

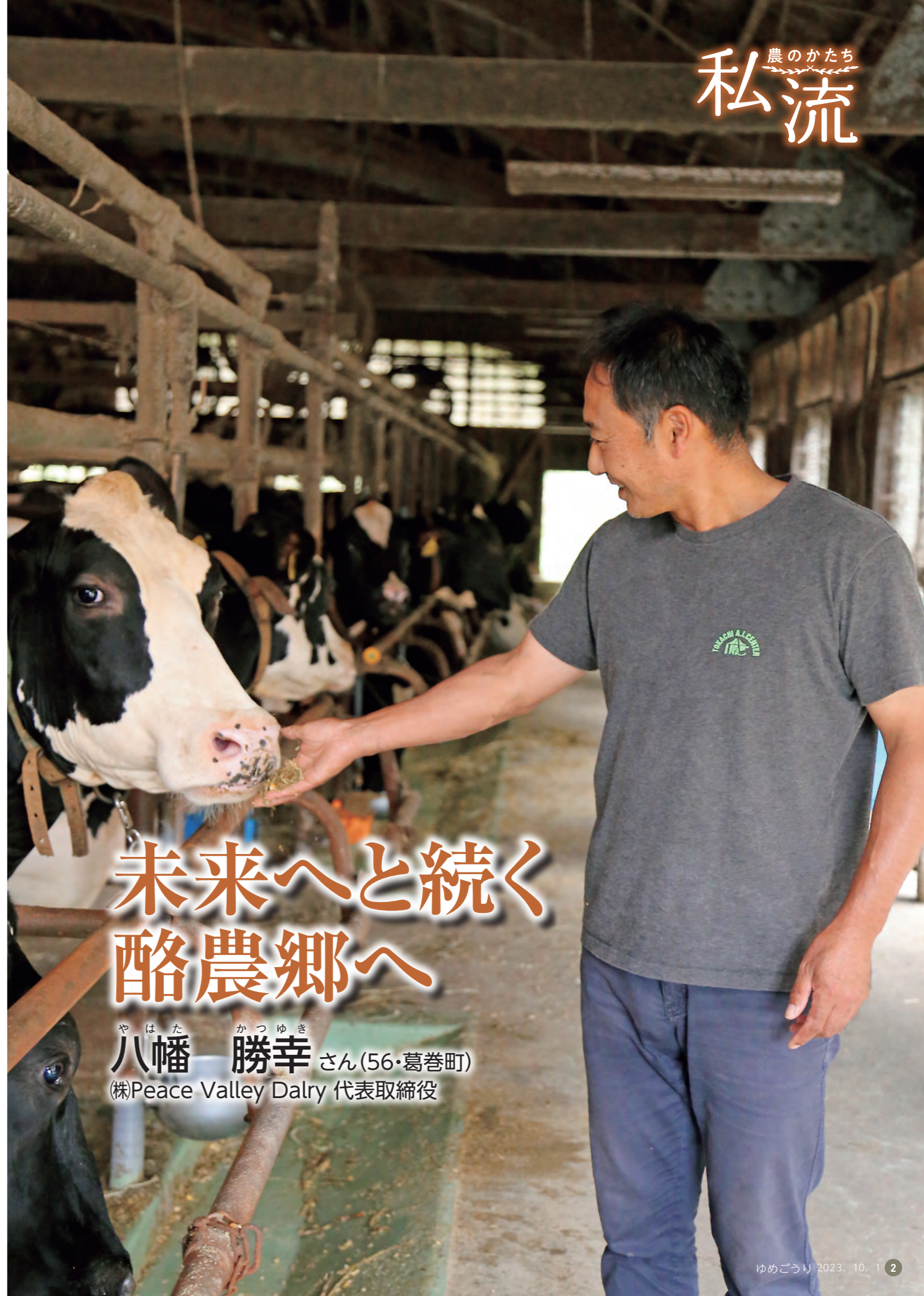
# 夢郷

ゆめごうり

夢のある  
故郷を目指して  
JA Shin-iwate PR-Magazine

2023  
10月号  
No.320

特集  
地元食材を美味しく食べよう



# 未来へと続く酪農郷へ

やはた かつゆき  
八幡 勝幸 さん(56・葛巻町)  
(株)Peace Valley Dalry 代表取締役

葛巻町で、搾乳牛100頭、育成牛80頭を従業員ら6人で飼養管理する株式会社Peace Valley Dairyの代表を務める八幡さん。祖父の代から続く酪農を受け継ぎ、タイミングをみながら規模を拡大してきた。先輩農家に助けられた恩を胸に、平成31年には法人化し、酪農業界の未来を見据えている。

## 経営するとうらな

実家が酪農家で将来は家を継ぐと考えていた八幡さんは、盛岡農業高校に進んだが卒業後は一般企業に就職した。「雇われて働くことにモチベーションが上がらなかつた」と当時を話す。21歳の時から酪農の世界で働き始め「やったことが、良くも悪くも自分に返ってくるのが、仕事のやりがいを感じられた」と笑顔で話す。

当時は、現在の半分以下の経営規模だったが、人や時期を見計らい、タイミングを意識しながら規模拡大を進めてきた。「牛だけ増やしても、餌の作付けが間に合わない。土地があっても働く人がいないと作業が進まない」と話す八幡さん。土地が元々あった訳ではなく畑を借りながら現在の規模になっている。牧草地も点在しているため、効率的な作業が求められてきた。常に考えながら働くことで、サラリーマンとの違いも感じていた。

その後、子どもたちと一緒に働くようになり、将来のことを考え平成31年1月に法人化した。「子どもたちに小遣いではなく、ちゃんと給料としてお金を渡したいという気持ちもあった。今後は雇用する事もあると思うので、会社という枠組みで金銭感覚や考え方を身に付けてほしい」と、胸の内を語る。世の中の流れやタイミング、効率化を意識してきた八幡さんの決断だった。

## 人との出会いの積み重ね

乳牛の改良に力を入れてきた八幡さん。共進会での入賞のよろこびもあるが、人との出会いや学びの気持ちが大切にできた。共進会での繋がりが広がることで、各地の牧場視察にも足を運んできた。「改良によって経営にプラスになることはあるが、人とのつながりを大切にできた」と話す。視察で見た良い事例は自らも取り入れ、経営にも生かしてきた。他県で獣医と知り合ったことをきっかけに、当時では珍しい受精卵移植をはじめ、和牛導入のきっかけにもなっている。また、酪農業界の枠を超えた交流も大切にして

きたことも、自らの経営判断に生かされていると感じられる。

そして、現在まで酪農家としての八幡さんの大きな基礎となっているのが、地元の酪農家の先輩たちだ。約20年間、地元で酪農ヘルパーとして働いた中で多くのことを学んできた。「乳牛の飼い方やエサなど、飼養管理についても学ばせてもらったが、お金の稼ぎ方や作り方など、お金の面でも学ぶことが多く感謝している」と話す。現在は、次の世代が酪農を続けられることに目を向け「あるものを利用して経費を抑える必要がある時代。牛の世話と牧草などの生産を分けるなど、酪農の新しいカタチをみんなで考えていく時代だと感じている」と話す。131年続く東北一の酪農郷を未来に繋いでいこうという気持ちが感じられる。

## 目次

- 2 農のかたち〜私流〜(葛巻町)
- 3 ほっとスマイル(久慈市)
- 4 特集 地元食材を美味しく食べよう
- 8 夢ネット(各地の話題)
- 12 営農情報(園芸)  
畜産情報
- 13 家畜市場成績
- わが家のわくわくドリーマー
- 14 元気の源(野田村)  
すまいる産地(滝沢市)
- 15 あぐりトーク  
(テーマ:好きなおかず)
- 16 おしらせ
- 18 おたよりコーナー  
クロスワードパズル
- 理事会報告・監事会報告
- 19 JAの概要  
かが'sファミリー
- いただきま〜す(滝沢市)
- 20 あれもこれも いいね!新しいわて  
(なかいちのはちみつジェラート)

## 表紙の人

### ほっとスマイル



2人とも元気いっぱい  
滑り台がお気に入り!

やまもと まや  
山本 真弥 さん(28)  
しゅうか あお  
愁華 ちゃん(5) 逢央 くん(3)

【久慈市・新中の橋】

愁華ちゃんと逢央くんは外で遊ぶのが大好きで、いつも走り回って元気いっぱい。近所の公園の大きな滑り台がお気に入りです。たくさんケンカもするけれど仲の良い兄弟。愁華ちゃんはお母さんのつくるからあげが大好きで、逢央くんはカレーが好物だそうです。真弥さんは「二人とも、たくさん食べて遊んで元気に育ててほしい」と笑顔で話します。



野菜ランチ(内容は月替わりです)

## たきざわキッチン

旬の地産野菜の素材の味を活かした料理を楽しめるレストラン。月替わりの「野菜ランチ」は、夏はトマトやキュウリなどのほか、「滝沢すいか」を主役にしたメニューも。仕入れ状況により登場する「気まぐれランチ」も人気。スイーツも豊富で、滝沢市で採れる「紅はるか」を使った「やきいもソフトクリーム」は、驚くほど焼芋そのものの風味。サツマイモのほか、カボチャやリンゴを使ったプリンやケーキなども秋から販売予定なのでお楽しみに。



季節ごとの野菜を使った各種デリも充実



やきいもソフトクリーム



### たきざわキッチン

住所 岩手県滝沢市下鶴飼1-15 (ビッグルーフ滝沢内)  
 営業時間 10:30~18:00 (ラストオーダー17:30)  
 定休日 毎月第2、第4火曜日(休日の場合は翌日)  
 TEL 019-684-2830  
 HP <https://bigroof.jp> (ビッグルーフ滝沢)



## SHIMONO528

「麴屋もとみや」の直売店である「SHIMONO 528」。自慢の味噌、麴を使ったさまざまなメニューを展開しており、「528バーガー」も地産地消食材をふんだんに使用したバーガーだ。「いわて短角牛」入りのパテは塩麴の力で旨みが引き出されており、パンズは麴をつかいモチモチふわふわの仕上がりに。安代地域の郷土食「味噌付けたんぼ」も、こだわりの味噌を使った逸品。味噌や麴の新たな魅力を発信するとともに、地域の食文化をつないでいる。



### SHIMONO528

住所 岩手県八幡平市寺志田165-28  
 営業時間 9:30~16:30  
 定休日 木曜日  
 TEL 0195-72-3663  
 HP <https://kojiyamotomiya.com>



528バーガーセット(麴ソルトのフライドポテト、日替わりスープ付)



「昔ながらの味噌付けたんぼ」は、  
 クルミとエゴマの2種類



天然醸造・長期熟成のこだわり味噌



特集

## 地元食材を美味しく食べよう

～国消国産～

### 日本の食料自給率

JAグループでは「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方「国消国産」の理解醸成に向けてさまざまな取り組みを進めています。

現在、日本の食料自給率は約40%。これは統計が始まってから最低の水準となっており、農業生産基盤の弱体化が懸念されます。また、食料の6割以上を海外からの輸入に頼る現状は、世界規模での自然災害や人口増加による食料不足に陥るリスクを抱えています。

### 地元の食材を食べよう！

毎年10月16日は、世界の食料問題を考える日として1981年に国連が制定した「世界食料デー」です。これに合わせてJAグループでは、消費者一人ひとりに食料や農業の現状や課題への理解を深めてもらおうと、同日を「国消国産の日」と制定しました。

「国消国産」を地域で考えると「地産地消」になります。例えば、農産物直売所で買った野菜を食べることは、地元の新鮮な野菜を購入するというだけでなく、輸送の際に発生する二酸化炭素の削減にもつながり、自然環境の保全にも貢献しています。身近な食材を美味しく食べることは、さまざまなメリットがあります。



JAグループ  
 耕そう、大地と地域のみらい。

JAグループ「国消国産」特設ページ  
<https://agri.ja-group.jp/foodsecurity>





短角和牛のポロネーゼ



カボチャとチーズのガレット サラダ仕立て

※写真は一例です。コース料理の内容は日替わりとなっています。  
また、ランチ希望の際はお電話でお問合せください。



さつまいものキャラメリゼ  
バニラアイス添え

## おぼない旅館

二戸市金田一地区の歴史ある温泉旅館で味わうランチ。「おぼない定食」は前菜、メイン、デザート、コーヒーのセットで、メインには地元の牛肉、豚肉、鶏肉のいずれかを使用。写真のメイン料理は「短角和牛のポロネーゼ」で、ゴロゴロした粗挽き肉の食感と肉の旨みがあふれる一皿だ。季節の野菜もふんだんにつかい、秋はキノコやカボチャ、リンゴなどの料理が楽しめる。郷土料理を食べられる宿泊プランもあるので、ゆったりした雰囲気の中で美味しい料理をぜひ。



### おぼない旅館

住所 岩手県二戸市金田一湯田43-5  
営業日 木、金、土曜日のみ営業（要予約）  
営業時間 11:30～14:30  
TEL 0195-27-2221  
HP <https://obonairyokan.com>



## 地産地消レストランLachs

地場産の食材を身近に美味しく食べられる老舗洋食店「Lachs」。「もりおか短角牛のメンチカツセット」は揚げたてサクサク、肉汁の旨みあふれるメンチカツに、さわやかなタマネギのソースがかかり、ボリュームたっぷりでもさっぱり食べられる一皿。季節の野菜をつかった日替わりの小鉢プレートも品数豊富でうれしい。ご飯は玉山地区の生産者が合鴨農法で育てた「あきたこまち」と古代米を使用している。「もりおか短角牛のハンバーグ」もおすすめ。



公式インスタグラム

### 地産地消レストランLachs

住所 岩手県盛岡市芋田上武道135-10  
営業時間 11:30～14:00  
定休日 月曜日  
TEL 019-683-1597



もりおか短角牛のメンチカツセット



ご飯は古代米と合鴨農法で育てた「あきたこまち」使用



小鉢プレートも充実している

## 薪窯ピザのベジトマ

自家産の無農薬栽培の野菜やハーブ、季節ごとの食材をつかったこだわりのピザを味わえる「ベジトマ」。フレッシュなバジルの風味が香る「緑のマルゲリータ」、濃厚かつさわやかなトマトの風味が引き立つ「モッツァリータ」は見た目も華やか。どちらも自慢の自家製ソースを使用している。薪窯で焼き上げたピザ生地はクリスピーで軽やかな食感。薪は伐採により出た木材を活用しており、人にも環境にも優しいピザ。ぜひ焼き立てを味わいたい。



三陸イサダとシラスピザ

贅沢チーズのモッツァリータ

緑のマルゲリータ



公式インスタグラム

### 薪窯ピザのベジトマ(岩泉店)

住所 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉沢廻35-2  
営業日 土日のみ営業  
営業時間 11:00～17:00  
TEL 0194-22-8868



地産地消にこだわった豪華な御膳



もちりした皮とジューシーな餡が美味しい「福来豚三食ぎょうざ」

## 農家食堂つきや

四季折々の食材をつかった体に優しい料理を味わえる農家食堂。食材のほとんどは自家産、または地元で採れたものをつかっている。「福来豚三食ぎょうざ御膳」は、寒じめほうれんそう、ピーツで色付けした鮮やかな自家製もちり皮が特徴。「南部福来豚」の餡はジューシーで旨みたっぷりだ。黒豆と雑穀入りのご飯や季節ごとの野菜をつかった小鉢なども豪華。ほかにも郷土料理の「けいらん」や「うきうき団子」など、素朴でホッとさせる郷土料理を楽しむ。



### 農家食堂つきや

住所 岩手県九戸郡野田村大字野田22地割39-1  
営業時間 11:30～14:00 (ラストオーダー13:30)  
定休日 金曜日(日曜日は前日までに要予約)  
TEL 0194-78-2235





新いわて

「にっぽんの宝物グランプリ世界大会」で最高賞短角牛の生ハムがグランプリに

シンガポールで8月下旬に開かれた「にっぽんの宝物グランプリ世界大会2023」で、岩手町の(株)肉のふがねが製造・販売する「岩手短角牛生ハム」が、日本最高峰牛肉部門でグランプリに輝きました。黒毛和種とは違った赤身ならではの肉のうま味が感じられ、さまざまな料理に展開できる可能性を評価。9月9日には、岩手町で受賞報告会が開かれ関係者ら約100人が出席しました。



受賞を喜ぶ府金代表（中央）と生産者（右）とシェフ（左）

新いわて

JA青年部、花野果が農畜産物をPR IBCまつり2023

IBC岩手放送が主催する「IBCまつり2023」が9月16、17の両日、滝沢市の岩手産業文化センターアピオで開かれました。JA青年部とふれあい産直ショップ花野果が出店し、管内の農畜産物をPRしました。青年部は恒例の「焼きとうもろこし」を販売し、用意した焼きとうもろこしは完売しました。産直ショップ花野果は、新鮮野菜や果物を販売し、買い求める来場者でにぎわいました。



人気の「焼きとうもろこし」を買い求める来場者ら

新いわて

八幡平市の阿部さん最優秀賞に輝くいわてフラワーコンテスト2023

いわてフラワーコンテスト2023の審査会が9月1日、花巻市で行われました。最優秀賞には八幡平市の阿部浩之さん出品の「りんどう 安代の秋」が輝きました。また、優秀賞には八幡平市の三浦正美さん出品の「りんどう 安代の輝き」、九戸村の中橋順子さん出品の「一輪菊 紅姫」が輝きました。コンテストには、県内からリンドウのほか、小菊やトルコギキョウなど115点が出品されました。



最優秀賞、優秀賞に選ばれた出品花

二戸

二戸北部ライスセンター竣工 3市町村200haに対応

二戸営農経済センターは9月4日、軽米町に建設を進めてきた「二戸北部ライスセンター」の竣工式を開き、行政やJA関係者ら約30人が出席し完成を祝いました。同センターは令和4年6月に着工し、国、3市町村の補助を受け完成しました。老朽化した既存のライスセンターを廃止し、二戸エリアの3市町村で生産される水稲約200haに対応し、9月下旬から稼働しています。



テープカットで完成を祝う関係者ら

新いわて

交通事故ゼロを目指し交通安全誓約書を提出

JAは9月20日、盛岡西警察署に役職員1,035人分の交通安全誓約書を提出しました。JA荻谷組合長が吉野幸雄署長に誓約書を手渡し、荻谷組合長は「交通事故および農作業事故の防止について、役職員自らが意識し、組合員に呼びかけていきたい」と述べました。吉野署長は「事故の未然防止に努め、引き続き交通事故防止を呼びかけてほしい」とあいさつしました。



誓約書を手渡す荻谷組合長(右)

南部

適期収穫を確認「銀河のしずく」現地指導会

南部営農経済センター滝沢地区担当課は9月5日、滝沢市で「銀河のしずく」現地指導会を開きました。生産者ら約30人が参加し、生育状況や刈り取り適期などを確認しました。今年度は気温の高い日が続いたことで登熟が進み、刈り取り適期は10日ほど早まっております。刈り遅れによる品質の低下を防ぐため、計画的に作業を進めるように呼びかけました。



収穫適期などを確認する生産者ら

東部

中村大地さんら名誉賞 葛巻町ホルスタイン共進会

葛巻町ホルスタイン共進会実行委員会は9月9日、くずまき高原牧場チャレンジハウスで第69回葛巻町ホルスタイン共進会を開きました。56頭が出品され、未経産の部は中村大地さん出品の「モージヤス PC ラムダ サマーデイ」、経産の部は(株)Peace Valley Dalry出品の「ピースパレー ラストゴールド ドア」がそれぞれ名誉賞に輝きました。



入賞牛と関係者ら

新いわて

今年度の米検査始まる 1等米比率は97%

JAは9月22日、令和5年産米の初検査を滝沢市大沢の農業倉庫で行いました。当日は「あきたこまち」677袋を検査し、655袋が1等米に格付けされ1等米比率は97%でした。畠山栄一常務は安全祈願で「事故に注意しながら適正な検査をお願いします」とあいさつ。JAでは、猛暑等の影響により収穫時期が早まったことから適期刈取りを呼びかけています。



初検査で米の品質を確認する検査員

二戸

一戸町で初となるオリジナル品種のお披露目

一戸町は9月14日、同町の御所野縄文博物館で同町初となるリンドウのオリジナル品種のお披露目会を開きました。一戸町の小野寺美登町長や生産者、JAなど関係者約50人が出席し、出荷を迎えた2品種がお披露目されました。白地に水色がかかる花の色の「御所野ヴェール」、赤みがかかった濃いピンク色の「縄文の舞」の2品種が紹介されました。



お披露目された2品種と関係者ら

久慈

寒じめほうれんそう 冬の出荷に向け播種始まる

久慈エリアで9月上旬から寒じめほうれんそうの播種作業が始まりました。今年度は7haに作付けを予定し、11月下旬から出荷が始まります。寒じめほうれんそうは、冬場の寒さに当てて甘さを増し糖度8以上になったものだけを出荷し、冬の味として人気が高い。目の健康維持の効果があるとされる「ルテイン」を含む機能性表示食品として出荷しています。



播種作業をする生産者



ホームページから  
最新情報を  
ご覧いただけます



↑八幡平エリアで、9月2日に安代支所で安代地区組合員まつり、9月9日に八幡平市役所西根総合支所前で八幡平ふれあいまつりを4年ぶりに開きました。新鮮野菜の販売やステージイベント、緑日コーナーなど、多くの来場者でにぎわいをみせました。



↑JA新いわて養豚事業検討会が8月29日、久慈市で4年ぶりに開かれました。参加者は経営や防疫対策など意見を交えました。



↑リンドウの生産量日本一の八幡平市で、9月上旬から鉢植えリンドウの出荷が最盛期を迎えました。敬老の日の贈り物としても人気があり、青色の「シャインブルーアシロ」、ピンク系の「メルヘンアシロ」、白系の「クリスタルアシロ」など色とりどりのオリジナル品種の鉢植えリンドウが出荷されました。



↑東北唯一の闘牛「平庭闘牛大会しらかば場所」が9月3日、久慈市の平庭闘牛場で開かれ、28頭の闘牛が迫力ある取り組みをみせました。闘牛の戦いには、牛の状態をみながら闘牛の戦いを鼓舞する勢子(せこ)の存在が重要で、近年、若い勢子も活躍しています。千秋楽となる「もみじ場所」は10月15日に同闘牛場で開かれます。



←JAバンク岩手第16回グラウンド・ゴルフ大会が9月7日、花巻市の日居城野運動公園で開かれました。県内から52チーム(312人)が参加し、団体の部で雫石チームが準優勝に輝きました。また、個人の部の緑ブロックで雫石チームの佐々木義喜さん(右から2人目)が2位、同チームの大久保芳夫さん(左から1人目)が5位に輝きました。



↑洋野町畜産まつりが9月9日、洋野町で開かれました。ホルスタインの部のジュニアブランドチャンピオンに塩倉健一さん出品の「カーミー オーサム アンス」、シニアブランドチャンピオンに外谷辰也さん出品の「ノースランド ドアマン パーマ」がそれぞれ輝きました。和牛の部の名誉賞に二又久人さん出品の「さくらふじ」が輝きました。



←JAとJA全農いわては9月16日、盛岡市の量販店で「いわて春みどり」の試食販売会を行いました。



←JAは9月19日、全17支所で「お客様感謝デー」を開催し、日頃の感謝の気持ちを込めてプレゼントを手渡しました。



↑岩手町立一方井小の3年生は9月13日、農事組合法人一方井地区営農組合の圃場でジャガイモとニンジン収穫を体験しました。児童らが育てたジャガイモなどの野菜は、同町の食生活改善推進員協議会のメンバーらがカレーライスなどに調理して味わいました。

●黒毛和種の部

	区分	名号	出品者
名誉賞	若雌の部	ゆりふじくら	佐々木 ミヨ子 (花巻市)
		まつり	岩淵 孝幸 (奥州市)
	群出品の部	ゆいむすび	岩淵 孝幸 (奥州市)
		ゆうな	岩淵 孝幸 (奥州市)
1等賞	第1区	かねまる	佐藤 雄二 (奥州市)
	第2区	ゆりふじくら	佐々木 ミヨ子 (花巻市)
	第3区	ゆりやす	高橋 浩司 (金ケ崎町)
	第4区	ゆりやぐも	工藤 ミエ (岩泉町)
		あきなつゆり	栃元 昇 (久慈市)
	第5区	ももぐも	工藤 ミエ (岩泉町)
		ももぎく	工藤 ミエ (岩泉町)
	第6区	きくひめ	館崎 浩昭 (宮古市)
		しげこ	合砂 哲行 (宮古市)
		まつり	岩淵 孝幸 (奥州市)
		ゆいむすび	岩淵 孝幸 (奥州市)
			ゆうな

●ホルスタイン種の部

	区分	名号	出品者
名誉賞	未経産牛の部	モリウワアト オル-	盛岡農業高校
	経産牛の部	セブンスヘブン BJ チップ クラツシ	鈴木 稔 (滝沢市)
1等賞	第1部	モリウワアト オル-	盛岡農業高校
	第2部	K6 モジヤス ハコツク リア	中村 大地 (葛巻町)
	第3部	モジヤス PC ムダ サマデー	中村 大地 (葛巻町)
	第4部	モリウワアト ロイヤル	盛岡農業高校
	第5部	K5 モジヤス ムダ リーズン	中村 大地 (葛巻町)
	第6部	ノースランド ドアマン スター レクス	外谷 辰也 (久慈市)
	第7部	ジズファーム デンバ - リンダ - ET	清水 繁勝 (洋野町)
	第8部	ロックス リング トップ フィーバ - 7770	岩泉 篤 (葛巻町)
	第9部	セブンスヘブン BJ チップ クラツシ	鈴木 稔 (滝沢市)
	第10部	ピースバレー ラストゴール ドア	株PeaceValleyDalry (葛巻町)

●日本短角種の部

	区分	名号	出品者
名誉賞	個体の部	ひめほまれ	佐々木 和時美 (岩泉町)
		ささはな	新谷 重光 (岩泉町)
	牧野牛群の部	ささはな	合砂 哲士 (岩泉町)
まつとみ		新谷 重光 (岩泉町)	
1等賞	第1部	なみひめ	佐々木 和時美 (岩泉町)
	第2部	はなふく	畠山 利勝 (岩泉町)
	第3部	ひめほまれ	佐々木 和時美 (岩泉町)
	第4部	ささはな	新谷 重光 (岩泉町)
		ささはな	合砂 哲士 (岩泉町)
		まつとみ	新谷 重光 (岩泉町)
		まつとみ	新谷 重光 (岩泉町)

新いわて

JA管内の出品牛が上位に入賞  
第67回岩手県畜産共進会

岩手県畜産協会は第67回岩手県畜産共進会を雫石町のJA全農いわて中央家畜市場で開きました。31日に黒毛和種の部、1日にホルスタイン種の部、5日に日本短角種の部の審査が行われ、JA管内から出品された多くの牛が上位に入賞しました。

黒毛和種54頭、ホルスタイン種64頭、日本短角種35頭が出品され、各部ごとに牛の体格や肉付きの充実、バランスなど厳正な審査が行われました。主な上位入賞牛は表のとおりです。



ホルスタイン種未経産牛の部の名誉賞に輝いた「モリウワン アンド オンリー」



ホルスタイン種経産牛の部の名誉賞に輝いた「セブンスヘブン BJ チップ クラツシ」



日本短角種個体の部の名誉賞に輝いた「ひめほまれ」



日本短角種牧野牛群の部の名誉賞に輝いた「ささはな」、「ささはな」、「まつとみ」

ネギの出荷規格の変更について

南部営農経済センター滝沢地区担当課 高橋朋之



ネギの出荷規格が今年から変更になりましたので、従来の規格との変更点及び病害虫対策等について紹介します。

【変更点】  
・ネギの全長が58〜60cmから55〜57cmとなりました。

【病害虫対策】

・農薬使用の際には、使用基準の遵守が基本です。特に「収穫前日数」「使用回数制限」に十分注意しましょう。

・十分量散布しましょう。10a当たり散布量の目安は300ℓです。  
・薬液は3方向（上+両側）から散布します。隙間の病害虫に届くように丁寧に散布しましょう。  
・展着剤を入れましょう。薬剤の付着や浸透性を高めます。

・計画的な防除を心掛けましょう。収穫予定日と農薬の収穫前日数をよく確認しましょう。

※圃場ごとに病害虫の発生状況に応じて薬剤を選択しましょう。7〜10日おきに散布を行い、収穫時の「中

心葉3〜4枚」の品質をしっかりと確保していきましょう。

【今後注意する病害虫】

- ①葉枯病（斑点、葉先、黄色斑紋）
- ②黒斑病 ③べと病 ④さび病
- ⑤軟腐病

【秋冬どり作型の止め土〜収穫までの目安】

・最終土寄せ時期（止め土）は、収穫の20〜30日前までです。まだ暑いので時間帯を選んで土寄せしましょう。10月収穫以降の作型は土寄せ時に追肥しても良い。

▲目安▼

1回あたり窒素成分で3kg/10a、追肥回数は4（〜5）回。（園芸有機823、野菜追肥S5355の場合）は約20kg/10a/回  
（NKC17号は約20kg/10a/回）

・過剰施肥は病気の増加、分けつや葉のしわの発生など障害の原因になります。追肥時期や量を考慮しましょう。土寄せしてできた溝は明渠につなぎましょう。

人工授精について

東部営農経済センター畜産酪農課 村松功介



まず、人工授精や受精卵移植を実施するためには発情行動を見つける必要があります。そして、分娩後いつごろから人工授精を行うか（自発的待機時間）、いつごろまでに人工授精を行いたいかをイメージしながら、日々牛を観察していることと意思します。

しかし、夏から秋にかけて気温の変化などにより分娩後に発情が来ない牛、発情がはっきりしないなどの状態がみられる牛もいるかと思えます。

発情が来ない場合、発情サイクルを開始できない牛（無排卵）かどうか、また、発情が来て排卵しているのに発情行動を示せない牛なのかを判断する必要があります。

ここで、分娩後の初回排卵、初回発情のデータを紹介します。分娩後初回排卵は自然哺乳で約30日、分娩後初回発情は自然哺乳の場合、概ね50日と言われております。

続いて、分娩後何日目で人工授精を行ったかというデータを紹介します。

します。

平均値が73日で、子宮回復が思わしくなく日数が長くなってしまっている牛を含んでいます。人工授精頭数の最も多い最頻値は55日程度で授精が開始されている状況となっています。これは、産次別でも同様の傾向があります。

これらを参考にすると、分娩後60日で発情が1回は来ていると推測されます。それでも発情が発見できない場合にただ待つのではなく、他の牛の発情で授精師を呼んだ際についてに直腸検査を依頼し状態を診てもらうのも良いと思います。発情が来ない場合、いつまで待つか、いつ獣医師に治療を依頼するかイメージをしておくことが大切です。

人工授精を行うときは発情発見（治療後含む）し、授精師に依頼することが引き金になっています。発情行動を見つけ、授精師を呼ぶことが繁殖の第一歩です。

家畜市場成績 (JA新しいわて分) ※税込

9月14日市場 (南部・八幡平・東部)

和牛子牛	南部		八幡平		東部		合計	
	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	前月価格差	
雌	46	664.400	193.600	407.717	271	1.505	-57.803	
去勢	74	970.200	248.600	501.942	297	1.693	-100.609	
合計	120	970.200	193.600	465.823	287	1.625	-75.583	
雌	25	597.300	254.100	407.264	278	1.464	-126.617	
去勢	30	903.100	327.800	524.004	307	1.709	-116.229	
合計	55	903.100	254.100	470.940	294	1.604	-122.427	
雌	78	663.300	224.400	419.213	278	1.510	-53.819	
去勢	106	994.400	149.600	545.963	305	1.792	-67.474	
合計	184	994.400	149.600	492.232	293	1.679	-65.361	
合計	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	前月価格差	
雌	149	664.400	193.600	413.659	276	1.500	-65.527	
去勢	210	994.400	149.600	527.314	302	1.746	-87.165	
総計	359	994.400	149.600	480.142	291	1.649	-78.558	

9月13日市場 (南部・久慈・二戸・宮古)

和牛子牛	南部		久慈		二戸		宮古		合計	
	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	前月価格差			
雌	9	585.200	264.000	375.834	267	1.407	-89.686			
去勢	3	629.200	331.100	501.966	289	1.735	-104.794			
合計	12	629.200	264.000	407.366	273	1.494	-128.774			
雌	48	771.100	224.400	459.364	279	1.648	-30.104			
去勢	54	788.700	308.000	555.215	306	1.816	-24.895			
合計	102	788.700	224.400	510.109	293	1.740	-33.745			
雌	52	806.300	270.600	444.280	276	1.608	-15.420			
去勢	79	737.000	294.800	545.688	308	1.772	-20.209			
合計	131	806.300	270.600	494.984	293	1.690	-17.815			
雌	22	882.200	291.500	479.300	282	1.702	11.318			
去勢	37	996.600	295.900	573.041	301	1.904	-11.227			
合計	59	996.600	291.500	538.086	294	1.832	11.067			
合計	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	前月価格差			
雌	131	882.200	224.400	451.538	278	1.626	-18.799			
去勢	173	996.600	295.900	553.478	305	1.812	-22.586			
総計	304	996.600	224.400	509.550	294	1.736	-18.423			

スマール	8/28~9/18市場	雌					雄					合計						
		頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重	kg単価	頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重
乳牛	16	113.300	1.100	10.560	59	178	235	95.700	1.100	25.066	59	428	250	113.300	1.100	24.196	59	413
F1	144	147.400	1.100	32.992	55	603	157	179.300	1.100	56.961	59	966	301	179.300	1.100	45.495	57	799
合計	159	147.400	1.100	30.876	55	560	392	179.300	1.100	37.841	59	645	551	179.300	1.100	35.831	69	622

枝肉販売成績 (8月) ※税込

品 種	頭数	平均重量	平均単価	平均販売額	総販売額
黒毛和種	去勢	68	512	2,214	1,134,576
	雌	16	427	2,210	947,012
日本短角種	33	454	1,862	845,373	27,897,296
肉豚	13,951	73	662	48,381	672,152,500

お母さんのつくるご飯は、いろいろバランスよく料理してくれて全部おいしいです。肉のおかずも好きだけど、魚のおかずの方が好きです。苦手な食べ物はあまりないですが、辛いものは少し苦手です。家のご飯も給食も、好き嫌いなく何でもおいしく食べたいです！



まつむら みつき  
松村 光樹 さん(11)  
【八幡平市・大更】

なんでもおいしく  
食べたいです

# あぐり トーク

今月のテーマは

## 「好きなおかず」

私の好きなおかずは、「かつげ」です。にんにく味噌で食べますが、パンチが効いていて癖になる味です。家庭によって食べ方や味が違うのも魅力のひとつです。今年から岩泉町で暮らし始めましたが、新鮮な野菜がたくさんあるので色々な料理を作りたいです。

まつばら まこと  
松原 真琴 さん(43)  
【岩泉町・大川】



にんにく味噌で  
食べる「かつげ」



たちばな ゆら  
立花 優空 さん(14)  
【盛岡市・渋民】

手作りの  
アヒージョと漬物

私の大好きなおかずは、お母さん手作りのアヒージョです。アヒージョには、エリンギやマッシュルームがたくさん入っていてすごくおいしいです。また、これからの時季はおばあちゃんの漬物が楽しみです。漬物があればご飯がとてすすみます。今年も早く食べたいです。



ひやま としひこ  
日山 敏彦 さん(60)  
【軽米町・上館】

奥さんの手料理

私の好きなおかずは、奥さんが愛情を込めて作る唐揚げです。自分では料理を作らないので、健康を考えて作ってくれた手料理に感謝して、毎日の晩酌を楽しんでいます。これから味覚の秋となるので、色々な手料理（おかず）を味わいたいと思います。

### 元気の源



はれやま たつお  
田んぼと畑と晩酌と  
晴山 立夫 さん(85)  
【野田村・北区】

学校を終わってからこの歳になるまで、毎日ずっと畑仕事とコメ作りを続けています。昼は田んぼに通って農作業に励み、夜は晩酌を毎日欠かないことで、楽しく仕事ができます。畑はナスとキュウリ、大根、枝豆を栽培しています。今年は暑い夏でしたが好天続きのおかげで野菜が豊作です。特にナスがたくさん出来て近所にも配って喜ばれています。体が続く限りは、一生懸命農作業に精を出して、元気に暮らしていきたいものです。

## わが家の わくわくドリーマー



雫石町・七ツ森

ほそかわ ゆいと  
細川 結翔くん(2歳10か月)  
ゆあ  
結愛ちゃん(4か月)  
細川 翔吾さん、千愛さんのお子さん

どんな見妹になるかな？  
二人とも元気に  
すくすく育ってね！

滝沢市・山麓

おおうち ましろ  
大内 麻白くん(7歳)  
まゆか  
麻友華ちゃん(5歳)  
まいな  
麻衣那ちゃん(11か月)  
大内 治夫さんのお孫さん

いつも元気な3見妹！



産地で活躍する皆さんの笑顔をご紹介

## すまいる産地

滝沢市でネギなどの野菜を生産する和苑（代表・田沼和俊さん）で働き始めて6年目になります。沿岸部で生まれ育ったので、野菜に興味があり家庭菜園をしていた時に、同じ職場で働いていた代表の奥さんに相談したのがきっかけで、レタスの手伝いから始めました。今は収穫した長ネギの調整から出荷までの作業をしています。一緒に働く方も同じ子育て世代で、子育てをしながらの仕事ですが休みなど融通がきくので助かっています。冬は休みも多いので、子どもや家族との時間もとれるので働きやすい環境です。



同じ子育て世代と楽しく



よしだ はつみ  
吉田 初美さん(38)【滝沢市】



自然がつなが、赤い糸。  
 ファーマーたちと出会う、恋する、特別なパーティ！

# FARMER'S PARTY 2023

**参加者募集!**

**とき**  
**11月11日 土曜日**  
 13:00~19:00  
 マリオス18F

**ところ**  
 マリオス18F

**参加費**  
 男性：4,000円  
 女性：1,000円  
 当日、受付にてお支払いいただきます。

**定員**  
 男女：各15名

**申込み方法**  
 申込みや詳細はこちらから  
 JA新いわてHP申込みフォーム

**申込締切**  
**10月31日 火曜日**  
 ※定員になり次第締め切り

**対象**  
 20歳以上の独身者  
 【男性】JA新いわて青年部員、またはJA新いわて管内の農業従事者・農業後継者  
 【女性】独身者（県内外は問わず）

**キレイなお花を使って、お部屋を彩るお洒落アイテム！ハーバリウム作り**

**ピュッフェ形式の美味しいディナーと、お酒・ドリンクで楽しく交流パーティー!**

**主 催**：JA新いわて青年部  
**後 援**：JA新いわて  
**事務局**：〒020-0667  
 JA新いわて営農経済部営農企画課  
 Tel. 019-699-3348

**問い合わせ先**  
 〒020-0667 岩手県滝沢市鶴岡向新田 7-76  
 JA新いわて営農経済部営農企画課  
 Tel. 019-699-3348

## 秋の農作業安全月間 STOP! 農作業事故

秋の農作業が本格的になるなか、岩手県・岩手県農作業安全対策協議会で実施する「秋の農作業安全月間（9月15日～11月15日）」に合わせ、JA独自の農作業事故防止の啓発活動を行います。営農経済センターをはじめ、購買店舗・集出荷施設等にのぼり旗を設置し、営農指導員・TAC等が組合員を訪問する際には腕章をつけて農作業事故防止を呼びかけていきます。

令和5年度の岩手県農作業安全スローガンは「農作業、慣れと油断が事故のもと」です。慣れてる作業でも油断せず、農作業事故防止を心がけましょう。

岩手県・岩手県農作業安全対策協議会 TEL: 019-629-5708

## 金融移動店舗車 いいね!号 令和5年11月の運行スケジュール

下記のとおり金融移動店舗車（いいね!号）を運行いたしますので、ご案内いたします。

地域	営業場所	営業日（11月）	営業時間
久慈市山形町川井地区	旧山形支所	1日(水)、15日(水)	11:00~13:00
洋野町種市地区	旧種市支所	6日(月)、20日(月)	10:00~12:00
洋野町城内地区	旧城内ふれあい店	6日(月)、20日(月)	13:00~14:00
奥中山地区	旧奥中山支所	2日(木)、16日(木)	10:00~12:00
浄法寺地区	旧浄法寺支所	7日(火)	10:00~12:00

※お客さまのご利用状況により、営業日数の変更ならびに営業中止となる場合がありますので、多数のご利用をお願いいたします。  
 また、悪天候・災害等やむを得ない状況により営業中止となる場合がございます。

## 令和5年産出荷契約米の概算金単価が決定しました。

### JA新いわて令和5年産主要品種概算金一覧（JA米単価）

（単位：円/30kg）

銘柄	等級	JA概算金	概算控除額	支払概算金	【参考】 4年支払概算金
あきたこまち	1等	5,950	350	5,600	4,900
	2等	5,450	350	5,100	4,400
	3等	4,950	350	4,600	3,900
いわてっこ	1等	5,850	350	5,500	4,750
	2等	5,350	350	5,000	4,250
	3等	4,850	350	4,500	3,750
かけはし	1等	5,600	350	5,250	4,550
	2等	5,100	350	4,750	4,050
	3等	4,600	350	4,250	3,550
銀河のしずく (タンパク基準値内)	1等	6,450	350	6,100	5,400
銀河のしずく (タンパク基準値外)	1等	5,950	350	5,600	4,900
	2等	5,450	350	5,100	4,400
	3等	4,950	350	4,600	3,900
ひとめぼれ	1等	6,200	350	5,850	5,150
	2等	5,700	350	5,350	4,650
	3等	5,200	350	4,850	4,150
どんびしゃり	1等	5,800	350	5,450	4,750
	2等	5,300	350	4,950	4,250
	3等	4,800	350	4,450	3,750
きらほ	1等	5,900	350	5,550	4,850
	2等	5,400	350	5,050	4,350
	3等	4,900	350	4,550	3,850
ヒメノモチ	1等	6,250	350	5,900	5,650
	2等	5,750	350	5,400	5,150
	3等	5,250	350	4,900	4,650
めんこもち	1等	6,000	350	5,650	5,400
	2等	5,500	350	5,150	4,900
	3等	5,000	350	4,650	4,400
ぎんおとめ	特等	6,450	350	6,100	5,800
	1等	6,250	350	5,900	5,600
	2等	5,750	350	5,400	5,100
	3等	5,250	350	4,900	4,600

【注1】 概算金には消費税を含む。  
 【注2】 フレコン、CE出荷については、包装代（102円）を差し引いた金額とする。  
 【注3】 概算控除額の内訳（販売手数料・保管料・販売対策費・集荷対策費）  
 【注4】 農産物検査時には別途検査費用がかかります。（検査手数料、検査協力費）



**JAの概要 (8月末)**

●正組合員数	17,071人 (14,741戸)
●准組合員数	23,327人 (16,506戸)
●出資金	70億84百万円
●貯金高	2,687億33百万円
●貸出高	583億23百万円
●月末農畜産物販売額	216億57百万円
●購買品供給高	106億44百万円

## JAからのお知らせ

インボイス（適格請求書）制度が令和5年10月1日から始まっており、これに伴い、各種精算書および請求書に当組合のインボイス番号が追加され、一部の内容につきましても記載内容が変更となっております。

なお、当組合からの領収書には基本的にインボイス番号が記載されませんのでご留意願います。

不明な点は、お近くの営農経済センター、地区担当課へお問い合わせください。

JAバンクがあなたのライフプランをサポート!

### 資産形成・運用はじめるぞう!

農業者なら広く加入できます。

## 農業者年金

- 国民年金第1号被保険者 (国民年金保険料納付免除者を除く)
- 年間60日以上農業に従事
- 65歳未満※ (※2022年5月以降)

独立行政法人 農業者年金基金のホームページはこちら

ニッポンエール

### グミ・ドライフルーツ 8袋詰め合わせセット プレゼント!

JA口座から掛金の拠出をしていただく必要があります。

JAバンク

JAバンクはJA/バンク会員(JA・信連・農林中金)で構成するグループの名称です。JA/バンク会員については、次のホームページからご確認ください。(https://www.jabank.org)

## お題▶好きなおかず

# おたよりコーナー

小学校の頃は給食制度がなく、小学1年生の頃から、自分でマルシンのハンバーグを焼いて、お弁当箱に詰めていました♪好き過ぎて、毎日詰めていました♪大人になり、ほとんど食べません(笑)! 大人になり、現在は煮しめが大好きですね! (岩泉町・Yさん)

「ばっけみそ」が好きです。春にはたくさん作り、袋に入れて冷凍保存します。あたたかいご飯の中に凍ったまま入れて混ぜると「ばっけごはん」の完成です。他におかずが要らないほどおいしいですよ。(岩手町・Tさん)

好きなおかずは、短角牛のハンバーグ。肉汁ジュワー! 熟つあつの新米と食べたいですネ。玉子かけご飯もいいですネ。サンマも好きですが、安くなるまで待ちます。(久慈市・Mさん)

僕の好きなおかずは、おじいちゃんの家で採れたナスを使って作るナスの炒め物です。甘さがあるナスなので、とても食べやすく美味しいので毎日たくさん食べてしまっています。(田野畑村・Sさん)

私の好きなおかずは、サンマの塩焼きです。特に秋の季節は、新米に採れたての野菜を使った味噌汁に、脂がのったサンマの3点セットは、たまらない組み合わせです。ただ、最近サンマの価格が高く高級な定食になったのが財布には痛いところです。(八幡平市・Tさん)

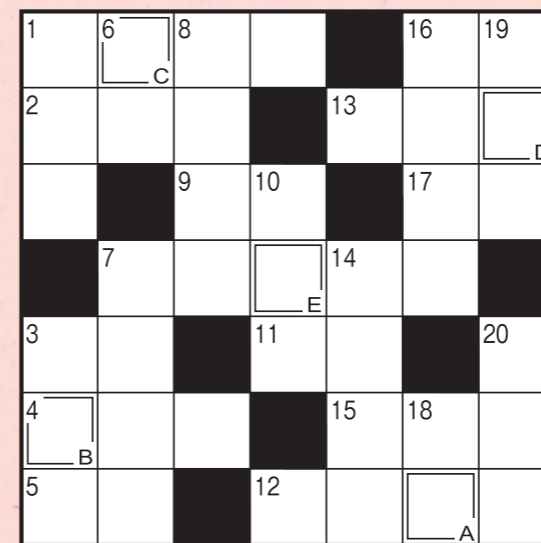
お便りありがとうございます。(11月号)のお題は「旅行」です。今までに行った旅行や、これから計画している旅行など、あなたの旅行にまつわるエピソードを、ぜひお聞かせください。掲載された方にはQUOカード(500円分)をプレゼントいたします。広報誌への感想・ご意見などもお待ちしております。



応募フォーム

## クロスワードパズル

◎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

- ① 秋桜と呼ばれることもある花
- ② 有効利用されていない土地
- ③ イガに守られた実がなります
- ④ 野球では右翼手ということも
- ⑤ 小説家がつづるもの
- ⑦ 寒くなる頃に日本に飛んでくるものもいます
- ⑨ 春日局は徳川家光の——でした
- ⑪ 刺し身にのっていることもある花
- ⑫ 手紙のこと。往復——
- ⑬ 絵を描いたり粘土細工をしたりする教科
- ⑮ ローマやカイロ、マニラなど
- ⑯ 日本海に大きく突き出た——半島
- ⑰ 白川郷や下呂温泉で知られる県

### タテのカギ

- ① オーストラリア固有の動物。子守熊ともいいます
- ③ スペード、ハート、ダイヤ、——
- ⑥ なるべく——嫌いをせずに食べてね
- ⑦ 2枚の書類にまたがるようにはんこを押します
- ⑧ カラオケでのレパートリー
- ⑩ HPと表される仕事率の単位
- ⑭ 秋の夜長にページをめくりつつ楽しめます
- ⑯ 木材を切る道具
- ⑱ 天井と向かい合っています
- ⑲ 絹ごしや木綿があります
- ⑳ リレーの選手がつなぐ物

## 応募方法



応募フォーム

郵便はがきにクイズの答・郵便番号・住所・氏名(ふりがな)年齢・電話番号・JA事業についてまたは広報誌に対するご意見等をお書きの上、〒020-0667 滝沢市鶴飼向新田7-76 「JA新しいわて」組織経営課宛にお送りください。また、応募フォーム、メールでも受け付けております。アドレスは、s-kouhou@jasi.or.jpまで。締切りは10月31日(必着)です。正解者の中から抽選で10人の方にQUOカード(500円分)をプレゼント致します。

## 8月号の答え【サーフィン】でした。

■クイズの当選者は次の方々です。(応募79通)

細川 恵子さん (栗石町)	久保田 紗織さん (久慈市)
吉田 奈苗さん (滝沢市)	大村 仁さん (一戸町)
吉田 每子さん (八幡平市)	久保田 蓮音さん (二戸市)
湯下 美幸さん (八幡平市)	新屋 良一さん (宮古市)
石角 子子さん (葛巻町)	遠藤 大和さん (山田町)

### —お詫びと訂正—

夢郷9月号に誤りがありました。ここに訂正してお詫び申し上げます。

P10わくわくドリーマー

【誤】佐藤 讓さん

【正】佐藤 護さん

●令和5年度上半期現金・現物確認監査について

花巻温泉・ホテル千秋閣

●第6回理事会

●8月8日に第6回監事会を開催し、次のことを決議しました。

### 監事会報告

●第6回理事会

●八幡平支所2階会議室

●担当委員会委員長及び副委員長の決定について

●穀類乾燥調製事業実施規程の一部変更について

●農産物検査業務規程の一部変更について

●固定資産(浜民38号農業倉庫屋根改修工事)の取得について

●8月25日に第6回理事会を開催し、次のことを決議しました。

### 理事会報告

今月の料理

いただきます

## にんじんとツナの炊込みごはん 切干し大根のカレー煮

料理作者：<sup>かんの あけみ</sup>菅野 明美さん（滝沢市・一本木）



### にんじんとツナの炊込みごはん

#### 材料

- ニンジン…………… 200 g
- ツナ缶…………… 1缶
- 米…………… 3合
- 和風だし…………… 小さじ1
- 塩…………… 小さじ1/2
- 水…………… 3合炊くときの分量

#### つくりかた

- 1 米を洗って炊飯器に入れる。すりおろしたニンジン、ツナ、調味料、水を入れて炊く。

### 切干し大根のカレー煮

#### 材料

- 切干し大根…………… 50 g
- ニンジン…………… 少量（お好みで）
- カレー粉…………… 3 g（お好みで）
- コンソメ顆粒…………… 4～5 g
- 水…………… 250～270 g

#### つくりかた

- 1 切干し大根を水でもどし、流水で洗い絞っておく。ニンジンはさがきかイチヨウ切りにする。
- 2 鍋に水、切干し大根、ニンジンを入れ弱火で煮る。だいたい火が通ったらコンソメ、カレー粉を入れて味を整える。

あれも これも いいね 新しいわて

## なかいちのはちみつ ジェラート

素材にこだわった  
フレッシュなジェラート



「なかいちのはちみつ」(左)、「きなこカフェオレ」(右)



### GELATERIA NAKAICHI (ジェラテリアなかいち)

〒028-6506 岩手県九戸郡九戸村大字山屋2-28-1  
TEL：0195-42-2131  
営業時間：10:00～17:00  
定休日：毎月第2、第4火曜日  
URL https://naka1.base.ec



道の駅おりつめ「オドデ館」内に、令和4年10月にオープンした「GELATERIA NAKAICHI」。季節ごとに地元で採れた野菜や果物の味・風味・食感を大切に作られたジェラートを提供しています。原料は「おおのゆめミルク」を使用。フレーバーは常時12種類で「なかいちのはちみつ」は九戸村のなかいち養蜂園の天然蜂蜜を使っており、爽やかな甘さが特徴です。秋からは新じゃがいも、クルミ、栗、干し柿、カボチャなどのフレーバーが登場。素材にこだわり、手間暇かけて作られたフレッシュなジェラートをぜひご賞味ください。

JA新しいわての情報はホームページで！  
URL https://www.jaiwate.or.jp/shin-iwate/

