

この本で学んだことを クイズで振り返ろう！

Q 1

岩手県内にはJAがいくつあるか。

1つ 3つ 7つ 10

Q 2

岩手県の農畜産物のうち、農業産出額が全国1位の品目はどれか。

米 りんどう 肉用牛 りんご

Q 3

国内で消費される食べ物が、どのくらい国内生産によってまかなえているかを示す割合のことをなんというか。

地産地消 食料自給率 消費量 フードマイレージ

Q 4

次のうち、岩手県で作られているお米はどれか。

てんたかく ヒノヒカリ 夢しずく 白銀のひかり

Q 5

お米に含まれる炭水化物は体の何の役に立つか。

体を動かすエネルギーになる 髪の毛を黒くする
骨をピカピカにする ビタミンをつくる

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、一緒にあって農業の勉強や情報交換をしたり、農業についての政策提言をしたり、時にはレクリエーションやスポーツを通じて交流することを目的に、JA毎に青年組織をつくっています。青年組織が相互に連携し、県全体で同様の活動をするを目的につくられたのが、岩手県農協青年組織協議会です。

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。



いわて アグリ BOOK

～お米が食卓に届くまで～

目次

- 岩手県と日本の農業について知ろう
 - 岩手県の農業の特色、JAの紹介..... 2
 - 岩手県の主な農畜産物..... 3
 - 日本の食料自給率、給食の地産地消..... 4
- マンガ お米が食卓に届くまで..... 5
- クイズ この本で学んだことをクイズで振り返ろう！..... 12



岩手県と日本の農業について 知ろう

岩手県の農業の特色

岩手県は、広い土地と、地域によって異なる気候や地形を生かして、お米や野菜、果物、牛や豚などをバランスよく育てています。
とくに、畜産は農業産出額の6割以上を占めていて、畜産がとても盛んな県です。

JAの紹介

JAは、地域の農家の人や、そこに住んでいる人たちが力を合わせて、農業を支えているグループです。みんなが安心して野菜やお肉を食べられるように様々な活動をしています。
岩手県には7つのJAがあり、それぞれの地域の農業をサポートしています。

岩手県内 JAの紹介

JAいわて花巻

銀河のしずく、ネギ
サトイモ、賢治りんご

JA岩手ふるさと

ひとめばれ、ピーマン
赤い誘惑サンふじ、前沢牛

JAいわて平泉

金色の風、ナス
小菊、いわて南牛



JA新しいわて

白銀のひかり、キャベツ
リンドウ、ホルスタイン

JAいわて中央

ヒメノモチ、ズッキーニ
サンふじ、しわもちもち牛

JA江刺

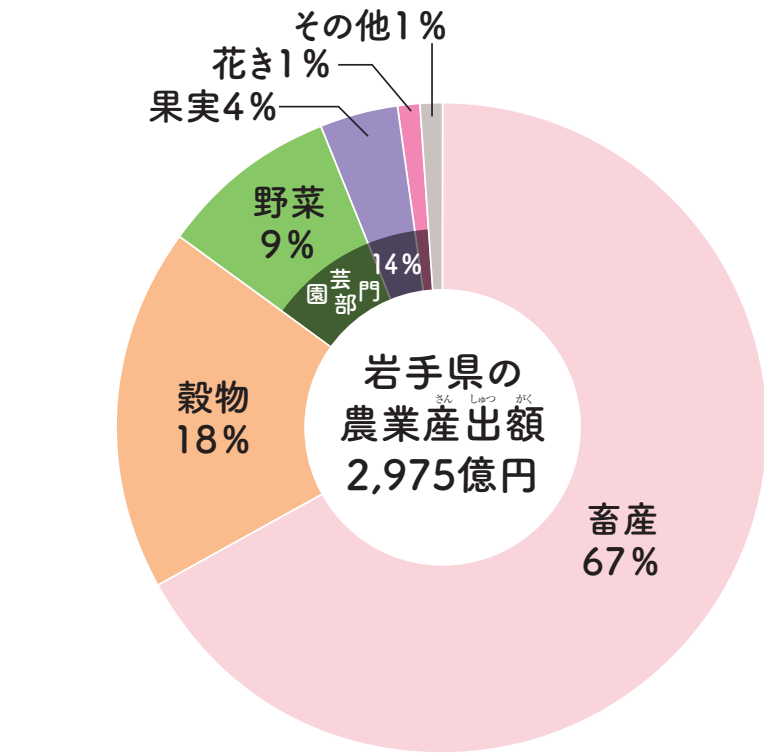
江刺金札米、江刺りんご
トマト、江刺牛

JAおおふなと

きゅうり、ピーマン
柿、菌床椎茸

岩手の農業全体の産出額は全国9位！ 2,975億円もあるんだよ。

出典：農林水産省「令和5年生産農業所得統計 3.都道府県別農業産出額及び生産農業所得」

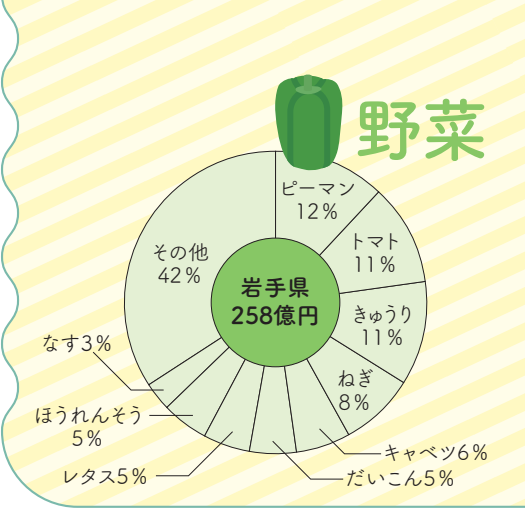
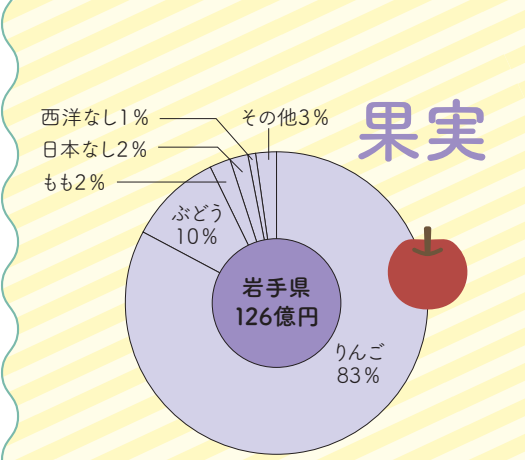
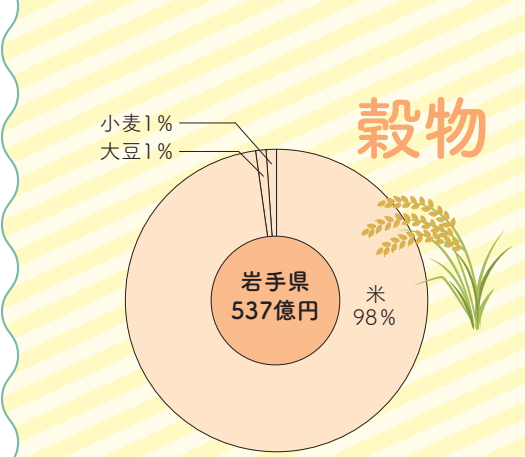
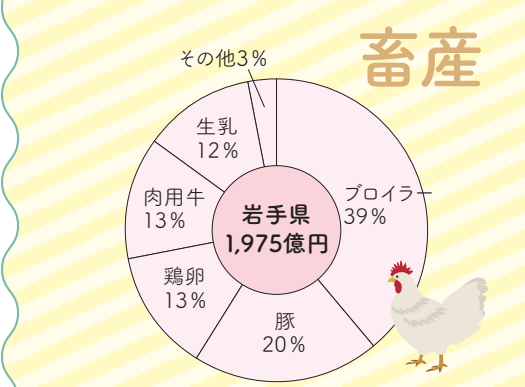


産出額で全国トップ5に入る 農畜産物は9種類あるんだ。

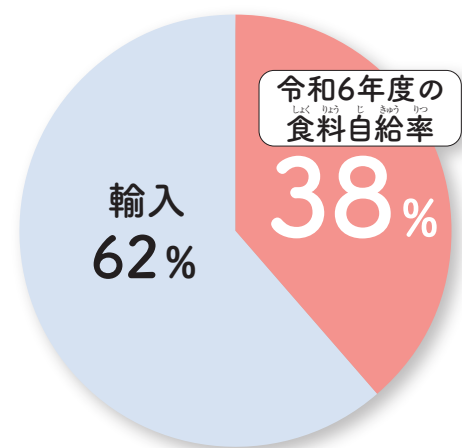
出典：農林水産省「令和5年生産農業所得統計 4-1主要農産物の産出額と構成割合」および「令和5年産花き生産出荷統計」



出典：農林水産省「令和5年生産農業所得統計 4-2農産物産出額の順位と構成割合」

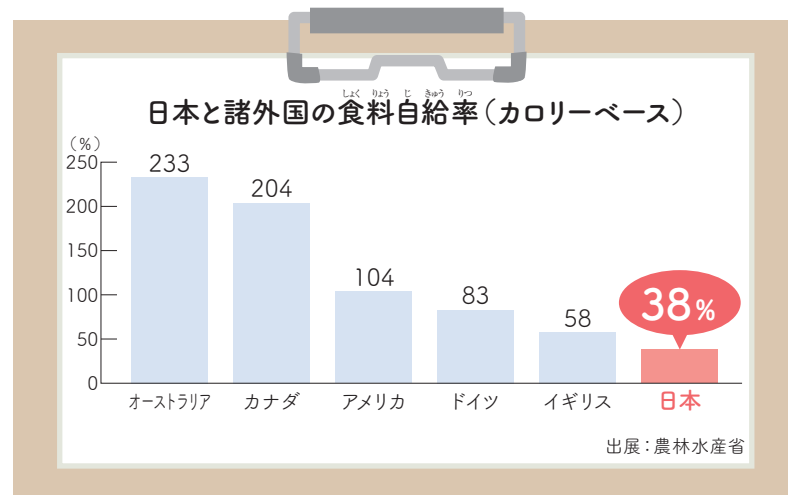


日本の食料自給率



日本の食料自給率が低いと、日本で食べる食べ物の多くを外国から買わなければなりません。もし外国で食べ物が作れなくなったり、値段が上がったりしたら、日本で食べ物が足りなくなるかもしれません。

「食料自給率」とは国内で消費される食べものが、どのくらい国内生産によってまかなえているか（自給できているか）を示す割合です。日本は食べものの多くを輸入に頼っています。



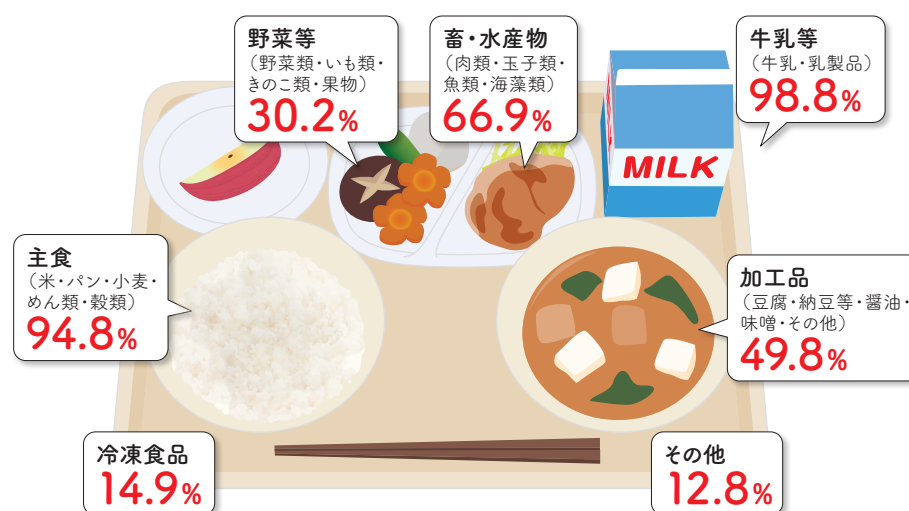
また、日本の農家が減ってしまうと、おいしい国産の食べ物も少なくなります。だから、日本で食べ物を作る力を残すことが大切です。

みんなが食べている給食に県産食材はどれくらい含まれているんだろう？

出典：岩手県農林水産部「本県の給食施設における農林水産物の利用状況について（令和6年度）」

給食の地産地消

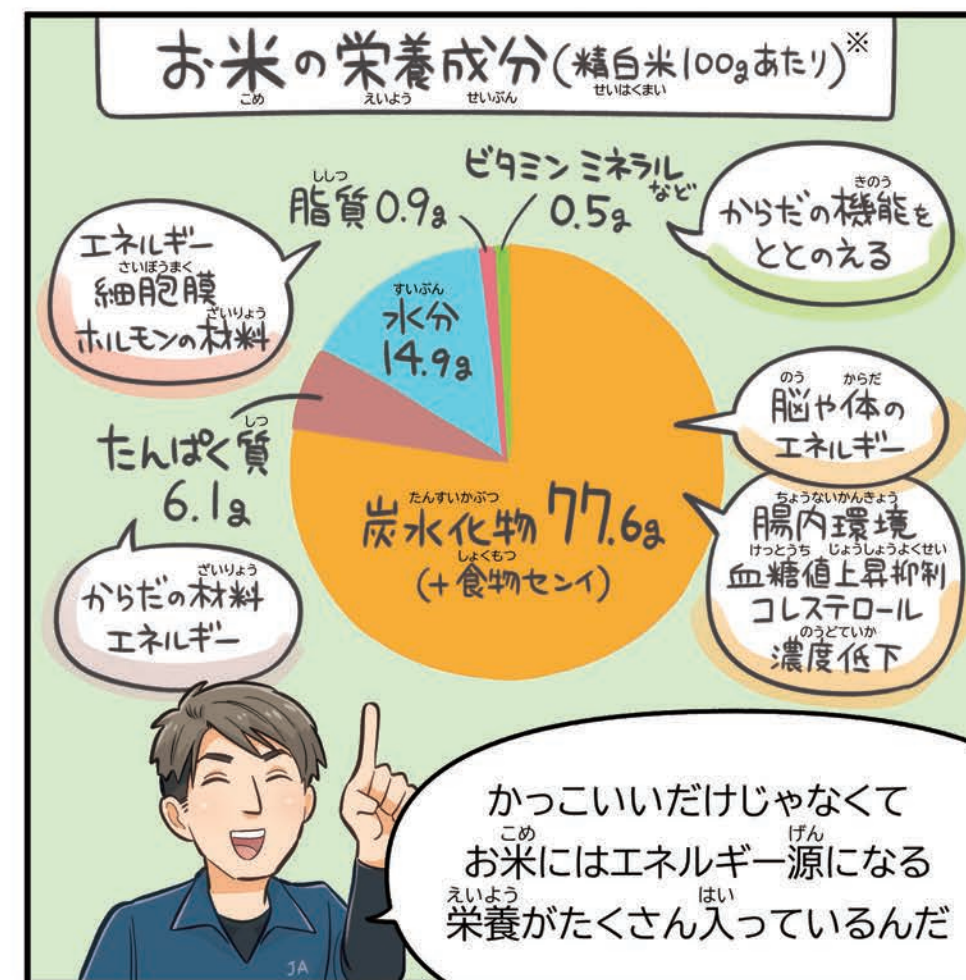
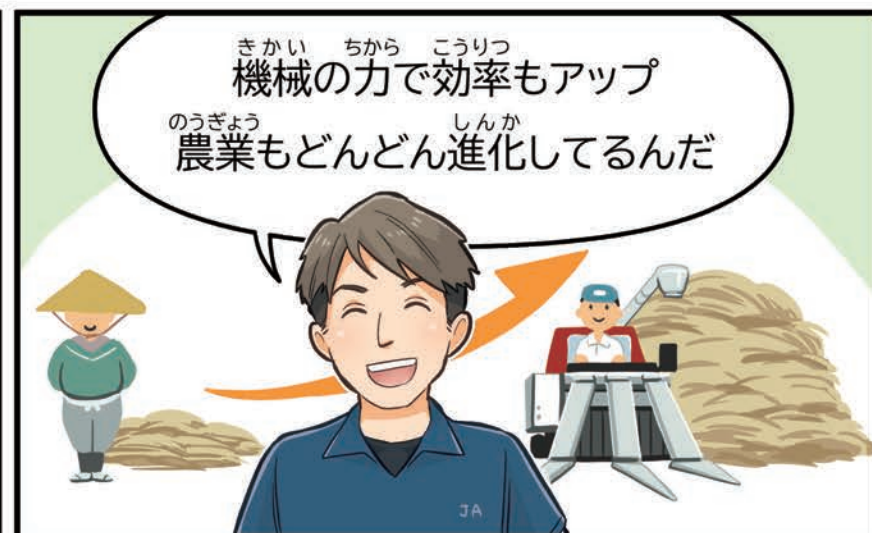
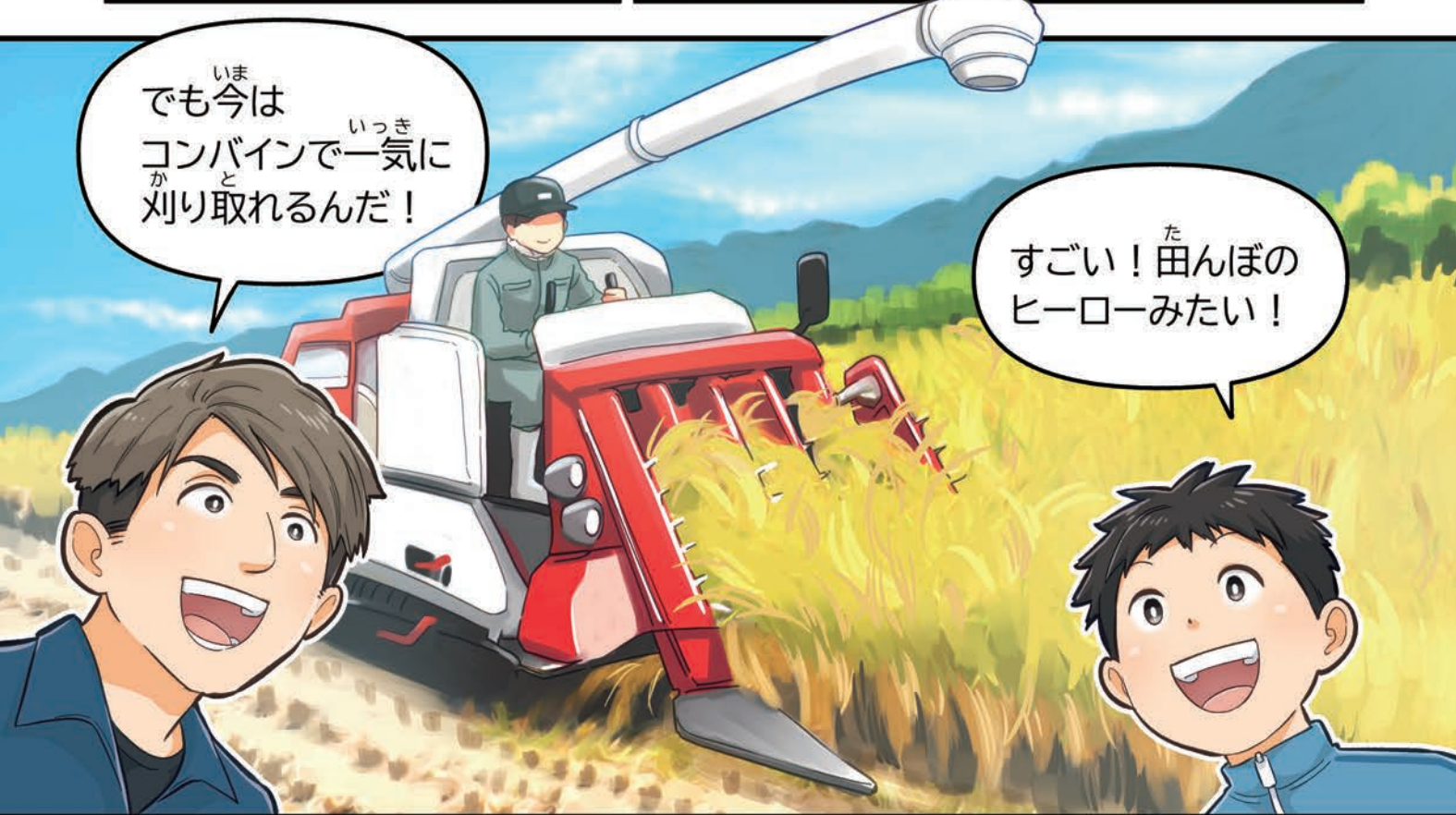
6割以上が県産食材

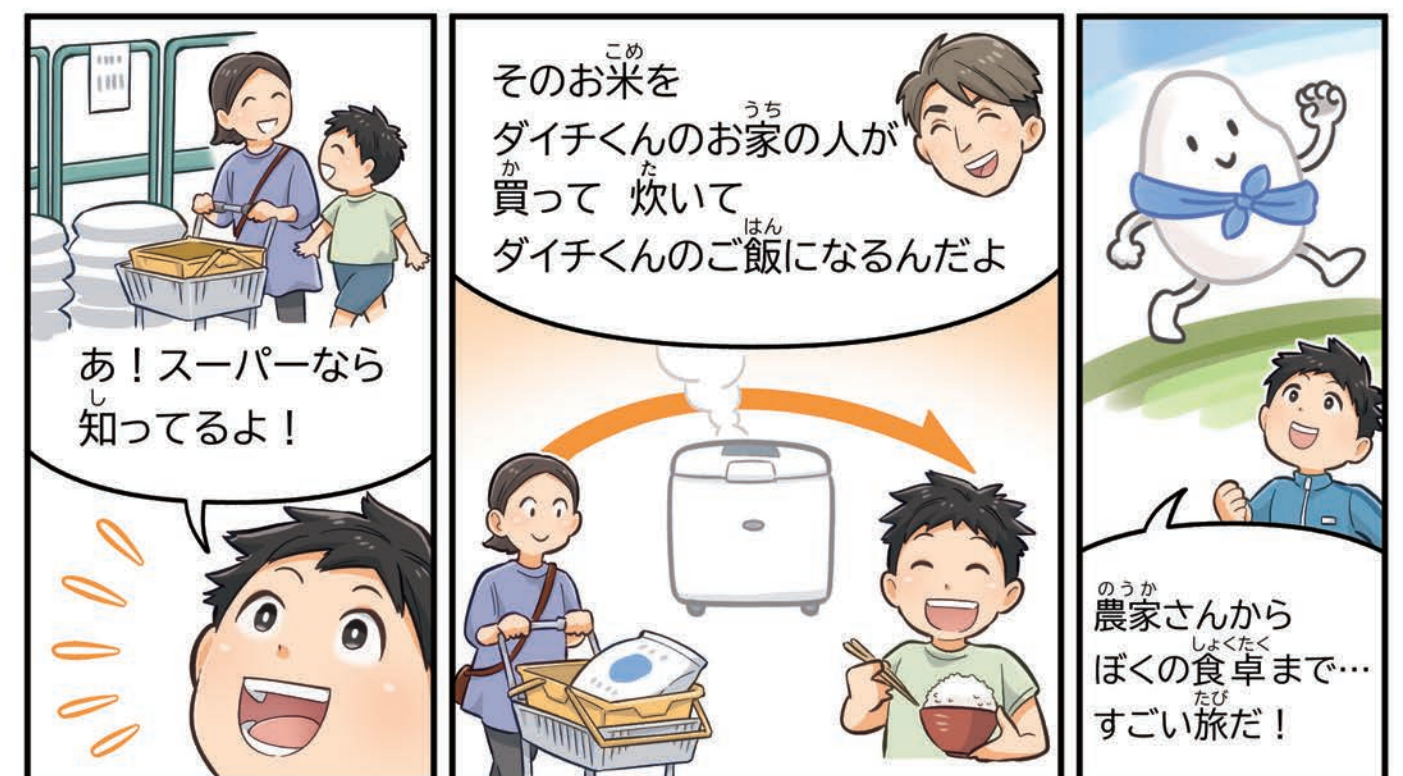
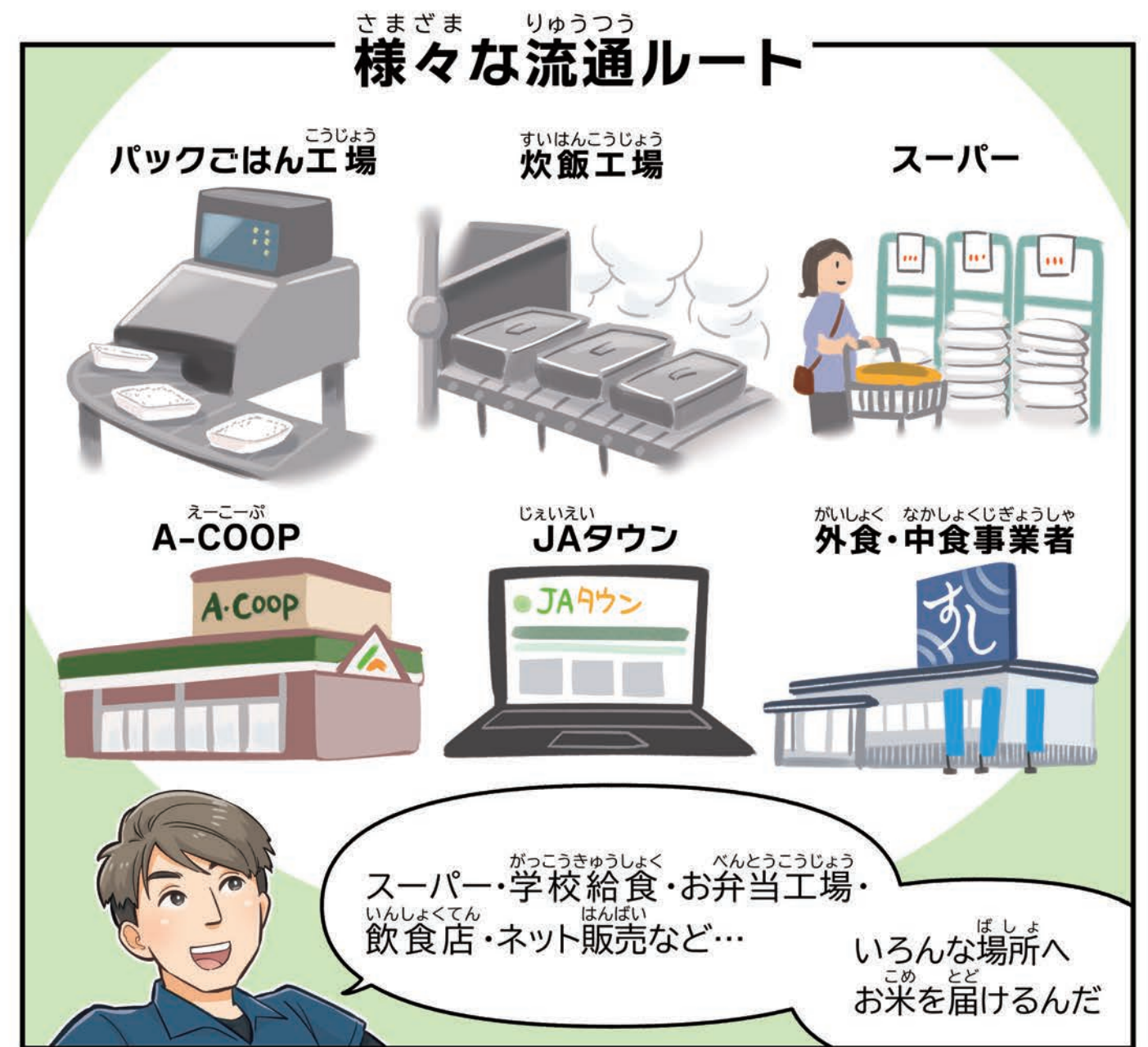
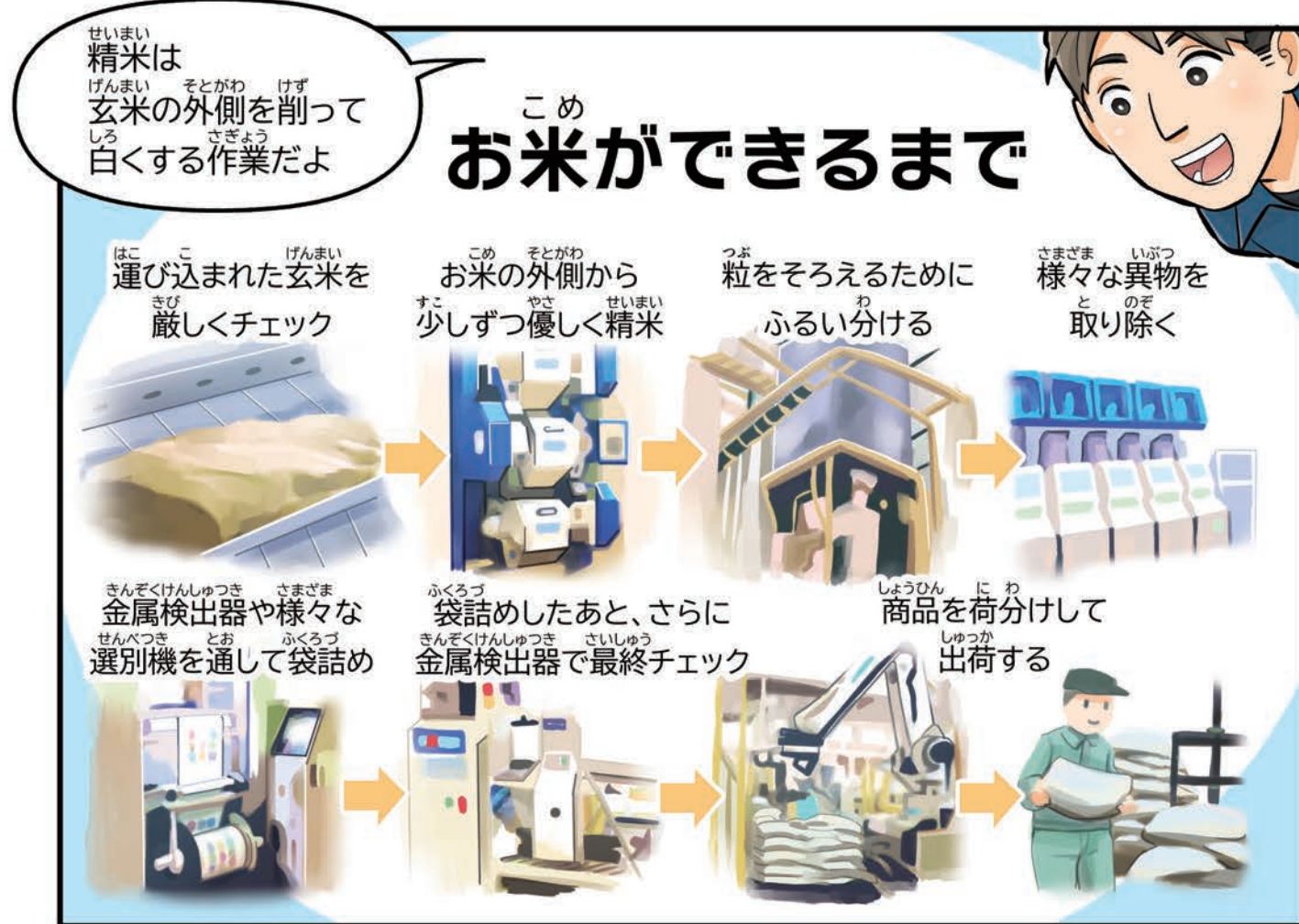
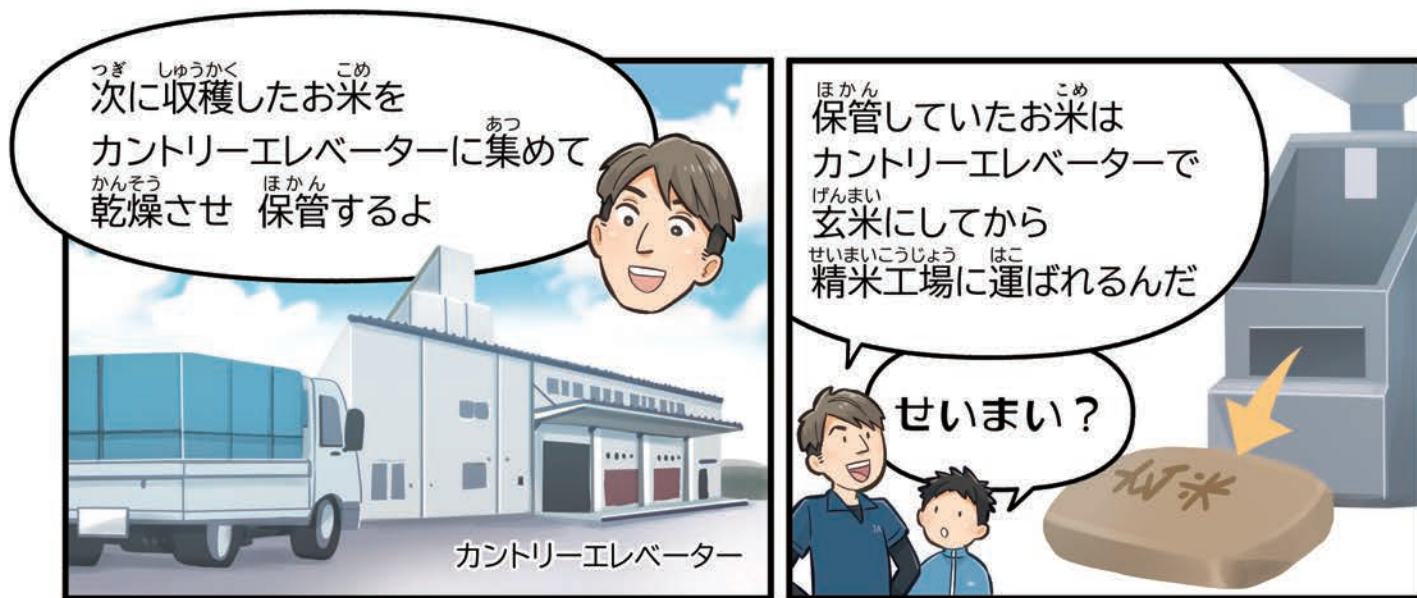


みんなが食べている食材はどうやって届けられているんだろう？

お米が食卓に届くまでを紹介します。









照り焼きチキンおにぎらず

【材料】2個分

鶏もも肉	1枚	薄焼き卵	2枚
さとう	大さじ1	レタス	2枚
みりん	大さじ1	ごはん	4杯
しょうゆ	大さじ2	(子ども用の茶碗で)	
片栗粉	小さじ1/2	のり	2枚
生姜のすりおろし	小さじ1/2	塩	少々

【作り方】
 ① 深めの耐熱容器に、鶏もも肉を皮を上にして入れ、竹串やフォークで穴をあける。
 ② Aをよく混ぜて鶏肉にかけ、ふんわりラップをして電子レンジ500Wで5分温める。
 ③ やけどに気をつけてラップをはずし、容器の下にたまったタレを皮にかけ、もう一度ラップをして1分温める。
 ④ もう一度タレをかけて1分温め、少し冷ましたら2cmくらいに切る。
 ⑤ 薄焼き卵は四角く切る。
 ⑥ ラップの上に海苔をのせ、真ん中にごはん茶わん1杯を四角にのせ、少し塩をふる。
 ⑦ レタス・卵・鶏肉をのせ、さらにごはん茶わん1杯をのせて塩をふる。
 ラップごと包んで四角にし、半分に切ったらできあがり。

ツナカレーおこわ

【材料】4〜5人分

カレー粉	小さじ2	もち米	2合
しょうゆ	小さじ1	お好みのきのこ	100g
さとう	小さじ1	(今回はしいたけとしめじを使用)	
ケチャップ	小さじ1	玉ねぎ	1/2個
ウスターソース	小さじ1	人参	1/4本
コンソメスープの素(顆粒)	大さじ1	ツナ缶	1缶(70gぐらい)

【作り方】
 ① もち米をあらひ、1時間以上水につける。
 ② きのは食べやすく切る。・しいたけ:こまかく切る・しめじ:手でほぐす
 ③ 玉ねぎと人参をこまかく切る。
 ④ 炊飯器に水を切ったもち米とAを入れ、おこわの線まで水を入れて混ぜる。
 その上に玉ねぎ・人参・きのこ・油を少し切ったツナをのせて炊く。
 ⑤ 炊けたらやさしく混ぜて、できあがり。

すきな人は粉チーズをかけてもおいしいよ。

