

JAいわて平泉 コミュニティー紙 2020秋 第18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

今年もおいしいお米がとれました

JAいわて平泉では年間約1万8000トンの米を取り扱っています。その中で、主食用米の代表品種が「ひとめぼれ」と「金色の風」です。安全に栽培された米は、安心しておいしくお召し上がりいただけます。稲作農家が手間を惜しまず、心を込めて作ったおいしいお米が、今年も皆さんの食卓に届きます。

いわて平泉のブランド米



金色舞（ひとめぼれ）

やわらかくさっぱりとした口当たりと飽きのこない甘味が特徴のお米です。食感はもっちりとしていて、粘り、甘み、つや、うまみ、香りのトータルバランスに優れています。

金色の風

岩手県オリジナル水稻品種で、国産米の常識を打ち破る、ふわりとした食感と豊かな甘みが楽しめるお米です。徹底した品質管理で、極上のおいしさを追求しました。



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

第45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



JA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。



図画部門
優秀賞
小学生の部



一関市立一関小学校 1年
晴山 結月 さん

家族でおにぎりを食べた時のおいしさと楽しかった気持ちを描きました。ゆかりのおにぎりが一番好きです。これからも、楽しい気持ちでおいしくご飯を食べたいです。



図画部門
優良賞
小学生の部



一関市立藤沢小学校 5年
玉澤 歩風乃 さん

車に乗っている時に見た田植え後の田んぼがきれいだったので描きました。雲が水面に映る様子がうまく描けたと思います。米のおいしさだけでなく、風景の美しさも知ってもらいたいです。



ジジとババの田んぼ

一関市立滝沢小学校 4年
千葉 心遥 さん



3年連続の受賞で飛び上がるほどうれしかったです。お米を作る大変さやおいしいご飯を食べる喜びを、家族の絵を通して表現することができました。これからも大好きなご飯を家族と一緒においしく食べたいです。

図画部門
最優秀賞
小学生の部



思い出とともに
～私達はごはんを食べて成長してきた～

一関市立興田中学校 3年
及川 小春 さん



最優秀賞ありがとうございます。3年連続で入賞できることは思っていなかったのですが、大変驚いています。今年には保育園での思い出を描きました。お米をたくさん食べたいと思います。成長できた喜びと農家さんへの感謝の気持ちを表しています。

図画部門
最優秀賞
中学生の部



図画部門
優秀賞
中学生の部



一関市立萩荘中学校 2年
佐々木 柚芽 さん

米作りの大変さを伝えたいと思い描きました。農家が愛情込めて作ってくれたお米を、家庭でも学校でもおいしくいただきたいと思っています。



図画部門
優良賞
中学生の部



一関市立萩荘中学校 2年
菅原 優愛 さん

いつも食べているご飯のおいしさを表現したいと思い描きました。農家が苦労して栽培した米を残さず感謝していただくことが大切だと思いました。

ごはん

米づくり

学校賞

両校は、第45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

一関市立花泉中学校

おいしいご飯を食べ続けたい

一関市立花泉中学校 1年
今野 紀良 さん

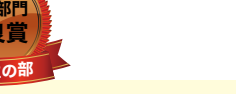


お米離れが多くなっている今、米農家の現状はどうなっているのだろうかという思いを書きました。農家の人たちに感謝しながら、これからもお米を食べていきたいです。

作文部門
優良賞
中学生の部

ごはんの味

一関市立一関小学校 2年
平沢 慶佳 さん

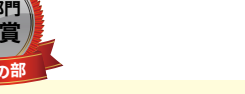


給食のご飯をよくかんで食べた時に感じた甘くておいしいという気持ちを書きました。これからご飯をよくかんで、一粒も残さないで食べたいです。

作文部門
優良賞
小学生の部

食事のありがたさ

一関市立花泉中学校 2年
那須野 杏実 さん

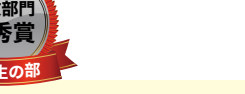


優秀賞をいただき、とてもうれしく思います。私たちにとって食事がどれほど大切な改めて考えることができました。感謝しながらバランスよく食事をすることを心掛けたいです。

作文部門
優秀賞
中学生の部

じいちゃんのお米

一関市立一関小学校 5年
菊池 咲希 さん



じいちゃんがいつもおいしいお米を作ってくれたことへの感謝の気持ちを書きました。私とじいちゃんの手がたくさん話まっています。これからもお米一粒一粒を大切に食べたいです。

作文部門
優秀賞
小学生の部

審査講評



図画審査員

一関工業高等専門学校 非常勤講師

及川 武芳 氏

JAいわて平泉では、2年連続で岩手県の図画部門で1位の県知事賞をいただきました。全国でも入賞するという素晴らしい成果を残しました。今年も子どもたちの一生懸命に取り組む姿勢や、よく観察している作品に感心させられました。特に

最優秀賞の2人は、抜群の表現力で細い所まで描こうと努力していました。コロナ禍の中、応募していただいた学校、先生方に感謝いたします。

審査講評



作文審査員

岩手日日新聞社 編集局編集長

鈴木 朋友 氏

小学生の部の入賞作品は、食べて喜ぶ家族の笑顔や楽しみに待つてくれている消費者のために一生懸命米作りに励む父母、祖父母の姿、それに農家の苦労が盛り込まれ、感謝の気持ちであふれた内容でした。中学生の部の入賞作品は、母親が作る弁当を切り口に、口にすることで多くの食料に生産者の愛情や流通関係者の汗が関わっていることへの感謝

と、社会問題となっている食品ロス、米消費量の減少などに焦点を当てた内容もあり、農業の将来を見据えしっかりと考えを深めていることが伝わってきました。いずれの作文にもお米、ご飯の大切さ、“お米愛”が随所にちりばめられ感動しました。米どころに生まれたものとしてその気持ちを忘れず、もりもり食べて大きく成長していってほしいと願っています。

来て良かったと思えるような対応を

JAいわて平泉 室根支店 佐藤 琳桃 さん(20)

室根支店の信用窓口を担当する佐藤琳桃さんは今年4月に入組しました。入出金や為替などの業務を担当しています。お客さまが来店した目的を果たせるよう、しっかり聞いて対応することを心掛けています。「対応の中で気を付けるべきポイントを先輩職員が分かりやすく教えてくれるのでとても感謝しています」と話します。お客さまに来て良かったと思ってもらえるような業務遂行をしていきたいと意欲を見せます。

休日は家族とドライブに出掛けます。道の駅巡りが好きで、ご当地ならではの物を食べ歩きたいと笑顔を見せます。

未来を担う
JAの笑顔

先輩を目標に日々の積み重ねを

JAいわて平泉 宮農振興課 加藤 大智 さん(21)

宮農振興課で農家や農業法人の経営支援を担当している加藤大智さんは、今年4月にJAに入組しました。少しでも先輩に追いつきたいと、確認しながら業務を進めている大智さん。少しずつできることが増え、日々の積み重ねがやりがいになっています。「1年目は社会人として、2年目はJA職員として成長したい」と意欲的です。

休日は、ドライブやサイクリングを楽しむ大智さん。車の運転の練習を兼ねて、ドライブに出掛けています。サイクリングの魅力は「ゆっくり景色を楽しみながら走れること」と笑顔で話す大智さんです。

LET'S
COOKING

揚げ茄子の辛みそ丼

- ① 米は洗って水を加えて30分程浸してから炊飯する。
- ② ナスは食べやすい大きさの乱切りにし、パプリカ、ピーマン、青じそは千切りにする。
- ③ ナスは180℃くらいに熱した油で素揚げし、次にパプリカとピーマンの千切りを油にさっとくぐす。熱いうちにナス、パプリカ、ピーマンを辛みそに絡める。
- ④ どんぶりにご飯を盛り、③をのせ、青じそと白いりゴマを飾る。

〈材料〉4人分

米	2合
水	400ml
ナス	4本
ピーマン	2個
パプリカ(赤・黄)	各1/4個
青じそ	8~10枚
白いりゴマ	適量
辛みそ	適量
油	適量

野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん

古戦場

お食事だけでなく、各種宴会やお風呂も楽しめます。レストランでは、和食や洋食、中華と、ご家族や団体でのご利用でも、誰もが満足できる幅広いメニューを提供しています。米は一関市内の農家から直接仕入れている「ひとめぼれ」を使用し、定食をご注文のお客さまは無料でお代わりできるのも魅力。「いわて南牛取扱店」にも認定されている古戦場では、地元のブランド牛の「いわて南牛」を使ったメニューが人気です。いわて南牛カルビは単品と定食(=写真)から選べ、軟らかく味わい豊かなお肉を野菜と一緒に食べられるボリューム満点のメニューです。これからの季節は、地元の土垂里芋の芋のご汁がセットになった秋冬限定の「実り定食」もお勧め。地元の食材をたっぷり味わうことができます。平日と土曜のランチタイムに提供の「得得ランチ」など、お得なセットメニューも取りそろえていますので、ぜひご利用ください。

一関市赤荻字堺78-2 TEL 0191-25-2500
営業 10:00~20:30(レストラン)
休 無しいわて南牛カルビ 定食
1,250円(税込)

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、下記宛先まで応募ください。

応募締め切り 令和2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
E-mail:kosheru@ja-iwatehiraizumi.or.jp

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/>いわて南牛カルビ定食をご注文のお客さま
ドリンクバー無料または
ソフトクリームサービス

古戦場

一関市赤荻字堺78-2 TEL 0191-25-2500

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

有効期限/2020年11月末まで

使用上の注意

- ☐ 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