

# わたしたちは、JAです。

VOL.4

いわてのめぐみに想いを添えて。あなたの食卓を、すこやかに。

## JA江刺 自慢の特産品

### 江刺金札米 ひとめぼれ

収穫期  
9月中下旬



大正時代から続くブランド「江刺金札米」。管内全域で減農薬・減化学肥料の「特別栽培」に取り組み、恵まれた風土でおいしさを育んだ、全国的にも例をみない「安全・安心・おいしい」を兼ね備えたお米です。

### 江刺牛

豊富な草、良質な稲わらと愛情を注ぎこまれて育ちます。上位等級にあたるA・Bランクの4～5等級のみを江刺牛として出荷しています。

出荷  
通年



### 江刺りんご

樹の高さを低く抑える「わい化栽培」と、袋をかけない「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。味が自慢の「江刺りんご」ブランドとして全国に知られています。

収穫期  
8月～11月



## JA江刺

安全・安心・おいしいを100年先の未来に繋ぐ  
JA江刺は1982年に旧江刺市内における7つの農業協同組合が大同合併して設立されました。地域ごとの土地条件を生かし、資源の循環を基本とする持続可能な循環型農業「江刺型農業」により「江刺金札米」「江刺牛」「江刺りんご」「江刺野菜」の4本柱の農畜産物生産が特徴です。



ホームページはこちら



### 生産者の声

「同じ品種を同じやり方で作っても、江刺金札米のようにおいしくならない」。他地域の米農家さんに言われた言葉です。農薬も化学肥料も岩手県が定めた基準の半分以下という特別栽培米で、しかも飛び抜けておいしい。「安全安心」と「良食味」を両立する米は全国的にたいへん珍しく、江刺金札米がお米販売のプロの方々から高い評価を受け続けている理由です。おいしい米づくりに奮闘した先人の努力と、恵まれた風土のおかげだと思えます。100年の歴史をもつ江刺金札米は日本で最初のブランド米といわれています。これを機に、食べたことのない方にもぜひ江刺金札米を味わってみてほしいですね。私は炊きたてを地元で人気の漬物と食べるのが一番好きです。米そのもののおいしさが際立つ組み合わせです。

JA江刺 稲作部会 部会長 高橋 貞信さん



### 地域トピックス

#### 江刺金札米100周年!

ブランド誕生から今年で100周年。環境に配慮した取り組みで伝統の米づくりを次世代へと守り伝えていきます。安全・安心・おいしい江刺金札米をこの機会にぜひご賞味ください!



### 次代へつなぐ地域貢献

#### 「リモート産地巡り」授業

東京の小学生にリモート授業を実施。田んぼで捕まえたイナゴを見せたり、JA施設の中を探索したり、循環型農業と特別栽培米の取り組みについて楽しんで理解してもらえるよう工夫をこらしました。授業を行った小学校の学校給食に江刺金札米を提供しています。



### おすすめレシピ

#### 味噌漬け豚肉ののっけごはん



料理研究家  
千葉 星子さん  
考案レシピ!

#### 材料(2人分)

●ごはん	2膳	●味噌	大さじ3	●酒	大さじ1
●豚肩ロース肉	2枚	●みりん	大さじ1と1/2	●サラダ油	少々
※とんかつ用の切れ100～120gくらいのもの		●豆板醤	小さじ1/2	●玉ねぎ	20g
				●焼き海苔・青紫蘇	適量

#### 作り方

- ① ④の調味料を食品用保存袋などに入れて味噌ダレをつくり豚肉を漬ける。(最低でも30分以上。出来れば一晩漬けるとより美味しく出来上がります)
- ② 焼き海苔は手で軽くもみほぐし、青紫蘇は千切りにする。玉ねぎはみじん切りにして10分程度水にさらして水気をきっておく。
- ③ 豚肉を取り出し、余分な味噌をのぞいて、サラダ油を熱したフライパンで焼く。焦げやすいので注意しながら中火で両面に軽く焦げ目がつき、お肉の中に火が通るまで焼く。
- ④ お肉を取り出して食べやすい大きさに切る。お肉を焼いたフライパンの余分な油をペーパーなどで拭き取り、残った味噌ダレと酒を加えて火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止めてタレを作る。
- ⑤ 丼にご飯を盛り付け、海苔をちらす。お肉をのせたら玉ねぎと青紫蘇をトッピングし、タレをかけて出来上がり。

待ちに待った新米の季節!  
江刺金札米の美味しさに  
箸が止まりません!



### JA江刺から「江刺金札米レンジで簡単楽チンごはん24個入り1箱」を抽選で5名様にプレゼント!

- 郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAに対するご意見・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。抽選で5名様にプレゼントします。
- 当選は発送をもってかえさせていただきます。(11月中旬に配達いたします。)
- 締切日: 令和3年10月24日(日)当日消印有効
- 応募先: 〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局留 JA岩手県中央会 JA支援部「プレゼントキャンペーン」係  
※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。  
※写真はイメージです。

020-8799

日本郵便(株)  
盛岡中央郵便局留  
JA岩手県中央会 JA支援部  
プレゼントキャンペーン係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。



〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部  
TEL.019-626-8519



まえむきに  
ひたむきに  
純情産地  
いわて