

JA 岩手ふるさとから夢をお届け

1

2023 January
No.295

ふるさと **夢** YUME~る

特集

こだわりの「JY」 made in 岩手
産直・農家レストラン



JA自己改革への挑戦!



「ライ夢くん」

JA 岩手ふるさと



目次 Contents

- 2 新年のご挨拶
- 4 特集
JA県下統一誌面
こだわりまるごと made in 岩手
産直・農家レストラン
- 8 NEWS & TOPICS
- 9 インボイス制度
- 10 参加者募集
にこにこキッズ/
豆腐&味噌づくり教室
- 11 JAポイントの
有効期限をご存じですか？
ポイント協力店のご紹介
- 12 営農情報
畜産/中古農機/園芸
- 14 みんなの広場
家庭菜園/産直日記
悠々人生/来夢
読者の広場
ふるさとパズル/答え/当選者
- 18 お知らせ
来夢くん号運行表/JA通信
- 20 おかわりレシピア
ぼくたちふるさとキッズ
Made in Furusato

新年のご挨拶

組合員の皆さまによるJA、地域から支持されるJAへ



経営管理委員会

会長 後藤 元夫

新年おめでとうございます。

皆さまには、希望に満ちた新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

また、日頃より当JAの事業運営にご理解とご協力を賜りまして、厚く御礼申し上げます。

昨年6月24日に開催した第24回通常総代会では、提出いたしました全議案をご決定いただき、改めて総代・組合員皆さまの特段のご理解に感謝する次第であります。

また、9月30日には総代の任期が満了となり、総代選挙において新たに女性総代54人を含む520人が決定いたしました。総代会で毎年の事業計画や、決算内容などご審議いただくこととなりますので、新総代の皆さまよろしくお願いたします。

さて、昨年を振り返りますと、今なお収束が見通せないコロナウイルス感染症への不安、そしてロシア政府によるウクライナ軍事侵攻は、世界経済を混乱に陥れ、世界各国による各種原材料争奪戦の引き金となりました。こうした世界情勢は、燃油はもちろん、肥料や飼料・農業関連資材等の価格を高騰させ、農業生産に大きな打撃

経営管理委員会

会長 副会長 委員

後藤 元夫 千田 幸男 菅原 良一 佐藤 敏行 高橋 幸智 阿部 義雄 小竹 穂治 鈴木 永治 高橋 生市 佐々木 健也 桑島 光也 青沼 秀也 山田 由美 千田 幹男 柏山 千津子 三宅 幸恵 佐々木 康夫 菊地 勇一 高橋 恒徳 千田 治

JAの概要

[令和4年11月末]

組合員数	16,293人 (うち准6,106人)
組合員戸数	13,449戸 (うち准3,934戸)
出資金	65億1千5百万円
貯金高	1,510億3千6百万円
貸出金	264億8千4百万円
購買品供給高	32億8千9百万円
販売品販売高	99億8千9百万円

を与えております。

これに対しJAでは、奥州市・金ケ崎町など行政に対し資材高騰支援に関する要望書を提出いたしました。組合員の皆さまが意欲をもち、安心して農畜産物を生産する一助となるよう、今後も引き続き情報提供はもちろん、事業申請などのサポートを行ってまいります。

第9次中期経営計画初年度となる令和4年度は、「組合員とともに農業の発展と地域活性化に全力で取り組み活力ある未来を創ります」を基本方針とし、「持続可能な岩手ふるさと農業の確立」より豊かな地域共生の実現「更なる自己改革の実践を支える経営基盤の強化」の3つを基本目標に掲げて農業、産地振興に結びつく事業を展開し、豊かで暮らしやすい地域共生社会の確立に向けて役職員一丸となり取り組んで行く所存であります。

米穀部門では、反収向上と品質および食味の向上を最優先課題とし、米穀部会等と連携し生産・集荷運動を展開いたしました。令和4年については、出穂時期以降の著しい日照不足を代表とする、常態化した異常気象への対応に苦慮し、収穫量は「減」となりましたが、品質・食味については向上し、1等米比率95・5%と例年同様の高い品位となりました。

園芸では、ピーマンの新規栽培者や担い手を中心に順調に面積を拡大しております。特に、園芸部会と連携した反収向上対策に取り組み、消費地への安定供給と生産者の所得向上に精力的に取り組んでまいりました。また、市場や量販店と連携したイベントを継続するなど、産地のPR活動に努めてまいりました。ピーマンについても気象的要因による品位・収量の低下がみられ、収量は1、519t、単価は前年の108%となりました。

畜産では、5年に一度開催の和牛のオリンピックと言われている、第12回全国和牛能力共進会（鹿児島全共）が開催されました。岩手ふるさと農協からは、全共の花形区である第6区総合評価群に、種牛4頭・肉牛3頭を出品し、種牛の部においては全国4位の好成绩を収めることができました。また、各種イベントに於いて上位入賞を果たす等、有利販売に結びつけることができました。

昨年より当組合では地域の持続的な発展のため農林中央金庫の支援を受けながら、行政や各関係機関と連携・協力のもと地域創生をめざす取組みを実施しました。9月10日から10月16日の37日間にわたって開催した「地産地消フェスタ2022」ふるさとの宝をさがそう〜には、さまざまな世代の多くの組合員・地域の皆さまにご来場いただき、地域の魅力や地産地消を体感いただけたと感じております。

また、奥州市、金ケ崎町、それぞれと住民の健康で豊かな暮らしの支援を図る事を目的に「地方創生の推進に関する包括連携協定」を締結し、相互の連携を強めていく方向性を確認したところでもあります。

昨年11月に盛岡で開催された「令和4年度 岩手県家の光大会」において当組合代表で出場された金ケ崎地域女性部の発表が「記事活用体験発表の部」で最優秀賞という栄誉に輝き、本年2月に京都で行われる全国大会へ出場することとなりました。発表の中でも紹介された「子ども食堂への支援」など社会の課題に目を向けた活動がますますJAにとって重要であり、食と農そして命に関わる生業に身を置く私たちに期待されていることでもあると考えます。

JA岩手ふるさととは25周年の節目の年を迎えます。組合員の皆さまによるJAであり地域から支持されるJAであるために、これからも皆さまからご意見を賜ると共に、より一層のご支援・ご協力をお願い申し上げます。

結びに本年が災害のない年になること、皆さまのご健康、ご多幸を心からご祈念いたしまして、年頭の挨拶といたします。

代表監事 芳賀一郎
常勤監事 阿部令子
監事 佐藤和雪
千葉和彦
尾形良隆

代表理事

理事 長 菊地義孝
専務 高橋義文

常務理事

高橋義文
佐藤一行
柏山裕司

農事実行組合協議会

協議会長 千田義正

青年部

委員長 若槻慎也

女性部

部長 菅原情子

米穀部会

部会長 森岡誠

園芸部会

部会長 佐藤啓悦

肉牛部会

部会長 三宅佳孝

和牛改良組合

組合長 千葉昭道

酪農部会

部会長 岩渕勝

馬産部会

部会長 三浦秀夫

（株）JA岩手ふるさと協同サービス
代表取締役社長 千葉喜美生

（株）JA岩手ふるさと農機サービス
代表取締役社長 菅原信政

（株）JA胆江地区葬祭センター
代表取締役社長 後藤元夫

外 職員・社員一同

こだわymarごと made in 岩手 産直・農家レストラン

特集
JA県下統一誌面

新しいわて・いわて中央
いわて花巻・岩手ふるさと
江刺・おおふなど・いわて平泉



国消国産とは、「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」という考え方のことをいいます。安全・安心・高品質に対するニーズへの対応や地域振興につながる「地産地消」に加え、国消国産は国内農業の活性化、国内農地の荒廃を抑制する効果が期待されています。今回は県内の産直・農家レストランなどが提供する地元食材を活用したおすすめメニューをご紹介します。

豆太郎セット「豆腐のはさみ揚げ」
<1,210円(税込)>



JA岩手ふるさと

農家レストラン
まだ来すた

●奥州市胆沢

「まだ来すた(また来たよ)」と
「笑顔」と「つながり」が集う場所を目指して



DATA

- 所在地 奥州市胆沢若柳字大立目19
 - 連絡先 TEL 0197-46-4241
 - 営業時間 ランチタイム
11:30 ~ 14:30
(1・2月は金土日のみ営業)
 - 定休日 月曜日・第1・3日曜日
- HP: <https://madakisuta.exblog.jp/>
Instagram: @madakisuta



←公式ブログ

Instagram▶



奥州市胆沢で古民家を改装した店内で、地元の農畜産物を活かした料理が堪能できる、農家レストラン「まだ来すた」。胆沢産の美味しい食材を紹介する場として、平成16年にオープンし、今春で20年目になります。おすすめメニューは、胆沢産の大豆を使用したおからや豆腐で作るアレンジ料理、豆太郎セットの「豆腐のはさみ揚げ」。ひき肉と自家製甘辛ピーマン味噌を豆腐でサンドして揚げた絶品の一品です。また、昔ながらの「ぬか釜」で炊き上げる天日干しのひとめぼれは、1粒1粒がふっくらと立ち上がり、お米本来のおいしさが広がります。そして、釜炊きならではの香ばしい「おこげ」もおすすめです。

今後の目標について、千田由美さんは「『まだございね(また来てね)』と送り出し『まだ来すた(また来たよ)』とみんなが笑顔で来なくなるお店にしていきたい」と話します。落ち着いた店内で、ゆったりとした時間を過ごし、お腹も心も満たしてください。

※表示価格は令和4年11月時点のものとなります。

「福わらし」セット
<790円(税込)>



DATA

- 所在地 二戸市福岡字中町7番地
- 連絡先 TEL 0195-43-3980
- 営業時間 11:00 ~ 16:00 (ラストオーダー 15:30)
- 定休日 火曜日、最終日曜日

JA新いわて



町家の食べ処
福わらし

●二戸市福岡

大きなおにぎりにびっくり!
地域に福を呼ぶお店

かつて呉服店だった歴史ある建物を改装し、平成24年にオープンした「町家の食べ処 福わらし」。看板メニューは、大きなおにぎりとかき揚げそば（またはうどん）、小鉢がセットになった「福わらし」セットです。大人の握りこぶしよりも大きい「でっけいおにぎり」はその大きさにびっくりすること間違いなし。お米は地元二戸の金田一営農組合が栽培した「きらほ」を使用しています。「きらほ」は甘みが強く、モチモチとした食感が特徴で、冷めてもおいしさが変わりにくくおにぎりにも最適です。打ちたてのそばやうどんも好評。ほかにも野菜、鶏肉など地元の食材を使用しており、温かな雰囲気の内でお食事を楽しむことができます。

店舗を運営する特定非営利活動法人三の丸ひまわりの阿部歩さんは「地元の食材を使って、店を訪れてくれる皆さまに『福』を感じていただけるような料理を提供していきたいです」と笑顔で話します。

しわもちもち牛のハッシュドビーフ
<550円(税込)>



DATA

- 所在地 紫波町片寄字山田前441 産直あぐり志和内
- 連絡先 TEL 019-673-7684
- 営業時間 11:00 ~ 14:00
- 定休日 年中無休

JAいわて中央



あぐりちやや

●紫波町片寄

農と食に関わる仕事に誇りを持って、
地元の恵みを届けたい

紫波町で生産された農畜産物を身近な場所で味わってもらおうと平成18年にオープンした「あぐりちやや」。特産のしわ黒豚や隣接する産直に並ぶ新鮮な地元野菜などをふんだんに使用した料理が自慢の食堂です。

そんな同食堂の看板メニューは「しわもちもち牛のハッシュドビーフ」です。紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」は、地元の特産品であるもち米を中心とした飼料を与えて育てた牛で、肉のうまみとあっさりとした脂身が特徴。トマトやタマネギを入れてじっくり煮込んだハッシュドビーフは、甘みやコクが感じられる深い味わいが人気です。自身も畜産農家で「しわもちもち牛」を生産している代表の細川栄子さんは「農業は食、そして命につながると思う。地域全体でその資源を守り、食材の魅力を発信していきたい」と期待を込めながら「紫波町はおいしいものが揃っているのぜひ足を運んでいただきたい」と笑顔を見せています。

ハンバーグ定食
<700円(税込)>



DATA

- 所在地 花巻市野田335-2
- 連絡先 TEL 0198-24-2914
- 営業時間 ランチタイム 11:00～14:00
- 定休日 年末年始(12月31日～1月4日)

JAいわて花巻



産直レストラン
はんぐはぐ亭

●花巻市野田

地元のおいしい食材を、
気軽に心ゆくまで味わってもらいたい!

お茶に含まれる成分「カテキン」を加えた飼料を食べて育った「茶美豚^{ちやみーぶく}」。臭みがなく、柔らかな肉質が特徴です。産直「母ちゃんハウス だあすこ」内にあるレストラン「はんぐはぐ亭」では、茶美豚を使ったメニューを複数提供しています。中でもおすすめは「ハンバーグ定食」。昨年9月に本格的に提供を始め、ランチタイムには毎日50食以上を売り上げる人気メニューです。柔らかく肉厚なハンバーグを一口ほおぼると、肉汁と共にうま味が口いっぱいに広がります。花巻産の「ひとめぼれ」はお替わり自由!みそ汁にサラダ、果物、コーヒー無料券も付いた、大満足の一品です。

吉田真澄店長は「地元の農畜産物をお腹いっぱい食べてもらいたいという気持ちが一番」と話します。誰もが気軽に利用できる食事処として営業を始めて25年。おいしい料理でホッと一息、また来たいと思ってもらえる場所に—その思いは、これからも変わりません。

もちた屋セット「そば、南蛮もち、みそおにぎり」
<1,680円(税込)>



DATA

- 所在地 奥州市江刺岩谷堂字五位塚697-1
- 連絡先 TEL 0197-35-3535
- 営業時間 11:00～14:30
- 定休日 年中無休(臨時休業:8月13日～16日、12月31日～1月4日)

JA江刺



そば処もちた屋

●奥州市江刺

厳選食材を活かした自慢のメニュー
地域と連携し魅力発信!

「そば処もちた屋」は、奥州市江刺の五位塚営農組合が経営する農家レストランです。生産から乾燥・製粉、提供まで一貫して行う「手打ちそば」をはじめ、地元の採れたて新鮮な食材を活かしたメニューを提供しています。おすすめメニューは「もちた屋セット」。「手打ちそば」、「南蛮もち」、「みそおにぎり」を味わえる、ボリューム満点のセットです。香り豊かな少し太めのそばは、自家製のそばつゆと相性抜群です。南蛮もちは地域の伝統料理。お雑煮のような見た目、角切りの野菜がたっぷり入ったピリ辛の鶏だしつゆでお餅を味わいます。みそおにぎりに使われているのは、もちろん江刺金札米。焼けたみその香りが食欲をそそります。

代表の高野正さんは「地元江刺を中心に、厳選した国産食材を使用している。これからも食材を活かしたメニューを提供するとともに、地域と連携して魅力を発信したい。ぜひ味わってほしい」と話しています。

きびしるこ
<400円(税込)>



DATA

- 所在地 大船渡市盛町字宇津野沢73-1
- 連絡先 TEL 070-2035-0740
- 営業時間 11:00 ~ 15:00
- 営業日 火曜日、金曜日

JAおおふなと

味処やすみいし

◎大船渡市盛町



自家製で、
懐かしいあの味をもう一度

「昔と比べ、手作りの郷土料理や菓子を販売するお店を見なくなった」と話す休石正基さん(代表取締役)は、「幼いころ食べた懐かしの味が手軽に食べられないのなら、自分たちの手で作ってしまおう」と、運送会社を経営する傍ら、令和3年3月に従業員3名と店をオープンしました。平成11年に「きびだんご」の“食の匠”に認定された母からレシピを受け継ぎ、自家製や国産の食材を使用した約10種類の郷土料理・菓子をテイクアウトで提供しています。中でも「もちきび」を使用して作る「きびしるこ」は、きび独特の風味と柔らかい食感が懐かしさを感じさせる人気商品となっています。

“「地産地消」と「食文化の継承」は切り離せない”と考える正基さんは「多くのお客さんから『懐かしい!この味をまた食べることが出来てよかった!』と喜ばれている。この味の伝統を絶やすのはもったいないので、今後またくさんのお客さんに食べてもらいたい」と話しました。

和風もちセット
<1,000円(税込)>



DATA

- 所在地 一関市巖美町字沖野々220番地1
- 連絡先 TEL 0191-29-2000
- 営業時間 10:30 ~ 16:00
- 定休日 11月~2月は第3水曜日、3月~10月は無休

JAいわて平泉

道の駅巖美深
レストラン ペッタンくん

◎一関市巖美町



安全安心が魅力の地元食材と、
オリジナルの味付けを楽しんでほしい

一関・平泉地域の餅食文化は、江戸時代に始まったと伝えられ、一関地方の餅料理は約300種類以上あり、その多彩さは全国一を誇ります。JA管内には、つきたての餅料理を提供するお店が多くあります。一関市巖美町の道の駅巖美深内のレストランペッタンくんでは、一関地方産の「こがねもち」を使用した餅料理を味わうことができます。お店おすすめの「和風もちセット」は、あんこやごまをはじめ、しょうがなど8種類の一口サイズの餅が一度に楽しめます。そのうち1種類は期間限定の味付けです。しょうが味には地元巖美町産の原木シイタケを使用しています。地元シイタケがたっぷり入った「しいたけ丼」も人気が高いです。そばやうどんのメニューには餅が一品付くほか、持ち帰り用の「土産もち」などテイクアウトもできます。店主の佐藤洋美さんは「地元食材は、安全安心なのが一番の魅力。甘さ、塩辛さと飽きのこない当店オリジナルの味付けを楽しんでほしい」と話します。

※表示価格は令和4年11月時点のものとなります。





▲活動発表を行った金ケ崎地域の高橋キサ子さん。

第25回女性のつどい開催 年一度の交流、楽しく親睦と絆を深める



12月3日、JA岩手ふるさと女性部は「第25回女性のつどい」を奥州市文化会館で開催しました。

これは女性部員が親睦と交流を図る目的で毎年開催しているもので、今年度は約300人の部員が一堂に会し、映画鑑賞や研修などを行いました。研修では水沢地域の伊藤勝子さん、金ケ崎地域の高橋キサ子さんの体験発表を聴講し、互いの活動について学び合いました。

なお、高橋キサ子さんは先般開催された岩手県家の光大会「記事活用体験発表の部」で最優秀賞を受賞し、岩手県下JAの代表として2月に行われる全国家の光大会に出場します。

青々部門 最優秀賞に柴田義之さん 令和4年度アスパラガス青々コンクール表彰



▲青々部門で最優秀賞を獲得した柴田義之さん(右)。

12月21日、JAの園芸部会アスパラガス専門部は令和4年度「アスパラガス青々コンクール」の表彰式を開催し、青々部門最優秀賞に柴田義之さんが選ばれました。

これは株養成期間の充実した立茎状態を維持することが、翌年の収量向上に繋がるため園芸部会アスパラガス専門部が主催となり、生産者の意識向上と生産意欲を高めることを目的に毎年開催しているものです。

結果は下記の通りです（敬称略）。

青々部門	反収部門	ハウス部門	全収部門
最優秀賞 柴田義之	最優秀賞 柴田義之	最優秀賞 柴田義之	最優秀賞
優秀賞 高橋時雄	優秀賞 高橋徳一	優秀賞 阿部則男	グリーンファーム野崎
優良賞 阿部稔	優良賞 菅原司	優良賞 よこみちファーム	

水沢地域青壮年部 優秀賞 JA青年組織手づくり看板岩手県コンクール



令和4年度JA青年組織手づくり看板岩手県コンクール（岩手県農協青年組織協議会主催）において、水沢地域青壮年部が優秀賞を獲得しました。

この活動は「農業のある地域づくりの大切さに関する地域住民へのアピール」をテーマにJA青年部盟友が作成したものです。

手づくり看板は2月に開催される第69回全国青年大会に出展します。

よい年を迎えて 管内の福祉施設にもち米贈呈



12月20日、管内12カ所の福祉施設に計120kgの新米のもち米「ヒメノモチ」を贈呈しました。

この活動は、餅を食べていい新年を迎えてもらおうと毎年行っているものです。

当日はJAの千田幸副会長と菊地義孝理事長が施設を訪問され、利用者にもち米を手渡しました。



令和5年10月1日より「**適格請求書等保存方式**」(インボイス制度)が導入されます。インボイス制度が始まると、インボイスがない取引は消費税の仕入れ税額控除ができなくなることから、農業経営の現状や将来像を考慮し、適格請求書発行事業者いわゆるインボイス発行事業者になるかを検討する必要があります。JAではこれまで、影響が大きいと考えられる法人や経営体等を中心に、研修会を開催してまいりました。今月の特集では、改めて制度の概要や農業者への影響、導入にあたっての留意点など解説します。

特集! インボイス制度の基本

JA全中 税理士 栗山 賢陽 (くりやま のりあき)

Vol.1 消費税とインボイス制度

消費税という税金は、消費者が負担した税金を、事業者が計算して納めるものです。事業者は、下記の例のように販売時に預かった消費税から仕入時に負担した消費税を控除して納税します。



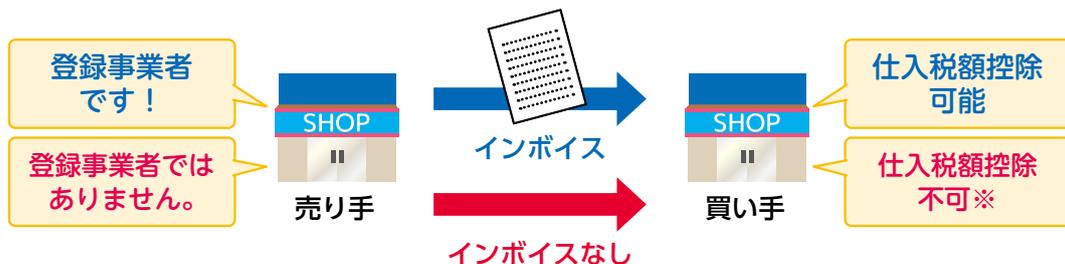
〈本則課税の計算〉

$$\text{課税売上に係る消費税} - \text{課税仕入れに係る消費税※} = \begin{cases} \text{プラスなら納付} \\ \text{マイナスなら還付} \end{cases}$$

※税金計算時に、仕入時に負担した消費税を引くことを「仕入税額控除」といいます。
(より簡素な計算となる簡易課税も選択可(2年前の課税売上5,000万円以下の場合)ですが、その場合還付は発生しません。)

令和5年10月1日より、消費税の新しい仕組みとして適格請求書等保存方式(以下「インボイス制度」)がはじまります。一定の記載要件を満たした請求書等(請求書、領収書、レシートなど売り手が発行する書類)の事をいい、発行するためには登録が必要になります。

買い手は本則課税で計算する場合、売り手から**インボイスの交付を受けた分のみ**、仕入税額控除が可能となります。



※本則課税で計算する場合のみ
簡易課税で計算する場合にはインボイス不要

親子でやってみよう!!

にこにこ
キッズ

2月11日(土)



カップ寿司
りんご・おからケーキ
を作るよ!



▲カップ寿司
※写真はイメージです。

産直来夢くん2階 研修室
13時30分 Start!

定員:10組
参加費:1家族1,000円
対象者:小学生以下の
お子さまと保護者の方

今回は
レッツクッキング!!



お申込み・お問合せは、
JA岩手ふるさと 企画課まで!
TEL:0197-41-5200 (内線153)
受付時間 9:00~16:00
(土・日・祝は除く)

※主催者または主催者に認められた報道機関によって撮影された画像などが、広報誌・新聞及びSNSに掲載される場合がございます。

豆腐&味噌づくり教室

◆参加料 3,000円(税込)(樽付き)
作った豆腐・味噌はお持ち帰りいただけます。



南部大豆加工センター

(奥州市水沢真城字中平108)

担当:石川 TEL:080-5559-8951

令和5年2月25日(土)

- ◆午前の部 9時~ 募集人数7名
- ◆午後の部 13時~ 募集人数7名

前沢農産物加工センター

(奥州市前沢字七日町裏55)

担当:千葉 TEL:080-5559-8952

令和5年3月18日(土)

- ◆午前の部 9時~ 募集人数7名
- ◆午後の部 13時~ 募集人数7名

◆持ち物 ゴム手袋、割烹着またはエプロンと腕抜き、三角巾、長靴(貸出用もあります)、
豆腐持ち帰り用発泡スチロール箱や袋等、寒くない格好(防寒対策)

でいらしてください。

ご不明な点は
こちらまで!



【お申込み・お問合せ先】

JA岩手ふるさと企画課 TEL:47-6366(直通)

受付時間 9:00~16:00(土・日・祝は除く)

※コンロを使用しますので小さなお子さまの参加はご遠慮ください。

※主催者または主催者に認められた報道機関によって撮影された画像などが、広報誌・新聞及びSNSに掲載される場合がございます。

JA岩手ふるさとからの大切なお知らせ

JAポイントの有効期限をご存じですか ～令和5年3月31日(金)に失効するポイントがあります～

当JA総合ポイントカードご利用で、平成31年4月1日～令和2年3月31日に獲得したポイントは令和5年3月31日に失効します。

下記をご参照のうえ、失効前にお得なJA総合ポイントをご利用ください！

※失効するポイントは「ポイント端末機」でご確認いただけます。

早速確認!



ポイントが500ポイント以上貯まっていることを確認したら…

ポイント端末機で引換券と交換してください。

- ポイント端末機はJA関連施設のうち5カ所（産直来夢くん、菜旬館、金ヶ崎地域センター、胆沢支店、衣川出張所）に設置しております。
- 貯まったポイントは500ポイント毎に500円引換券と交換できます。
- 引換券は、産直来夢くん・菜旬館・資材センター・JA-SS・農機センターのお会計でご利用いただけます。



ポイント協力店をご紹介します！

JAポイント協力店とは、JA岩手ふるさと総合ポイントカードを提示することで様々なサービスを受けることができるお店です。



野々車製麺

特典：5,000円以上(税込) お買い上げでお好きな乾麺1袋プレゼント
※会計時にカードを提示してください。 ※ポイントはつきません。

郵便番号：029-4203
住所：岩手県奥州市前沢生母字日向76-1
電話番号：0197-56-2936
営業時間：9時～18時頃閉店
定休日：不定休

奥州市前沢生母にある「野々車製麺」さんは、そば・うどん・そうめんなどの乾麺製造販売店です。自然乾燥にこだわり、昔ながらの製法で仕上げた乾麺は、自分用にはもちろん、お世話になった人へのお中元・お歳暮等贈答品にもおすすめです。そのほかにも、すいとん粉・だんご粉・きな粉なども加工販売しています。創業40年以上地域の人たちに愛され続ける、お店の味をぜひご賞味ください。



畜産

○1月の牛枝肉相場見通し

海外入国者数の上限撤廃や、全国旅行支援事業の影響を受け、観光事業などの経済活動は活性化しつつありますが、新型コロナウイルスの感染再拡大につながっており、外食需要の動向は依然として不透明な状況下です。ロシアによるウクライナ侵襲や、円安の長期化による物価上昇により、家計は逼迫し、

牛肉需要の拡大への逆風となるが、今月中旬より再開する見込みの、中国観光客によるインバウンド需要に期待をしたい。
1月相場は和牛去勢A5が25000〜27000円、A4が22000〜24000円、A3が20000〜21500円の相場で推移するものと予測されます。

○和牛子牛市場（市場開設日 令和4年12月7日）

（単位:円）税込

地域	性	頭数	最高価格	平均価格	地域別平均価格		
					今月	前月対比	前年同月対比
水沢	雌	3	779,900	564,667	729,143	85,826	-13,457
	去勢	11	882,200	774,000			
前沢	雌	10	827,200	589,270	648,741	1,077	-120,685
	去勢	7	808,500	733,700			
金ヶ崎	雌	16	753,500	572,206	561,183	-18,864	-134,960
	去勢	2	573,100	473,000			
胆沢	雌	45	830,500	585,958	612,043	578	-161,498
	去勢	22	831,600	665,400			
衣川	雌	3	771,100	653,767	716,833	85,525	-57,659
	去勢	6	994,400	748,367			
JA計	雌	77	830,500	585,343	630,370	15,982	-131,259
	去勢	48	994,400	702,602			

○肉牛販売成績表（12月）

（単位:円）税抜

地域	性	頭数	最高単価	最高価格	平均単価	平均価格
水沢	雌	5	3,004	1,329,443	2,357	1,000,868
	去勢	1	2,615	1,406,870	2,615	1,406,870
前沢	雌	22	3,203	1,453,758	2,656	1,143,635
	去勢	65	3,900	2,012,400	2,881	1,463,315
金ヶ崎	雌	29	3,157	1,625,855	2,737	1,270,003
	去勢	14	2,656	1,730,121	2,486	1,372,316
胆沢	雌	33	2,900	1,423,275	2,359	1,040,772
	去勢	23	2,700	1,541,700	2,383	1,235,782
衣川	雌	4	2,709	1,493,704	2,547	1,325,964
	去勢	9	2,857	1,571,200	2,374	1,383,320
JA計	雌	93	3,203	1,625,855	2,558	1,146,707
	去勢	112	3,900	2,012,400	2,679	1,398,282

※東京食肉市場のみ経産肥育牛含まず。

特選中古農機

新春 農機展示予約会開催！

胆沢地域：1月21日(土)・22日(日) 場所)胆沢農機センター
前沢・衣川地域：1月28日(土)・29日(日) 場所)前沢農機センター

農機

うすまき全自動播種機

135,000円(税込)



THK-2007KB
スズテック
3連式
1h/200箱
状態：良
金ヶ崎農機センター

ハトムネ催芽器

22,000円(税込)



SH-L90
共立
容量 40kg
状態：良
前沢農機センター



お問い合わせ先：(株)JA岩手ふるさと農機サービス

水沢農機センター TEL 22-6030
前沢農機センター TEL 56-5531
金ヶ崎農機センター TEL 44-2171

胆沢農機センター TEL 47-0260
衣川農機センター TEL 52-3412

古物商 岩手県公安委員会許可証番号 第211060001171号



乙女座
8/23~9/22

【全体運】うまくいかないことは時間と距離を置いて。今はこじらせないのが最善の方法です。経験者の話は参考にして◎。【健康運】頑張り過ぎは禁物。適宜休憩を入れて。【幸運を呼ぶ食べ物】ゴボウ。



新規栽培者 大募集！

令和5年度から新たに園芸品目を栽培してみたい方、管内主力品目の【ピーマン】を中心に説明会を開催いたします。

【きゅうり・アスパラガス・りんどう・小菊】も相談の対応可能です。
個別に職員が相談対応をいたしますので、お気軽にご参加ください！

説明会日程 ※いずれかの日程ご指定ください。／※時間と開催場所は共通です。

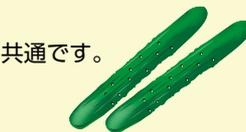
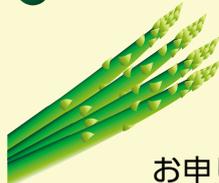


令和5年 1 / 24 (火)

2 / 7 (火) ・ 21 (火)

時 間：14:00～

場 所：産直来夢くん 2階研修室



お申し込みの際は、

【①お住いの地域 ②お名前 ③電話番号 ④ご希望の品目】を
園芸課までTEL・FAXまたは、メールにてお申し込みください。

**開催日3日前までに
お申し込みください!!**



お問合せ・お申込み先

相談窓口 JA岩手ふるさと 園芸課 / 住 所 奥州市胆沢小山字菅谷地276-1
T E L 0197-47-0742 / F A X 0197-47-2230
e-mail engeika@jafurusato.or.jp



あなたもチャレンジ！ 家庭菜園

園芸研究家・成松次郎



リーキ トロリとした食感を楽しむ

西洋ネギともいわれ、フランス料理ではポアローとの呼び名でシチューや肉の付け合わせに利用されます。土寄せした太く白い部分(軟白)は外観的には「下仁田ネギ」に似ていますが、葉ははかまつに両側に重なって付きます。煮込んでも煮崩れせず、歯切れが良く甘味と香りがあります。なお、若取りしたリーキはポワロジェンヌと違い、柔らかく生食もできます。

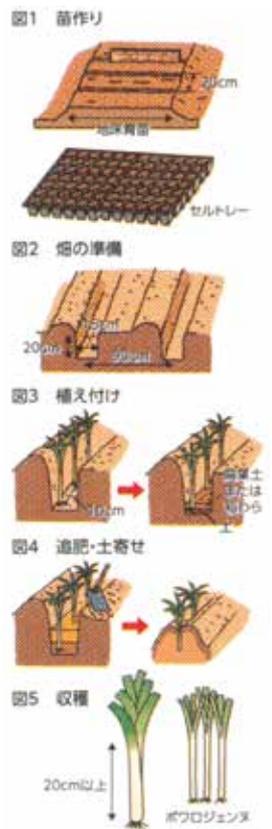
畝の方向と直角に20cm間隔に、厚さ1cmくらいの板で深さ5、6cmの溝を作り、株間1cm間隔に種まきします。セルトレーでは育苗用土を使い、128穴トレーなどに1セル当たり2、3粒まきます(図1)。その後、本葉3、4枚までに株間2、3cm(セルトレーでは1本立ち)に間引きます。

「追肥・土寄せ」 秋口から3、4回、1カ月ごとに株元に畝1m当たり化成肥料50gをまいて長ネギのよりに土寄せ(軟白)をします。このとき、葉と葉の間に土が入らないように丁寧に行います(図4)。「病害虫の防除」 リーキは農薬取締法では「ねぎ」に含まれ、ネギに使える農薬を利用できます。特に、軟腐病やハモグリバエ、アザミウマに注意します。軟腐病にはZポルドーなど、ハモグリバエ、アザミウマにはベニカ水溶性剤などの登録農薬を使用基準に従って散布します。

「栽培時期」 根深ネギと似た作り方で、春彼岸ごろに種をまき、夏に苗を植え付け、冬に収穫する春まき栽培が一般的です。根深ネギより栽培期間が長くかかります。「品種」 「ポワロ」(タキイ種苗)、「ポトフ・フルレ」(渡辺農事)などが、茎葉が大きく寒さに強い品種です。「苗作り」 地床では、1平方m当たり化成肥料(NPK各成分10%)を100g、苦土石灰100gくらいを散布し、畝幅100cm程度の栽培床を作ります。

「種まき」 元肥は事前に1平方m当たり苦土石灰200g程度を散布し、その後完熟堆肥1kgと化成肥料150gを施用します。畝幅は90cm程度、植え付け溝は深さ20cm、幅15cmに掘り下げます(図2)。「植え付け」 中間地では5、6月が植え付け期となります。草丈7、8cm、鉛筆程度の太さの苗を、はかまつに開く葉を畝の直角方向にし、およそ10cm間隔で溝に立てます。根元に少し土をかけ、その上にはわらや腐葉土を5〜10cmの厚さに入れます(図3)。

「収穫」 茎の太さが3〜5cm、軟白長が20cm以上になれば収穫ができます(図5)。



栽培カレンダー

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
冷涼地				●	---	▲	—					■
中間地	■			●	---	▲	—					■
暖地	■		●	---	▲	—						■

●種まき --- 苗作り ▲ 植え付け — 生育 ■ 収穫

産直日記



新年ごあいさつ

産直来夢くん
 店長 千田 亮

新年おめでとうございます。旧年中は皆さまより多大なるご協力並びにご利用いただき厚く御礼申し上げます。本年も更なるサービス向上に努め、お客さまをはじめ組合員、地域関係者の皆さまにご満足いただける店舗を目指しより一層努力してまいりますので何卒よろしくお願ひ申し上げます。

【営業時間】
 農産物直売所…………… 9:00~18:00
 レストランおかわらいむくん…… 11:00~15:00
 アイス工房…………… 9:00~17:00
 ベーカリー…………… 9:00~15:00
 【定休日】 令和5年2月8日(毎月第2水曜日)
 TEL 0197-26-4141

産直課課長 兼 産直センター菜旬館所長
 山田 良也

新年おめでとうございます。旧年中はたくさんの方々にご来店ご利用いただき厚く御礼申し上げます。本年もより一層、お客さまにご満足いただける産直を目指し、取り組んでまいりますので、よろしくお願ひ申し上げます。

毎月29日は肉の日! 自慢の前沢牛をご賞味ください!

【営業時間】 9:00~17:00
 【定休日】 令和5年2月16日(毎月第3木曜日)
 TEL 0197-41-3360



恵美子さん作成
【きなこ揚げパン】



悠々
ゆうゆうじんせい
人生 61

【胆沢 小山】

佐藤 恵美子 さん (65歳)

夢になれる趣味を楽しみ
新しいことにも挑戦していきたい

佐藤恵美子さんは奥州市胆沢にある、JA倉庫に勤務しています。「知人からの紹介をきっかけに働き始め、5年目になります。フルコンバツクで出荷された検査用サンプル米の採取・フレコンバツクの片付けなどを行っています。お米に関わる仕事を通じて、地域の食を支えるやりがいのある仕事だと感じています。安全・安心なおいしいお米を皆さんに食べてもらいたいですね」と話します。

恵美子さんの趣味・特技はパン作り。パン作りを趣味にされてから約20年と話します。勉強してパンマイスターの資格を取得するほどの腕前を持ち、職場の人に振る舞った際には大好評でしたと嬉しそうに話します。「子どもに食べてもらうのがきっかけで始めました。パンの焼ける香りと、惣菜しさにすっきりとはまって、惣菜パン・カレーパン・チーズパンなど、色々なパンに挑戦しています」と話します。

今後の目標について、「自宅の庭で新鮮な野菜を種類豊富に収穫できるように、畑作りに力を入れていきたいですね」と抱負を語る恵美子さんです。

らいむ
来夢 61

【水沢】

及川 良 さん (37歳)



会員数300人

突破を目指して

良さんは、奥州市水沢でパーソナルトレーニングジム「ゼノスフィットネス」を創業し3年目です。

「創業したキツカケは前の職場の方に痩せさせてほしいと頼まれたことです。自分自身もともと体が細かったため、高校くらいからコンプレックスを解消しようと筋力トレーニングやボディメイクに取り組んできたので、その経験をもとに食事やトレーニングを考えて提供しました。彼女は半年ほどで10kg痩せて、約4年たった今も体重をキープしています。やりがいは、痩せて喜んでもらえることです。血圧が下がるなどの健康的な効果だけでなく、見た目のコンプレックスを解消し、前向きになってもらえることがうれしいですね」と話します。

今後の目標は「ジム会員数300人を突破することです。現在は、短期集中と定期プログラムをあわせ200人ほど。これまでは自宅を利用していましたが、2月には敷地内に店舗を建て、約300人が入ることのできるように準備を進めています」と意気込む良さんです。





今年は「JAポイントカード」に思いがけなくポイントが沢山たまったので「産直来夢くん」でおいしい海の物、前沢牛を食べて幸せになりました。ありがとうございます。

(水沢/PN.「4人の孫のばあちゃん」さん)

東京にいる次女から、「忙しいけれど楽しい(←なによりです)職場の資格試験に挑戦している。」と連絡がありました。刺激を受けた私は、来年は何に挑戦しようかなと、ワクワクしながら思案しています!

(胆沢/高橋 恵美子さん)

朝障子を開けたら一面の銀世界。雪の綿帽子をかぶったような庭木が朝日に輝いて絵画をみているようで、しばらくうっとりでした。

(金ヶ崎/松本 和子さん)

ほ場整備工事が始まり昔作業した田んぼが変わっていきます。さびしさもあり、新しい田んぼも楽しみです。約60年、牛を使って田を耕したことがなつかしくも、苦しいことが多かったです。新しい田んぼを見てみたいので、頑張つて長生きしますよこれからも!

(胆沢/遠藤 スミさん)

夏成人式だったため、私は「フリソデ」は着ていませんが娘には着て欲しいなと思ってます(^^)

(衣川/PN.「はるみく」さん)

一気に冬将軍到来です。わかっても毎日の雪よけ本当に大変です。今朝も愛用のスノーダンプで筋トレからスタートです。

(金ヶ崎/守田 タイ子さん)

今年も残すこと2週間あまりになりました。コロナやインフルエンザ等と楽しいこともなく過ぎ去ろうとしています。来年こそは何事もない1年が始まることを願って今年最後の応募でした。来年もよろしく願いいたします。

(前沢/阿部 セツ子さん)

定年退職してから10数年経ち、これまで、やれなかったことに挑戦しています。山歩き(低山)すること、旅行(国内)、ガーデニング等々。この秋は漬け物を自分で。友達とお互いの漬け物を交換し合い、おいしく漬けるコツを教えてください楽しんでいます。

(水沢/瀬川 幸子さん)

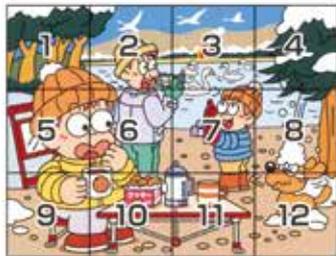
読者の広場

12月14日から12月26日までに届いたはがき・メールの中から一部をご紹介します。

ましがいさがし

出題・イラスト：酒井栄子

右のイラストには左のイラストと違う部分が5カ所あります。間違っている部分を左下の枠内の数字で探しましょう。



答え

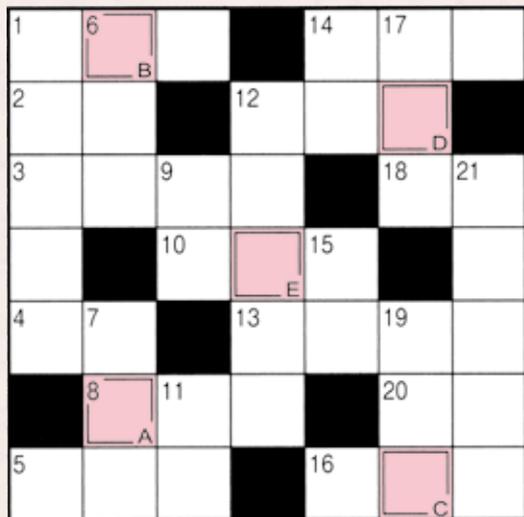
- 1 …… 帽子のポンポンの大きさが違う
- 3 …… 煙突から煙が出ている
- 5 …… テントの窓の形が違う
- 8 …… 犬の頭の上に乗った雪の量が違う
- 10 …… カップの絵が変わっている

みんなは何個
みつげられたかな?



ふるさとパズル

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 ウィンタースポーツの代表格
- 2 旧国名の1つ。現在の三重県の大部分
- 3 お吸い物などを入れる器
- 4 鬼は外、福は〇〇
- 5 掃除道具の1つ。魔女がまたがれば飛べるかも？
- 8 車のフロントガラスに付くとガラガラして厄介です
- 10 旅先で眺めることもあります
- 12 もむと温くなるタイプもあります
- 13 遅い時間まで寝ずにいること
- 14 仁徳天皇陵もこの1つ
- 16 水分補給に役立つ〇〇飲料は、電解質を加えています
- 18 働き者だといわれる昆虫
- 20 天ぷらを天〇〇に漬けて食べた

タテのカギ

- 1 2月の誕生石・アメシストは紫色の〇〇です
- 6 刻みたばこを詰めて吸う道具
- 7 Lが大ならMは
- 9 こうなった〇〇を知りたいなあ
- 11 暖炉にくべます
- 12 3度の食事以外に食べるもの
- 14 バレンタインデーに実らせる人もいます
- 15 囲碁や将棋の指し手の記録
- 17 百貨店の〇〇ガイドで目当ての売り場を探した
- 19 昆布と〇〇節でだしを取った
- 21 例年2月4日ごろ。暦の上ではこの日から春です

12月号の答え

「フリソデ」

応募総数 71通 (うちe-mail 19通)
正解数 71通



★読者プレゼント

「ふるさとパズル」正解者の中から抽選で10名に奥州市衣川産「はと麦」を100%使用し、風味豊かで癖がなくすっきりとした飲み心地が特徴の「はと麦茶 (ティーバッグタイプ10g×20袋)」を進呈いたします。奮ってご応募ください！



▲煮出して、ホットでもアイスでもお楽しみください。

【応募メ切】

令和5年1月31日(火)
当日消印有効

★12月号「ふるさとごはん(150g2個)」当選者(敬称略)

高橋 大地(水沢) / 高橋 美代(水沢) / 千葉 信(水沢) / 佐々木 喜久子(水沢) / 原田 美香(前沢) / 千田 秀子(前沢) / 齊藤 幸(前沢) / 守田 タイ子(金ヶ崎) / 遠藤 スミ(胆沢) / 高橋 恵美子(胆沢)

投稿・応募大募集

※通常はがきの料金は63円です。投函される前にご確認をお願いいたします。

「読者の広場」は、みなさんのお便りでつくるページです。身近であった出来事など、投稿をお待ちしています。楽しいイラストや写真、俳句・川柳などもお待ちしております。

採用された方には、記念品を進呈します。ふるさとパズルの解答と併せての応募もOKです。なお、作品は返却いたしません。はがきやメールでご応募ください。

投稿・応募はこちらへ

●はがきの方

郵便はがき
〒020-0404
胆沢小山字
菅谷地131-1
JA岩手ふるさと
「ふるさとパズル」係

●パズルのこたえ
●郵便番号
●住所
●氏名(ふりがな)
●年齢
●電話番号
●広報誌またはJAに関するご意見ご感想、身近な出来事、イラストなどご自由にお書き下さい。

●e-mailの方

kouhou@jafurusato.or.jp



メールからでもOK!

いずれの場合も、住所・氏名・年齢・電話番号をお忘れなく！

※ご記入いただいた個人情報、広報誌に関するこのみに使用させていただきます。



業務内容

貯金の入出金業務・自動車税・国保税・市県民税・町税・固定資産税・各種公共料金
 (電気料金は除く(電気料金は、支店窓口での口座振替のお取扱いとなります。))
 2号車は上記の業務内容に加え「為替業務」を取扱いいたします。

『来夢くん号』2月運行表

地域	号	運行場所	曜日	営業日	運行時間		
水沢	1号車	堤尻自治会館	月	6・13・20・27	9:00~10:00		
		旧羽田支店			10:40~11:40		
		拠点配送センター前(旧満倉支店)			13:30~15:00		
	2号車	旧大手通り支店	月 水 金	6・13・20・27 1・8・15・22 3・10・17・24	9:00~11:00		
		旧水沢南支店			火	7・14・21・28	9:00~11:00
					木 金	2・9・16 3・10・17・24	13:00~15:00
前沢	1号車	旧古城支店	火	7・14・21・28	9:00~10:00		
		旧赤生津支店			10:30~11:30		
		旧白山支店			13:00~14:00		
		伏畔農業倉庫前			14:30~15:30		
金ヶ崎	1号車	旧永徳寺支店前	水	1・8・15・22	9:00~10:00		
		永岡土地改良区前(旧永岡支店)			10:20~11:20		
		旧遠谷巾支店			13:00~14:00		
		産直ろくちゃん前(旧六原支店)			14:20~15:20		
	2号車	旧金ヶ崎中央支店	月	6・13・20・27	13:00~15:00		
			火 水 木	7・14・21・28 1・8・15・22 2・9・16			
衣川	1号車	旧下衣川支店	木	2・9・16	9:00~10:00		
		南股地区センター			10:30~11:30		
		外の沢公民館			13:00~14:00		
		旧北股支店			14:30~15:30		
胆沢	1号車	★胆沢愛宕地区センター前	金	3・10・17・24	9:00~10:30		
		ごくよう若柳会館前(旧若柳支店)			11:00~11:40		
		産直いさわ・あぐりキッズ裏(旧南都田支店)			13:00~14:00		
		協同サービス本社前(旧小山支店)			14:30~15:30		

★12月2日より3月10日まで毎週金曜日、胆沢地域愛宕交流センターから愛宕地区センターに運行場所が変更となります。

JA通信

12月に開催した経営管理委員会及び理事会の主な決議事項をお知らせします。

令和4年度

第10回 経営管理委員会 (12月29日)

決議事項

なし

令和4年度

第10回 理事会 (12月26日)

決議事項

- 一、見舞金等贈呈規約及び見舞金等贈呈内規の一部変更について
- 一、福利厚生規程の一部変更について

ほか、3議案

JA岩手ふるさとのアパート・貸家情報

■取引態様: 媒介 (仲介)

区分	所在 建物名	構造 規模	交通の利便 (最寄バス停)	間取り 使用面積	建築年月 駐車場	設備	月額賃料 (管理費等無)	敷金	媒介報酬額
								礼金	(消費税込)
AP	奥州市水沢台町3-24 コーボS C号室	木造亜鉛メッキ鋼板葺 2階建の2階部分	町屋敷 徒歩1分	2DK 39.74㎡	H4.8 縦列駐車2台	トイレ(水洗)、給湯、シャワー、 ガス(LPG)、物置	35,000円	35,000円	38,500円



※各種情報と現況に
差異がある場合、
現況を優先します。



- ★「前払家賃・火災保険加入・賃貸保証委託契約」が条件となります。
- ★契約期間は2年間、満了時には更新契約が必要になります。その際、更新事務手数料が発生します。
- ★交通の利便の最寄バス停は、全て岩手県交通のバス停になります。

★★★ お気軽にお問合せください ★★★

宅地建物取引業免許/岩手県知事(11)第1167号 (一社)岩手県宅地建物取引業協会会員・東北地区不動産公正取引協議会加盟事業者
 岩手県奥州市胆沢小山字菅谷地131番地1 岩手ふるさと農業協同組合

不動産業の連絡先: 住宅開発課 TEL: 41-5216(直通)

■広告有効期間: 令和5年1月31日



魚座【全体運】困り事は改善の兆し。周囲を巻き込んで皆で取り組みましょう。ギブ・アンド・テイクが成功のこつ。
 2/19~3/20【健康運】保温効果の高い下着で寒さ対策を万全に。【幸運を呼ぶ食べ物】カリフラワー。

新春大展示会!!

開催日：令和5年1月28日(土)～令和5年1月29日(日)
 場所：前沢農機センター特設会場!!

**予防安全機能
 スマートアシストⅢ 装備!!**

特選車!!



◎白
 ◎電子制御4WD
 ◎5速マニュアル

- ◆衝突回避支援ブレーキ機能
- ◆衝突警報機能
- ◆ブレーキ制御付誤発進制御機能
- ◆車線脱逸抑制制御機能
- ◆車線脱逸警報機能
- ◆路側脱逸警報機能
- ◆ふらつき警報
- ◆先行車発進お知らせ機能
- ◆標識認識機能

ハイゼット農業用スペシャル

- ◎LED大型荷台作業灯
- ◎リヤ4枚リーフ
- ◎エアコン
- ◎スーパーデフロック
- ◎ABS・パワステ付
- ◎オートハイビーム

◎予防安全機能 スマートアシストⅢ

車両本体価格 ￥1,127,500 (税込み)

- ◆ラバーマット ◆ロングバイザー ◆ゴムマット (5mm) ◆ゲートプロテクター
- ◆ガードフレームプロテクター ◆ゲートチェーン ◆スタッドレスタイヤ (ホイール付)

★付属品総額：￥106,854 ★登録諸費用：￥83,770

乗出価格 ￥1,318,124 (税込み)のところ

**登録諸費用
 コミコミ**

限定5台

￥1,240,000 (税込み)

問 (株)JA岩手ふるさと協同サービス

前沢自動車センター(TEL 56-5220)・小山自動車センター(TEL 47-2329)・衣川自動車センター(TEL 52-4062)

**参加費
 無料**

開催日
 令和5年
 2/9(木)
 2/10(金)

スマホ教室



開催場所 水沢地区センター 〒023-0063 奥州市水沢聖天85-2
 2/9(木) 2階第2会議室
 2/10(金) 1階視聴覚室

お申込み・お問い合わせ

企画課 TEL 0197-41-5200 (内線153)
 TEL 0197-47-6366 (直通)
 受付時間 9:00～16:30 (土・日・祝日は除く)
 ※各講座20名が定員です。いずれか片方または両方受講することも可能です。

ご使用の
 通信会社に
 関係なく
 参加可能です!

参加お待ちしております



【時間】

【受講内容】

基本編 10:30～12:30	テーマ「使えると便利な機能を体験しよう！」 マップ・カメラ・写真撮影・インターネット検索・QR・電話・メールなど 日常で使いこなすための方法
基本編+LINE 13:30～15:30	テーマ「さらに使いこなすきっかけにしよう！」 上記講座+アプリ紹介・LINE・防災活用・JAバンクアプリなど さらに便利に活用するための方法を確認
講師	ソフトバンク様 当日はiPhoneのデモ機を用意します。

※主催者または主催者に認められた報道機関によって撮影された画像などが、JA店舗・広報誌・新聞及びインターネット等で公開されることがあります。
 ※状況により、予定が変更となる場合もございますのでご了承ください。

主催：JA岩手ふるさと 共催：水沢地区センター・奥州市



JA岩手ふるすとは、奥州市ILC推進連絡協議会の一員として「奥州市ILCまちづくりビジョン」を支援しています。

奥州市ILC 「世界へ発信するまちづくり」

奥州から未来を創るまちづくり
 時空を超えたつながりが光り輝くまちづくり
 恵み豊かな自然・文化と共生するまちづくり

SCIENCE LEADS TO THE FUTURE
 SCIENCE CREATES THE FUTURE
 OSHU CITY CONTRIBUTES TO SCIENCE

編集後記

あけましておめでとうございます。
 今年もよろしくお願いいたします。
 新しい年になり、気持ちも新たに頑張りたいと思います。

(亜)

新年おめでとうございます。
 新しい1年が始まりました。皆さまにとって明るく楽しい年になりますように!
 本年も引き続き広報誌「ふるさと夢～」をよろしくお願いいたします。
 (朋)

お・か・わ・り・し・じ・ぴ



千切り大根の焼き春巻

胆沢地域 生活指導補助員
村上たつ子さん、千田トキ子さん



おまけ
《千切り大根の卵とじ》

ワンポイント

- ・冬の大根は甘いので味付けはお好みで調整してください。
- ・ポン酢やからしをつけてお召し上がりください。何もつけない場合は、少し味付けを濃いめにするとういしいです。
- ・油で揚げずに焼くことで、油の節約、片付けも簡単になります。揚げる場合は、皮1枚できっちりに包んでください。

材料 約4人分(20個分)

- ・大根…………… 400g (約1/2本)
- ・卵…………… 2個
- ・春巻の皮…………… 10枚
- ・ごま油…………… 大さじ1
- ・サラダ油…………… 大さじ2
- 塩・こしょう…………… 少々
- ① ガラスープの素…………… 小さじ1
- 砂糖…………… 小さじ1
- ・片栗粉・水…………… 各大さじ1

作り方 (調理時間目安: 40分)

- ①大根は皮をむき、7〜8cmほどの長さの千切りにします。
- ②フライパンにごま油を入れ、中〜強火で大根を炒めます。
- ③しんなりしてきたら、①の調味料を加えます。
- ④溶き卵を加え、かき混ぜます。
- ⑤水溶き片栗粉を入れて全体にとろみがついたら、ボウルに移して冷まします。
- ⑥春巻の皮は長方形になるよう半分に切り、⑤を大さじ1杯程度のせて巻いていきます。
- ⑦フライパンにサラダ油を入れて春巻きの両端が開かないようにおさえながら、きつね色になるまで両面を焼いてできあがりです。

おまけ 《千切り大根の卵とじ》

大根の千切りと卵を使って…
上記②まで同様に炒めて、しょうゆ(大2)、酒・みりん(各大1)、砂糖(小1)、顆粒だし(少々)で味付けし、溶き卵を加えかき混ぜれば、和風の卵とじができあがり!

ぼくたちふるさと★キッズ 289

【金ヶ崎】

及川 颯音 くん(10歳) 中
〃 琴音 さん(7歳) 右
〃 莉子 さん(4歳) 左

お父さん: 武尊さん
お母さん: 幸美さん



琴音さん★小学校1年生の琴音さんは、レジン作りに夢中です。好きなキャラクターは、鬼滅の刃の「しのぶ」と話の「ヤマト」で、戦っているところがかっこいい」と話します。将来は「アイスクリーム屋さんになりたい」と笑顔を見せます。

莉子さん★幼稚園年少組の莉子さんは、お人形遊びが大好き。メルちゃんやリカちゃんを着せ替えて遊びます。好きなキャラクターはすみっくぐらっこの「ねじ」と話し、お菓子のおまけで集めた「レフション」を楽しむのに見せてくれました。

颯音くん★小学校4年生の颯音くんは「友だちとおしゃべりすることが一番楽しい」と話します。所属している金ヶ崎サッカースポーツ少年団では、好きなゲームやサッカーが話題になります。将来は「だれにも邪魔されずにゲームがしたい」と笑います。

Made in Furusato

～JAの地元食材オリジナルギフト紹介～

「前沢牛・南部鉄器すき焼き鍋セット」

全国に名を馳せる地場産品「前沢牛」と「南部鉄器」の豪華組み合わせです。前沢牛肩ロースはきめが細かい霜降りので、すき焼きにオススメです。南部鉄器は熱が均一に伝わるため、肉の旨味を逃しません。相性ピッタリの組み合わせの商品です。生産者がこだわって育てた前沢牛と、職人が丹精込めて製作した南部鉄器です。ぜひ地元を感じて、そして美味しく味わってください!!

前沢牛の上品な味わいを是非南部鉄器でお召し上がりください!



詳しくは「ふるさとの風だより 2022-2023 秋冬号」または、産直センター菜旬館でお買い求めください。
(販売価格: 16,500円【税込】)

◎流通販売課 TEL 41-5215