

おいしい! 新鮮!



JA新いわての農畜産物情報誌

あぐりん

Nature & Human & Agriculture 2023.10



今年も新米を味わおう!

お米作り×スマート農業



自動運転・センサー機能

田植え機の自動直進や自動旋回の機能は、労力軽減やコスト削減につながっています。また、収量コンバインは、収穫しながら収量、水分測定、タンパク値（食味）を圃場ごとに確認することができます。



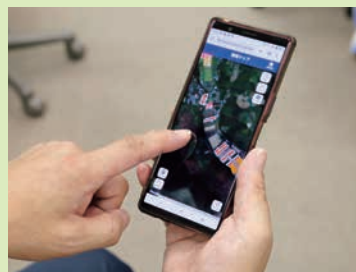
水管理システム

水田用の水管理システムは、スマートフォンから田んぼの水の量や水温などを確認することができます。また、給水ゲートの開閉もスマートフォンから操作できるので、労力削減につながっています。



農業用ドローン

お米作りのスマート農業分野としては、早い段階から導入が進んでいる農業用ドローン。薬剤散布や追肥の作業の他、現在は直播が可能で、苗を作る施設や労力の削減にもつながっています。



圃場管理システム

圃場の情報をデータ化し、パソコンやタブレットで確認することができます。データを一元管理することで、複数の圃場の情報を素早く確認ことができ、作付け計画や作業指示もスムーズになります。

生産者の声



JA新いわて
稲作生産部会協議会
協議会会長
今松 一広さん

JA新いわての米作りは、全国的にも畜産が盛んな地域で、耕畜連携により肥沃な堆肥をふんだんに使い、化学肥料の使用を抑えた栽培が浸透しています。また、管内18市町村の広大なエリアで地域に合った品種の作付けを推進し、それぞれの品種が、より美味しいお米に仕上がるように取り組んでいます。近年は、岩手県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」の栽培適地の拡大により、管内での作付けも増えています。「銀河のしずく」頂上コンテストでも優秀な結果を残しています。今後も生産者間で切磋琢磨し、美味しいお米を生産し、消費者の皆さまにお届けしていきます。



今年も新米を味わおう!

JA新いわては、岩手県内の18市町村をエリアとし、各地に適した品種の作付けを進めています。各地域の気候条件に合った品種を作付けすることで品質の高いお米を生産し、消費者の皆さまに美味しいお米をお届けしています。10月に入り新米が販売されていますので、今年も美味しい「新米」を味わってみてください。

地域の気象条件に合わせた米作り

10月に入ると新米も出回り食欲の秋本番を迎えます。日本人の主食である「お米」は全国で726万9千t（令和4年産）生産され、岩手県では24万7600t生産され、全国で10位の生産量になっています。

JA新いわて管内では、令和5年は2万1277tの出荷を予定しています。品種別には、「銀河のしずく」5620t、「あきたこまち」1万8t、「ひとめぼれ」1271t、「うねつひり」2756t、その他品種472tの出荷を予定し、品種ごとの適地適作により、品質の高いお米の生産に取り組んでいます。

オリジナル新品種の開発

近年、全国的に新しいお米の品種が発表されています。JA管内では平成28年にデビューした岩手

県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」の作付けを拡大しています。「銀河のしずく」は、日本穀物検定協会が実施する米の食味ランキングで、令和4年産まで5年連続で最高ランクの特A評価を獲得しています。岩手県農業研究センターが約10年の歳月をかけて育成した水稲品種で、栽培適地の指定や作付け経営体の登録を行い、銀河のしずく栽培研究会で定められた基準を守り、丁寧に栽培されています。白くてつややか、かるやかな食感が特徴の「銀河のしずく」。新米の時期に、ぜひ味わってみてください。

米作りとスマート農業

農業の分野でも、IT化などスマート農業の導入が進んでいます。スマートフォンから操作できるなど、作業の効率化や労力軽減につながるものも多くあります。新たな米作りについても一部になりますが、ご紹介致します。

お米の豆知識

お米を使ったソウルフードとして人気の「おにぎり」。おにぎりの起源は諸説ありますが、原型とも呼べる食べ物は、平安時代の「頓食（とんじき）」と考えられています。これは蒸したもち米を握り固めたものとされており、貴族が宴の際に振る舞ったり兵士の携帯食として食べられていたようです。

海苔で巻かれたおにぎりが登場するのは江戸時代中期の頃からとされています。板状の海苔が庶民に普及してきたこと、栄養豊富で食べやすいことなどから、おにぎりに海苔を巻く習慣が根付いたと言われています。



「銀河のしずく」を味わおう!

純情産地いわての店 みのるダイニング

〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44
盛岡駅ビルフェザンおでんせ館1F
TEL : 019-601-7214
営業時間: 11:00~21:30
(ラストオーダー21:00)



いわて純純ハンバーグ定食

純情産地いわての店「みのるダイニング」は、岩手県産のグリル料理をメインに、県産食材を使った料理が楽しめるお店で、お米は「銀河のしずく」を100%使用しています。おすすめの「いわて純純ハンバーグ定食」は、厳選した県産肉と野菜を使った料理が「銀河のしずく」を炊き上げたごはんと一緒に楽しむことができます。美味しいデザートもおすすめです。



銀河離宮

〒020-0024 岩手県盛岡市菜園 1-14-10
第二産業会館1階
TEL : 019-606-3739
営業時間: ランチ 11:30~14:30
ディナー 平日 17:00~22:00
土・日・祝 16:00~22:00
定休日: 年末年始



いわて牛焼肉ランチ

岩手自慢の食材が集まる地産地消にこだわったレストランで、お米は「銀河のしずく」を使用しています。ランチでは、おいしい霜降り的高级黒毛和牛「いわて牛」の焼肉を銀河のしずくとともに味わうことができます。また、ディナーでは肉本来のうま味を味わえるヘルシーな「いわて短角和牛」などを「銀河のしずく」とともに贅沢に味わうことができます。

「銀河のしずく」に合う! おすすめ料理

- うなぎ …… コクのあるタレとの相性は抜群です。旨味が引き立つ!
- 納豆 …… 納豆の味とごはんの味、お互いの味を広げる!
- いくら …… いくら醤油漬けとの相性は良く、全体の味わいもとまる!
- 唐揚げ …… ジューシーな唐揚げに負けない、ごはんの旨味!
- エビチリ …… 甘酸っぱいピリ辛には、コクのあるごはん!

「いわての美味しいお米提供店」はこちら



表紙: 櫻田さんご家族(犂石町)

いわてのお米 「銀河のしずく」とは?



白くてつややか、
かるやかな食感。
そんなお米を開発した岩手の本気度が
確実に消費者の皆様へ伝わり、
食卓の新しい主役となるお米です。

「銀河のしずく」の美味しさには、3つの秘密があります。

1 炊き上がりの白さ 岩手県産米の中でも、際立って白いお米

◆炊飯米の白さ (岩手県農業研究センター調査)

	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
岩手県産あきたこまち	0	0	-
岩手県産ひとめぼれ	1.21	-	0

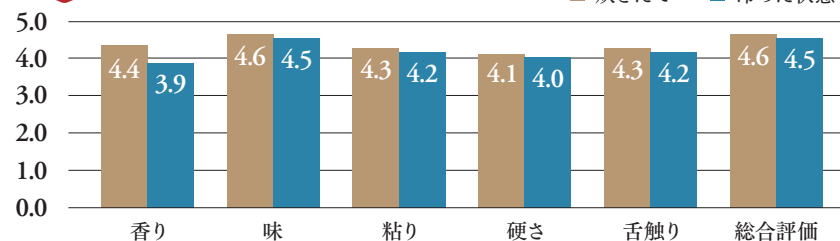
※1 色彩色差計(ミノルタ社製 CR-310)による分析値。あきたこまちを基準とした場合。値が大きいほど炊飯米が白い。
※2 食味官能試験の平均値(+3~-3の7段階評価)。値が大きいほど炊飯米が白い。

2 バランスのとれた食味 五つ星お米マイスターから高評価

平均評価		
外観	4.1	光沢があり、粒揃いが良くふっくらと炊き上がった。
香り	3.7	食欲をそそる、よい香りがする。
味	3.9	口の中でかむほどに甘みが広がる。
粘り	4.1	粘りはほど良くありながら、ほつれ感も良好。
硬さ	3.7	しっとりしていて高級感がある。ほどよくほぐれて良い。
総合評価	4.0	甘みがあり粒もしっかりしている。程よい柔らかさで、冷めてもおいしい。

※東京都内の五つ星マイスター31人からの評価の平均値。
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)

3 食感は、いつでもかるやか 冷めても、変わらない美味しさ



※首都圏の女性23人の「銀河のしずく」を食べていただいた評価の平均。
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」の詳しい情報は
こちらから



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsとJA新いわたの実践

SDGs(エスディーゼーズ)とは

「Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略称です。

わたしたちJAは「食と農を基軸として地域に根差した協同組合」であるJAの特性をふまえ、SDGsの目標達成に向けて事業活動に取り組んでいます。

JAでは、持続可能な営農に向けて、認証GAPの取得に取り組んでいます。



廃プラスチックや廃ビニールなどの農業用品を回収し、適切な処理を行っています。



小学生に農業体験の場を提供し、地域農業と食への理解を深めています。



JA新いわた独自アンケートによる おにぎりの具材ランキング



1位 鮭



2位 梅干し



3位 ツナマヨ



4位 明太子



5位 昆布



6位 おかか



7位 たらこ



8位 すじこ



9位 いくら

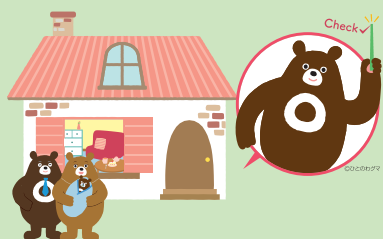


10位 焼きサバ

JA共済 建物・家財 保障点検キャンペーン

期間 令和5年4月1日～令和6年2月29日

今、建物・家財の保障点検を実施すると抽選で素敵な賞品をプレゼント!!



A賞

マキタ 充電式クリーナー CL181DFRW

合計15名様 (第1～3期 各期5名様)

B賞

BRUNO オーバルホットプレート

合計15名様 (第1～3期 各期5名様)

Wチャンス賞

各賞に当選されなかった方に…
いわたのお菓子&ドリンク詰め合わせ

合計300名様 (第1～3期 各期100名様)

※賞品のデザイン・仕様・機種等が変更となる場合があります。賞品の色の指定はできませんので、あらかじめご了承ください。
詳しくはJAの担当者にお問い合わせください。

資産形成・運用はじめるならJAバンク!

少額から資産運用JAバンクの

iDeCo

●利息・運用益に税金がかからない!

※運用中の年金資産には特別法人税(1.173%)が課税されますが、現在は課税凍結中です。

●拠出した掛金は所得控除の対象

●月5,000円から運用可能!



JAバンクのiDeCoの詳細はこちら

オンライン※でのお手続きも可能です!

※任意加入被保険者等、一部の方はご利用いただけません。お近くのJAバンクにお問い合わせください。

JAバンク

アンケートに答えてもらおう!

銀河のしずく(2kg)と 短角牛レトルト3点セットを

(いわて短角牛すじ肉ごろごろカレー、いわて短角牛厚切り
ビーフシチュー、いわて短角牛ごはんの素)



抽選で**10名様**にプレゼント!

アンケート

- ① JAとの関係 (A. 正組合員 B. 准組合員 C. 組合員以外)
- ② 「あぐりん」を何で見ましたか? (A. 紙媒体 B. ホームページ C. その他)
- ③ 1番好きなお米の品種は? ()
- ④ お米の購入頻度 (A. 毎週 B. 月に1回程度 C. 数か月に1回 D. その他)
- ⑤ JAに対してのご意見など ()

応募方法

郵便はがきに「アンケート」の答え①～⑤・郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を記入の上、右記宛までお送りいただくか、右のQRコードを読み込み、応募フォームからご応募ください。

住所等の書き間違いにご注意ください。

〒020-0667
JA新いわて
組織経営課
切手

滝沢市鶴飼向新田7-76

アンケートの答え
①.....A・B・C
②.....A・B・C
③.....好きなお米の品種
④.....A・B・C・D
⑤.....JAに対してのご意見など
・郵便番号と住所
・氏名・年齢
・電話番号

応募先

〒020-0667 滝沢市鶴飼向新田7-76
JA新いわて 組織経営課 行
応募の締め切りは、令和5年11月12日(日)

●当日の消印有効●当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。●応募者の個人情報にはアンケートの集計、賞品の発送の目的以外には使用することはございません。

応募フォーム



支所のご案内

滝沢支所..... ☎ 019-684-2211
 栗石支所..... ☎ 019-692-0111
 八幡平支所..... ☎ 0195-76-2311
 安代支所..... ☎ 0195-72-3111
 玉山支所..... ☎ 019-683-2211
 岩手支所..... ☎ 0195-62-2161
 葛巻支所..... ☎ 0195-66-2444
 久慈支所..... ☎ 0194-52-1311
 大野支所..... ☎ 0194-77-2161

野田支所..... ☎ 0194-78-2151
 二戸支所..... ☎ 0195-23-4351
 九戸支所..... ☎ 0195-42-3111
 軽米支所..... ☎ 0195-46-2911
 一戸支所..... ☎ 0195-33-3111
 宮古支所..... ☎ 0193-64-1800
 山田支所..... ☎ 0193-82-4355
 岩泉支所..... ☎ 0194-22-2311