

JAいわて平泉 コミュニティー紙 2021夏 第19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

大地のめぐみをたくさん味わって



JAいわて平泉管内には、当地域が誇るたくさんの農畜産物があります。今回は、一関市、平泉町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等級以上の枝肉を指す「いわて南牛」とJA管内の酪農家から収集された生乳100%を使用した牛乳、「いわて平泉牛乳」を紹介します。

JA管内で育まれたおいしい大地の恵みをぜひ、味わってみませんか。





大地の恵みを



生産者の声



地元でもっと味わってほしい

JAいわて平泉 肥育牛部会 部会長 及川 正一さん

肥育牛の生産は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、消費の低迷で枝肉市況が伸び悩んでいます。さらにエサの高騰などで、大変な状況下にあります。JAいわて平泉和牛生産部会員の協力をいただきながら牛肉の消費拡大にも努めています。

JA肥育牛部会の部会員38人は、切磋琢磨しながら万全な出荷に向け、日々の飼養管理に努めています。素牛の能力を発揮できるよう、牛の発育状況に合わせた健康管理を行い、肉質の高位平準化を目指しています。

良質な稲わら、乾牧草、厳選した配合飼料を使って、管内の肥育農家が1頭1頭に愛情を込めて育てている「いわて南牛」を地元の消費者をはじめ、多くの皆さまに味わってほしいと思います。

いわて平泉牛乳も
買えます。



JAファーマーズいわて平泉

一関市末広1丁目8番15号
TEL 0191-48-5210
営業時間 9:30~21:00
(冬季12~3月は20:00閉店)



完熟

いわて南牛の
トマトたっぷりカレー



〈材料〉

いわて南牛肉カレー用	500 g	塩・こしょう	適量
完熟トマト	900 g	赤ワイン	300ml
ニンニク	2片	カレールー(市販品)	適量
タマネギ	200 g	バター	45 g (15+30)
ナス	1本	オリーブオイル	大さじ2
ピーマン	2個	パセリみじん切り	適量
シイタケ	中3枚	ローリエ	2枚

- ① 牛肉は食べやすい大きさに、ニンニク、ナス、ピーマン、シイタケは大きめのみじん切りに、タマネギは5mm幅程度にスライスし、牛肉に塩・こしょうをしておく。
- ② トマトは皮ごとざく切りに(皮が気になる時はミキサーにかける)する。
- ③ タマネギはバター15gをのせてラップをし、透明になるまで電子レンジで加熱する(600Wで3分くらい)。
- ④ フライパンにバター30gとオリーブオイルを熱し、ニンニクを炒め、香りがでたら焦げ目が付くように牛肉を焼く。
- ⑤ 牛肉に焼き色が付いたらタマネギを加え炒め、あめ色になったら、さらにナスとピーマンとシイタケを加えて炒める。
- ⑥ ②のトマトと赤ワイン、ローリエを加え、中火以下であくを取りながら煮込み、すべてに火が通ったらお好みの量のカレールーを加え、パセリのみじん切りを散らす。



野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん

ここで
いわて南牛肉が
買えます。



畜産主任 蔵野 道浩さん

売り場から一言

「いわて南牛」のさまざまな部位を扱っており、ステーキ、焼き肉、煮込み料理など用途に合わせて選べる精肉を販売しています。生産者の皆さんが丹精込めて育てた「いわて南牛」を味わってほしいと思います。贈答用にも最適ですので、ぜひ、お買い求めください。

格之進 Tokyo

TEL/03-3992-9629
住/東京都練馬区桜台1-8-3
第2伊藤ビル1F
営/12:00~15:00
17:00~20:00
休/木曜日

レストラン 源

(平泉レストハウス内)

TEL/0191-46-2011
住/平泉町平泉字坂下10-7
営/11:00~14:00
休/無休(12月~3月不定休)

HILL TOP

TEL/0191-52-5789
住/一関市千厩町清田字峠下25-1
営/11:00~21:00
休/水曜日

ミートレストラン 格之進

TEL/0191-48-5329
住/一関市山目字大槻67-1
営/11:30~15:00
17:00~21:00
休/不定休

カフェ・モンテ

TEL/0191-26-7300
住/一関市柳町2-5
一ノ関駅東口交流センター2F
営/9:00~19:00
(食事は11:00~)
休/日曜日

いわて南牛
取り扱い店

格之進 Rt

(渋谷)

TEL/03-6804-9629
住/東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20
エスベランサ代々木M1F
営/11:30~15:00
17:00~20:00
休/火曜日

焼肉 八つ花

TEL/0191-46-4074
住/平泉町平泉字鈴沢97-1
営/17:00~23:00
休/不定休

丑舎 格之進

TEL/0191-48-4129
住/一関市川崎町薄衣字法道地21-16
営/11:00~15:00
17:00~21:00
休/不定休

ファミリーレストラン 古戦場

TEL/0191-25-2500
住/一関市赤荻字堺78-2
営/10:00~20:30
休/無休

コロ兵衛くん

TEL/0191-88-0028
住/一関市地主町2-34
営/11:00~19:00
休/日曜日・祝日

大昌園

TEL/0191-23-6675
住/一関市大手町5-10
営/17:00~24:00
12:00~23:00(日曜日)
休/不定休

肉屋 格之進F

(アークヒルズサウス)

TEL/03-3505-0298
住/東京都港区六本木1-4-5
営/11:30~15:00
17:00~20:00
休/不定休

焼肉 高粱

TEL/0191-46-4059
住/平泉町平泉字鈴沢4-1
営/11:30~23:00
休/不定休

かちや別館 らまっころ山猫宿

TEL/0191-47-3377
住/一関市東山町長坂字町42
営/10:00~14:00
18:00~22:00
休/無休

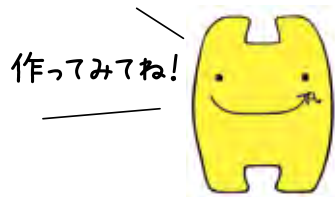
レストラン&カフェ プチ・フランセ

TEL/0191-21-4476
住/一関市三関字仲田35-1
営/11:30~20:30
休/火曜日(祝日の場合、水曜日)



いわて南牛振興協会
取扱推奨店

※在庫に限りがあります。あらかじめ各店舗にご確認ください。



も〜つと飲んで食べて

冷やして
美味しい

フルーツたっぷり牛乳寒天

野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん



〈材料〉	
牛乳	700ml
フルーツミックス (缶)	1缶
ベリーミックス (冷凍)	適量
キウイフルーツ	1個
砂糖	60g
粉ゼラチン	20g
練乳	30g

- ① 牛乳パックの角を少し切って、中身を別の容器に抜いておく。
- ② 牛乳パックの一つの面を切り取る。
- ③ キウイフルーツは皮をむいて厚さ5mmのいちよう切りに、フルーツミックスの中のパイナップルは厚さを半分に切り4等分に、ミカンは厚さを半分に切る。
- ④ 鍋に牛乳、砂糖、粉ゼラチン、練乳を入れてかき混ぜ、火にかけて軽く沸騰させる。弱火で2分ほどよくかき混ぜ、粗熱をとる。
- ⑤ 牛乳パックに④と③の果物、ベリーミックスを交互に入れ、冷蔵庫で冷やし固める。



生産者の声

牛乳と乳製品を毎日取り入れて

JAいわて平泉 酪農部会 部会長 千葉 秀一さん

JA酪農部会では、ラップサイレージを利用し、交通量の多い場所に牛乳の消費拡大と地域の交通安全を願い、メッセージを描いて設置しています。

安全・安心な牛乳を届けるために、牛の健康管理はもちろんの事、器具の洗浄、定期的な点検・交換を実施しています。特に乳質改善に向けた取り組みとして、講習会の開催や部会情報を発行するなど乳質向上に努めています。JA全農いわてが定める乳質基準値(乳脂肪率、無脂乳固形分率、細菌数、体細胞数)をクリアすることが重要で、部会全体で安全・安心な生乳生産管理の取り組みに努めています。

発酵乳(ヨーグルト)には、免疫を高める食品として注目されています。栄養豊富な牛乳と乳製品を毎日の食事に取り入れてほしいと思います。

ここで
いわて平泉牛乳が
買えます。



駅長 小野寺 明さん

売り場から一言

いわて平泉牛乳は、JAいわて平泉管内の生乳100%の牛乳です。当店では、約10年前から販売しています。牛乳には、カルシウムやタンパク質などが多く含まれており、熱中症予防にも効果があるといわれています。おいしい牛乳をぜひ、お買い求めください。



まちの駅 JaJa馬プラザ 産直あおぞらいち

千厩町千厩字町212
TEL 0191-53-2900
営業時間 9:00~18:30



いわて南牛を買えるお店

JA7アーマーズいわて平泉店

TEL/0191-48-5210
住/一関市末広1丁目
8-15

丸江スーパー

TEL/0191-32-1166
住/一関市萩荘字金ヶ崎
22-1

神文ストア

TEL/0191-24-3111
住/一関市萩荘字下モ下釜55

旅館・セレモニーホール

かんぽの宿一関

TEL/0191-29-2131
住/一関市厳美町字宝竜
147-5

厳美溪温泉 いつくし園

TEL/0191-29-2101
住/一関市厳美町字
南滝の上15

祭時温泉 かみくら

TEL/0191-39-2877
住/一関市厳美町字祭時32

サンプラザ及善

TEL/0191-52-2432
住/一関市千厩町千厩字町
221

マリアージュ

TEL/0191-52-5700
住/一関市千厩町千厩字
石堂26-5

韓国料理 ソウル食堂

TEL/0191-46-5199
住/平泉町平泉字志羅山115-6
営/17:00~24:00
10:00~14:00(週末限定)
休/無休

曙橋 まる富

TEL/050-5487-6566
住/東京都新宿区住吉町2-18
ウイン四谷1F
営/18:00~22:00
17:00~21:00(日・祝日)
休/無休

レストラン ファミーユ

TEL/0191-31-5258
住/一関市字宇南1-6
営/11:30~14:30
17:30~20:30
休/火曜日(不定休有)

レストラン あさひや

TEL/0191-52-2325
住/一関市千厩町千厩字
宮敷43-8
営/11:00~21:00
休/月曜日(祝日の場合は営業)

燃火

TEL/052-739-3570
住/愛知県名古屋市守山区
下志段味字焼田468-1
営/11:30~14:30, 17:00~23:00
10:00~23:00(土・日・祝日)
休/火曜日

蔵元レストラン せきのいち

TEL/0191-21-1144
住/一関市田村町5-42
営/11:00~15:00
休/不定休(1月~3月火曜日)

いわて焼肉会館

TEL/0191-34-9600
住/一関市山目字十二神26-1
営/11:30~14:00, 17:00~22:00
休/年中無休
(祝日など臨時営業有り)
月曜日はランチ休み

ベリーノホテル一関 (レストラン テラスロンド)

TEL/0191-23-1000
住/一関市山目字三反田179
営/11:30~14:00(要予約)
休/無休

丁寧な説明で安心を届けたい

JAいわて平泉 室根支店 ^{ちだ あすみ} 千田 明日美さん(21)

室根支店のスマイルサポーターとして自動車共済業務を担当する千田明日美さんは、今年JAに入組しました。笑顔での対応はもちろん、お客さまに保障内容がしっかり伝わるよう、丁寧な説明を行い、一つ一つ確認しながら業務を進めています。「万が一に備えてお客さまが納得し、安心してもらえるような保障提案をしっかりとできるようになりたいです」と話す明日美さん。趣味は中学校時代から始めたバレーボール。「バレーボールで体を動かしたり、友人とドライブや旅行にも出掛けたいです」と目を輝かせます。

未来を担う
JAの笑顔

笑顔でスムーズな窓口対応を

JAいわて平泉 厳美出張所 ^{さ さ き じゅん} 佐々木 隼さん(18)

今年JAに入組した佐々木隼さんは、厳美出張所の信用窓口の担当として、貯金の入出金や定期貯金、定期積金などの受払業務をしています。「窓口でお待たせしないように素早く正確に対応するように心掛けています」と話す隼さん。「お客さまのさまざまなニーズに臨機応変に対応できるようになりたい」と仕事への意欲を示します。「来店したお客さまが笑顔になってほしい」とさわやかな笑顔で窓口の対応を行います。休日は、古着屋に行くなどショッピングを楽しんでいるほかドライブをしてリフレッシュしています。



JAまつり情報

例年9月から11月にかけて各地域で開催しているJAまつりですが、新型コロナウイルス感染防止等に伴い、次のようになります。ご理解いただきますようお願いいたします。

【中止させていただく会場】

千厩会場、東山会場、室根会場、大東会場、川崎会場、花泉会場

【開催を検討している会場】

一関会場、平泉会場、藤沢会場

FM ASMO 79.5 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ーメーション】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!

日中お忙しくてご来店が難しい方でもネットで簡単仮申し込み!

JAネットマイカーローンキャンペーン

適用期間

令和3年7月1日(木)▷
令和4年4月30日(土)JAネットローンは
365日24時間
仮申込受付中!

借り換えもOK



適用条件

- JAネットバンク・JAバンクアプリをセットでご利用されている方、または新たにセットで、+A〜Dのうちいずれかを満たすお客さま
- A JAに給与振込(月5万円以上)または年金振込を指定されている方、または新たに指定される方
 - B JAカードをお持ちの方、または新たにお申込みされる方
 - C JAで各種ローンをご利用されている方、または新たにお申込みされる方
 - D JAとのお取引が初めての方

変動金利型
年1.8%

詳しくはQRコードから
【令和3年7月1日現在】

JA各支店・出張所までお問い合わせください



鶏だしらーめん 零SEN

千厩町の国道284号沿いに令和2年10月にリニューアルオープンしたラーメン店です。多くの皆さんに美味しいラーメンを提供したいとの思いで豊富な味を提供しています。鶏だしをベースにした塩やしょうゆ、みそなどさまざまな味が楽しめます。スープの鶏がらと鶏チャーシューは室根町の(株)オヤマの鶏肉を使用しています。米は平泉町産のひとめぼれを、ネギは県内産の九条ネギを使っています。味の種類によって麺を変え、鶏だしの濃厚スープが麺を包み込んでいます。「鶏白湯塩らーめん(=写真)」は、泡トロでクリーミーなスープに、濃厚なのにあっさりとしている味が特徴で、2種類のチャーシューが味わえる一押しラーメンと話すオーナー。「鶏醤油らーめん」も人気が高く、「ミソらーめん」も味のバリエーションが豊富。メニューによってハーフサイズも注文できます。夜はランチメニューとは違って夜限定ラーメンや「気まぐれ丼」も味わえますので、ぜひ、ご賞味ください。



鶏白湯塩らーめん 830円(税込)

一関市千厩町千厩字古ケ口88
TEL 0191-48-5020営業 11:00~14:00 17:00~20:30
休 毎週水曜日(臨時休業あり)

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」令和3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3年8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

JAいわて平泉広報誌

KOSHERU

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

