

JAいわて平泉 コミュニティー紙 2018 秋 第14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紙



5/18、21、23 ナス露地トンネル栽培指導会



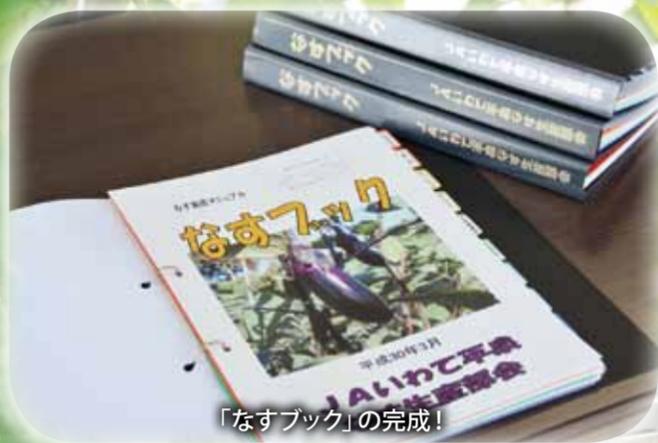
6/23 ナス販売促進フェア



7/6 ナス生産部会立毛共励会



「ナスブック」を活用し
安全・安心な良品質のナスを届けます



「ナスブック」の完成!



3/27 ナス生産部会全体指導会

JAいわて平泉ナス生産部会は栽培マニュアル「ナスブック」を作成しました。部会員全員で作ろうと、2年前から一関農業改良普及センターなどの協力を得ながら作成を進めてきました。内容を毎年更新しながら情報を蓄積し栽培技術の確立と継承に取り組み、良品質のナスを皆さまへお届けします。



JAいわて平泉
マスコットキャラクター
このみん

JAいわて平泉

いわて平泉農業協同組合
〒021-0027 岩手県一関市竹山町7-1 ☎0191-23-3006(代)

第43回「ごはん・お米とわたし」 作文・図画コンクール

～JAいわて平泉審査会～

審査結果



J Aグループは「みんなのよい食プロジェクト」の一環として、「ごはん・お米とわたし作文・図画コンクール」を実施しています。これからの食・農を担う次世代の子どもたちに、お米・ごはん食、稲作など、日本の食卓と国土を豊かに作り上げてきた稲作農業全般についての学びを深めてもらうことが狙いです。

子どもたちが、毎日のごはんでおいしかったことや家族とのコミュニケーション、お米に関しての思い出や考えたことなどを素直な気持ちで自由に表現しています。

今回は、JAいわて平泉管内で応募のあった作品の中から入賞作品と受賞者の皆さんをご紹介します。

作文部門
最優秀賞
小学生の部



お米が大好きな私
一関市立一関小学校 5年 平沢 水紀さん
私はお米が好きなので、おいしいお米を作っている農家の方への感謝を込めて書きました。農家さんという言葉を初めて知りました。これからも感謝の気持ちを大切にしていきたいです。

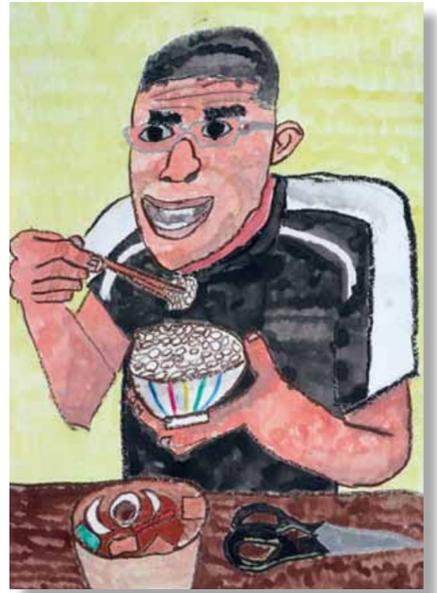
作文部門
最優秀賞
中学生の部



お米でつながる絆
岩手県立一関第一高等学校附属中学校 3年 小野寺 一翔さん
お米を通して弾む会話があったり笑顔が生まれたり、お米はそんな大切な食べ物だと思います。だから僕は、これからもずっとお米を食べ続けたいです。

私たちは、いつもたくさんのお米を、当たり前のように食べています。しかし、その影には、工夫を重ね、努力してお米を作っている農家の方々がいます。幼い頃から、祖母の米作りを見てきた私は、農家の苦労を知っています。今年、私は社会科の学習で米作りについて学びました。春先の種まきに始まり、田植え、秋の稲刈りで収穫されると書かれています。教科書の文章の中には活字として、簡単に数字程度で書かれています。その行間に書かれていない苦労がたくさんあることを、私は知っています。祖母は、毎朝、毎晩田んぼに行き、水の量の調整をしたり、周辺の草が伸びてくれば、草刈りをします。また、害虫対策として薬をまいたり、他の仕事をしながら、たくさんのお米を育ててお米作りをしています。そのようにして、たくさんのお米が育ちます。それだけでいいお米が出来上がるのです。一度だけ祖母に、「なぜ、そんなに苦労してまでお米作りをするの。」と聞いたことがあります。すると祖母は笑いながら、「あなたたちにおいしいお米を作ってもらえるから、だから頑張ってお米を作っているんだよ。」と言いました。私はこの時気づきました。祖母を含めた農家の人たちは、先祖伝来の土地を守るためだけを考えてお米作りや農業を続けているのではなく、誰かの笑顔のために頑張っているのです。今の時代、採算だけを考えたら、農業は大変だと聞いたことがあります。しかし、それだけではいけない、人間性の中で農業をしているのだと思います。もし、私が農家に生まれて、将来お米づくりをしなればいけないとしたら、祖母のように努力をし、継続して頑張れる自信はありません。とてもではありませんが、毎日、水の調整をしたり、草刈り、害虫対策などをすることは、体力的にもきつそうにありません。だからこそ、農家の人たちの努力や工夫、期待が込められているお米を、絶対に無駄にはしなれないと思うし、作ってくれた農家の人々に感謝して、おいしく食べなければいけないと思います。日々、自然と格闘し、農家の人たちの努力の結晶としてお米ができあがります。私たちは、そのようなことを考えることもせず、感謝することもなく食べています。もし、お米を簡単に「おいしい」と言う人がいたら、教えてあげようと思います。「農家の人たちは、私たちにお米を食べて喜んでもらうために作っているんだよ。」ということ。

図画部門
最優秀賞
小学生の部



やき肉ごはんももりもりたべべるパパ
一関市立滝沢小学校 2年 千葉 心遥さん
パパが笑顔で焼き肉ご飯を食べているところを描きました。箸を持つ右手を描くのが難しかったです。入賞できてパパとママとお米を作っているパパとママも喜んでいました。

図画部門
最優秀賞
中学生の部



手づくりのおこめ
一関市立奥田中学校 1年 佐藤 瑞実さん
今回このポストカードを描く時に特に力を入れて描いたところは表情です。お米のおいしさや作ってくれた方々の思いを感じながら、優しくあふれる表情にすることを意識しました。

図画部門
優秀賞
小学生の部



おがやさんがつくってくれたごはんがおいしい
平泉町立平泉小学校 2年 若槻 ももこさん
このおにぎりはおばあちゃんとおじいちゃんが生きてお米で作りました。このお米をいつも食べているおかげで丈夫な体が勉強や運動ができます。いつもありがとうございます。また田んぼで遊ぼうね。

図画部門
優良賞
小学生の部



二人でいただきます
一関市立藤沢小学校 3年 玉澤 歩風乃さん
親せきのおじさんが子どもの頃、とても大きなおにぎりを食べていた話を聞いて、私も食べてみたいと思い絵を描きました。

図画部門
優良賞
中学生の部



一粒一粒大切に
一関市立萩荘中学校 2年 岩瀬 姫奈さん
お米は、作った人大切に育ててきたものだから、一粒一粒、残さずきれいに食べてほしいという思いを込めて、この作品を描きました。

図画部門
優良賞
中学生の部



おこめひびくぬくもひびく
一関市立奥田中学校 1年 及川 小春さん
食べるのが大好きなので、「これからおいしいおにぎりが食べられますよ」といって願いを込めて描きました。大好きな友達を描いて、入賞できたことは本当にうれしです。

学校賞

両校は、第43回「ごはん・お米とわたし」作文・図画コンクール応募において、積極的に取り組み、多くの作品を出品していただきました。

図画部門 一関市立萩荘中学校

作文部門 岩手県立一関第一高等学校附属中学校

お米で変る毎日の生活

作文部門 優良賞 中学生の部

岩手県立一関第一高等学校附属中学校 2年 及川 悠里さん

部活での出来事から米について調べ、お米が毎日の生活や部活での成長のために欠かせないものだと思えました。意識してお米を毎日食べ、米から活力を得て部活や日々の生活を送りたいと思います。

むげんのお米

作文部門 優良賞 小学生の部

一関市立藤沢小学校 3年 玉澤 歩風乃さん

私の大好きなパエリアのことを考えていたら、お米って白いごはんだけじゃなくていろいろな料理があることに気がきました。

支えあい

作文部門 優良賞 中学生の部

一関市立東山中学校 1年 小野寺 利輝さん

地域で協力しながら米作りを行う祖父の姿や、田植えを手伝った経験から、米作りの大変さや苦労を知り、支え合いながら米を作ることの大切さを作文に込めました。将来、祖父の田んぼを継承したいと思っています。

お米の可能性

作文部門 優良賞 小学生の部

一関市立一関小学校 6年 平沢 榎澄さん

大好きなお米の可能性を、新聞などを参考にして考えながら書いた作文が入賞してとてもうれしです。これからも農家の方々の努力の結晶であるお米を、毎日大切に食べていこうと思います。

審査講評

図画審査員
アートセンターキューブ 代表 一関工業高等専門学校 非常勤講師 及川 武芳 氏

応募いただいた作品に質の高さを感じました。「ごはん・お米」に視点をおいて、一生懸命取り組む姿勢に感心させられました。特に、中学生の作品は、表現力が抜群で、感性の豊かさを見せ

審査講評

作文審査員
岩手日日新聞社 編集局長 伊藤 正幸 氏

てもらいました。応募いただいた学校、先生方に感謝すると共に、県・全国につながる公募作品ですので、来年以降の応募増加に期待したいと思います。

お米は日本人の主食であり、毎日の暮らしにとってなくてはならないものです。みなさんの作文はお米のおいしさや栄養について書かれた作品のほか、米作りの苦労や農家の人たちの感謝の思い、米の消費量や生産者の減少、米の可能性について書かれたものもあり、どの作品からもお米や農業について良く学んでいること、お米やごはんの愛情が伝わってきました。これからもいっばいお米を食べて元気に学校生活を送ってほしいと思います。

気持ちよく来店していただけるように

JAいわて平泉 花泉支店 佐々木 汐音 さん(19)

今年JAに入組した佐々木汐音さんは、花泉支店で信用窓口の担当として貯金の入出金や定期貯金、定期積金の業務をしています。明るい笑顔とお客さまの待ち時間が少なくなるようスムーズな対応を心掛けています。仕事をサポートしてくれる先輩へ感謝の気持ちを持ち、早く正確に業務をこなしたいと思っています。「組合員の皆さんの顔を覚えてコミュニケーションを深め、気持ちよく来店していただけるようになりたい」と話す汐音さん。休日にお菓子作りをするのが好きで「今度はフォンダンショコラを作りたいです」と笑顔を見せます。



未来を担う JAの笑顔

社会人としての成長を目指して

JAいわて平泉 総務人事課 岩瀨 真弥 さん(22)

総務人事課で施設管理や固定資産に係る業務を担当している岩瀨真弥さんは、今年JAに入組しました。働きやすい職場環境づくりのサポートをしている総務人事課を真弥さんは「縁の下の力持ち」と話します。万が一を想定し、自分の対応で誰かに迷惑を掛けないようにと確認しながら業務を進め、早く成長したいと頑張っています。「雰囲気の良い職場で、何かあれば話を聞いてもらえるので安心して仕事ができる」と笑顔を見せます。趣味はドライブで、休日は出掛けることが多い真弥さん。「日本三景の一つである広島県厳島をいつか訪れたい」と目を輝かせます。



LET'S COOKING

牛肉とごぼうのちらし寿司

- ① 米は洗って30分程つけて水を切り、水360mlを加えて炊飯する。炊きあがったら10分以上蒸らし、すし酢を合わせ人肌に冷ましておく
- ② 牛肉は一口大に切り、ゴボウはささがきにして水でさっと洗う
- ③ 鍋にAを入れて煮立て、②の牛肉を煮込み、さらにBとゴボウを加えて汁が無くなるまで煮つめる
- ④ ニンジン(細めのもの)は花型になるように5カ所くらい切り込みを入れてから薄切りにし、塩少々で下茹でする
- ⑤ 食用菊は酢を少し加えた熱湯で茹で、水気を絞る
- ⑥ ①のすし飯に③を混ぜて器に盛り、④、⑤とゆでニンジン、カイワレを飾る

(材料) 4人分

米	2合
水	360ml
すし酢	50ml
牛肩ロース薄切り	150g
ゴボウ	70g
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
水	大さじ4
砂糖、しょうゆ	各大さじ1/2
酒	大さじ1
ニンジン(細めのもの)	200g
食用菊	適量
カイワレ	適量
ゆでニンジン(缶詰可)	12個
塩	少々
酢	少々

野菜ソムリエプロ 木村 千恵美さん



カフェ・モンテ

一関駅の東口交流センター2階にあり、落ち着いた雰囲気の店内で地元食材を使ったお料理がいただけるお店です。観光や出張で一関を訪れた方の利用の他、料理を目当てにお越しただく地元の方も多く、四季折々の地元食材を使った料理を召し上がっていただくことで、食からこの地域の良さを知ってもらいたいとの思いを込めて腕を振るうオーナー。「子どもから年配の方まで食べやすい」をコンセプトに作られた「いわて南牛の醤油漬け丼」(=写真)には、生産者が愛情を込めて育てた当地域が誇るブランド牛「いわて南牛」のもも肉が使用されています。程よくさしの入った赤味は脂の甘みと肉の味わいが堪能できます。しょうゆに漬けた肉を、一関産の米を炊いたごはんの上に敷き詰めた食べごたえ十分の一品です。一関産の古代米やゴマを使った手作りスイーツも人気のメニュー。地元食材の持ち味を生かした料理の数々を、ぜひ味わいに出掛けてみてはいかがでしょうか。

一関市字柳町2-5 TEL 0191-26-7300
 営業 9:00~19:00
 休日 日曜日



いわて南牛の醤油漬け丼 (スープ、サラダ付き) 1,950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/ E-mail:kosheru@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

官製ハガキにご意見・ご感想と、住所・氏名・年齢・連絡先電話番号を明記の上、下記宛先まで応募ください。

応募締め切り 平成30年11月末 ※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

いわて南牛の醤油漬け丼をご注文のお客様 ソフトドリンク1杯サービス

カフェ・モンテ

一関市字柳町2-5 TEL 0191-26-7300

※1枚につき、1名様まで、1回限り有効です。 ※このクーポンは注文時にお渡しください。

有効期限/2018年11月末まで

使用上の注意

- このクーポンは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。
- 補給の事情により、クーポン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