

JAいわい東・JAいわて南 コミュニティ誌 2010秋 創刊号

そ〜じゃ＊い〜じゃ

So~JA*E~JA

＊南(South)のJAと東(East)のJAからのお知らせです＊

両JA

統一銘柄牛誕生！

平成21年2月。JAいわて南とJAいわい東の肥育牛の銘柄が「いわて南牛」に統一されました。現在、肥育牛を生産する農家約70戸が、JA全農いわてを通じて首都圏を中心に年間に約1200頭の「いわて南牛」を出荷しています。

この「いわて南牛」は、枝肉の質を競う全国レベルの各種大会でも最優秀賞に輝く実績を持ち、名だたる銘柄牛に肩を並べる品質。食肉業界からその肉質の柔らかさと風味について高い評価を得ています。また、厳選された飼料を牛に与えることで牛肉の品質が統一されていることも特徴の一つです。

そして、首都圏だけではなく地元の方にも「いわて南牛」の味を知ってもらおうと、地元の飲食店や食肉販売店でも「いわて南牛」を取り扱うようになりました。創刊号では、「いわて南牛」の生産者であり、さらに5つの「プロ」を信条とし、首都圏や地元でのPR活動に励んでいる若き畜産農家「いわて南牛Pro（プロファイブ）」と「いわて南牛取扱推奨店」として地元で「いわて南牛」の牛肉を取り扱っている飲食店と食肉販売店等を紹介しています。

「いわて南牛」の認定基準

「いわて南牛」は磐井地方で最長期間飼養管理（※）された黒毛和種で、いわて南牛振興協会が認めた日本食肉格付A3等級以上（A3～AB5）の枝肉をいいます。

※ 肥育牛は生後約30ヶ月で出荷されるが、その最も長い期間を磐井地方で飼養すること。



「いわて南牛のロゴマーク」このロゴマークは、二つの金屏風を一つに合わせ、両JAの肥育牛生産部会の新たな出発を表現し、さらに「いわて南牛」の品質の高さと、生産する肥育農家の誇りと気概を示しています。

岩手が誇る 新ブランド 「いわて南牛」

はじめまして。

JAいわて南とJAいわい東です。

2010秋。

地域の皆さんに両JAの農業と特産品を知っていただくため、

コミュニティ誌を創刊しました。

これをご覧いただいた多くの皆さんに少しでも農業に興味を持ってもらえればと思います。

2つのJAが自信を持って

おすすめする農畜産物。

ぜひご覧のうえ、お試しください。

いわて南牛のサーロイン網焼きステーキ
撮影協力/レストランあさひや（一関市千厩町）
（紹介は4ページに掲載しています）



JAいわて南
岩手南農業協同組合

〒021-0027
一関市竹山町7-1 ☎0191-23-3006



JAいわい東
いわい東農業協同組合

〒029-0803
一関市千厩町千厩字下駒場 283-1 ☎0191-52-5500



左／試食販売でいわて南牛をPRする千葉大副代表

上／いわて南牛に愛情を注ぐ佐藤良代表 下／9月の子牛市場に参加したいわて南牛 Pro⁵のメンバー

「いわて南牛」を、
広めたい。
若き畜産の
担い手

いわて南牛⁵ Pro

プロファイブ



いわて南牛 Pro⁵ 代表
佐藤 良さん (34)
一関市花泉町油島

私たち畜産農家にとって、品質の良い牛を育てることが何よりも大切なことです。厳しい時代だからこそ、消費者の皆さんには確かな品質のものを食べていただきたいですね。これからも一頭一頭の品質を維持して、ブランド牛「いわて南牛」の名前を色々な人に広めていきたいです。

5つの“Pro”とは…

Professional (プロフェッショナル) 高い専門性と情熱
肥育の専門家として、高い技術と知識、そして情熱と誇りを持って牛を育て、地域の活性化にも貢献します。

Promotion (プロモーション) 若者らしい情報発信
仲間と共に丹精こめて育てた「いわて南牛」の良さを若者の視点で企画して全国に情報発信し、多くの消費者にいわて南牛を知ってもらう活動を進めます。

Produce (プロデュース) 安心安全と高品質の牛づくり
消費者の信頼に応える安心・安全・高品質の牛を育て、お届けします。

Progress (プログレス) 時代を読み、一步先行く姿勢
いわて南牛の肥育の歴史と伝統を受け継ぎながら、若者らしい感性で時代を先取りし、常に生産者といわて南牛を進化させます。

Promise (プロミス) 消費者との約束
牛作りに真面目に取り組み、消費者と地元の期待にこたえることを約束します。

「いわて南牛」は、品質、味ともに全国の銘柄牛と並ぶほどに高い評価を得ていますが、その名は磐井地方の一部の消費者にしか知られていません。
この現状を目の当たりにした若手の肥育牛生産者が、「いわて南牛」の味を多くの消費者に知ってもらおうと立ち上げたのが「いわて南牛 Pro⁵」(以下、プロ5)です。彼らは一関市の地域おこし事業を活用し、若者の手で「いわて南牛」を日本一のブランド牛に育て、地域の活性化に貢献する「いわて南牛ブランド日本一プロジェクト」実現を目指して結成されました。メンバーは20代から40代の畜産農家の若き後継者たちで、5つの「プロ」を信条として活動を展開しています。
プロ5は今年の2月「いわて南牛フェア」を主な販売先である首都圏で開催したほか、各種JAまつりや、イオンスーパーセンター一関店での試食販売等を行い、多くの消費者に「いわて南牛」の味を伝えようと力を注いでいます。



Pro⁵は、今年の2月7、8日の両日、東京都の岩手銀河プラザで「いわて南牛フェア」を開催。店頭に立ち、安全・安心でおいしい「いわて南牛」をアピールしました。

買い物客らに精力的に宣伝、売り込んだところ、大勢の客が列をつくり「いわて南牛」を試食。すき焼き、しゃぶしゃぶ用の牛肉販売も好調でした。

「JA」って何？

JAとは「Japan(ジャパン) Agricultural(アグリカルチュラル) Cooperatives(コーポラティブス)」の頭文字をとったもので「日本の農業協同組合」を意味します。そして協同組合とは、人と人とが集まって知恵を出し合い、心と力を合わせる事によって願いを実現していく仕組みのことを言います。

JAにとっての願いは「農を守り、はぐくみ、農業や食の大切さを知ってもらい、住みよい地域社会を築いていくこと」です。これを実現するため、JAは組合員の参加と結集を基本にさまざまな事業・活動に取り組んでいます。

組合員が生産した農畜産物を集荷して販売する販売事業や、農家を対象に栽培技術や販売に関する指導を行う営農指導事業。他にも組合員からの貯金や貸し出しをする信用事業や、組合員が支払った掛け金をもとに共済金として支払う共済事業などを運営し、多岐に渡って地域の暮らしを支えています。

なお、組合員は農業者であることが条件となりますが、JAには准組合員という制度が設けられており、出資をすればこれらの事業を利用することができます。



みんなのよい食プロジェクト



みんなのよい食
プロジェクト
シンボルマーク
「笑みちゃん」

JAグループでは、生産者と消費者が一緒になって、「よい食」を作り、選び、考える「みんなのよい食プロジェクト」に取り組んでいます。

「みんなのよい食プロジェクト」のシンボルマーク「笑みちゃん」は、「食」という漢字そのものをモチーフとして、みんなが笑顔になれる味を生産者と消費者

が一緒になって作っていただけるように願いを込めて生まれました。

安心な食生活のために必要なのは、やっぱり地元で作った生産者の顔が見える「国産農畜産物」です。「よい食」のためにまずは「地元」の農畜産物を選んでみましょう。

いわて南牛 取扱推奨店のご紹介

ブランド牛肉『いわて南牛』を地元消費者に定着させるため、高品質牛肉として取り扱っている食肉販売店や飲食店には『いわて南牛取扱店証』が交付されています。
ここでは「いわて南牛取扱推奨店」を紹介します。



いわて南牛サーロインステーキ 4,500 円

『いわて南牛』は肉の旨みがあるから塩、コショウをサッと振り、しょうゆを軽く付けて味わうのがおいしいです。



ヒルトップオーナー
ふじの よしお
藤野 吉男さん



いわて南牛カルビ定食 1,000 円

『いわて南牛』の知名度を広げ、ブランドを確立するために様々なメニューでPRしたいと考えています。



古戦場 総料理長
すがわらのぼる
菅原 登さん

ヒルトップ

住 一関市千厩町清田字峠下25-1
☎ 0191-52-5789
営 11:00~21:00
ラストオーダー20:30
休 水曜日

岩手木炭を使用した本格炭火ステーキが味わえる当店は、その名の通りヒルトップ(丘の頂上)にあるログハウス。炭火で焼いた「いわて南牛サーロインステーキ」は、火の通りが良く、遠赤外線効果でおいしくいただけます。「ハンバーグ」や「いわて南牛しゃぶしゃぶ」(冬季限定)もおすすです。自家栽培の野菜を盛り込んだサラダやスープ、自家精米したてのご飯を使用したバイキング付のランチメニューもお得です。また、20周年記念キャンペーンも予定しています。

古戦場

住 一関市赤荻字堺78-2
☎ 0191-25-2500
営 10:00~20:00
年中無休

さっぱりとした脂が特徴の『いわて南牛』を皆さんに味わっていただけるように、リーズナブルな料金設定で提供しています。現在は『いわて南牛』を使用したカルビ定食や、コロッケ定食を販売しています。さらに『いわて南牛』の陶板焼きや鍋を中心に、曲りねぎやかぼちゃ「南部一郎」、大東産椎茸など一関市の特産品を組み合わせた「一関丸ごとお膳(仮)」の販売を予定しています。ぜひ地元の味をご堪能ください。

カフェ・モンテ

これがおすすめ!
いわて南牛のソテー和風ソース
..... (120g) ¥2,800
いわて南牛のハンバーグ
和風or 洋風ソース..... ¥1,180
いわて南牛の正油漬... ¥780
他新メニュー開発中!
一ノ関駅東口直結で待ち合わせに便利! 地元食材の料理を気軽に召し上がください。手作りデザートも人気!

住 一関市字柳町2-5
一ノ関駅東口交流センター 2F
☎ 0191-26-7300
営 9:00~21:00
(ランチタイム 11:00~14:00)

カフェレストランLaぱすと

これがおすすめ!
千厩町新町のJaJa 馬プラザ施設内(産直・青空市の隣)に店舗を構えています。
食に携わるものとして安全・安心であるものを提供するため、野菜、米、そして小麦を自ら栽培し使用しています。
今後メインのステーキはもちろんいろいろなバリエーションを考えていくつもりです。

住 一関市千厩町千厩字町210
☎ 0191-53-3039

焼肉 高粱(コウリャン)

これがおすすめ!
当店は「いわて南牛」リブロースA5を使用しています。
東京の牛肉専門卸問屋より直接仕入れ、格安のお値段でお客様に提供しています。
焼肉用に一口サイズに加工して、タレは当店オリジナルの各種類をとりそろえてお待ちしております。

住 西磐井郡平泉町平泉字鈴沢4-1
☎ 0191-46-4059
営 11:30~23:00

レストランあさひや

これがおすすめ!
ポピュラーな洋食から本格フレンチまで!
地場の食材に熟知したシェフのつくる「もてなしいっぱい」の料理を!
もちろん「いわて南牛」を使ったステーキやしゃぶしゃぶなど地元JAの食材を使った料理でいっぱいです。
地産地消や子供たちの食農教育も応援しています。

住 一関市千厩町千厩字宮敷43-8
☎ 0191-52-2325
営 11:00~20:30 (ラストオーダー)
休 月曜日(祝日は翌営業日)

イオンスーパーセンター一関店

これがおすすめ!
焼肉用、しゃぶしゃぶ用、すき焼き用にカットした「いわて南牛」を毎日品揃え!
お好きな量を
お求めいただけます。
地方発送承ります。

住 一関市狐禅寺字石ノ瀬11-1
☎ 0191-31-6111
営 9:00~24:00
(いわて南牛取扱時間 9:00~21:00)

せんまや青空市組合

これがおすすめ!
「いわて南牛」予約販売中!
(随時 折込みチラシに掲載しています)
11月には試食販売会を予定(牛丼・しゃぶしゃぶ)
12月はお歳暮にどうぞ...
ご予約待ってます!

住 一関市千厩町千厩字町212
☎ 0191-53-2900
営 4~10月 10:00~18:30
11~3月 10:00~18:00

蔵元レストラン世嬉の一

これがおすすめ!
いわて南牛
鉄板焼きまたはステーキ
..... (150g) ¥5,000

住 一関市田村町5-42
☎ 0191-21-5566
平 日 11:00~14:00
17:00~21:00
日祝日 11:00~20:00 年中無休

食事処 居酒屋 こまつ

これがおすすめ!
いわて南牛焼..... ¥1,200
いわて南牛タタキ..... ¥1,200
いわて南牛串焼..... ¥700
ほか

住 一関市大町6-20
☎ 0191-23-5744
営 11:30~13:00(そば)
17:30~22:00(居酒屋)
休 日祝日

マリアージュ

これがおすすめ!
婚礼料理など特別コースで「いわて南牛」を選択できます。

住 一関市千厩町千厩字石堂26-5
☎ 0191-52-5700
年中無休(予約制)

レストラン はずみ

これがおすすめ!
「いわて南牛 焼肉セット」
..... ¥1,500
小鉢・漬物・味噌汁がつきます。

住 一関市花泉町老松字下宮沢159-1
☎ 0191-82-4066
営 11:00~14:00

Aコープいちのせき店

これがおすすめ!
ステーキ用、焼肉用など随時注文を承っております。
贈答用にも最適です。
ぜひ、気軽にご相談下さいませ。

住 一関市竹山町7-1
☎ 0191-23-3315
年中無休(元旦は休み)

丸江スーパー 駅前店

これがおすすめ!
モモ、ウデ肉、

肩ロースを中心に販売。

住 一関市大町2-54
☎ 0191-26-3010
営 9:30~21:00

居酒屋 どっと

住 一関市新大町16
☎ 0191-21-1199
営 17:00~1:00

梅茂登(ウメモト)

住 一関市田村町8-8
☎ 0191-23-4900
営 11:30~15:00 17:00~21:00

サンプラザ及善

住 一関市千厩町千厩字町221
☎ 0191-52-2432

大昌園

住 一関市大手町5-10
☎ 0191-23-6675
営 17:00~0:30

ベリーノホテル一関

住 一関市山目字三反田179
☎ 0191-23-1000

厳美渓温泉 渓泉閣

住 一関市厳美町字南滝ノ上3-1
☎ 0191-29-2311

祭時温泉 かみくら

住 一関市厳美町字祭時32
☎ 0191-39-2877

矢びつ温泉 瑞泉閣

住 一関市厳美町字下り松65-2
☎ 0191-39-2031

厳美渓温泉 いくし園

住 一関市厳美町字南滝ノ上15
☎ 0191-29-2101

かんぼの宿 一関

住 一関市厳美町字宝竜147-5
☎ 0191-29-2131

いわて南牛 取扱店の証

※食は飲食店等 販は販売店
温は温泉施設

首都圏で一関産野菜をPR



新鮮な一関産野菜を袋詰めする買い物客

一関市のめぐみブランド化推進事業では『トマト、ナス、キュウリ、曲りねぎ、ピーマン、ミニトマト、椎茸』などの一関産農産物のファンづくりのため、京浜などの首都圏を中心に、産地情報の発信やフェアの開催などPR活動を展開しています。

一関産野菜フェアを開催

一関産野菜フェア(J Aいわい東、J Aいわて南合同企画)が8月7、8日の両日、首都圏消費地の大丸ピーコックストアの新浦安店(千葉県浦安市)と経堂店(東京都世田谷区)の2店舗で開催されました。このフェアは一関のめぐみブランド事業の一環で行われたもので、生産者や市職員、両JAの担当者8人が店頭販売を通じて消費者に安全、安心な自慢の一関産野菜をアピールしました。

試食したお客様は「トマトが甘くておいしい」「全体的に他の産地のものより新鮮」と話しながら、一関産野菜を次々とカゴに入れていきました。また、ピーマン料理レシピを配布したほか、ナスをお買い上げの方にはリンゴ・トマトジュースのいずれか1本をプレゼント。主婦層から大好評でした。

創刊号では両JAの主力野菜である、いわて南の「ナス」といわい東の「トマト」を使ったレシピを紹介します。

トマトを加えた ナス焼き ～ゆず風味～

☆材料:4人分☆

ナス…………… 500g
トマト …… 中2個
油…………… 適量
ゆずポン酢…………… 適量

- ① フライパンに油をひき、縦に輪切りしたナスを焼く。
- ② ナスを取り出し、別の皿に移しておく。
- ③ トマトをみじん切りにし、フライパンで少し炒める。

- ④ 少し多めにゆずポン酢を③に回し入れる。
- ⑤ 皿に移したナスの上にトマト、ゆずポン酢をかける。

ゆずポン酢はナスが少し浸るくらいかけてください。トマトの果汁にゆずの香りがあわさり、ナスの味を引き立てます。作り方は簡単です。季節の野菜の組み合わせをお楽しみください。

作：佐々木 美知子さん／一関市花泉町涌津



表紙の紹介 料理人と生産者



料理人 **原田良一さん** レストランあさひやオーナーシェフ

「いわて南牛」は、焼いた時の肉と脂の旨みが他の和牛とは異なり、脂があっさりして肉質がやわらかいことが特徴です。

料理は五感を全部使って味わうことが大切です。自然の恵みに感謝し、植物にしても家畜にしてもその生命の尊さを感じられるよう、子供たちを育てることが本当の「食育」だとわたしはいつも思います。

いわて南牛 生産者 **皆川明文さん** 一関市花泉町永井

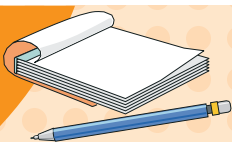
「いわて南牛」は、地元で生まれ育った牛です。私も一消費者として「いわて南牛」を食べましたが、全国の名だたるブランド牛に決して引けをとらない味と自負しています。

現在、多くの地元の飲食店や食肉販売店で取り扱われています。ぜひ皆さんに味わっていただきたいです。



当コミュニティ誌のタイトルと料理レシピを募集したところ、タイトルは一関市大東町の佐藤由美さん。料理レシピは上記掲載の佐々木美知子さんに決まりました。ご応募ありがとうございました。

あとがき the editor's note



お互いのJAが協力しながら何かを作り出すということは初めての試みで試行錯誤の連続でした。創刊号では「いわて南牛」をテーマに掲げましたが、いかがだったでしょうか？この地方には素晴らしい農畜産物が数多くあります。ぜひともこのコミュニティ誌を通して少しでも地域の農業に関心を抱いてもらえたら幸いです。ご意見・ご感想をお待ちしています。

JAいわて南 広報担当 高橋

やっと完成!! それぞれJAの広報誌を手掛けていますが、レイアウトや文章タッチも異なり、はじめは苦戦しました。制作が進むにつれ、それぞれ担当の持ち味を生かしながら発行できたと思っています。「創刊号」ということで、皆さんが目を引く誌面、気軽に手に取って読んでほしいと、心がけてつくりました。今後も気軽に触れられる誌面づくりに励みます。

JAいわい東 広報担当 千葉

まずはご覧いただきありがとうございます。本誌の発案から約一年。取材先を含め多くの方々の協力のもとで発行に到りました。創刊号とあって、感想を聞くのが待ち遠しい一面ちょっと怖いです。表紙に書いてあるように今回は「秋」創刊号で、次も予定しています。今回の経験を活かし、さらに良いものをお届けできればと思います。

JAいわて南 広報担当 千葉

JAいわて南広報誌



さうす
South

http://www.ja-iwateminami.or.jp
E-mail: kikaku@ja-iwateminami.or.jp

組合員様向けに発行しておりますJAの広報誌「さうす」と「わ・いわい」は、それぞれの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。

JAいわい東広報誌



わ・いわい
WA-iwai

http://www.wa-iwai.net/
E-mail: waiwai01@cocoa.ocn.ne.jp

生産者と信頼関係を 築いていきたい

JAいわい東 園芸課 **佐々木 澄弥さん** (21)

JAいわい東のきゅうり部会事務局を担当している澄弥さんは、JAに入組して3年目。「巡回指導ではベテランの生産者から教わったり、先輩方から指導を受けたりで毎日が勉強です」と笑顔を見せます。日常心掛けていることは「出来るだけ生産者にこちらから話しかけて、コミュニケーションを取ることです」と話します。「今後は生産者の方とより強固な信頼関係を築いていきたい」と意気込みを見せます。

今年から自分でもきゅうり栽培をはじめた澄弥さん。今後は生産者の立場に立った指導も期待されます。



未来を担うJAの笑顔

～若手職員の紹介～

農家の生産力向上に 役立ちたい

JAいわて南 農産課 **千葉 晴子さん** (25)

JAいわて南に入組して3年目の晴子さんは、作物ごとに農家の方々と構成される各種生産部会で、きゅうり、いちご、たばこの事務局を担当しています。

栽培管理指導会の運営や営農指導などの業務をしており、「知識をたくさん身につけ、農家の皆さんの生産力向上に役に立ちたい」とはりきります。

そんな仕事のかたわら、晴子さんは週2回ある「山王太鼓」(平泉町長島)での太鼓の練習に参加しています。「アットホームな雰囲気です。とても楽しいです」と笑顔を見せてくれました。



JAイベント情報

JAいわい東

JAいわて南

『JAふれあいフェスタ』(食育イベント)

と き 10月24日(日) 午前10時～午後4時
ところ 藤沢町文化交流センター(縄文ホール)
東磐井郡藤沢町藤沢字仁郷12-5

◎餅まきや大東高校の「行山流鹿踊」や千厩高校の「桑の加工品試食会」をはじめとする餅つきや餅まき、(米粉加工食品:豚汁・しゃぶしゃぶ)の試食PR、JA産直コーナーなどその他各種イベントが盛りだくさん。

JAまつり(藤沢)

と き 10月30日(土)～31日(日)
午前9時30分～午後4時
ところ 藤沢宮農センター
東磐井郡藤沢町増沢字日当77-2

お問い合わせ JAいわい東 企画課 ☎52-5500

第61回一関地方産業まつり農業祭

と き 10月30日(土) 午前10時～午後4時
開会式 午前9時20分～
10月31日(日) 午前10時～午後3時
ところ 一関市総合体育館(健康ひろば)・
遊水地緑地公園
一関市狐禅寺字石ノ瀬25-3

JAいわて南「花泉まつり」

と き 11月3日(休) 午前8時30分～午後3時
ところ Aコープ花泉店 大駐車場
一関市花泉町涌津字一ノ町11

第37回ひらいすみ産業まつり

併催: 第29回商工業まつり
第13回JAいわて南平泉まつり
と き 11月7日(日) 午前9時30分～午後4時
ところ 旧観自在王院庭園
西磐井郡平泉町平泉字志羅山内

お問い合わせ JAいわて南 経営企画課 ☎23-3006

読者アンケート

- 1 今号の「So~JA * E~JA」でよかったと思うコーナーや感想。
- 2 今後取り上げてほしい話題。
- 3 JAに対する要望。

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様にAコープ商品券(1000円分)がガソリン券(1000円分)を進呈致します。なお、当選者は発送をもってかえさせていただきます。

応募方法

官製ハガキにアンケートの答え・ご希望の商品名とお名前・年齢・ご住所・連絡先電話番号を明記の上、下記宛先のいずれかまでご応募ください。

〒021-0027 一関市山田町7-1
JAいわて南 経営企画課

〒029-0803 一関市千厩町千厩字下駒場283-1
JAいわい東 企画課