

JAいわて平泉 コミュニティー紙 2024秋 第24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＊

生産力大幅向上中!いわて平泉産ネギ



JAいわて平泉は、ネギの生産に力を入れています。栽培から収穫調製まで機械体系が確立されている土地利用型作物として、行政などの関係機関と連携し、集落営農組織を中心にネギの作付けを推進しています。さまざまな料理に活用できる万能な、JAいわて平泉産のネギを味わってみませんか。



組合員や利用者に喜ばれるように

JAいわて平泉 一関営農経済センター ^{みうら}三浦 ^{しょう}翔 さん(19)

今年JAに入組し一関営農経済センターで勤務する三浦翔さんは、一関カントリーエレベーターの補助作業や一関青年部の担当をしています。ミスを起こすことなく正確に業務を遂行するため、自分が行う作業は確認を欠かさないように心掛けている翔さん。組合員の皆さんの役に立てたときにやりがいを感じると話し、「農業についてもっと勉強して、組合員や利用者の方々の疑問を解決し、頼りになる職員になりたい」と意欲を示します。

休日は、自宅で野球観戦や音楽鑑賞を楽しむことで、心身をリフレッシュさせています。



未来を担う JAの笑顔

適切な対応ができる職員を目指して

JAいわて平泉 総務課 ^{わたなべ}渡邊 ^{ひらり}ひらり さん(23)

今年JAに入組した渡邊ひらりさんは、総務課で施設管理に係る業務をしています。組合員の方と接する機会は少ないですが、電話での受け答えなどでは、適切な対応ができるよう心掛けています。「先輩方が優しく、聞きやすい雰囲気の中で仕事ができているので、コミュニケーションを大切にし業務を的確にこなせるようになりたい」と思っています。小学生の頃からバレーボールを続けており、休日は母校にコーチに行ったり、ビーチバレーの練習や大会に出場したりしています。また、「ボーイズグループのライブに出掛けるのも楽しみ」と笑顔を見せます。



岩手県農業を応援！ JAバンク岩手 ^{キャンペーン期間}2024年11月1日(金)~12月30日(日)

ウィンター キャンペーン2024

先着 新規ご契約プレゼント

JAとの貯金取引が初めての方

定期貯金 10万円以上

【お祝い金1000円、商品券1000円】※お一人様各1回まで

既に貯金取引があるお客さま

定期貯金 30万円以上

【お祝い金3000円、商品券3000円】※お一人様1回まで

よりそう 染料プリント ハンドタオル

サイズ: 40x240cm x 1350mm

県産ブランド米 (3合パック) 1個

※JAによって提供商品が異なります。

抽選 新規ご契約プレゼント

JAとの貯金取引が初めての方

定期貯金 10万円以上

【抽選権1口】

既に貯金取引があるお客さま

定期貯金 100万円以上

【新規100万円ごとに抽選権1口】

※どちらの窓口でもご契約した定期貯金・定期預金のみの対象です。

いわて牛 デラックスセット

限定 100名

サーロインステーキ180g×2枚、ヒレステーキ120g×2枚

LET'S COOKING



新米で作る

いわて南牛のおにぎらず

- ① 両面焼いた目玉焼きを作る。レタスはよく洗い、紫キャベツのラペと共にキッチンペーパーで水分を取る。ニンジンはいちょう切りにし、ラップをして電子レンジ600Wで15秒ほど加熱する
- ② フライパンにごま油を熱し、牛肉を焼いて焼き肉のたれをじっくりからめる。ご飯にいりごまを振っておく
- ③ ラップを敷いた上に焼きのりを角を上にして置き、真ん中より少し下のところにご飯を半分置いて塩を振りかけ、レタス、マヨネーズ、紫キャベツのラペ、目玉焼き、②の牛肉、ニンジンの千切り、レタス、残りのご飯をきちんと重ね、のりできれいに巻けるようラップを使って包み込む
- ④ 5分ほど置いてなじませてから半分に切る



野菜ソムリエプロ 木村 千恵美さん

〈材料〉1個分

ご飯	90g
卵(小)	1個
いわて南牛肉(焼肉用)	1枚
レタス	1~2枚
焼きのり	1枚
マヨネーズ	適量
焼肉のたれ	大さじ1
ニンジン	7g
紫キャベツのラペ	10g
塩	少々
ごま油(赤身肉の場合)	小さじ1
いりごま	適量



まんち 029 満家食堂

満たされる家という店名の通り、お客さまの満足度を追求し、庶民的で親しみやすく愛されるお店を目指し、令和6年7月にオープンしました。029は、この地域の郵便番号と「お・に・く」をかけており、肉料理に特化した地域密着型のお店を表現しています。

牛肉や豚肉、鶏肉を使った料理をメインとし、昼は定食で、夜は焼き肉ともつ鍋(冬季)を楽しむことができます。お肉博士1級の資格を持つ店長が厳選したお肉を、素材や部位の特長を生かして調理し、提供しています。ローストビーフ丼(=写真)は、和牛の「シキンボ」という部位を使い、赤ワインとハーブ、甘みを効かせたしょうゆに漬け込み、柔らかくなる火加減が決め手の一品です。牛肉は一関産を、鶏肉は岩手県産を使用している他、米や野菜は地元花泉町産を使用しています。

お弁当やご予算に合わせた宴会も承ります。ぜひ、ご家族やグループでご利用ください。

一関市花泉町涌津字道下21-14 TEL 0191-48-3636
営業 11:00~14:00 17:00~21:00
休 不定休



ローストビーフ丼 1,500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、下記宛先までご応募ください。

応募締め切り 令和6年11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
E-mail:kosheru@ja-iwatehiraizumi.or.jp

ご注文のお客さま ソフトドリンクまたは デザート(アイス)サービス

029 満家食堂

一関市花泉町涌津字道下21-14 TEL 0191-48-3636

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

有効期限/2024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

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>