

# いわての 農業の なぜ？

[小学校中・高学年]



## 目次

### ●岩手の農業について

岩手県の農業産出額・生産量について	2
給食の地産地消	3

### ●マンガ

米 (岩手県オリジナル水稲品種「金色の風」)	4
牛乳	8
りんご	12

### ●地域の農産物

自分の住んでいる市町村の特産品は何か調べてみよう	16
--------------------------	----

年 組

名前

# 岩手の農業について

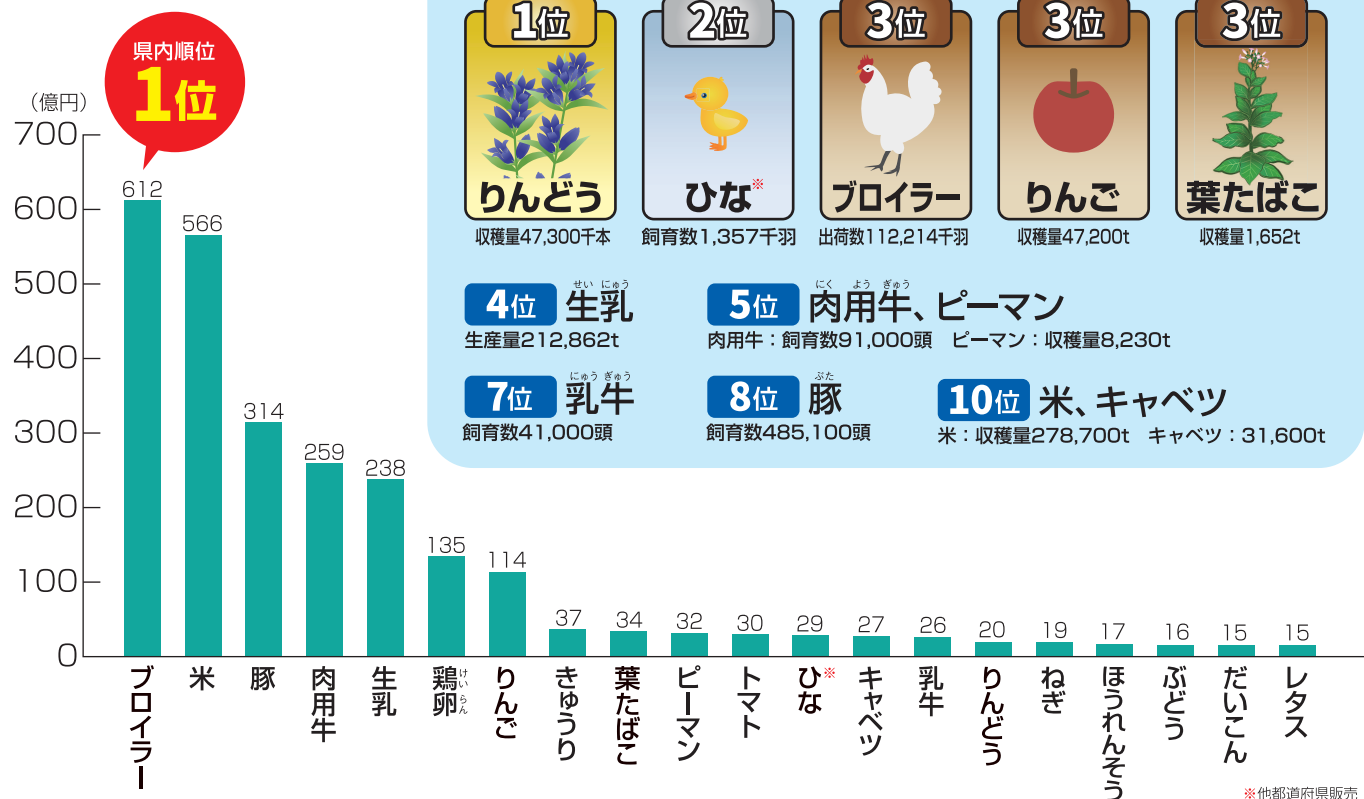
## 岩手県の農業産出額・生産量について

出典：（「令和2年度生産農業所得統計及び作物統計調査」（農林水産省））

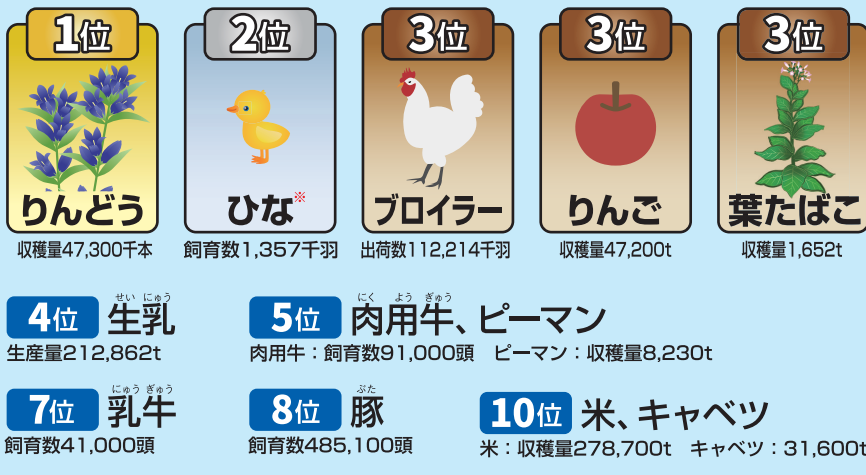
### 岩手県の農業産出額（上位20品目）

令和2年の岩手県の農業産出額（総額）

**2,741** 億円  
（全国順位10位）

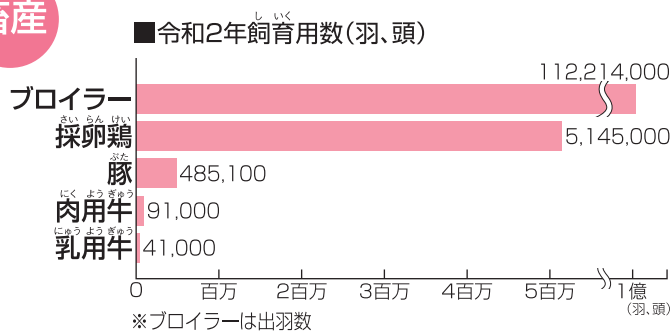


### 全国における岩手県の農業産出順位

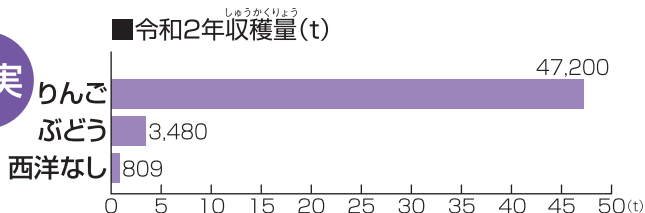


### 岩手県の主な農畜産物の生産量

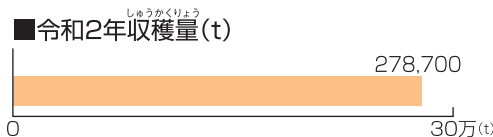
#### 畜産



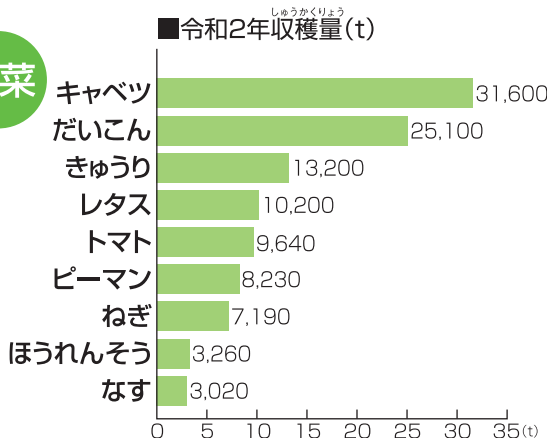
#### 果実



#### 米



#### 野菜



# 給食の地産地消

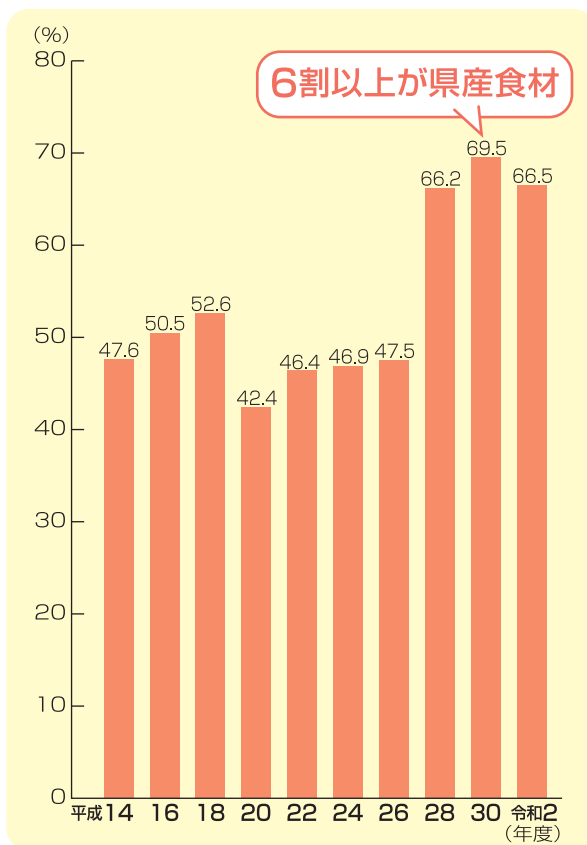
出典：令和2年度本県の給食施設における県産農林水産物の利用状況について  
(岩手県農林水産部)

## みんなが食べている給食に 県産食材がどれくらい含まれているんだろう？

### 1 学校(小学校・中学校・特別支援学校)における 県産食材利用状況(114施設)

品目	R2年度 提供食数 91,563食		
	利用状況		
	割合(%)	県内産量(kg)	総重量(kg)
主食 (米・パン・小麦粉・めん類・穀類)	93.9	370,317	394,406
野菜等 (野菜類・いも類・きのこ類・果物)	34.1	211,088	619,765
畜・水産物 (肉類・玉子類・魚類・海藻類)	64.3	105,722	164,294
加工品 (豆腐・納豆等・醤油・味噌・その他)	27.6	52,879	191,663
冷凍食品	10.8	22,726	210,052
牛乳等 (牛乳・乳製品)	99.1	878,133	885,777
その他	49.7	4,953	9,975
合計	66.5	1,645,818	2,475,932

### 2 学校給食における 県産食材利用率の年次推移(重量ベース)



岩手県の  
食料自給率

#### ●一日あたりの提供食数91,563食

本県の令和元年度の食料自給率は、カロリーベースで107%(全国第6位)、生産額ベースで199%(全国第5位)となっています。

**食料自給率とは** 国内で消費する食料に対して、国内の生産でどれくらいカバーできているかを示す指標です。

## 岩手県の代表的な農畜産物を マンガでもっと深く知ろう!



次のページから  
始まるよ!



きゆうぎよく

# おいしい!! 究極のお米を求めて

岩手県内で生産され、JAを通じて出荷される「いわて純情米」。

今回は県南地域で生産される県産ブランド米「金色の風」を紹介するね!



腰を曲げて  
手で刈り取るのって  
大変でしょ?

田んぼの隅っこや  
機械で刈り取りにくいところは  
今でも手で刈ってるよ

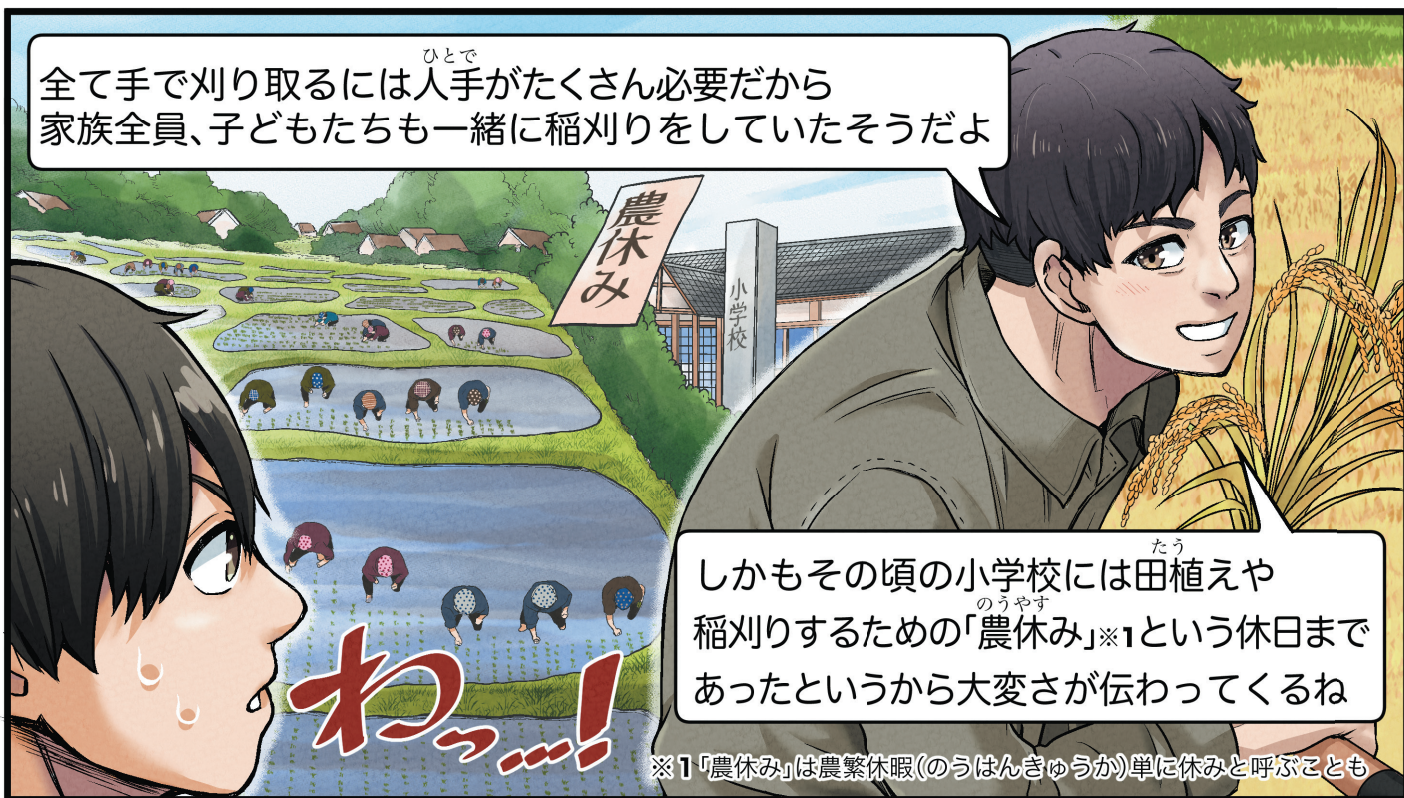
奥州市江刺の米農家  
及川さん



教科書にのってる  
手刈りの写真からじゃ  
分からなかったけど...

いざ体験してみると  
ウデもアシもパンパン  
汗ダラダラだよ...

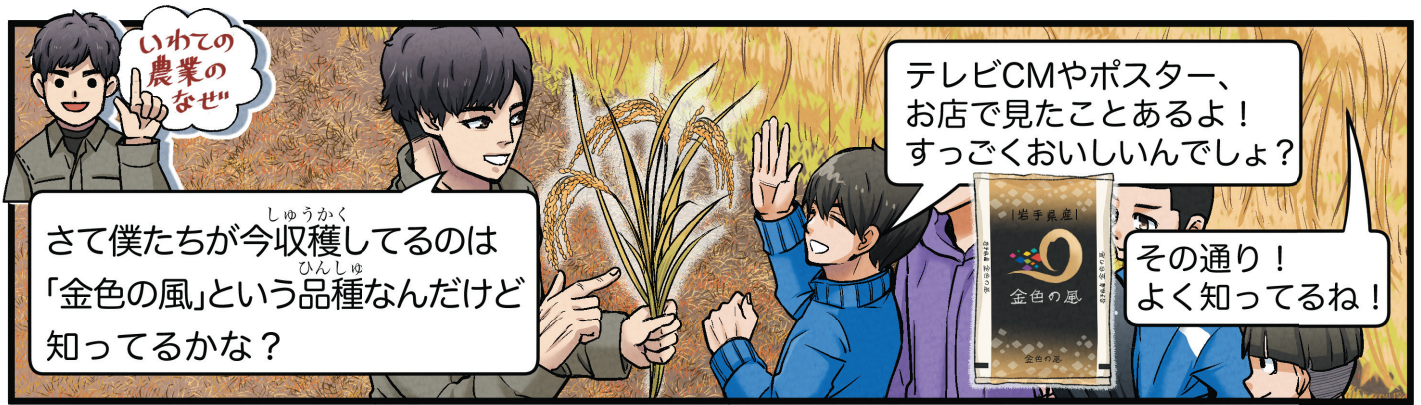
昔の人たちは  
稲を手だけで刈ってたから  
すごく疲れただろうね



全て手で刈り取るには人手がたくさん必要だから  
家族全員、子どもたちも一緒に稲刈りをしていたそうだよ

しかもその頃の小学校には田植えや  
稲刈りするための「農休み」※1という休日まで  
あったというから大変さが伝わってくるね

※1「農休み」は農繁休暇(のうはんきゅうか)単に休みと呼ぶことも



いわての農業のなぜ

さて僕たちが今収穫してるのは「金色の風」という品種なんだけど知ってるかな？

テレビCMやポスター、お店で見たことあるよ！すっごくおいしいんでしょ？

その通り！よく知ってるね！

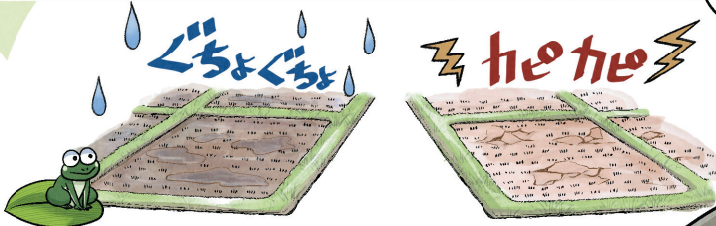


「金色の風」は光、温度、水の管理に多くの注意が必要な品種だから栽培可能な地域が県南の一部に限定されているんだよ



県南地域

栽培可能な地域は奥州市、一関市、平泉町、金ケ崎町の標高120m以下の田んぼのみ  
(標高の高いところは気温が低いので栽培に向かない)



湿気の強い田んぼ、乾きやすい田んぼなど水管理が難しい場所での栽培に適さない

栽培できる地域に限られるだけでなく栽培するのに苦労する部分もあるんだ

大きな理由は3つ

茎が長く、稲が倒れやすくなる  
倒れた稲をコンバイン(稲刈り機)で刈り取るのは大変！



ひとめぼれと比べて収穫できる期間が短い



水管理、除草剤をまくタイミングが難しい



他にも米農家ならではの苦労が...

しろか代掻きは土がなめらかで平らな状態になるよう仕上げる



草刈りをマメに行なう







た た  
炊き立てが一番おいしいし  
そのまま食べるのがおすすめ！！

もちもちしてて  
ふっくらしてる～

いつもの  
ごはんより  
あま～い

いわての  
農業の  
なぜ

さ  
冷めてもおいしいとは聞きますが  
やはり炊き立てが良いですね、最高だ！  
さいこう

【金色の風の食味】

お米  
粘りが良く、やわらかいのが特徴。そのまま食べてもおいしい究極のお米です。



「金色の風」に  
合うおかずって  
なんだろう？

なっとう なまたまご うめぼ  
「納豆、生卵、梅干し」かな～  
ほんらい  
お米本来の美味しさを楽しめて  
お米の良さまで引き出してくれるよ

ちなみに今年  
僕の育てた「金色の風」は  
1t弱収穫できる予定だよ  
トンじゃくしゅうかく

おおー

※ 1t=1,000kg

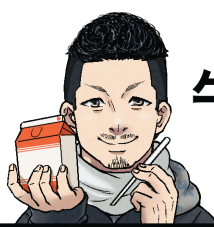


現代の農業は、負担を軽くし効率良く働けるよう  
機械化が進んでいるんだ！  
手作業が多く、一日中働いていた昔に比べ、  
自分の時間を確保しながら働けるといい良さがあるよ！  
かくほ

僕はスマホの  
写真・動画を  
楽しんでいるよ～♪

SNSで  
農業交流  
できたらいいな！

みんなも農業に  
興味を持ってくれたら  
うれしいな！  
きょうみ



# かんしゃ 牛乳に感謝の「いただきます」をこめて

ボクたちの給食に欠かせない牛乳も地産地消、岩手県産です。  
今回は酪農が盛んな地域の一つである雫石町からお届けするね！



**雫石町**

**岩手県全体とJA新しいわての生乳生産量**

項目	生産量 (トン)	岩手県内の生乳生産割合
■岩手県の生産量	189,195	JA全農いわて生乳受託実績表 (R3.4-R4.3) より
■JA新しいわての生産量	119,082	

JA全農いわて生乳受託実績表 (R3.4-R4.3) より

JA新しいわて生乳受託実績表 (R3.4-R4.3) より

その他

JA新しいわて

ウシのおっぱい(乳頭)は4本あって朝夕2回しぼるんだ！

雫石町の酪農家 伊藤さん

手でしぼるの？

きくにゅうき 搾乳機

この機械でしぼる！  
いっぱいしぼらないと  
いけないからね

ウシー頭から1日、朝夕2回しぼって  
20~40ℓの生乳が出るんだよ  
給食の牛乳パック100~200個分だ！

※1生乳とは ウシからしぼった生のお乳を「生乳」と言うよ  
生乳を加熱殺菌すると「牛乳」になるんだ

まあ20~40ℓといっても  
いつも出るわけじゃないけどね  
中には1日あたり5ℓしか出ない  
ウシもいたりするんだ

生乳が出る量にバラつきがあるのはなぜですか？

健康状態の良し悪しが  
生乳の出る量や質に  
影響するからですね

いわての農業のなぜ

実は、  
生乳はウシの血液から  
できているんだ

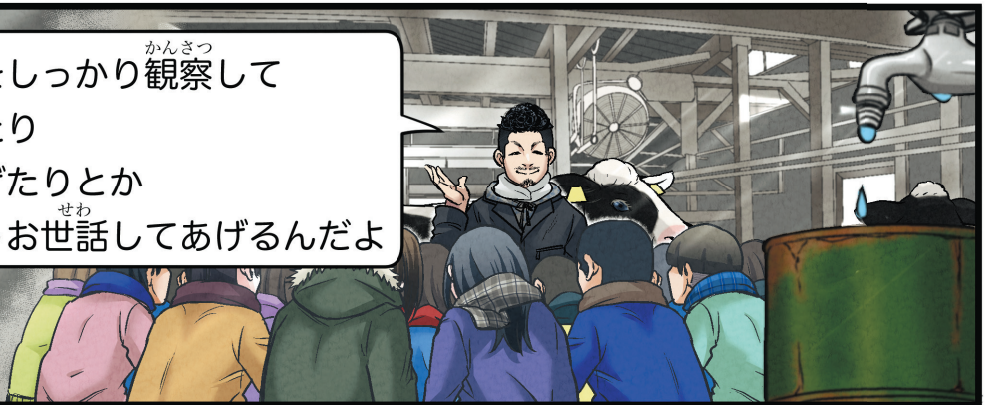
ウシが食べたえさは栄養えいようとなり血管をからだじゅう通って  
体中に運ばれる  
そして乳房にゅうぼうに運ばれて、生乳をつくる細胞さいぼうで  
血液から栄養素えいようそを取り込んで生乳ごがつくられるんだ  
つまり、栄養をつくるには、栄養のあるえさを  
食べる必要があるんだよ

血液約500ℓから  
生乳1ℓができるよ!

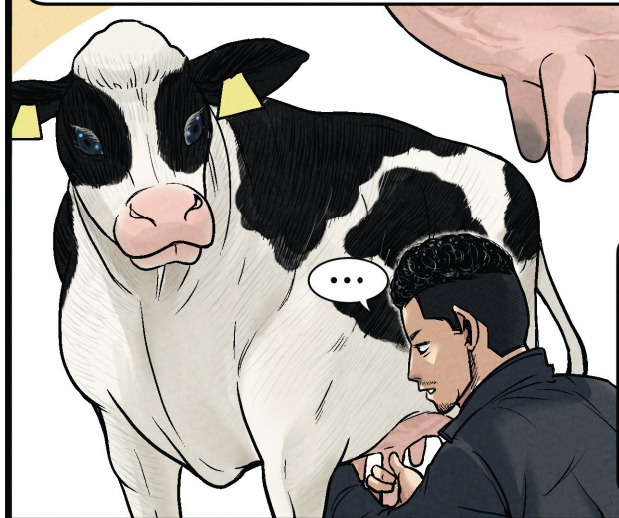
ウシもがんばっているよ



だから一頭一頭の様子をしっかりと観察かんさつして  
えさの種類しゅるいや量かを変えたり  
新鮮しんせんな水を飲のませてあげたりとか  
毎日健康まいにちけんこうで過すごせるようお世話せわしてあげるんだよ



特にえさの種類しゅるいや量か、またどう与ふえたかで  
牛乳の風味ふうみが変わってしまうから  
毎日、一頭一頭のおっぱいを1本1本までいつもと違うところはないか  
しっかりと観察かんさつすることが大切なんだ



例えばオシなら  
このおっぱいは出でが悪わるかったなとか  
こっちは薄うすかったよなってチェックして  
それぞれのウシに合わせたえさやりとお世話せわで  
生乳の質ととのが良くなるように整ととのえているよ



それから牛舎の掃除が大切だね！  
 食べたえさの消化に時間のかかるウシたちは  
 寝そべって過ごすことが多いから  
 床も毎日清潔にしてあげないと！  
 病気の予防にもなる大切なお世話だよ

ウシたち  
 すぐくのびのび  
 してるね！

ウシたちはとってもデリケートだから  
 質の良い生乳が出るような環境にしてあげるのは当然だし  
 消費者のみなさんへ安全安心な牛乳を届けるためにも  
 乳牛からしぼった生乳は、みんなのもとに届くまでに  
 たくさんの検査を受けているよ

**安全安心な生乳が  
 出荷されるまで**

さくにゅう  
 搾乳

**生乳の検査**

毎日、コールドセンター  
 (生乳を集めて一時保管する施設)や  
 乳業メーカーで菌の数はどうか、  
 異物が入っていないかなど  
 いろいろな検査をしているよ

**合格した生乳のみ出荷**

合格◎

すぐく厳しい基準を設定しているんだ  
 そのくらい責任を持ってしぼりなさいよ  
 というメッセージだと感じているよ



てっぺい  
 徹底した安全安心を  
 届けているから  
 の  
 飲んでもらいたいし

えいよう  
 大切な栄養がいっぱい  
 入った飲み物だと  
 伝えたい！

牛乳のすごいところは  
 他の同じ栄養価の食品より吸収率が高いだけでなく  
 そのまま飲んでも温めても、さらに他の食材と混ぜても  
 栄養を損なわず活用できるということ！

熱OK 混ぜてOK 吸収率◎

牛乳は飲んでよし、料理によし、健康によしの  
 まさにパウードリンク！！

カルシウム  
 歯や骨を作り  
 丈夫にするなど

ミネラル  
 生命維持に大切

タンパク質  
 皮膚や髪の毛  
 筋肉を作る  
 脳のエネルギーなど

脂質  
 体温の保持  
 内臓の保護など

ビタミンA・B群  
 疲労回復効果  
 健康維持  
 発育促進など

糖質(乳糖)  
 整腸作用など

牛乳 200ml  
 126kcal  
 夏バテ防止や  
 ダイエット時の  
 栄養補給に！

まさに  
 子どもに必要な  
 栄養を取れるのが  
 牛乳！

給食に牛乳が初めて  
 出されたのは  
 昭和21年  
 (1946年)ころ

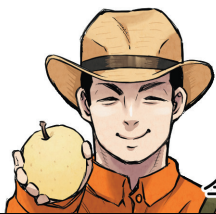
脱脂粉乳  
 (ちたしほんにゅう)

だから給食には  
 牛乳が欠かせ  
 ないのさ

生乳は、ウシからいただいている  
 でも、それだけでなく、みんなの給食に届くまでには  
 酪農家、乳業メーカーさん、運転手さん、獣医さんなど  
 たくさんの方が関わっているんだ

ボクたちの成長のために、ウシも  
 みんなも頑張ってくれているんだね！

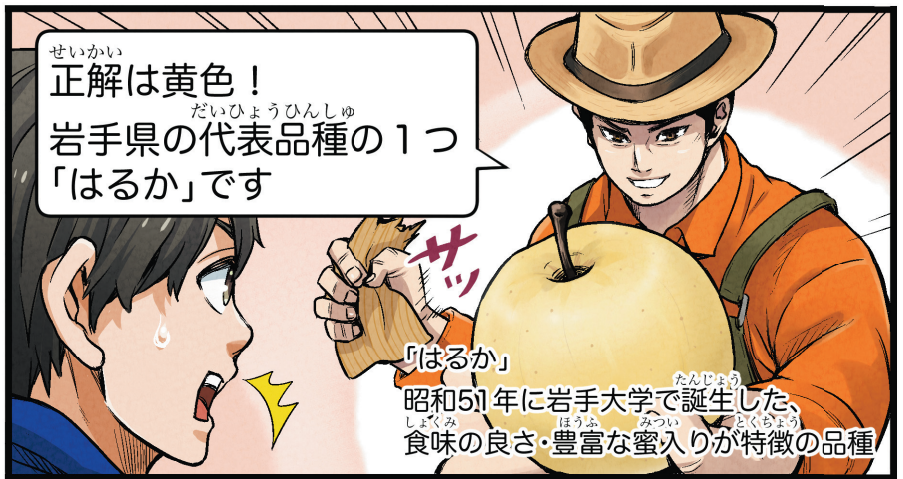
だから、  
 ウシや牛乳に関わるたくさんの人に  
 ありがとうの気持ちを込めて  
 「いただきます」「ごちそうさま」を忘れずに  
 大切に牛乳を飲んでくれるとうれしいな



# おうごん たず プレミアムな黄金リンゴを訪ねて

リンゴ生産が全国第3位の大産地・岩手県。

今回は生産が盛んな二戸市からプレミアムリンゴを紹介するね！

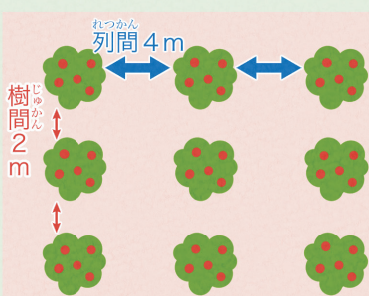


岩手県全体で主に栽培されている品種は  
「紅いわて」「ジョナゴールド」  
「サンふじ(無袋栽培ふじ)」  
「ロマンシリーズ(紅ロマン、奥州ロマンなど)  
そして「はるか」

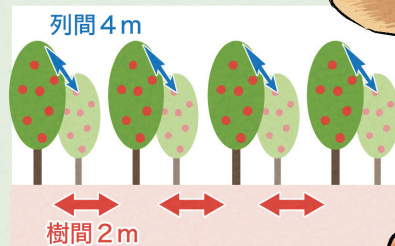
岩手県ではわい化栽培という  
小さく育てた樹にたくさんの  
果実を実らせて収穫する方法で  
リンゴを生産しているんだよ

せまい土地でも  
小さく育てた樹なら  
いっぱい植え付け  
られるよ！

※わい化栽培を真上から見ると



※わい化栽培を横から見ると



いわての  
農業の  
なぜ

「わい化栽培とは」

コンパクトな樹形が多収、作業効率の良い栽培方法。小さい面積でも本数多く植え付けできるため収穫量が多く、また樹の成熟も早く安定収量が生産できるまでの栽培年数も短いなど作業効率の向上につながっている

また果実に光が当たりやすい樹形なので着色管理もしやすいことから、岩手県でのリンゴ生産はわい化栽培が主流になっているよ



いわての農業のなぜ

実はここ  
二戸地域は周囲を山に囲まれた土地で

あまいリンゴ栽培に最適な場所と評判なんだ

日照時間が多い

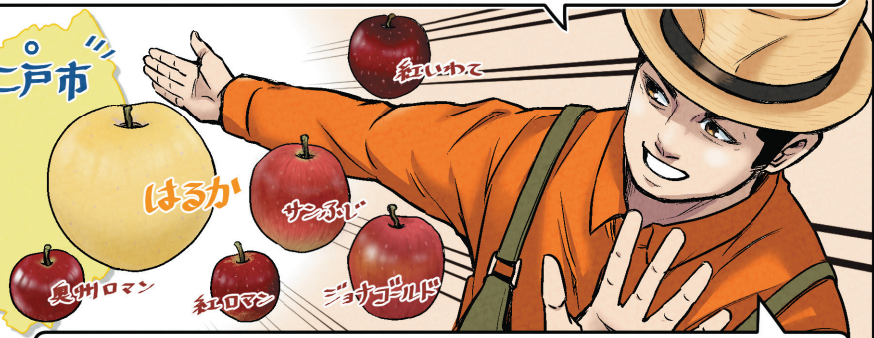
降水量が少ない



あまくて高品質なリンゴが作れる

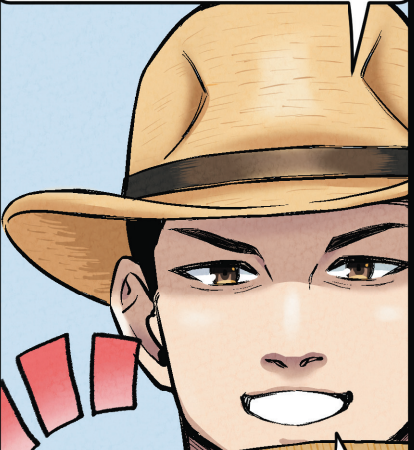
にのへ  
二戸市も「サンふじ」を中心にたくさん栽培してるけれど  
県内で黄色いリンゴ「はるか」を一番生産しているのは  
僕の地元の二戸地域なんです！

二戸市



近年「はるか」の人气が高まって、盛岡、花巻など栽培地域が広がっている注目のリンゴだから、スーパーや産直で見たことがあるんじゃないかなあ

そんな二戸地域の強みを生かしてとてもあまくて蜜のいっぱい入った高品質な「はるか」に育てあげ県産ブランド「冬恋」として出荷しているんだよ



さて僕がはじめに見せたこの袋！

冬恋袋 CF91B

「冬恋」を名乗れる「はるか」は、糖度・蜜量・見た目においてJA全農いわての決めた高い水準をクリアした特別なリンゴだけ！

実はこれ、「冬恋」作り専用の果実にかぶせる袋です！

「冬恋」を名乗るにはふさわしい大きさや形見た目も高い基準をクリアする必要があってキズやさび(変色)から果皮を守り形よく美しい見た目のリンゴに育てるには果実1つ1つへの袋掛け作業が欠かせないんだ



袋あり(有袋栽培)  
葉のこすれや虫によるキズ、さびを軽減し  
淡い黄色の美しい果皮に仕上がる

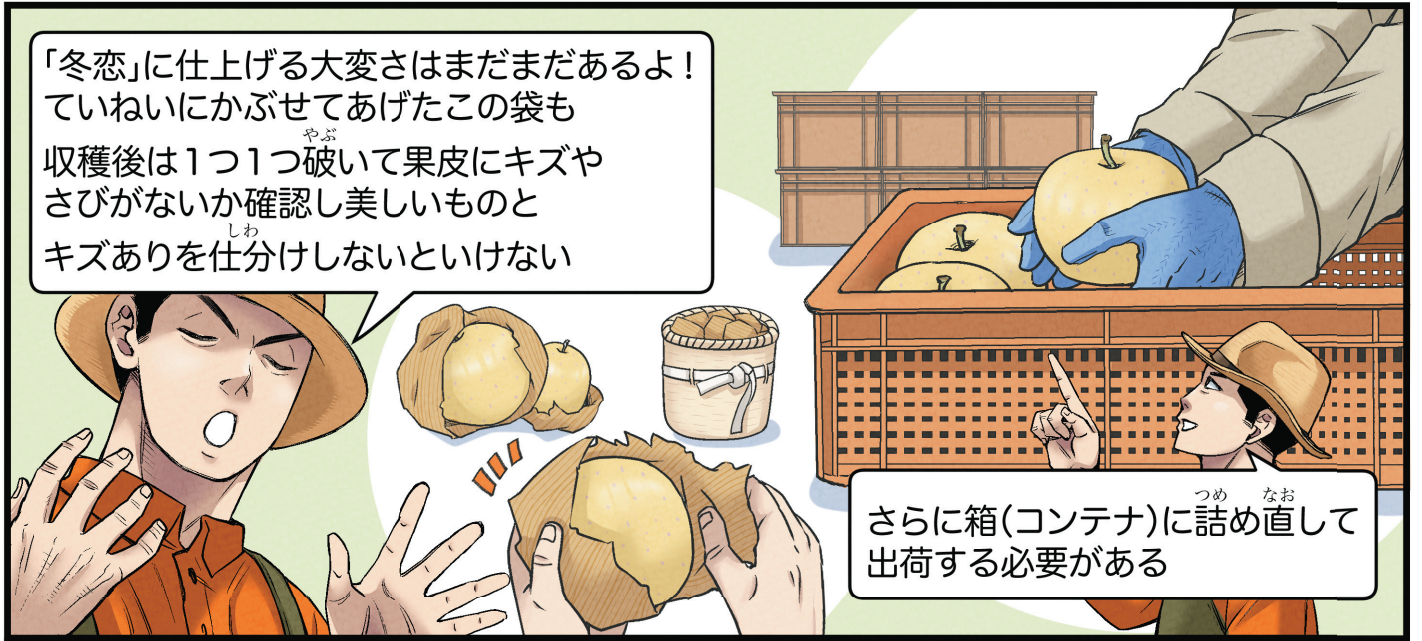
袋なし(無袋栽培)  
栽培管理がしやすく、  
味も袋ありと変わらず美味しいが  
キズやさびが付きやすい



「冬恋」には袋がけが大切なのは分かったけど、それってものすごく手間だよな!?

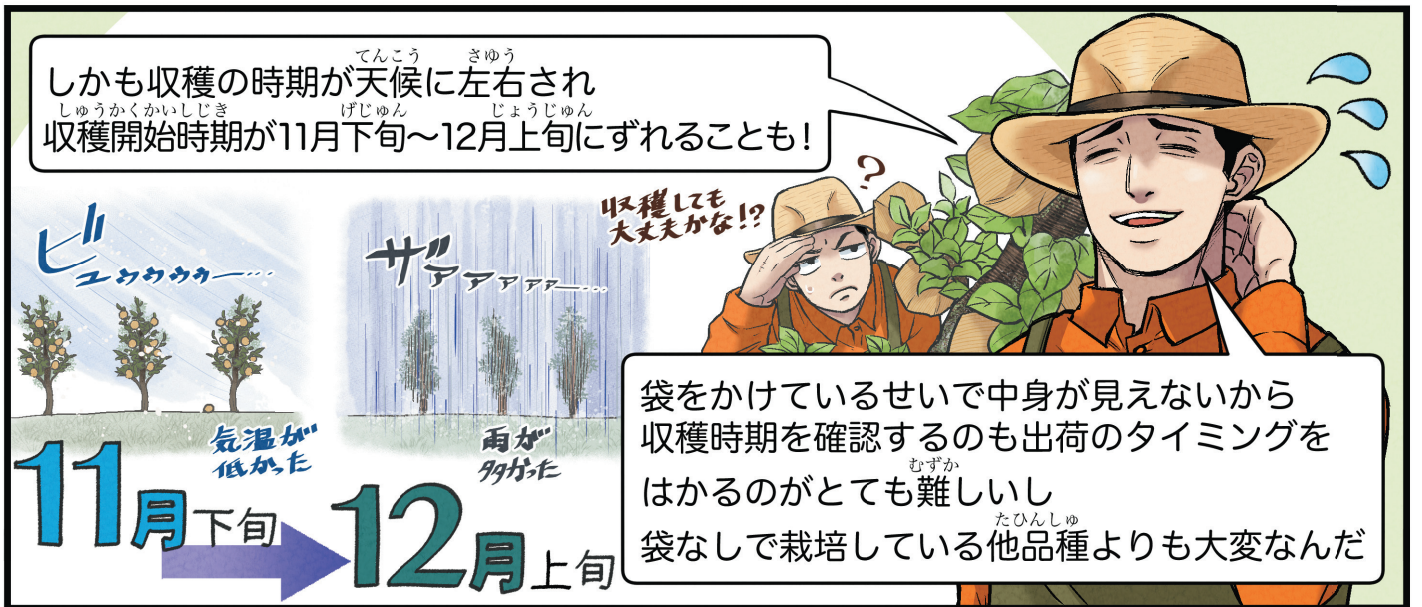


袋がけは、ものすごく大変!!  
1本の樹に150~200個の果実  
それが何本もあるから超大変…!



「冬恋」に仕上げる大変さはまだまだあるよ!  
ていねいにかぶせてあげたこの袋も  
収穫後は1つ1つ破いて果皮にキズや  
さびがないか確認し美しいものと  
キズありを仕分けしないとイケない

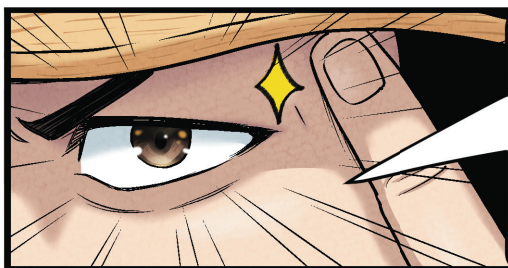
さらに箱(コンテナ)に詰め直して  
出荷する必要がある



しかも収穫の時期が天候に左右され  
収穫開始時期が11月下旬~12月上旬にずれることも!

収穫しても大丈夫かな!?

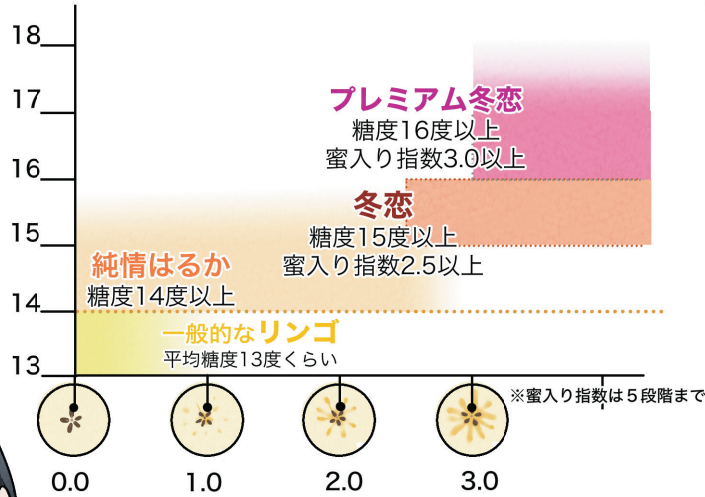
袋をかけているせいで中身が見えないから  
収穫時期を確認するのも出荷のタイミングを  
はかるのがとても難しいし  
袋なしで栽培している他品種よりも大変なんだ



見た目も収穫時期も合格で出荷されたとしても  
最終チェック項目の糖度と蜜入り具合の基準値を  
クリアできなくては「冬恋」とは呼ぶことができない!!  
おいしくて納得のいく美しいリンゴを全国へ届けたいから  
実にきびしい基準で調べていく!

糖度・蜜量のチェックは最新式の機械で1つ1つチェックし、  
 「冬恋」の名にふさわしい糖度15度以上、蜜入り指数2.5以上(0~5段階)をクリアした  
 本当に高品質な「はるか」だけが県産ブランドの認定を受け「冬恋」と名乗れるというわけさ!

### 【冬恋の選果基準】



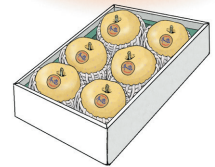
#### 【冬恋】

星のような蜜の広がり  
 香りと甘さのバランス  
 コク、シャキッとした  
 食感がたまらない!



#### 【プレミアム冬恋】

冬恋を超えた  
 プレミアムなリンゴも  
 あるよ!



僕の作ったリンゴは  
 糖度20度を超えるものも  
 あるんだけど  
 お味はいかがかな?

あまあい!!

「冬恋」はあまい系のリンゴだけど  
 さわやかなすっぱさが美味しいりんごや  
 シャキッとした食感がたまらないものもあるから  
 いろんな品種を食べ比べて、  
 自分の好きなりんごを探してみてね!

「リンゴ食べれば医者いらず」ってことわざが  
 あるほどリンゴは栄養豊富だから、  
 風邪予防と乾燥肌対策にぜひ毎日食べてみてね!  
 栄養が集まっている皮ごと食べるのがオススメだよ!!

さあ みんなで  
 収穫だ!!

# 地域の農産物



自分の住んでいる  
市町村の特産品は  
何か調べてみよう

とくさんひん

- 1
- 2
- 3

発行：岩手県農協青年組織協議会、JA岩手県信連  
編集・制作：JA岩手県信連、じっく(マンガ)  
協力：岩手県、JAいわてグループ  
お問い合わせ：JA岩手県信連 JAバンク統括部推進企画班  
TEL.019-626-8780 FAX.019-654-4007  
受付時間 9:00~17:00/土日祝日を除く

 岩手県農協青年組織協議会

 JA岩手県信連

2023年3月発行

## ●岩手県農協青年組織協議会って何？

未来の農業をになう若手農業者が中心となり、岩手県内の各JAの青年組織により構成されています。青年組織同士の連携を図るとともに、地域農業の発展や農業協同組合運動の推進を図ることを目的に、学習の場を設けるなどさまざまな活動をしています。

## ●JAって何？

JAは、日本の農業協同組合(農協)の愛称です。農業者と組合員となった地域の人々が、おたがいを助け合いながら、農業者の営農と生活を守り、よりよい地域社会を築くことを目的に組織されました。JAバンクは、農業者と地域の方々に、身近で便利・安心な金融サービスを提供しています。