

# わたしたちは、JAです。

VOL.5

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岩手ふるさと 自慢の特産品

### 前沢牛

全国肉用牛枝肉共励会名誉賞6回受賞等、農林水産大臣賞(日本一)を11回受賞。自然に恵まれ、高品質な牛の育成に最適な環境の中、地元産のワラで地元産の子牛を育てるなど地域循環型の生産を行っています。農家の生産技術向上のため定期的に部会支部活動を行い、全国から一目置かれるブランド産地として更なる品質の向上と次世代への技術継承に努めています。



### いわて奥州牛

2006年、管内4地域の銘柄牛を統一して誕生したブランド牛。良質の乾草と稲ワラを食べ、熟練農家によって丹精込めて育てられたキメ細かな肉質が好評です。

出荷  
通年



### ピーマン

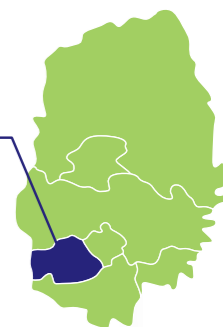
生産者も面積も年々増加し、東北一の産地を目指しています。形状選別機の導入で大きさと形のそろった高品質なピーマンを出荷しています。

収穫期  
7月~8月



今月はここ!

## JA岩手ふるさと



ホームページはこちら

土を耕し・種を蒔き・大事に育て、未来へつなぐ  
JA岩手ふるすとは岩手県の南部に位置し、自然環境豊かな大地で育まれている全国ブランド「前沢牛」をはじめ、「いわて奥州牛」や「岩手ふるさと米」などが特産品です。循環型農業の実践により「世界一安全・安心な産地」を目指し、農畜産物の生産に全力で取り組んでいます。

### 生産者の声

前沢牛が全国に初めてその名をとどろかせた1985年前後当時の牛農家は、現在70~80代の先輩たちです。とにかく情熱がすごかった。日本一の牛を育てようと仲間同士競いながら肥育技術を切磋琢磨していました。一頭一頭大切に育てて体調を推しはかたり、牛が身体を冷やさないよう気遣ったり、人に照らして牛を大切にしていました。今でこそその肥育技術は進歩していますが、生き物ですから思うようにうまくいかないことも多い。創意工夫の連続だった当時の想いを次世代に継ぎ、前沢牛というブランドを守っていきたくと思っています。私たち家族は年越しに感謝を込めて前沢牛のすき焼きをいただきます。すき焼きにするなら肩ロースやもも肉がおすすです。特別な食材だからこそ味わえるうれしい時間を、ぜひ皆さんにも味わっていただきたいと思っています。



JA岩手ふるさと 肉牛部会前沢支部  
支部長 及川 哲郎さん(右)  
及川 真道さん(左)

### 地域トピックス

#### 地元産ひとめぼれパックごはん販売!



岩手ふるさと管内のひとめぼれを使用したパックごはんを開発、販売しています。保存期間は製造から6か月。レンジのほか、湯せん加熱にも対応しています。ごはんを手軽に食べたいとき、非常食、キャンプなど様々な場面でご利用いただけます。

### 次代へつなぐ地域貢献

#### 衣川みずきならしの伝承を支援!



伝統行事を通じて郷土文化への理解を深めてもらおうと、毎年衣川の小学校で開催している「みずきならし」(ミズキの枝に紅白の餅を飾って家内安全や豊作を祈る小正月行事)に、管内の餅米ヒメノモチを提供するなど活動を支援しています。

おすすめレシピ

### 牛肉の和風トマトシチュー



料理研究家  
千葉 星子さん  
考案レシピ!

材料(4人分)

- 前沢牛肩ロース薄切り 500g
  - 小麦粉 大きじ2~大きじ3
  - 玉ねぎ 1個
  - トマト 2個(約300g)
  - 水 400cc
  - 酒 50cc
  - 昆布茶 小さじ1/2
  - 甜麺醤 70g
  - 白味噌 40g
- (お好みで) ●絹さや・舞茸・なす・粉山椒 適宜

作り方

- ①牛肉を広げて全体に小麦粉を薄くふり、手前からくるくると巻き4~5センチの長さの俵型に形を整える。(特に巻き終わりは小麦粉をしっかりとふる)
- ②トマトは湯むきして1センチの角切り、玉ねぎはくし形切りにする。
- ③鍋にサラダ油少量を入れ、牛肉を巻き終わりを下にして並べ、中火で焼く。全体に焼き目をつけて一度パットなどに取り出す。(焼くときに何度も箸でさわると牛肉の巻き終わりがはがれてくるので注意しながら焼くこと)
- ④同じフライパンに玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
- ⑤玉ねぎがしんなりしてきたらAとトマトを入れて一度沸騰させる。沸騰したら煮汁が2/3くらいになるまで中火で15分ほど煮込む。
- ⑥⑤に①の牛肉を加えて10分~15分ほど、煮汁に少し艶が出るまで煮詰める。
- ⑦器に盛りつけ、茹でた絹さやと焼いた舞茸・なすを飾って出来上がり。お好みで粉山椒をふって頂く。

前沢牛をくるくる巻いて  
ボリュームUP!  
山椒をひとふりピリりときかせて  
和風美味に!



### 前沢牛モモ焼肉用700gを抽選で2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・ご提案などを記入の上、下記までお送りください。抽選で2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。(12月中旬に配達いたします。)
- 締切日: 令和3年11月28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。

JAいわてグループ

〒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

