

JA 岩手ふるさとから夢をお届け

1

2024 January
No.307

ふるさと夢 YUME~る

特集

JA県下統一紙面
おいしく食べよう！
おらほのイチオシ特産品



組合員の皆様によるJA、地域から支持されるJAへ



経営管理委員会

会長 後藤 元夫

明けましておめでとうございます。

皆様には、輝かしい新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

また、日頃より当JAの事業運営にご理解とご協力を賜りまして、厚く御礼申し上げます。

当組合子会社である(株)JA岩手ふるさと協同サービスにおいて、昨年12月に判明しました不祥事件につきまして、組合員をはじめ利用者の皆様には多大なるご迷惑とご心配をお掛けすることとなり、心から深くお詫び申し上げます。この度の事態を厳粛に受け止め、実効性のある再発防止策を策定し実践するとともに、JA岩手ふるさとグループ役員一丸となって信頼回復に努めてまいります。

さて、昨年を振り返りますと、5月に新型コロナウイルスの位置づけが5類感染症に変更され、新しい生活様式に移行した年でありました。JAにおいても総代会やJAまつりをはじめ、各種部会等組織行事についても、それぞれ4年ぶりに開催することができ、組合員の皆様と顔と顔を合わせながら事業を進めることができました。

また、地元出身の大谷翔平選手が、異次元の活躍を続け2度目のMVP（最優秀選手賞）に輝いたことは、日本国民に喜びをもたらし、大きな感動を与え地元としても嬉しい話題となりました。

こうした中、JA岩手ふるさとは第九次中期経営計画の2年度目にあたり「組合員とともに農業の発展と地域活性化に全力で取り組み活力ある未来を創ります」の基本方針のもと、「持続可能な岩手ふるさと農業の確立」「より豊かな地域共生の実現」「更なる自己改革の実践を支える経営基盤の強化」の3つを、基本目標に掲げ、農業・産地振興に結び付く事業を展開する中で、豊かで暮らしやすい地域共生社会の確立に向け事業を展開してまいりました。

米穀部門では、気候変動に対応するとともに環境負荷軽減に向け、反収向上と品質向上を目指し「米づ

経営管理委員会

会長 後藤 元夫
副会長 桑島 健市
委員 菊地 勇一
原田 福一
菅原 良行
高橋 永治
相原 芳彦
佐々木 敏博
佐々木 生子
青沼 光也
安倍 美広
千田 克徳
高橋 恒子
小野寺 みち子
柏山 千津子
佐々木 康夫
三宅 幸恵
千葉 幹男
高橋 智
芳賀 一郎
阿部 令子
佐藤 和雪
千葉 和彦
尾形 良隆

代表監事

常勤監事

監事

代表理事

専任 理事長 高橋 義文

菊地 義孝

くりの7つのポイント」を軸として、タイムリーな技術指導に努めました。また、米穀部会等と連携し生産・集荷運動を展開いたしました。昨年は猛暑の影響により、全国各地で収量減や1等米比率の低下がありました。組合員皆様の栽培管理の徹底により、作況は『やや良』、当JAの1等米比率は約90%となりました。

園芸部門では、ピーマンの新規栽培者や担い手を中心に順調に面積を拡大しております。特に、園芸部会と連携した反収向上対策に取り組み、消費地への安定供給と生産者の所得向上に努めてまいりました。また、市場や量販店と連携したイベントを継続するなど、産地のPR活動に努めてまいりました。ピーマンについても気象的要因による品位・収量の低下がみられ、収量は1280・1tで前年比で85・6%、計画比で61・0%と落ち込みましたが、一方で単価は前年比129・2%、計画比122・5%となり、昨年を上回る販売高となりました。

畜産部門では、8月に開催された第67回岩手県畜産共進会において、第6区高等登録群において出品された3頭が名誉賞に輝いたのをはじめとして、JA岩手ふるさと管内から出品された13頭全てが上位入賞を果たすなど好成績を収めることができました。また、東京食肉市場などで開催された各種共励会等においても、当JA管内より出品された出品牛は数多く上位入賞を収めるなど、有利販売に結び付けることができました。

このほか嬉しい話題として、胆沢地域の農事組合法人都鳥が第51回全国豆類経営改善共励会の大豆集団の部において農林水産大臣賞を受賞、前沢地域の岩淵千鶴子さんがJA岩手県女性組織活動体験発表において最優秀賞を受賞し、岩手県代表として出場した北海道東北大会でも堂々とした発表をされたことが挙げられます。

大型施設整備として、今年の出来秋からの稼働に向け、小山カントリエレベータ、南都田カントリエレベータの集約施設として、胆沢カントリエレベータの建設を進めているところです。また、インボイス制度が10月から施行となったことから、消費税に対応するためそれぞれ部門ごとに勉強会を開催してまいりました。

令和6年は第九次中期経営計画の最終年として、引き続き組合員皆様の所得増大と農業生産の拡大、そして地域活性化のために、農業振興の強化とJA経営の健全化に取り組んでまいります。

JA岩手ふるさととは組合員の皆様によるJAであり、地域から愛され、支持されるJAでなければなりません。今後も皆様からのご意見を賜るとともに、より一層のご支援・ご協力をお願い申し上げます。結びに、皆様のご健勝とご多幸を心からご祈念申し上げます。

常務理事

柏山裕司
千田豊

農事実行組合協議会

協議会長
千田義正

青年部

委員長
若槻慎也

女性部

部長
菅原情子

米穀部会

部会長
森岡誠

園芸部会

部会長
佐藤啓悦

肉牛部会

部会長
三宅佳孝

和牛改良組合

組合長
千葉昭道

酪農部会

部会長
岩淵勝

馬産部会

部会長
三浦秀夫

（株）JA岩手ふるさと協同サービス
代表取締役社長 千葉喜美生

（株）JA岩手ふるさと農機サービス
代表取締役社長 菅原信政

（株）JA胆江地区葬祭センター
代表取締役社長 後藤元夫

外 職員・社員一同

おすすめレシピ、
教えちゃいます!

おいしく食べよう! おらほのイチオシ特産品

岩手県では、広い県土と変化に富んだ気象・立地条件を生かして、さまざまな農畜産物が生産されています。今回は県下7JAの特産品を使った「主食」「主菜」「副菜」「汁物」「デザート」をご紹介します。地元の方がイチオシする簡単・おいしいレシピを、ぜひご家庭でも作ってみませんか♪



子ども喜ぶ! ピーマンの素揚げ

JA岩手ふるさとのピーマンは
ビタミンが豊富!みずみずしい
食感で苦みが少なく甘みがあり
「煮でよし、焼いてよし、揚げ
てよし、生でよし」の4拍子そ
ろった野菜です。県内トップク
ラスの出荷量を誇り、高品質産
地として全国に知られています。

作り方

- 1 ピーマンを縦半分に切って種を取り、キッチンペーパーで水分を取る。
- 2 180℃の油で20秒ほど揚げる。
- 3 油を切ってめんつゆをかけ、ショウガ、かつお節をのせて完成。

材料 (2人前)

- ・ピーマン…2個
- ・サラダ油…適量
- ・ショウガ…適量
- ・めんつゆ…大さじ1
- ・かつお節…適量



POINT

このレシピはピーマンが主役。手間暇かけて丁寧に作られたピーマンの美味しさは、シンプルに料理してこそ素材の持ち味を生かせます。ピーマンの苦味成分は油に溶ける性質があるため、揚げることで苦味が抜け、子どもでも食べやすくなります。生産者として品質向上を追求するとともに品質不良を減らし、自分たちが作ったピーマンに自信と誇りをもてる産地作りを目指していきたいです!

JA岩手ふるさと園芸部会 ピーマン専門部 佐藤 彰紀 さん



県北地域を中心に飼養されている短角牛は、和牛全体の流通量の中でも1%に満たない希少な牛肉です。肉質は低脂肪・高タンパク質でアミノ酸などの旨み成分を多く含んだ赤身が特徴。おいしくてヘルシー、噛むほどに肉の旨みを感じられます。



旨みあふれる「短角牛のたたき」

材料 (3~4人分)

- ・短角牛モモブロック…約 700g
 - ・塩・こしょう…適量
 - ・サラダ油…適量
- (写真は「トウガラシ」と呼ばれる部位です)

作り方

- ① 牛肉は常温に戻し、塩・こしょうをすり込みラップで包んで味をなじませておく（一晩おくとより味がなじむ）。焼く直前にキッチンペーパーで水分を拭き取る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、牛肉を強火で焼き色がつくまで焼く。一つの面につき30秒~1分ほど、全ての面を焼く。
- ③ 焼き色がついたら火を止め、アルミホイルでふたをして冷めるまで待つ（冷凍庫で冷やしても良い）。冷めたらもう一度全面を焼いて冷ます。
- ④ もう一度、③のように焼いて冷ます。牛肉を薄く切って盛り付けて完成。



POINT

②の工程の後、厚めのアルミホイル（普通のアルミホイルで二重に包んでも良い）で包み、冷めるまでおけばローストビーフになります。肉の美味しさがギュッと閉じ込められ、かむほどに肉の旨みや香りが広がります。

合同会社ファーム中村 代表 中村 鉄男さん



もち小麦「もち姫」の小麦粉は、でんぷんにアミロースを含まず、加熱により大きく膨張するのが特長です。その名の通り、もちもちとした食感が最大の持ち味で喉ごしが良く、パンや菓子、うどん、もち料理、郷土料理のひつつみにも適しています。



もちもち食感! ひつつみ汁

材料 (4人分)

- ・もち姫小麦粉…200g
- ・水…100 ml
- ・鶏もも肉…200g
- ・ニンジン…1/2 本
- ・ダイコン…1/4 本
- ・まいたけ…1 パック
- ・ゴボウ…1/3 本
- ・ネギ…1/2 本
- ・だし汁…5 カップ
- ・みりん…大さじ 3
- ・しょうゆ…大さじ 3

作り方

- ① ボウルにもち姫小麦粉を入れ、水を加えてこねる。
- ② 材料をお好みの大きさに切る。
- ③ 鍋に②とだし汁を入れて火にかける。煮立ったらアクを除き、みりんを加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ④ ①の生地を一口大の大きさに薄く伸ばすようにちぎって③の鍋に入れる。全部入れ終わってから5分程度煮込み、しょうゆで味をととのえて、ネギを加えて完成。



POINT

「もち姫」の小麦粉で作ったひつつみは、もちもちとした食感と喉ごしの良さが抜群! 食べ比べてみれば分かるおいしさです。また、生地を寝かす必要がないので手軽に作ることも魅力ですよ。

志和「もち姫」生産集団 代表 高橋 栄悦さん



【材料 (4人分)】

- ・米…1合 ・アワ…大さじ1
- ・白六穀…小さじ1
- ①・油揚げ・シタケ…各4枚
 - ・ニンジン…30g
 - ・しらたき…60g
 - ・ワカメ…適量
- ・冷凍エダマメ…適量
- ②・水…200ml
 - ・つゆ(濃縮4倍)…大さじ1.5
 - ・みりん…大さじ1
 - ・液体かつおだし…適量
- ③・つゆ…大さじ1
 - ・みりん…小さじ1
 - ・片栗粉・水…各大さじ1
- ④・花形の型抜きニンジン、ダイコン(ゆでたもの)
 - ・貝割れ大根・刻みネギ

全国有数の産地である花巻市では、ヒエやアワ、タカキビなど15~16種類の雑穀が生産されています。栄養価が豊富で、ごはんからスイーツまで調理方法も幅広く、品種によって多様な食感を楽しむことができます。



巾着ごはんの柔らか煮

【作り方】

- ① 米に白六穀を入れて炊く。油揚げは半分にし、中を開いてお湯をかけ、油抜きをする。
- ② ①を粗みじん切りにし、エダマメはゆでる。
- ③ ②の煮汁に③(ワカメ以外)を入れてやわらかくなるまで煮る。火を止める直前にワカメとエダマメを入れ、その後、ザルに上げて煮汁と具に分ける。
- ④ 白六穀入りご飯と具を混ぜ合わせ、油揚げに詰める。③の煮汁の味を調べ 500 mlにし、爪楊枝で口を留めた油揚げを入れ、落としぶたをして弱火で15分ほど煮る。
- ⑤ アワを目の細かいザルで洗い水を切る。鍋に水(適量)とアワを入れて中火にかけ、沸騰したら弱火で15分ほど煮る。④を入れ、沸騰したらネギを入れ、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ⑥ おわんに巾着を盛り、アワ入り煮汁をかける。その上に④を乗せて完成。



POINT

「ミレットキッチン花」では地元の女性たちが集まって、雑穀を取り入れたお弁当を区内の高齢者に宅配しています。また「道の駅 はなまき西南」でもおにぎりやおかずを販売しています。このレシピは誰でも食べやすく、1つのおわんで簡単に栄養が摂れるように工夫しました。ぜひ好みの具を入れて作ってみてください。

フラワー ミレットキッチン花 佛川 三千枝さん



樹の高さを低く抑える「わい化栽培」と「完全無袋栽培」により、太陽の光をたっぷり浴びて育ちます。色や形、糖度、蜜入りなど、厳しい選果基準をクリアしたリンゴだけが「江刺りんご」として市場へ出荷されます。



お家で簡単おいしい! リンゴジャム

【材料 (140gの瓶2本分)】

- ・リンゴ…2個(200~500g)
- ・砂糖(グラニュー糖、白糖、てんさい糖)…リンゴの重さの半分
- ・レモン果汁…小さじ1/2~1

【作り方】

- ① リンゴは皮をむいて芯を取り、さいの目切りにする。
- ② リンゴの重さを計り、計ったリンゴの半量の砂糖を用意する。
- ③ 鍋にリンゴと砂糖(分量の80%)、レモン果汁を入れ、30分~1時間ほど置く。
- ④ 10~15分程中火にかけ、透明になったら火を止め、30分置く。
- ⑤ 残りの砂糖を入れ、全体に軽く火を通し、完成。

POINT

どの品種のリンゴを使用してもおいしくできるレシピなので、品種や産地によって様々な味の違いと良さを楽しんでほしいです。味を浸透させるコツは、一度少し冷ますこと!赤色の品種を使用し、裂いた皮をお茶パックに入れて一緒に煮ると果肉を赤く色付けることができます。

JA江刺りんご部会 及川 健児さん・由希子さん





JAおおふなと管内のキュウリは、みずみずしい味わいで、バリッと歯切れが良く、日持ちが良いのが特徴です。JAおおふなを代表する農産物としてブランド力を高めるために、安定した生産量と品質の確保に努めています。



キュウリのロールサラダ

材料 (2人分)

- ・キュウリ (中ぐらいの大きさ) …2~3本程度
- ・クリームチーズ
- ・カットレタス、サーモン、黄桃、アボカド、生ハム、ミニトマト、ドレッシング (お好みで)

作り方

- ① 水洗いしたキュウリをピーラーで縦にスライスする。
- ② キッチンペーパーを使ってスライスしたキュウリの水気を取る。
- ③ ②をラップの上に敷き詰め、横に10~15枚程度並べる。
- ④ その上にクリームチーズを薄く塗る。
- ⑤ カットレタス、生ハムなどお好みの材料を乗せ、ラップを使って直径5cmほどの大きさに巻いていく。
- ⑥ 食べやすいサイズに切り分けて完成。



POINT

最後にラップを使って巻く工程は、形が崩れないように作らなければならないので若干難しいポイントになりますが、小さいお子さんも参加して楽しく作ることができる料理です。意外にもお酒のお供にピッタリな味わいですので (笑)、ぜひ挑戦してみてください!

JAおおふなと女性部 及川 孝子さん



菌床シイタケは、流通する生シイタケの約9割を占め、広葉樹のチップと椎茸菌、栄養体を詰めたブロックから発生させて収穫します。原木シイタケほど香りが強くない、肉厚でさまざまな料理に活用できます。



シイタケの旨味たっぷりあんかけ卵

材料 (2人分)

- ・シイタケ…5~6個
- ・卵…3個
- ・かに風味かまぼこ…2本
- ・白だし…小さじ1
- ・サラダ油…大さじ1
- ・小ネギ…適量
- ① 酒…小さじ1
- ・砂糖…小さじ1
- ・しょうゆ…小さじ2
- ・みりん…小さじ2
- ・和風だしのもと…小さじ1
- ・ショウガのしぼり汁…小さじ1 (お好みで)
- ・水…150ml
- ② 片栗粉…小さじ2
- ③ 水…小さじ4

作り方

- ① 卵を溶き、かに風味かまぼこをほくし入れ、白だしを入れて混ぜ合わせる。
- ② フライパンにサラダ油を敷き、①を入れ、半熟くらいに炒め、皿に盛り付ける。
- ③ シイタケを半分に切り、フライパンにサラダ油を熱して炒める。
- ④ ②を合わせ、③に入れる。沸騰したら水溶性片栗粉②を入れ、とろみを付ける。
- ⑤ ②に④のシイタケのあんをかけ、ネギを添えて完成。



POINT

3年前に就農し、助け合いや人とのつながりを実感しながら、山林に囲まれた圃場で栽培に取り組んでいます! 菌床シイタケはどんな料理にも合い、優しい香りと肉厚でつるんとした食感を楽しむことができます。焼くことで香りと旨味がより引き立ちますよ!

JAいわて平泉椎茸部会菌床椎茸専門部 岩淵 まゆみさん





17
パートナーシップで
目標を達成しよう

青年部員、女性部員とJA役員が意見交換会 さらなる組織活動の活性化を目指す



JA経営管理委員と青年部・女性部の懇談会を12月8日、産直来夢くんで開催し、関係者ら約40人が日頃の組織活動報告やJA運営に関する意見、要望について話し合いました。

桑島健市経営管理委員会副会長は「組織がますます発展するにはどうしたらいいのか、ぜひ積極的に発言してほしい」と話しました。

女性部の菅原情子部長は「食農活動の推進でJAへ調理室の改修や設備の見直しなど要望をしている。女性部員は減少傾向にあるものの、JA事務局と協力し、今後も意義のある組織活動を継続し、地域貢献をしていきたい」と話しました。

各組織から出た要望等は今後、JAで検討していきます。

11
住み続けられる
まちづくりを

確定申告の不安解消を図る 住宅に関する税金セミナーを開催



12月3日、住宅に関する税金セミナーを産直来夢くん研修室で開催し、27名が参加しました。

このセミナーは、住宅ローン利用者に対して、住宅ローン控除の仕組と理解促進、確定申告を行なったことがない利用者の不安解消を図るため、申告時期を前に実施しているもので、コロナ禍を経て4年ぶりの対面開催となりました。

当日はファイナンシャルプランナーの池上秀司氏を講師に、住宅取得から申告までにかかる一連の流れや制度について説明しました。

池上氏は「この機会に税制についての知識を身につけてほしい」と話し、参加者は熱心に耳を傾け、理解を深めました。

4
親の思い教育を
みんなに

クリスマスメニューにチャレンジ 親子 de クッキング!



12月17日、奥州市水沢の真城地区センターでクリスマスシーズンに合わせたイベント「親子 de クッキング」を開催し、管内の小学生とその保護者7組19人が参加しました。

当日はJA職員が講師を務め、地元産食材を使用した「となかいお稲荷」・「お花生ハムサラダ」・「スコープケーキ」の3品を親子で一緒に調理を楽しみながら、参加者同士の交流を深めました。

参加した鈴木沙句子さんは「普段自宅で子供たち3人とゆっくり料理をする機会が少なく、今日は親子で楽しくクリスマスメニューをつくり、有意義な時間を過ごせた」と話しました。

今後も総合事業を活かした「JAくらしの活動」に取り組み、教育文化・食農教育活動とJA事業の連携により、地域を活性化する取り組みを展開していきます。

11
住み続けられる
まちづくりを

奥州市産の魅力を発信 奥州市二刀流フェアを開催



奥州市とJA岩手ふるさととは12月10日～13日、東京部銀座にある、岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」で開催された、観光物産展「奥州二刀流フェア」で、奥州市産の特産品・加工品の試食・販売を行いました。

このイベントは、大谷翔平選手の出身地である奥州市の豊かな「食」と、磨き抜かれた「ものづくり」の技を、大谷選手にちなみ二刀流スタイルで行われたもので、期間中は、前沢牛100%ハンバーグ・はと麦茶のほか、岩手ふるさと米の、お米すくい取り販売などが行われ、販売が始まると多くの人たちがお目当ての商品を購入していきました。

特産品・加工品の販売を行った営農販売グループ流通販売課の佐藤陽係長は「開催初日となる10日には大谷選手へのドジャースへの移籍が発表され、より多くの消費者の方と交流を深める機会に恵まれた。JA産農畜産物の魅力を多くの人に知っていただけたことが嬉しかった」と話しました。





15 陸の豊かさも守ろう

幅広く農業の勉強に役立てて 水沢農業高校へ農業機械贈呈



JA共済連岩手とJA岩手ふるさととは12月20日、岩手県立水沢農業高等学校へ米の光選別機・ネギ管理機・小型温風機を贈呈しました。

これは農業生産技術の向上を図り、将来の担い手育成に役立てられることを目的に行っています。

農業機械の贈呈を受けた岩手県立水沢農業高等学校の菅野修一校長は「寄贈いただいた農業機械は、今後農業実習に役立てていく。生徒の皆さんには、地域の方々を支えられていることを忘れないでほしい」と話しました。

生徒代表の高橋莉子さんは「農業生産の効率化が進む中、実習で使用する農業機械の老朽化が課題だった。いただいた農業機械を授業に取り入れ、有効活用していきたい」と話しました。

11 日本銀行からふるさとづくりを

管内産もち米を福祉施設に寄贈 美味しいお餅を食べて良い新年を



JAでは12月19日、奥州市・金ケ崎町の福祉施設12箇所に計120俵の新米のもち米「ヒメノモチ」を贈呈しました。

この活動は、福祉施設利用者に餅を食べて良い新年を迎えてもらおうと毎年行っています。

当日は桑島健市経営管理委員会副会長が各施設を訪問し、利用者にもち米を手渡しました。

桑島健市経営管理委員会副会長は「おいしい餅を味わって、明るい気持ちで新年を迎えてほしい」と話し、福祉施設の利用者からは「今年も美味しいお米をたくさん持ってきていただいてありがとうございます。感謝していただきます」と笑顔を見せました。

12 つくも責任 つかう責任

岩手ふるさと米ブランド力強化に向け シンガポールにて販促活動・市場視察を実施



JAでは12月20日から27日の8日間、岩手ふるさと米の主要輸出国シンガポールを訪問し、日頃の『岩手ふるさと米』へのご愛顧に対して感謝を伝え、今後一層の連携強化をお願いしました。

営農販売グループ千田豊常務理事が、現地輸入卸業者の東成物産私人有限公司（トンセン物産）、日本食レストランを展開する「RE&S Enterprises」などを視察訪問し、令和5年産米の作柄・品質の概況を報告、今後の岩手ふるさと米輸出戦略について意見交換をし、シンガポール国内の消費者ニーズに対応した販売を進めて行く事を確認しました。

26日にはシンガポールのジュロンポイントショッピングセンターで開催された「いわてフェア」で岩手ふるさと米、県産農産物を使用した加工品の試食販売を行い、現地消費者に向けたPR活動を展開し、さらなる岩手ふるさとファン獲得に努めました。

1 県産をなくそう

高品質な産地を目指して アスパラガス専門部第9回青々コンクールを開催



12月22日、JA岩手ふるさと園芸部会アスパラガス専門部は、第9回青々コンクールの表彰式を金ケ崎地域センターで開催し、反収部門の最優秀賞には高橋徳一さん、全収部門の最優秀賞にグリーンファーム野崎が輝きました。

これは県内一のアスパラガス産地を目指し生産者の生産意欲を高める目的で毎年開催しています。

アスパラガス専門部の高橋文人部長は「研修会を通じて、情報共有を図り、来年以降の栽培の糧としてもらいたい」と話しました。

青々コンクール受賞者は次のとおり（敬称略）。

○反収の部門				○全収の部門			
最優秀賞	高橋徳一	優秀賞	阿部一稔	最優秀賞	グリーンファーム野崎	優秀賞	高橋時雄
優秀賞	朝倉淳	優秀賞	及川孝彦	優秀賞	高橋正広	優良賞	阿部稔仁
優良賞	高橋隆	優良賞	村上壽仁	優良賞			



辰年

生まれの生産者・JA職員をご紹介します!



今年の干支は「辰」です。辰年生まれの生産者とJA職員に今年の抱負などをお聞きしました。

高品質なひとめぼれを全国へ

胆沢郡金ヶ崎町で農家を営み24年目の小原典彦さん(59)は農業法人弥栄の代表を務めています。弥栄は周辺農家7軒で構成され、現在水稲約45ヘクタールを栽培しています。

法人設立について小原さんは「私の住む地域では、農家の高齢化や後継者不足などを理由に、個人で農業経営を立てることが難しい人が増えていることもあり、周辺農家に呼びかけをしたところ、設立当初の5軒から2軒が増え、現在に至ります」と話します。

就農したきっかけについて小



農業法人弥栄 代表
小原 典彦さん (59歳)
1964年12月20日 生まれ

原さんは「35歳で先代から受け継ぎました。それまでは農機具メーカーの社員で農業は身近な存在でした」と話します。

今年の抱負

今年の抱負は「コロナ禍を経て、観光需要が回復に向かつており、飲食店など外食を中心に米の消費が増加傾向にあります。法人のメンバー一人ひとりの栽培技術向上に加え、今後、安定的な収量の確保と高品質なひとめぼれの栽培、地元の方を始め、全国各地で弥栄の生産するお米を食べていただきたいです。それが何よりも目標であり挑戦になります。」と意気込みを話しました。

技術向上を図り頼られるJA職員を目指して!

令和3年に入組した高橋龍さん。祖父が元JA職員だったことに加え、昔から家の農作業を手伝っていたこともあり、JAが身近な存在だったと話します。

業務内容についてお聞きすると、「業務用パソコンやプリンター等の機器保守や業務用システムの検討・開発、社内ネットワーク運用管理などを行う電算業務を主に担当しています」と話し、「パソコンは多くの部品からなる精密機械なので、突然故障することがあります。そういったト



企画管理グループ 事務センター
高橋 龍さん (23歳)
2000年4月3日 生まれ

ラブル対応を終えた際に、「ありがとう、助かった!」など感謝の言葉をかけてもらえる嬉しくなります」と笑顔を見せます。

今年の抱負

今年の抱負は、「裏方の仕事になるので、効率よく業務が行えるよう、環境を整えることで、間接的にでも組合員の皆さまに貢献できればと思います。また、幅広いパソコントラブルに対処できるように、技術・知識の向上を図り、職場や組合員の皆さまに頼られるJA職員を目指したい」と話しました。



蟹座

【全体運】刺激的な状況に少し慌てるかも。臨機応変に考えればイレギュラーな事態でも得ることが。下旬は幸運に恵まれます。【健康運】腰回りのストレッチは入念に。あったか下着も◎。【幸運を呼ぶ食べもの】ブロックリー。

開催日

2/17 (sat)

10:00~12:00

参加費 1,000円

定員:大人10名 (お子様同伴可)

おとなの スイーツ&カフェ 講座

in 産直来夢くん2階研修室

講座1 アイシングクッキーづくり

講師: LuLu 佐々木恵美氏

所要時間: 1時間

内容:

アイシングクリームで
アイシングクッキーづくり

制作枚数: 3枚



講座2 ドリップパックコーヒーを おいしく淹れるコツ

講師: CHIBA-COFFEE

渡辺 達也氏

所要時間: 40分

内容:

市販のドリップ
パックコーヒーを
おいしく淹れる方法

あたたかいスコーンと
ともにコーヒーを
飲みましょう



お申込み

JA岩手ふるさと 企画課 TEL 0197-41-5200

受付 平日 9:00~16:00

必要事項: ①氏名 ②ご連絡先 ③ご住所

LINEの際は上記をメッセージでご入力ください。

定員になり次第、締め切らせていただきます。

※主催者または主催者に認められた報道機関によって撮影された画像などが、JA店舗・広報誌・新聞及びインターネット等で公開されることがあります。
※状況により、予定が変更となる場合もございますのでご了承ください。



味噌づくり教室

地元大豆を使って味噌を作ります。
持ち帰り(約7kg)、熟成期間後(約9ヶ月)に
食べられます。

●参加料●
1人 3,000円(税込)
※樽別売 1,200円

●定員●
各7名

●対象●

奥州市・
金ケ崎町にお
住まいの高校
生以上の方

●持ち物・服装●
ゴム手袋、割烹着または
エプロン、腕抜き、三角巾、
室内用長靴※1、味噌を入れる
樽※2、寒くない格好でい
らしてください。

※1 貸出用あります。
※2 ない方には別売りもあります。

水沢農産物加工センター (奥州市水沢真城字中平108)

No.	開催日	時間	申込期限
①	2月17日 ^土	9:00~	1月19日 ^金
②		13:00~	
③	2月28日 ^水	9:00~	
④		13:00~	

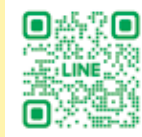
前沢農産物加工センター (奥州市前沢字七日町裏55)

No.	開催日	時間	申込期限
⑤	3月2日 ^土	9:00~	2月20日 ^水
⑥		13:00~	
⑦	3月15日 ^金	9:00~	
⑧		13:00~	



お申込み・お問い合わせ

JA岩手ふるさと 企画課
TEL 0197-47-6366 (直通)
受付時間 平日 9:00~16:00



LINEでも
どうぞ♪

豆腐づくりも受付中!
ご相談ください
(3人以上のグループで
ご利用できます)



※主催者または主催者に認められた報道機関によって撮影された画像などが、JA店舗・広報誌・新聞及びインターネット等で公開されることがあります。



畜産

○1月の牛枝肉相場見通し

年明けは、長期の休市明けで補充買いに期待したいところではありますが、1月は閑散期であることや、昨年度からの末端需要の低迷が長期化していることから、引き続き軟弱な相場状況が予測されます。このような需要

動向からして、和牛去勢A5が23000〜7000円、A4が21000〜23000円、A3が18500〜20000円の相場で推移するものと予測されます。

○和牛子牛市場（市場開設日 令和5年12月6日）

（単位:円）税込

地域	性	頭数	最高価格	平均価格	地域別平均価格		
					今月	前月対比	前年同月対比
水沢	雌	3	578,600	542,667	535,040	80,923	-194,103
	去勢	2	689,700	523,600			
前沢	雌	8	722,700	494,588	571,476	58,106	-77,265
	去勢	13	843,700	618,792			
金ヶ崎	雌	9	709,500	461,389	439,537	43,537	-121,646
	去勢	10	700,700	419,870			
胆沢	雌	34	750,200	500,468	523,616	115,112	-88,427
	去勢	34	910,800	546,765			
衣川	雌	7	689,700	471,900	520,758	14,025	-196,075
	去勢	5	798,600	589,160			
JA計	雌	61	750,200	492,728	519,059	84,155	-111,311
	去勢	64	910,800	544,156			

○肉牛販売成績表（12月）

（単位:円）税抜

地域	性	頭数	最高単価	最高価格	平均単価	平均価格
水沢	雌	9	3,021	1,540,000	2,615	1,109,446
	去勢	3	2,501	1,315,526	2,368	1,165,989
前沢	雌	26	3,200	1,420,800	2,735	1,125,127
	去勢	69	3,600	2,012,400	2,788	1,422,931
金ヶ崎	雌	33	3,263	1,440,480	2,714	1,203,887
	去勢	8	2,855	1,518,066	2,559	1,374,134
胆沢	雌	35	2,795	1,341,600	2,392	1,052,388
	去勢	25	2,868	1,554,456	2,453	1,259,312
衣川	雌	4	2,708	1,198,350	2,532	1,108,341
	去勢	11	2,784	1,576,682	2,438	1,264,162
JA計	雌	107	3,263	1,540,000	2,597	1,123,678
	去勢	116	3,600	2,012,400	2,655	1,362,602

※東京食肉市場のみ経産肥育牛含まず。

初妊牛幹旋会開催のお知らせ

名 号 であす417 受卵牛
 個 体 識 別 番 号 1397187282
 生 年 月 日 令和4年7月23日生
 血 統 茂晴花×百合白清2×勝忠平×美津照
 点 数 81.5点
 種 付 日 令和5年7月27日 勝乃幸
 分 娩 予 定 令和6年5月7日
 幹 旋 金 額 800,000円（税抜き）
 開 催 日 令和6年2月下旬

※開催日は2月上旬に決定いたしますので、詳しくは各地域畜産担当者へお問い合わせ願います。



乙女座 8/23~9/22

【全体運】丁寧な仕事で好感度が大幅アップ。あなたを気にかけてくれる人を大切に。下旬に出てくる問題は慎重に対応を。【健康運】ハードな作業は前半のうちに。消化の良い食べ物大吉。【幸運を呼ぶ食べもの】ナバナ。

特選中古農機

新春 農機展示予約会開催！

水沢・胆沢地域：1月20日(土)・21日(日) 場所)胆沢農機センター
前沢・衣川地域：1月27日(土)・28日(日) 場所)前沢農機センター

農機

トラクターダンプ

99,000円(税込)



NA3R-1350J
熊谷
ヤンマー
ワンタッチA型
状態：使用1年・
現行型式
胆沢農機センター

振動サブソイラー

230,000円(税込)



S-28
ニプロ
直送
状態：未使用品
前沢農機センター



お問い合わせ先：(株)JA岩手ふるさと農機サービス

水沢農機センター TEL 22-6030
前沢農機センター TEL 56-5531
金ヶ崎農機センター TEL 44-2171

胆沢農機センター TEL 47-0260
衣川農機センター TEL 52-3412

古物商 岩手県公安委員会許可証番号 第211060001171号

令和6年度 新規栽培者大募集！

園芸

令和6年度から新たに園芸品目を栽培してみたい方、管内主力品目の【ピーマン】を中心に説明会を開催いたします。【きゅうり・アスパラガス・りんどう・小菊】も相談対応可能です。個別に職員が相談対応をいたしますので、お気軽にご参加ください！

相談会日程 令和6年1 / 23(火)・2 / 6(火)

時間：14:00～ 場所：産直来夢くん 2階研修室

お申し込みの際は、

- ①お住いの地域
- ②お名前
- ③電話番号
- ④ご希望の品目

を園芸課まで電話・FAXまたは、
メールにてお申し込みください。



お問い合わせ・申し込み先

相談窓口 JA岩手ふるさと 園芸課 / 住所 奥州市胆沢小山字菅谷地276-1
電話 0197-47-0742 / FAX 0197-47-2230
e-mail engeika@jafurusato.or.jp

開催日3日前までにお申し込みください!!



令和6年度 園芸栽培協定書提出のお願い【生産者全員提出】

園芸作目【野菜・花き・菌茸・果樹(りんごを除く)】を栽培し出荷する方は、作目別作付面積の申告が必要です。全生産者個々の栽培面積積み上げが、有利販売の重要な情報となりますので、提出がお済でない方は【栽培協定書】(令和6年度用 野菜・花き関係各種資材申込書4ページ)の提出をお願いします。

また、令和6年度用園芸関係各種資材申込書(苗・資材等)の提出がお済でない方は、お早めに提出願います。

★お問い合わせ先★ 各集出荷場電話番号

水沢野菜集出荷場	TEL 26-2830	前沢野菜集出荷場	TEL 56-2158
金ヶ崎野菜集出荷場	TEL 43-2661	中央(胆沢)野菜集出荷場	TEL 47-0742
衣川野菜集出荷場	TEL 52-3040		



胆沢地域女性部

藤田ゆみ子さん、岩手県家の光大会 記事活用体験で堂々たる発表



12月5日(火)に盛岡市アイーナで行われた令和5年度岩手県家の光大会記事活用体験発表において、当JA代表で出場した胆沢地域女性部の藤田ゆみ子さんが優秀賞を受賞しました。

体験発表では、県下JAの代表者7名が発表を行い、それぞれに家の光記事活用の紹介や、普及の成果を発表し競い合いました。

藤田さんは「『家の光』初心者」と題し、自身の体験に基づく「家の光記事活用」の取り組みや、所属する女性部活動の様子などを発表しました。

藤田さんは「『家の光』初心者の私ですが、女性部の部長になったことや、活動体験発表者になったことをきっかけに、新たに気づくこともたくさんあり、さまざまな活用ができる『家の光』との出会いに感謝しています。これからも、自分自身のために、女性部のために『家の光』をまるごと味わっていきたく

と思っています」と話しました。

惜しくも2月に神奈川県で開催される、全国大会出場には至りませんでした。今大会を契機に家の光を活用した活動が広がりをを見せていくよう期待しています。

藤田さん、本当にお疲れさまでした。



みんなの広場

産直日記



vol.145



新年おめでとうございます。
本年もお客様をはじめ組合員の皆さまにご満足いただける産直を目指してまいりますので、よろしくお願ひ申し上げます。



安心・安全、新鮮でおいしい食材をとりそろえて、皆さまをお待ちしております。

鍋フェア 1月20日(土)～21日(日)

地場産白菜、しいたけ他勢ぞろい！
旬の食材使用！ **レシピのご紹介** も！



漬りもの市 1月27日(土)～28日(日)

おいしいふるさと味の味♪
出荷者自慢の漬物大放し！



【営業時間】 農産物直売所…………… 9:00～18:00
レストランおかわりらいむくん… 11:00～15:00
モーちゃんアイス工房…………… 9:00～17:00
ふるさとベーカリー…………… 9:00～15:00
【定休日】 令和6年2月7・14・21・28日 (毎週水曜日)
岩手県奥州市水沢真城字杉の下51 TEL 0197-26-4141

毎月29日は肉の日

自慢の前沢牛をご賞味ください！

しゃぶしゃぶやすき焼きにぴったりな前沢牛
地場産の新鮮な野菜もご用意しております！

ブランド牛「前沢牛」贈答用にもオススメです
全国各地へ発送も承ります

【営業時間】 9:00～17:00
【定休日】 令和6年2月1・8・15・22・29日
(毎週木曜日)
岩手県奥州市前沢駅東2丁目8-7
TEL 0197-41-3360



定休日変更のお知らせ

令和6年1月より各店舗の定休日が変更になります。

- 産直来夢くん **毎週水曜日**
- 菜旬館 **毎週木曜日**

※イベント開催(お盆セールなど)に伴う定休日の変更についてはイベントカレンダーやHP・SNSをご確認ください。
※産直来夢くんATMは定休日にあわせてサービス休止となります。



ホームページ



instagram



X (旧Twitter)



悠々
ゆうゆうじんせい
人生 73

【水沢 常盤】

水沢グラウンドゴルフ協会常盤支部

写真左から

千葉 了士 さん(84歳)、千葉 茂男 さん(84歳)、
今野 英喜 さん(82歳)、千葉 恒穂 さん(82歳)、
師田 豊 さん(77歳)、佐藤 山治 さん(88歳)

仲間と交流深め
グラウンドゴルフで地域を元気に！

水沢グラウンドゴルフ協会常盤支部は現在、グループ男女合わせて63名、最高齢98歳を筆頭に60代から90代で活動しています。

支部長を務める師田豊さんに日々の練習内容を伺いますと、「シーズン中は週3回、旧水沢中学校のグラウンドで8ホール×4ラウンド、32ホールを元気に練習しています。練習ではただプレーするだけでなく、自分たちでスコアをつけてもらうことで、頭の体操にもつながっています」と話します。

皆さんにグラウンドゴルフをしていて良かったこと、魅力について伺いますと

千葉 了士さん：「ナイスショット！」と声を掛け合いながら、みんなでワイワイ過ごせるのがとてもうれしい！

千葉 茂男さん：「楽しみながらプレーしています。長年の経験を活かして、支部内をつなげる橋渡し役としても貢献していきたい！」

今野 英喜さん：「震災後に大船渡市から移住して、プレーを通して新たな出会いを楽しんでいます！」

千葉 恒穂さん：「仕事の息抜きを兼ねて、仲間と楽しく汗を流しています！」

師田 豊さん：「スコアが悪くても、ホールインワンが入ると爽快な気持ちになります！」

佐藤 山治さん：「コースを回ると、約2キロを歩いたことに相当するので、散歩をかねて楽しくやっています！」

今後の目標について皆さんは、「若い方から年配の方まで男女問わず、また初心者でも安心して楽しめますので、若い方にも参加していただきたいですね。健康にもいいのでぜひ体験してみてください！」と話しました。

らいむ
来夢 73

【金ヶ崎】

かねがさき山本ファーム 代表
山本 亮也 さん (27歳)



ポテンシャルを秘めた
めん羊の魅力を広めていきたい

令和4年7月に民間企業を退職し、めん羊農家へ転身した亮也さん。日本国内での国産羊肉のシェアは1割未満の中、就農したきっかけは「畜産を始める上でめん羊導入のハードルが他品目に比べて低かったことや、江刺の梁川ひつじ飼育者の会による耕作放棄地対策にめん羊を活用している事などを知って始めました」と話します。

元々動物と触れ合う事が好きで、「羊にも1頭1頭表情があるんです。病気に弱いところがある一方で、我慢強い性格を持ち合わせていて。だから餌やりの時には、なるべく時間をかけて普段と違う様子がないか確認します」と飼育管理を徹底しています。

飲食店へ食肉を卸す傍ら、衣料品としても需要の高いウールの出荷も行っており、「羊は牛と比較しても体の体積が小さく1頭からとれる肉は多くて30割程度です。国産羊肉はシェアが低い分、高値で取引されることもありですが、並行して羊毛の販売で収益を確保することも重要です」と話し、明確な経営体制を整えています。

今後は、「より多くの方々におすすめの国産羊肉を食べて頂けるよう宣伝をしていきたいですし、羊毛フェルト体験を行っているので、春の毛刈り体験も含めて楽しんでめん羊を知って頂ける活動を続けたいですね」と魅力に溢れためん羊の世界に期待を寄せる亮也さんです。





広報誌「ふるさと夢～る」を配達してくれる職員の方々、ご苦労様です。いつも優しい対応で真面目な人柄がうかがえますね。

(水沢/阿部 年春さん)

気候変動の激しいなか、農家の方々はとても大変だと思いますが、体に気をつけて頑張ってください!!

(前沢/佐々木 詩乃さん)

昨年11月、産直金ケ崎と役場でNHKテレビ「おぼんです」で、自身のエピソードを話す「お座り下さい金ケ崎町編」の取材がありました。11月と12月に8名の皆様のスピーチが放送されました。私も8名の中の一人として、とても光栄に思いました。

(金ケ崎/高橋 政司さん)

白菜が沢山あるので、どう食べようかと思っていました。広報誌「ふるさと夢～る」12月号「おかわりレシピ」に「白菜と豚肉のミルク煮」が載っていたので、作ってみました。簡単に出来て美味しかったです。これで白菜を沢山食べられます。

(胆沢/守田 英子さん)

読者の広場

12月13日から12月29日までに届いたはがき・メール・ラインの中から一部をご紹介します。

姑が元気だった頃、大豆もいっぱい作っていたので、3月頃になると納豆を作っていました。練炭こたつに入れておくので、家中に豆のにおいが充満。今では思い出になってしまった手作り納豆です。亡くなったねこ君(ココ)は納豆が大好きでした。

(水沢/PN.「ねこ」さん)

令和5年の1年間産直来夢くんにはお惣菜や花、お菓子そしてレストランで大変お世話になりました。また、年末のビックニュースの大谷選手のPRも催しや飾りで啓発して楽しませてもらった1年でもありました。令和6年も私は色々とお世話になる産直来夢くんです。

(水沢/千葉 信さん)

しず柿をたくさんいただきました。干し柿やしず抜きをして大好きな柿をたくさん食べました。

(衣川/千田 順子さん)

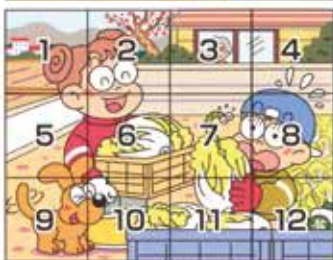
広報誌「ふるさと夢～る」の表紙の子ども達の笑顔にいつも癒やされています。子ども達の笑顔は平和の証です。

(胆沢/千田 のぶ子さん)

ましがいさがし

出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



答え

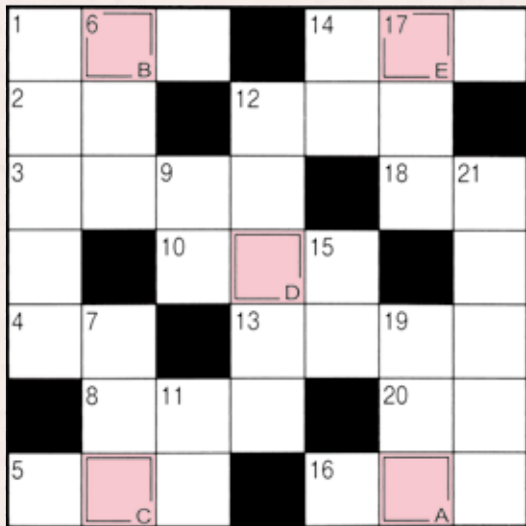
- 2 …… 梅の木の枝ぶりが違う
- 3 …… おばあちゃんがいる
- 7 …… 虫の長さが違う
- 9 …… 犬の右目が違う
- 12 …… 水がお茶に変わっている

みんなは何個
みつけられたかな?



ふるさとパズル

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？



ヨコのカギ

- 最低気温が0度より低い日
- 現代人は電子○○に囲まれて暮らしています
- 水筒に入れます
- ヒヒーン!といもなく動物
- スマホに入れたり消したりします
- ベッドが2つある部屋
- 頬のこと。○○ダンス
- スラロームやモーグルなどの種目があります
- 人がいっぱいに入っている状態
- 西アジアの国の1つ。首都はアンカラ
- 空気が乾燥しているので○○器をつけた
- 節分の豆を○○の数だけ食べた
- 実がなるまでの期間が短めの品種のこと

タテのカギ

- フキの花茎のこと
- 銀世界を眺めて楽しめます
- ガイド○○を片手に観光地を巡った
- 安倍川にして食べようかな、磯辺巻きもいいな
- 日没のことを日の○○ともいいます
- 雪だるまを英語(片仮名語)でいうと
- 佐渡島にはこの鳥の保護施設があります
- 漢字には音読みと○○読みがあります
- 平方根を表す記号
- 魚偏に「弱」と書きます
- 中国や台湾の旧暦の正月

12月号の答え

「ハツヒノデ」

応募総数 131通 (うちe-mail・LINE 46通)
正解数 130通



★読者プレゼント

「ふるさとパズル」正解者の中から抽選で、「奥州はと麦茶(ティーバッグタイプ10g×20袋)」を10名に進呈いたします。奮ってご応募ください!



～奥州はと麦茶(ティーバッグタイプ)～
奥州市衣川産「はと麦」を100%使用し、風味豊かで癖がなくすっきりとした飲み心地が特徴です。

【応募メ切】

令和6年1月31日(水)

当日消印有効

★12月号「金芽米(1.8kg)」当選者(敬称略)

佐藤 明子(水沢) / 小野寺 良子(水沢) / 鈴木 正子(前沢) / 菅原 英子(前沢) / 千田 勤(胆沢)

投稿・応募大募集

※通常はがきの料金は63円です。投函される前にご確認をお願いいたします。

「読者の広場」は、みなさんのお便りでつくるページです。身近であった出来事など、投稿をお待ちしています。楽しいイラストや写真、俳句・川柳などもお待ちしております。

採用された方には、記念品を進呈します。ふるさとパズルの解答と併せての応募もOKです。なお、作品は返却いたしません。はがきやメール・LINEでご応募ください。

投稿・応募はこちらへ

●はがきの方

郵便はがき

0202-0202
 0202-0202
 0202-0202
 0202-0202

胆沢小山字
菅谷地131-1

JA岩手ふるさと
「ふるさとパズル」係

●パズルのこたえ
●郵便番号
●住所
●氏名(ふりがな)
●年齢
●電話番号
●広報誌またはJAに関するご意見ご感想、身近な出来事、イラストなどご自由にお書き下さい。

●e-mailの方

kouhou@jafurusato.or.jp

●LINEの方

二次元バーコードから友だち追加後トークよりご応募ください。



いずれの場合も、住所・氏名・年齢・電話番号をお忘れなく!

※ご記入いただいた個人情報、広報誌に関するこのみに使用させていただきます。



業務内容

貯金の入出金業務・自動車税・国保税・市県民税・町税・固定資産税・各種公共料金
 (電気料金は除く(電気料金は、支店窓口での口座振替のお取扱いとなります。))
 2号車は上記の業務内容に加え「為替業務」を取扱いいたします。

『来夢くん号』2月運行表

地域	号	運行場所	曜日	営業日	運行時間		
水沢	1号車	堤尻自治会館	月	5・19・26	9:00~10:00		
		旧羽田支店			10:40~11:40		
		拠点配送センター前(旧満倉支店)			13:30~15:00		
	2号車	旧大手通り支店	月	5・19・26	9:00~11:00		
		旧水沢南支店	水	7・14・21・28			
			金	2・9・16			
1号車	旧古城支店 旧赤生津支店 旧白山支店 伏畔農業倉庫前 旧永徳寺支店前	火	6・13・20・27	9:00~10:00			
				10:30~11:30			
				13:00~14:00			
金ヶ崎	1号車	伏畔農業倉庫前	水	7・14・21・28	9:00~10:00		
		永岡土地改良区前(旧永岡支店)			10:20~11:20		
		旧遠谷巾支店			13:00~14:00		
	2号車	産直ろくちゃん前(旧六原支店) 旧金ヶ崎中央支店	月	5・19・26	13:00~15:00		
						火	6・13・20・27
						水	7・14・21・28
衣川	1号車	旧下衣川支店	木	1・8・15・22・29	9:00~10:00		
		南股地区センター			10:30~11:30		
		外の沢公民館			13:00~14:00		
		旧北股支店			14:30~15:30		
胆沢	1号車	★胆沢愛宕地区センター前	金	2・9・16	9:00~10:30		
		ごくよう若柳会館前(旧若柳支店)			11:00~11:40		
		産直いさわ・あぐりキッズ裏(旧南都田支店)			13:00~14:00		
		協同サービス本社前(旧小山支店)			14:30~15:30		

★12月1日より3月15日まで毎週金曜日、胆沢地域愛宕交流センターから愛宕地区センターに運行場所が変更となります。

JA通信

12月に開催した経営管理委員会及び理事会の主な決議事項をお知らせします。

令和5年度

第10回 経営管理委員会 (12月28日)

決議事項

なし

令和5年度

第10回 理事会 (12月25日)

決議事項

一、窓口営業時間の変更について

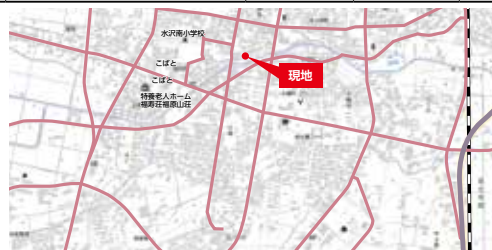
JA岩手ふるさとのアパート・貸家情報

■取引態様: 媒介 (仲介)

区分	所在 建物名	構造 規模	交通の利便 (最寄バス停)	間取り 使用面積	建築年月 駐車場	設備	月額賃料	敷金 礼金	媒介報酬額 (消費税込)
貸家	奥州市水沢西上野町12-21 ハイツ西上野 A号棟	木造亜鉛メッキ銅板葺 平屋建	西上野 徒歩5分	3DK 62.10㎡	H3.12 2台	トイレ(簡易水洗)、給湯、 シャワー、ガス(LPG)、物置	45,000円 (管理費等無)	90,000円 — 円	49,500円



※各種情報と現況に
差異がある場合、
現況を優先します。



- ★「前払家賃・火災保険加入・賃貸保証委託契約」が条件となります。
- ★契約期間は2年間、満了時には更新契約が必要になります。その際、更新事務手数料が発生します。
- ★交通の利便の最寄バス停は、全て岩手県交通のバス停になります。

★★★ お気軽にお問合せください ★★★

宅地建物取引業免許 / 岩手県知事(11)第1167号 (一社)岩手県宅地建物取引業協会会員・東北地区不動産公正取引協議会加盟事業者
 奥州市胆沢小山字菅谷地131番地1 岩手ふるさと農業協同組合

不動産業の連絡先: 住宅開発課 TEL: 41-5216(直通)

■広告有効期間: 令和6年1月31日



魚座

2/19~3/20

【全体運】だんだん調子が出てきます。様子を見ながら下旬にラストスパートをかけましょう。予想以上の好結果にっこり。【健康運】良い姿勢を心がけて。肩凝りは早めにケアを。【幸運を呼ぶ食べ物】フキのとう。

衣川出張所の窓口営業時間の変更について

日頃 JA事業に特段のご配慮を賜り厚く御礼申し上げます。

JA岩手ふるさとでは、令和6年4月1日より、衣川出張所の窓口の営業時間を下記のとおり変更することといたしました。

今後も、より一層のサービス向上、事務の堅確に努めてまいりますので、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

変更開始日：令和6年4月1日(月)

窓口営業時間：

変更前：午前9時から午後3時まで

変更後：午前9時から午後3時まで
(11時30分～12時30分の間は窓口業務を休止いたします。)

※店舗内に設置しておりますATMの営業時間につきましては、変更ございません。

問 金融課 TEL 41-5202

JAポイント有効期限のお知らせ

JA岩手ふるさとからの大切なお知らせ

JAポイントの有効期限をご存知ですか？

当JA総合ポイントカードのポイントは有効期限があり、**令和2年4月1日～令和3年3月31日**に付与された未使用ポイントの有効期限は**令和6年3月31日**までとなっております。下記をご参照のうえ、失効前にお得なJA総合ポイントをご利用ください！

※失効するポイントは「ポイント端末機」でご確認いただけます。



ポイントが500ポイント以上貯まっていることを確認したら…
ポイント端末機で引換券と交換してください。

- ポイント端末機はJA関連施設のうち5カ所(産直来夢くん、産直センター菜旬館、金ケ崎地域センター、胆沢支店、衣川出張所)に設置しております。
- 貯まったポイントは500ポイント毎に500円引換券と交換できます。
- 引換券は、産直来夢くん・産直センター菜旬館・資材センター・JA-SS・農機センターのお会計でご利用いただけます。



お問合せ：企画管理グループ
 企画課 TEL 41-5200

JA春新生活応援キャンペーンのお知らせ

JAバンク岩手
JA春の新生活応援
キャンペーン 1/4～5/31

- JAに給与振込口座を新たに指定いただくと
 ※令和6年1月から6月までのいずれかの月において、5万円以上の給与のお振込みが確認できたお客様。
JTBナイスギフト(商品券)
1,000円分プレゼント!
- JAに給与振込口座を新たに指定いただき
 下記の取引のご契約ごとに
県産米バックごはんセット
プレゼント! ※プレゼントの上乗せは1人1セット
 /バックごはんセット(食卓の星)※期間が1ヶ月1回
 A.JAネットバンク B.JAバンクアプリ C.JAカード
 D.提携レス口座 E.iDeCo
- JAに給与振込口座を新たに指定いただき
 上記のA～Eの商品のうち、
 4セット以上ご契約の方
抽選で30名様に
カタログギフトプレゼント!
 至高 石橋花 (1万円相当)

詳しくはお近くのJA岩手ふるさと窓口まで、お気軽にお問い合わせください。

JA岩手ふるさと
 本店(産直企画課) ☎0197-41-5202

◎岩手支店 ☎22-4952 ◎盛岡支店 ☎47-0211
 ◎奥州支店 ☎56-2151 ◎衣川出張所 ☎58-3211
 ◎金ケ崎支店 ☎42-2141 ◎奥州中央支店 ☎51-6717

編集後記

新年おめでとうございます！
 寒さが厳しいこの時期ですが、例年になく暖かい年明けとなり、穏やかに過ごせました。
 今年も広報誌「ふるさと夢～る」をよろしくお願いたします。(朋)

昨年1年取材やJAイベントを通して、沢山の組合員・地域住民の方々とお話をさせていただきました。2024年も広報誌をはじめInstagramやLINE等SNSでの情報発信を強化してまいりますのでよろしくお願いいたします。(奈)

出会い応援企画第12弾のお知らせ

日時 令和6年2月10日(土) 13:30～17:30
 場所 ホテルニュー江刺 本館
 内容 レザークラフト体験 & 交流会
 募集人数 男女各8名 計16名
 参加対象 男女ともに概ね30～48歳の独身者
 (結婚歴がある方・子どもがいる方を含む)
 男性：奥州市・金ケ崎町在住者
 (JA青年部加入者優先)
 女性：岩手県内在住者
 参加費 男性：4,000円 女性：2,000円
 申込期限 令和6年1月31日(水)
 申込方法 下記まで電話またはメールにてお申込みください。
 JA江刺 総務部 組合員くらしの活動課
 電話：0197-35-211
 E-mail：messagetostem@jaesashi.or.jp
 ※詳しい内容につきましてはブログをご覧ください。
 ブログ：https://jadeai.exblog.jp/



【主催】 岩手江刺農業協同組合
 【協力】 JA江刺青年部・岩手ふるさと農業協同組合・JA岩手ふるさと青年部
 【後援】 奥州市



JAの概要

[令和5年11月末]

組合員数	16,121人 (うち准 6,182人)
組合員戸数	13,297戸 (うち准 3,988戸)
出資金	64億3千5百万円
貯金高	1,517億0千9百万円
貸出金	267億7千1百万円
購買品供給高	30億8千4百万円
販売品販売高	95億3千8百万円

お・か・わ・り・し・シ・ピ



おもちピザ

衣川地域 生活指導補助員
藤巻 和子さん、高橋 ハツ子 さん



ワンポイント

- ・クッキングペーパーを敷いてフライパンで焼いても作れます。
- ・冷蔵庫にある食材でも簡単に出来ます。

材料（4人分）

【ベーコントマトバジル（2個分）】

- ・切り餅…………… 2個分
- ・ミニトマト…………… 2個
- ・ハーフベーコン…………… 1枚
- ・トマトケチャップ…………… 大さじ1/2
- ・ピザ用チーズ…………… 適量
- ・乾燥バジル…………… 適量

作り方（調理時間：約30分）

- ①切り餅は厚みを半分にします。
- ②ミニトマトは2〜4等分、ベーコンは8等分に切ります。
- ③もちにケチャップを塗り、トマトとベーコン、ピザ用チーズをのせます。
- ④③をクッキングシートの上の間隔をあけて並べ、トースターで4〜5分焼きます。
- ⑤仕上げに乾燥バジルを散らしてできあがりです。

アレンジ

- ①の切り餅にツナやコーン、ピーマンなど、お好きな具材に変更しても美味しいです。

ぼくたち 301 ふるさと★キッズ

Happy New Year!



【衣川】
高橋 百華 さん（10歳）
お父さん：玄 明さん
お母さん：百合子さん

百華さん★小学校5年生の百華さんが頑張って取り組んでいるのは、トランプの練習です。現在、奥州市の市民管弦楽団に所属していて、「学校から帰宅したら、自宅近くの山に行つて練習しているよ」と自分だけの集中できる場所を教えてくださいました。現在は、3月に開催される定期コンサートに向けて練習を重ね、母も楽器をやっていたので、時々教えてもらいます」と話し、親子でコンサート成功に向け練習に励みます。

花が好きな百華さんは、ババの最盛期に自宅で育つたバラを学校へ持参することもあり、「品種によって花びらの色が違うのがバラの魅力かな。学校に持つと匂いもみなに感じたいだね」と言ってもいいよと、将来は花屋さんになりたいな」と素敵な夢を掲げます。

「両親は「何れも健康第一、病気になるくらいは避けたい」と話します。

Made in Furusato

～JAの地元食材加工品シリーズ～

「前沢牛100%ハンバーグ」

地元ブランド牛の『前沢牛』を100%使用した贅沢ハンバーグ! 召し上がった皆さまからは大変ご好評を頂いている商品です。牛肉本来の旨味、甘さと前沢牛100%のジューシーな食感をお楽しみ頂けます。加熱加工冷凍商品となっており、湯せんやレンジで解凍する事で手軽に本格ハンバーグを味わえるおすすめ商品です!!

希望小売価格 1個680円(税込)



レンジで簡単♪
本格ハンバーグ!!

産直来夢くん、産直センター菜旬館で
お買い求めください。

☎流通販売課 TEL 41-5215

2月の訪問日 水沢・前沢・衣川地域は14日(水)、金ヶ崎・胆沢地域は15日(木)です。各集落担当職員がお伺いします!