

JAいわて平泉 コミュニティー紙 2019夏 第15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

食卓へ**命**のバトン



食べることは生きること、すなわち食料は私たちの命です。

JAいわて平泉は、皆さんの命を支える食を扱っているという自覚と責任を持ち、生産者と共に安全・安心な農畜産物を提供しています。農畜産物が皆さんの食卓に届くまでに多くの人が関わり、その人たちの努力や思い、そして笑顔がそこにあります。食に関わる全てに感謝して「いただきます」！

 **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)



JAいわて平泉
マスコットキャラクター
このみん

園芸センターで荷造り

3つの園芸センターでは、生産者が搬入した野菜の集出荷をしています。コンテナで運び込まれた野菜を選果し箱に詰め、荷造りされます。

JAいわて平泉には、東部、西部、南部の3つの園芸センターがあるよ



共同選果とは

園芸センターにコンテナで持ち込まれた野菜を選果機で大きさや傷の有無を確認し箱詰めすること。
(ピーマン、トマト、キュウリ)



JAいわて平泉の野菜を召し上がれ

～やさいの食卓への旅～

㊦

トラックで出荷

荷造りされた野菜はトラックに積み込まれ、県内や関東方面の市場へ出荷されます。



一つの産地で夏秋野菜5品目がそろそろ強みを生かしたセット販売をしているよ



㊦

㊦

市場で値段を決める

市場に運ばれた野菜は卸売場で競りにかけられ、値段が決まり各地のスーパーなどで販売されます。スーパーと仲卸業者、市場などで値段が決められ、産地から直接スーパーに届ける直送も行っています。また、スーパーが必要な青果物の安定供給を確保するため、予約相対取引を行うことがあります。



予約相対取引とは

市場、JA全農いわてとの事前協議の上、価格や数量等の条件を決めて取引すること



豊洲市場の様子



㊦

スーパーなどで販売

市場から仕入れた野菜はスーパーや八百屋の店頭に並び、皆さま消費者のもとへ。地元では、JAファーマーズいわて平泉をはじめ、市内スーパーで販売しています。



生産者の おすすめレシピ



ピーマンのツナ和え



《材料》2人分

- ピーマン …………… 5個
- ツナ …………… 1/2缶
- めんつゆ …………… 大さじ1
- マヨネーズ …………… 大さじ1
- 塩コショウ …………… 少々
- ごま油 …………… 少々
- ピザチーズ …………… 少々

- ① ピーマンの種を取り除き、縦に細切りにする
- ② ピーマンをボウルに入れ、ツナ、めんつゆ、マヨネーズ、塩コショウ、ごま油を加えて混ぜ合わせる
- ③ ②を器に入れピザチーズをのせ、500Wの電子レンジで5分加熱する

管原 一子
藤沢町砂子田

なすそうめん



《材料》2人分

- ナス(長めのもの) …… 3本
- 片栗粉 …………… 適宜
- めんつゆ …………… 適宜
- 根ショウガ …………… 1かけ
- 大葉 …………… 2枚
- 水 …………… 適宜

- ① ナスの皮をむき、縦に薄くスライスし細い線切りにする
- ② 切ったナスを水に浸しあくを抜き、ざるに上げ水を切る
- ③ 大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かしておく
- ④ ②のナスに片栗粉をまぶし、沸騰した鍋にぱらぱらと入れくっつかないようにかき混ぜ1分程度ゆでる
- ⑤ ゆで上がったら水で良く冷やし、器に盛り付ける。薬味にすりおろした根ショウガと、千切りにした大葉を添え、めんつゆを付けて食べる

小岩 菜摘子
花泉町花泉

ベーコンとキュウリのオープン焼き



《材料》1人分

- 食パン…………… 1枚
- キュウリ …………… 1本
- 厚切りベーコン …… 2枚
- ブラックペッパー …… 少々
- ケチャップ …………… 小さじ1
- おろしショウガ …… 少々
- マヨネーズ …………… 適宜
- ピザ用チーズ …………… 適宜
- コンソメ(顆粒) …… 小さじ1
- 水 …………… 200ml
- パセリ(乾燥) …… 適量

- ① キュウリを乱切りにする
- ② 鍋で沸かしたお湯にコンソメを溶かし、①を入れキュウリが柔らかくなるまで3～5分ゆでてざるに上げ水分を切る
- ③ 食パンにおろしショウガを塗る
- ④ ③に厚切りベーコンを並べ、②のキュウリをのせる
- ⑤ キュウリの上にケチャップ、ピザ用チーズ、マヨネーズの順にかけ、少し焦げ目がつくまでオーブントースターで焼く
- ⑥ 焼き上がったらパセリとブラックペッパーをかける

佐藤 ふじ子
大東町曾慶

まるごとトマトスープ



《材料》2人分

- トマト …………… 2個
- 水 …………… 300ml
- コンソメの素(固形) …… 1個
- 塩コショウ …………… 少々

- ① トマトのへたを取り、頭頂部に十字の切り込みを入れる
- ② 水を鍋で沸かし、コンソメの素を入れて溶かす
- ③ トマトを入れ、スープをかけながらひと煮立ちさせる
- ④ 火を止め箸などを使いスープの中でトマトの皮をむく
- ⑤ スープの味を見ながら塩コショウで味を調える

大森 千代美
大東町大原

笑顔で分かりやすい対応を

JAいわて平泉 平泉支店 高橋 南祐香さん(19)

今年JAに入組した高橋南祐香さんは、平泉支店で共済窓口の担当として自動車共済の更新や自賠責共済の発行などを担当しています。自分の言動に責任を持ち、お客様に正しく説明できるように努力を惜しみません。「間違ったことをきちんと正してくれる先輩に感謝している」と話す南祐香さん。分からないことは確認し、自分のスキルアップにつなげたいと努めています。「どのお客様にも分かりやすい説明と丁寧な対応ができるようになりたい」と意欲的です。休日は、手作りの小物やおいしいものを求めてドライブに出掛ける南祐香さんです。

未来を担う
JAの笑顔

元気よく笑顔での対応を

JAいわて平泉 藤沢支店 畠山 大樹さん(23)

藤沢支店の共済窓口として自動車共済業務を担当する畠山大樹さんは、今年JAに入組しました。お客様とコミュニケーションをうまく取れるようになりたいと、あいさつと笑顔での対応を心掛けています。聞かれた事に対して正しく伝え、万が一に備えての保障を理解していただけるよう努力しています。「保障内容のグレードアップをしっかりと提案できるように早くなりたい」と話す大樹さん。趣味は高校時代から始めたバスケットボール。社会人チームに所属し「体を動かすのが好きで、週一回の練習には欠かさず行く」と目を輝かせます。

FMASMO 79.5 ICHINOSEKI JAオリジナル番組
「So~JA*E~JA」

番組の内容は・・・

【畑からこんにちは】第1週

JA管内の生産者が出演し、生産にかける思いや旬の農畜産物をご紹介します。

【JAエリアニュース】第2・5週

JA管内での出来ごとをご紹介します。

【くらしのヒント!】第3週

JA事業の素朴な疑問にお答えします。

【こしえるびと】第4週

JA管内で輝いている方をご紹介します。

【JAフレッシュインフォメーション】毎週

JAの若手職員が、JAからのお得な情報、イベント予定などをお送りします。

毎週金曜日

お昼12時40分から

絶賛放送中!

園芸だよ!全員集合



農業に興味のある方、これから農業を始めたい方を対象に管内農家の現地見学バスツアーを行います。

日 時: 令和元年8月18日(日)

午前9時30分~午後4時

内 容: トマト、キュウリ、ピーマン、小菊などの農家見学

場 所: 一関市内の生産地

定 員: 50人

参加料: 無料

その他: 雨天決行(雨天時は長靴、雨具持参)、昼食付き。

申込締め切り: 令和元年8月9日(金)

お問い合わせ・お申し込み

JAいわて平泉 園芸課 ☎34-4003

東山会場 と き 9月7日(土)
ところ JA東山支店特設会場室根会場 と き 9月7日(土)
ところ JA室根営農経済センター特設会場大東会場 と き 9月14日(土)
ところ JA大東営農経済センター特設会場川崎会場 と き 9月22日(日)
ところ 川崎市民センター会場千厩会場 と き 10月19日(土)、20日(日)
ところ 千厩農村環境改善センター・千厩アイスアリーナ一関会場 と き 10月26日(土)、27日(日)
ところ 一関市総合体育館前藤沢会場 と き 11月2日(土)、3日(日)
ところ JA藤沢営農経済センター特設会場平泉会場 と き 11月3日(日)
ところ 観自在王院跡JAまつり
情報

お問い合わせ JAいわて平泉 各営農経済センターまたはくらしの活動課 ☎23-3009



やまきち

藤沢町の街の中心部に位置し、洋風な雰囲気のお店で地元食材を使ったお料理がいただけます。3代目のオーナーは歴史あるこの店の味を守り続けたいと話します。祖母の代から始まり、民宿が食堂に変わってからちょうど50年が経ちます。民宿の頃から変わらない味で提供している「あんかけカツ丼」(=写真)は、地元産の豚ロース肉を使用。地元産の米と野菜を使い、ふっくらと炊き上げたごはんの上に千切りしたキャベツが敷き詰められ、さくさくのとんかつがのります。その上にとろりとした光り輝くあんは、とんかつとごはんにはマッチして箸が進みます。とんかつは甘みを引き立てるためラードで揚げたこだわりの一品。町の祭り「野焼きまつり」の赤く燃え盛る炎をイメージし昨年考案した「地獄ラーメン」や「ごま味噌ラーメン」も人気のメニューです。地元産の食材と食欲をそそる料理の数々を味わいに、皆さまも足を運んでみてはいかがでしょうか。

一関市藤沢町藤沢字町110 TEL 0191-63-2341

営 11:30~13:30 17:00~19:30

休 日曜日・祝日

あんかけカツ丼(みそ汁、おしんこ付き) 700円(税込)



プレゼント!

「SO~JA*E~JA」をお読みになつてのご意見・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」令和元年10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 令和元年8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

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

