

JAIわて平泉 コミュニティー紙 2023秋 第23号

そ~じゃ*い~じゃ

So~JA*E~JA

消費者×生産者×地域×JAをつなぐコミュニティー紙

安全・安心・おいしい!いわて平泉米は きらり 輝から皆さんの食卓へお届けします!!



適期に刈り取られる圃場



新米を積んだトラックが「輝」に次々と



安全を確保して荷降ろし



検査を終えた米は保管庫へ



米が高く積み重ねられた低温保管庫内

JAIわて平泉
マスコットキャラクター
このみん



県内JAが有する米倉庫の中では最大規模となるJAIわて平泉米集出荷センター「輝」が、今年4月から運用を開始しました。約8,000トンの米が貯蔵できます。管内の農家から丹精込めて作られた新米が次々と運び込まれ、あっという間に施設内は新米でいっぱいになっています。「輝」は、JAIわて平泉米の中核拠点として、安全・安心な良質米を消費者に届ける役割を担っています。



〒021-0027 岩手県一関市竹山町7-1 ☎0191-23-3006(代)



相談してもらえる職員になりたい

や え が し あ ま ね
JAいわて平泉 畜産課 八重樫 海音 さん(19)

今年JAに入組した八重樫海音さんは、畜産課で牛の出荷や出生・異動報告などのサポートをしています。先輩と一緒に畜産農家を巡回することもあり、牛についての理解を深めるため、飼料や体形のこと、その他の畜産に関する用語などを熱心に勉強しています。「生産者の方々に早く覚え、地域にも早く慣れ親しみ、JA職員として一人前になり、相談してもらえるようになりたい」と話す海音さん。畜産のさまざまな分野の現場に出向き、向上心を持って業務にあたっています。休日は、気が向くままにドライブを楽しんで、リフレッシュしています。



未来を担う JAの笑顔

頼ってもらえるようになりたい

ち ば
JAいわて平泉 園芸課 千葉 あやの さん(21)

今年JAに入組した千葉あやのさんは、園芸課で果樹の主にモモやブドウの品目を担当しています。学校で学んでこなかった品目もあるため、病気や薬剤などをスムーズに答えられるよう勉強を重ね、生産者からの質問や課題解決に向けてしっかり説明できるよう努めています。生産者に伝わりやすいよう分かりやすく説明することは大変で、先輩方のやり方や説明を参考にし、「生産者に頼ってもらえるようになりたい」と話すあやのさんです。休日は、一眼レフカメラを片手にドライブがてら海や山などに出掛け、写真を撮って楽しんでいます。



みのるダイニング
MINORU DINING



JAいわてグループ統一運動 「国消国産」フェアを開催中!

実施期間：令和5年10月16日(月)～11月12日(日)

期間中は、県内7JAの野菜を使用したハンバーグ定食や生搾りリンゴジュース、デザートが味わえます。

JAいわて平泉からは、ハンバーグ定食にナスとトマトが提供されています。生搾りリンゴジュースは産地や品種が過替わりで楽しめます。

○純情産地いわての店「みのるダイニング」
盛岡市盛岡駅前通1番44号(盛岡駅ビルフェザンおでんせ館1F)

LET'S COOKING



彩り鮮やか手まり寿司

- ① 新米は優しく早くとき、30分浸して水を切って少なめの水の量で炊飯する
- ② 炊き上がったたら、すし酢を回しかけ、なじませてからうちわであおいで冷まし、30分ずつ量って軽く丸めておく
- ③ キュウリとラディッシュはスライサーで薄い輪切りにし、すし酢(分量外)をさっと振っておく
- ④ ラップにエビ、わさび、酢飯の順に重ね、きれいに形を整えて飾る。ローストビーフやラディッシュも同様に作り、Aをお好みで飾る
- ⑤ エダマメの手まり寿司は酢飯といりごまを混ぜ合わせて作る



野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん



【材料】4人分(1人5個)

- 新米 …………… 2合(300g)
- キュウリ …………… 1/2本
- ラディッシュ …………… 2個
- エビ …………… 4尾
- エダマメ(塩ゆでしたもの) …………… 24粒
- ローストビーフ …………… 4枚
- シタケの含め煮 …………… 4個
- ブラックペッパー …………… 少々
- 菊の酢の物 …………… 適量
- イクラ(しょうゆ漬け) …………… 適量
- 白いりごま …………… 適量
- すし酢 …………… 60ml
- わさび …………… 適量



道の駅かわさき ふれあいほっと館 キッチン ひなたぼっこ

市内の旅館で料理長をしていたオーナーが地元食材を使った料理を広く提供したいと、令和4年6月に川崎町の道の駅かわさき敷地内のふれあいほっと館にオープンしました。定食をメインに提供しており、米は川崎町の農事組合法人門崎ファームのめだか米(ひとめぼれ)を、野菜は道の駅かわさきの旬の物を使用しています。お店自慢のひなたぼっこ定食(=写真)のすいとんには、いわいどりの鶏肉を使用し、具たくさんで食べ応えがあります。ランチは日替わりにしており、海鮮丼なども人気が高いです。夜間とテイクアウトは完全予約制で、ご予算などのご希望に応えられるようにするため、1週間前までにご予約ください。「新鮮な旬の食材をおいしく召し上がっていただきたい」と話すオーナー。地元食材をふんだんに使った料理をぜひ、ご賞味ください。

一関市川崎町薄衣字法道地42-3 TEL 0191-34-6112
営業 11:00～14:30(ラストオーダー) 夜間は完全予約制
休 毎週月曜日(祝日が月曜日の場合は翌日または翌々日)



ひなたぼっこ定食 1,000円(税込)



JAいわて平泉広報誌 KOSHERU こしえる

組合員向けに発行しておりますJAの広報誌「KOSHERU(こしえる)」は、JAホームページにてご覧いただけます。地元の農畜産物など、盛りだくさんの情報をぜひご覧ください。



<https://ja-iwatehiraizumi.or.jp/>

プレゼント!

「SO-JA*E-JA」をお読みになってのご意見・ご感想をお寄せください。お寄せいただいた方の中から抽選で10名様に図書カード(1000円分)を進呈いたします。なお、当選者はJA広報誌「こしえる」1月号にて発表いたします。

応募方法

官製はがきまたはメールにご意見・ご感想と、住所・氏名・年齢・連絡先電話番号を明記の上、下記宛先までご応募ください。

応募締め切り 令和5年11月末 ※ご応募いただいた個人情報は、プレゼントの発送、JA広報誌での紹介にのみ使用させていただきます。
〒021-0027 一関市竹山町7-1 JAいわて平泉 総合企画課

全メニュー注文で コーヒーサービス

キッチン ひなたぼっこ

一関市川崎町薄衣字法道地42-3 TEL 0191-34-6112

※1枚につき、1名様まで、1回限り有効です。(コピー不可)
※このクーポンは料理注文時にお渡しください。

有効期限/2023年11月末まで

- このクーポンはご自分で切り取ってから使用してください。
- 本券は、他券との併用はできません。
- 本券は、換金できません。
- 諸般の事情により、クーポン券の利用ができなくなる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

JAいわて平泉 So-JA*E-JA