

JAいわて平泉 コミュニティ紙 2021秋 第20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

米作りを学び食と農のつながりを実感



①



②



③



⑤



⑥



⑦



⑧



稲刈り後の
新米おにぎり
はうまい!!

- ① 川崎小学校
- ② 金沢小学校
- ③ 黄海小学校
- ④ 巖美小学校
- ⑤ 平泉小学校
- ⑥ 東山小学校
- ⑦ 滝沢小学校
- ⑧ 巖美小学校



JAいわて平泉では、「食と農を基軸とした地域に根ざした協同組合の確立」への歩みをさらに進め、総合事業を通じて地域の結びつきの強化に取り組んでいます。次世代を担う子どもたちの食農教育や体験学習に取り組み、管内の幼稚園や小学校、中学校の農業体験学習の指導を行っています。今回は地元農家やJA女性部・青年部、JA職員の指導で、稲刈り体験学習を行った小学校の様子を紹介します。



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46回「ごはん・お米とわたし」

作文・図画コンクール

～JAIわて平泉審査会～



JAG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、JAI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。



田んぼの一年

一関市立藤沢小学校 6年 玉澤 歩風乃さん

田んぼは、同じ風景ではないこと、春夏秋冬日々移り変わる様子を知ってほしくて書きました。今年も入賞できてとてもうれしいです。次回への励みになり、また、頑張ろうと思います。

春。まだまだ寒い春の田んぼは、どろどろの土で、田んぼというより畑みたい。しばらくたつと、水が張られて湖のようにきらきら輝く。その後、苗が植えられる。その様子は、湖のようせいのように。でも、湖のようせいが見られるのは、ほんの少しの間だけ。すぐに、苗は、五月の桜の葉のような美しい緑になる。

夏。さらさらの太陽の下にセミの鳴き声が聞こえる夏の田んぼ。風にふかれて、長くなった稲がゆれる。大きい水田の場合だと、風にふかれた稲が同じ方向になつていて、おもしろい。そのうち、稲につぶつぶができてくる。このつぶつぶの正体は、米。白米しか見たことがない人が見たら、「本当にお米なの」って、なると思われ、これは未来のお米。秋。すずしい秋の田んぼは、緑と黄金が混じっている。米の部分は、黄金色。その下は、緑色。この稲を年言ったら、五十九才かな。人間で言ったら、もうすぐでおじいさん、おばあさんになりますよ、と言う所。だんだん稲が黄金色になって、田んぼは、平泉にある金色堂みたいになりきら輝いているように見える。岩手の田んぼも世界遺産に登録してほしい。



米から私が学んだ事

一関市立桜町中学校 1年 佐藤 由乃さん

私は、皆さんにもっと米を好きになってほしいです。近年の食品ロス問題からも分かるように、日本の残食はとも多いです。日本の、岩手の米を守り続けてほしいと思います。

私は、人生で一度もお店で米を買ったことがない。祖父が農家だったからだ。だが最近祖父が米をやめると言い出した。祖父は、初め、田植えを父に頼んだが、父が首を縦に振らなかつたので、やめることにしたそう。

私はそれから、米を味わって食べようと思うようになった。祖父が作っていた品種は、「ひとめぼれ」で、甘みやや強めで粘りがある、東北地方で特に生産されているもの。正直、私は今まで、米を味わって食べたことがなかつた。いつでも食べられると思っていたし、時間をかけて味わうほど美味しく感じていなかったのだ。

しかし、米に全く興味がなかつたわけではない。小学校五年生で、田植えと稲刈り体験があったからだ。社会の時間でも、稲作の勉強をした。その後の総合的な学習の時間で米について調べた。その時に少し興味が出てきた。だがその時はあまり真面目に考えてはいなかつた。

そして今回、米について考えるようになり、色々調べてみた。自分がどれだけ知ったかぶりだったかがよく分かった。例えば、私は今まで「ひとめぼれ」の特徴が分からなかつた。調べた後、改めて食べてみると、かんだ時に甘みを感じることができ、感動した。また、米にはたくさん栄養素があると知った。私は「米は炭水化物のかたまり」だと思っ

しい。私は、それくらい秋の田んぼが好き。

冬。稲をかりとられてしまつて、さみしそうで、寒そうなお米は、豊作の秋の田んぼと同じ物とは思えない。雪が降るまでは、静かでさびしい田んぼだ。雪が降ると、田んぼは、真っ白な世界。田んぼを雪かきする人なんて、あんまりいないし、雪の積もった田んぼの上をわざわざ歩く人もいない。皆の知っている田んぼとは、少し違ふかもしれないけれど、これも田んぼを見る時の一つの楽しみかと思つた。

こんな感じに、田んぼは、一年中日に日に変化している。良く考えてみれば、田んぼの一年は、人間の一生のようだ。田んぼも人間も変化している。例えば、人間は背が伸びる。田んぼも稲が伸びる。人間も田んぼも同じよう。私は、雪の積もっていない時の、冬の田んぼは、好きじゃない。静かで元気がなくて、とつてもさびしそう。だから、好きじゃない。そんな時は、大好きな塩むすびを食べながら、「こうしておいしい塩むすびを食べられるのは、この田んぼが今あるからなんだ。」って、考えたら冬の田んぼだつて、決してさびしい物じゃないと思えるような気がした。

もうすぐ、秋がやって来る。今年も、私が一年で一番大好きな田んぼの風景がやってくる。黄金色で、沢山の米を実のらせた宝庫。宝庫が見られるのは、水田がこんなに身近にある岩手に住んでいるからだ。都会のおばあちゃんの家に行った時、水田は、一つも見なかつた。都会って、何でもあると思つてたけれど、田舎にしかない物もあるんだ。お米って、おいしいけれど、その時、その時の風景が見る事のできる田んぼもいよね。

いたが、実際には違つていた。米百五十グラムには、牛乳二分の一杯分のたんぱく質、食パン一枚の六分の一の脂質、じゃがいも三個分の炭水化物、プロقوقリー二分の一個分の亜鉛、ほうれん草の葉一、二枚分の鉄分、さんま六分の一尾分のカルシウム、キャベツの葉一、二枚のビタミンB1、セロリ三分の一本分の食物せんいが含まれているというのだ。思えば、日本は弥生時代から稲作をしてきた。昔から、米は日本を支えてきたのだ。

しかし、そんな「米の国」に生まれた私達は、米にどれほど関心があるのだろうか。現実、私は農家の血を継いでいるのに、米についてほとんど知っていない。学校給食でも、すずしい顔で米を残す人は多い。世界中に、米を食べたがつている人がいるのに。私は今のところ、まだ米を作っているほうの祖父の家から、米をもらっている。だがこれから先、このように農家が減つていけば、日本の米文化もなくなるかもしれない。今はパンやめん類も工夫されているため、可能性はゼロではないのではないだろうか。この米文化を継承していくためには、もっと米について関心を持つことが必要なのではないだろうか。最近では、世界的に食品ロスが問題視されている。食について、米について関心を持ち、意識していくことが大切だ。私は今まで米は何もおかずがないとあきてしまつていた。でも、一粒一粒を味わって食べるときは違つた。だから、皆にも米を味わってほしい。米一粒一粒のおいしさを感じてほしい。そして、農業についてや、世界問題について、もっと真面目に考えてほしい。私は、米から、たくさん事を学んだ。だから私はこれから米の良さを皆に広めていきたい。この日本が、いつまでも「米の国」としてあり続けるために。

ごはん・お米とわたし

一関市立花泉中学校 1年 佐藤 隼さん



入賞できてうれしいです。父が農作業をするのを間近で見て、毎日観察が必要で、お米を育てることが大変だということやお米があることの大切さを伝えたいと思いました。

お米の変身

一関市立一関小学校 3年 平沢 慶佳さん



おばあちゃんが作ってくれるお餅が何で出来ているのか知りたくて、おばあちゃんからお米やごはんのことをいろいろ聞いて書きました。賞に入つてうれしかったので、また、頑張りたいです。

お米とわたし

一関市立桜町中学校 2年 遠山 桃加さん



今回の作文では、母との会話やインターネットで調べたことを基に、米を食べられることのおりがたみや農家さんの努力を書きました。このような素晴らしい賞をいただき、本当にありがとうございます。

陸稲の希望の星 ～ウガンダ～

一関市立舞川小学校 5年 芦萱 陽菜さん



アフリカでは、米は輸入品で高級なため、買わずに栄養失調で亡くなる人もいて、陸稲の自給自足が多くの人に広まれば、みんなが平和な暮らしになると思って書きました。入賞できてうれしく思います。



作文審査員 岩手日日新聞社 編集局編集長 鈴木 朋友氏

小学生の部の作品には、頑張る力をお米が与えてくれることやさまざまな食べ方で楽しませてくれることに加え、季節ごとにいろいろな表情を見せる水田の風景、異国の稲作事情といった別角度から毎日食べられる幸せを表現した内容もあり、お米を大切にしたいという思いが十分に伝わってきます。中学生の部の作品は、授業で取り組んだ稲作体験や農業に励む父母、祖父母の姿などを通じて感じた農作業の苦労、農業関係者への感謝の気持ちにとどまらず、農家の高齢化の進展や後継者不足、農地面積の減少・荒廃など農業が抱える諸課題に考察を加えたものが多く、深く考えることに感心させられました。

順位を付けましたが、どの作品もお米、ごはんを愛する気持ちが満ちあふれていて力作ぞろいでした。その気持ちをいつまでも持ち続け、広げていってほしいと思います。

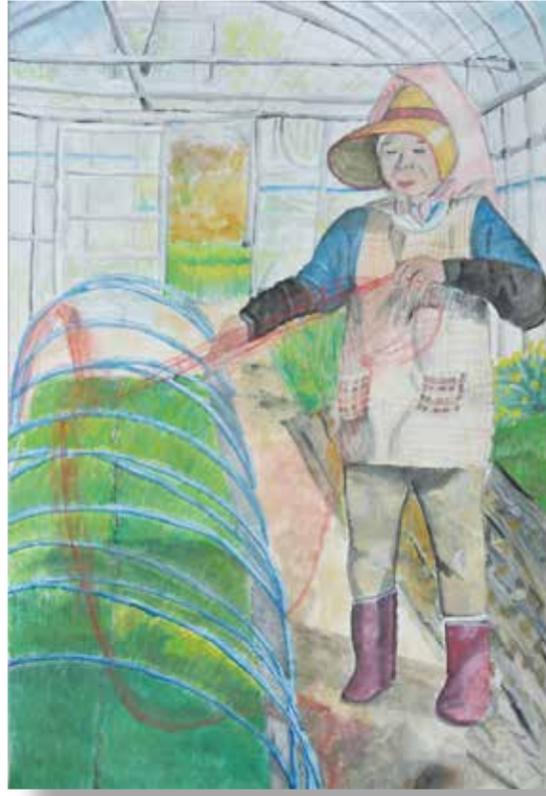


図画部門
最優秀賞
中学生の部



おかわりっ！

一関市立興田中学校 3年
伊東 雅美 さん
家族が一生懸命作ったお米をたくさん食べるという普段の食事の風景を描きました。これからも米作りなど家の手伝いを通してお米と触れる機会を大切にしたいと思います。



図画部門
最優秀賞
小学生の部



ババの育苗
〜小鳥にいたずらされないように〜

一関市立滝沢小学校 5年
千葉 心遥 さん
4年連続の入賞にとても驚きました。苗や種もみをスズメがいたずらしないように防鳥ネットを掛けている祖母を描きました。防鳥ネットが透けて見えるように丁寧に描きました。



図画部門
優秀賞
中学生の部



海よりも深い愛情を

一関市立桜町中学校 2年
中島 那々子 さん
このたびは、優秀賞という名誉ある賞をくださり、ありがとうございます。農家さんは、積み重ねの作業を行って愛情込めて作っており、実際にその体験した様子を描きました。



図画部門
優秀賞
小学生の部



自然の恵みとお米に感謝

一関市立一関小学校 2年
林 大雅 さん
家族と稲刈りや野菜を収穫する体験に出掛けて楽しかったので、その様子を絵に描きました。絵で賞に入ったのが初めてなので、とてもうれしいと思います。

学校賞

両校は、第46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

一関市立赤荻小学校

作文部門

一関市立花泉中学校

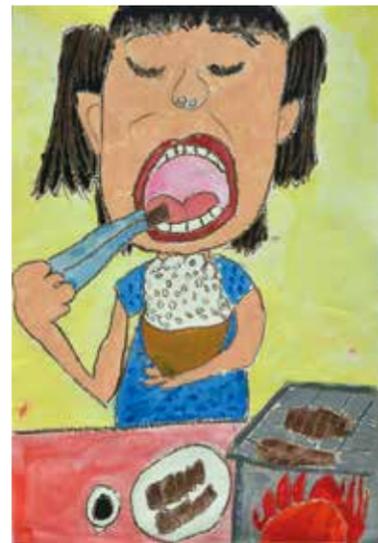


図画部門
優良賞
中学生の部



お米とわたし

一関市立萩荘中学校 3年
佐々木 虹羽 さん
農家の人たちは一生懸命お米を作っていて、そのお米を使った料理がたくさんあることやおいしく味わえることを表現しました。3年間応募し、初めて入賞できてとてもうれしく思います。



図画部門
優良賞
小学生の部



やきにくにはごはんが一番！

岩手県立一関清明支援学校 小学部6年
千田 芹花 さん
私が一番大好きな焼肉を食べているところを描きました。ごはんが一番おいしいと思う瞬間です。入賞できてうれしく思いますし、楽しみでもあります。

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

JAIわて平泉では、岩手県の「ごはん・お米とわたし」の図画コンクールで、ここ数年入賞するという素晴らしい成果を残しています。

今年も子どもたちの真剣に取り組む姿勢やテーマを決め、場面をどう描くかなどよく工夫されていて感心させられました。

入賞した作品は、構図や色彩に優れていますし、体験のうれしさや愛情を持って接したりする豊かな情操、感性のすばらしさを感じさせてくれました。

コロナ禍の大変な状況の中、応募していただいた学校、先生方に感謝いたします。

産地の発展に貢献したい

JAいわて平泉 園芸課 菊池 亮 さん(20)

今年JAに入組した菊池亮さんは、園芸課で主にネギなどの営農指導を担当しています。生産者を巡回しての栽培指導や、出荷物の荷受けや検品などの業務にあたっています。「生産者と接する機会が多いので、具体的にわかりやすく丁寧に内容を伝えるように心掛けています」と話す亮さん。「1年目で分からないことも多いですが、JAいわて平泉のネギが東北有数の産地になるように、積極的に部会事業を進められるように頑張りたい」と意欲的です。休日は、友人とドライブに出掛けたり、ソフトテニスで汗を流してリフレッシュしています。

未来を担う
JAの笑顔

丁寧にスムーズな対応を目指して

JAいわて平泉 千厩支店 及川 陽菜乃 さん(19)

千厩支店の信用窓口を担当する及川陽菜乃さんは今年4月に入組しました。貯金の入出金や定期貯金、定期積金の手続きなどの業務を担当しています。お客様が聞き取りやすいよう、はっきり話すことや分かりやすく説明することを心掛けています。事務手続きで困っていると先輩たちが優しく丁寧に教えてくれるので、早く覚えて一人でもスムーズにできるよう努力しています。「正確に早く処理できるようになってお客様をお待たせしないようになりたい」と話す陽菜乃さん。休日は、映画鑑賞や家のリンゴの収穫作業などの手伝いをしています。

LET'S
COOKING

カレーピーマンとエビの混ぜ寿司

野菜ソムリエプロ
木村 千恵美さん

(材料) 4人分

米	2合
水	360ml
寿司酢	60ml
カレーピーマン	適量
A { オリーブオイル	大さじ1
酢	大さじ1/2
むきエビ	120g
塩・酒	少々
干しシイタケ	10g
B { シイタケもどし汁	100ml
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ3
レンコン	100g
酢	大さじ1
水	適量
C { 寿司酢	大さじ2
みりん	大さじ1
D { いらごま	適量
しらす干し	適量
大葉(千切り)	適量

- ① 米は洗って分量の水で炊飯する。カレーピーマンは星型などで型抜きし、抜いた残りを5mm角くらいに切り、Aであえておく。干しシイタケは、一晩冷蔵庫で戻し、食べやすい大きさにスライスしておく。レンコンは皮をむき薄くいちょう切りにして水にさらしておく
- ② むきエビは背ワタをとり、塩・酒をふり、下ゆでして水気を切っておく
- ③ 干しシイタケはBを加えて煮汁がなくなるまで煮詰める
- ④ ①のレンコンをかぶるくらいの水と酢大さじ1を入れゆでて水気を切って冷ます。ビニール袋にCを入れ、冷ましたレンコンを加えてからめておく
- ⑤ 炊きあがったご飯に、寿司酢と①の細かく切ったピーマン、Dをざっくり合わせてから③、④を加えて混ぜ合わせ盛り付ける
- ⑥ ②と星型のピーマン、大葉の千切りを飾る



蔵元レストランせきのいち

大正時代から続く酒蔵が経営するレストランです。酒米を洗ったり、蒸したりした窯場を改装したレストランで、餅料理やはっとななどをメインに、地元食材を使用した郷土料理が味わえます。「果報もち膳」(=写真)は、一関産「こがねもち」を毎日蒸し上げて餅をついており、定番のあんこやずんだ、ごま、納豆や季節に合わせた8種類の味が楽しめます。果報団子に由来して、萩の小枝の入った餅が1つあり、何個目に食べたかによって、幸運な日を占うことができ、人気があります。一関地方のもち食文化を体験できる「もち本膳体験」は予約制です。

「いわて南牛取扱店」にも認定されており、「いわて南牛」のしゃぶしゃぶなども味わうことができます(要予約)。世嬉の一の清酒、地ビールなどのアルコールや岩手初のクラフトコーラ「こはるコーラ」やクラフトジンジャーエール「こはるジンジャー」とともにお食事を楽しめます。

一関市田村町5-42 TEL 0191-21-1144
営業 11:00~15:00
休 不定休(1月~3月は火曜日定休)果報もち膳
2,200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/>

発行/いわて平泉農業協同組合 編集/広報編集委員会 印刷/株式会社岩手日新聞社

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、下記宛先までご応募ください。

応募締め切り 令和3年11月末

〒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ご注文のお客さま
ワンドリンクサービス蔵元レストランせきのいち
一関市田村町5-42 TEL 0191-21-1144

※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/2021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