山博藤沢町長と岩淵英生教育長に食農教育の教材本を贈呈しました。

寄贈した教材本は「農業とわたしたちのくらし」というタイトルで、食農教育・環境教育・金融経済教育を基本テーマとした冊子。「食」とこれを生み出す農業、環境と農業のかかわり、安定した食の供給のための流通や農畜産物価格の決め方などについて総合的に学ぶことができます。鈴木組長は「子どものころから農業に対する理解を深め、食の大切さを知ってもらうため、この補助教材を活用してほしい」と述べました。教材本は当J A 管内の小学5年生の児童に第1学期の授業から活用できるように4月中旬に各支店を通じて贈られます。

地域にゴマ料理を 普及しよう

大東地域ゴマ料理研修会



ゴマ料理のレシピを習得した研修会

J A 女性部大東中央支部(小崎時子支部長)は3月10日、摺沢の大東農業技術センターでゴマを使った料理研修会を開きました。会員ら24人が参加し、講師に一関市「大手門つばき」の柳橋新一氏(岩手県調理師会一関支部長)を招き、「岩手黒ごま」等を使ったソースや混ぜご飯、おひたし等のレシピを学びました。試食会では、「こんなにゴマを食べたことはない」と一度の食事でもたくさん食べられることに驚いていました。

今回の研修会では、地場農産物のゴマを使用した加工技術の習得により、地域内への普及を図り、地産地消、食材の販売促進に役立てることを目的に開きました。同女性部では平成20年度から県在来種「岩手黒ごま」の栽培に取り組んでいます。

米粉菓子製品の 試食会開く

おくたま農産



米粉菓子を試食する出席者

奥玉の農事組合法人おくたま農産（佐藤正男組合長）は3月26日、同法人で生産した「ひとめぼれ」の米粉を使った菓子製品の試食会を同組合事務所で開催しました。組合員や勝部修一関市長、JAの鈴木組合長ら約30人が出席。

試食会には、同法人加工販売部の女性メンバーが作った「かぼちゃガンズキ」、「抹茶入りシフォンケーキ」、「ワッフル」、「ロールパン」と同町や同市川崎町の業者に試作を依頼した「ゆべし」、「ロールカステラ」などが並びました。佐藤組合長は「6次産業化に一步踏み出すきっかけとして商品化に取り組んでいきたい」とあいさつ。勝部市長は「地元の資源を使った取り組みは地域に元気を与える。これからも支援していきたい」と述べました。

いわて南牛ここにあり！

第12回いわい東農協肉牛枝肉研究会



前回の成績を大幅に上回った研究会

JAは、「いわて南牛」の評価を高めるとともに、良質牛生産技術の向上と生産者相互の研さんを図ることを目的に3月24日、東京食肉卸売市場で第12回枝肉研究会を開き、肥育部会員ら14人がせりを見守りました。去勢12頭と雌12頭の24頭が出品され、上物率（4等級以上）は95.8%、平均単価2107円と前回の成績を大幅に上回り、いわて南牛を大いにアピールしました。

枝肉審査の結果、最優秀賞には千葉幹雄さん（藤沢町）の出品牛が選ばれました。そのほかの受賞者は次の方々です。（敬称略）
▽優秀賞Ⅱ千葉隆一（藤沢町）、いわて門崎丑牧場（南）
▽優良賞Ⅱ千葉隆一（藤沢町）、小山平治（同）、遠藤茂（同）

新商品は「エゴマスタート」と「エゴ麻〜油」

エゴマの食プロジェクト成果発表会



新商品を使った料理を試食する会員ら

大東町の花菜油の会（石川シゲ子会長）が生産するエゴマを使用したスタートとラー油の新商品発表会と料理講習会が3月26日、摺沢の大東農業技術センターで開かれました。「エゴマスタート」と「エゴ麻〜油」は、同会と共同で大豆アレルギーのないしょうゆやドレッシングを開発した盛岡市の（株）浅沼醤油店が商品化しました。

料理講習会では郷土料理研究家の梅津末子さん（盛岡市）が2種類の料理を紹介。梅津さんは「和洋食、中華など幅広い料理に合う。味もやさしく、体にもやさしい」と話していました。石川会長は「生産の励みになる。本物志向の仲間を増やしていきたい」と意欲を語りました。お問い合わせは、花菜油の会事務局（7512922）へ。