

# ぽらーの花巻

PublicRelationMagazine, PolanoHanamaki

7

2015 No.209

特集

## 6次産業化で輝く 農業と地域の可能性



ちょっと  
いい話

## すごい!エゴマ!



### エゴマって?

健康食材として注目を集めているエゴマ。日本では、種から油をとる為に古くから栽培されてきました。縄文時代前期にあたる五千数百万年前から栽培されてきた事も分かっています。エゴマはその名前と小さな粒状の実の形から、ゴマの仲間と思われがちですが、実は大葉などと同じシソ科の植物。葉や花に注目してみてください。その形はシソにそっくり!

### αリノレン酸がたっぷり

エゴマの主成分αリノレン酸。これは人間の体に必要不可欠で体内では作ることができない栄養素。αリノレン酸を摂取すると、体内でEPAやDHA(青魚に多く含まれる栄養素)に変わります。

エゴマには、血液の流れを良くしたり、動脈硬化や不整脈の予防、中性脂肪や血中コレステロールの低減、炎症やアレルギー症状を抑えるほか、視力の向上など様々な効果があるといわれ、癌の予防や抑制としても注目されています。

### エゴマを使ったレシピ エゴマ味噌

●材料			
エゴマ	50g	砂糖	20g
水	20ml	味噌	30g
みりん	20ml	酒	20ml

- 作り方
- 1 エゴマは、フライパンでかき混ぜながら弱火でいる。
  - 2 香ばしいかおりがしてきたら、フライパンから取り出しすり鉢でする。
  - 3 鍋に②と水、みりん、砂糖、味噌を入れ、弱火でかき混ぜながら煮る。照りが出たら酒を入れ水分を飛ばして出来あがり。

ご飯や豆腐にもピッタリ!  
ナスの田楽やホウレンソウとあえるなど  
毎日の食事に取り入れてほしい一品

1.4人で活動するじゅうねの会 2.えごま煎餅は1袋5枚入300円(税込)。遠野風の丘、市内ショッピングセンター「とびあ」内の産直で購入可能 3.部員が栽培するエゴマ 4.煎餅の生地。材料は搾油後のエゴマの粉、県産小麦粉、水、Aコープの砂糖のみ。焼く際にはエゴマを散らす 5.よつばの絵柄の焼型は1時間温めてから作業を開始する

「遠野地方で「じゅうね」と呼ばれるエゴマ。それは「食べる」と十年長生き出来る」という謂れからだという。遠野地域営農センターの一角(遠野市松崎町)にある加工場。扉を開けると芳しい香りとともに明るい笑い声が出迎えてくれた。ここで、JA女性部とおのよつば地域支部じゅうねの会は「えごま煎餅」を製造している。

同女性部でエゴマ栽培が本格的に始まったのは13年前。無農薬栽培にこだわり、秋にはエゴマ油を作っている。搾油は業者に委託していたが活動が軌道に乗り始めたことから、同加工場に搾油機を設置。平成20年には同地域支部えごま部会を立ち上げた。

煎餅作りは、油を搾った後の槽にも健康に良い成分が残っている事に着目し、何かに活用したいと考えたのがきっかけ。粉にして煎餅という答えに辿りついたそう。全工程が手作業の煎餅作りは、農作業後の夕方5時から始まり、150枚を作るのに4時間。目の前で作業する母さんたちの華麗な手仕事には思わず目を奪われる。気候にあわせた微妙な焼き加減や火力調整、煎餅へのこだわりはまさに職人だ。しかし、最初は失敗の連続だったそう。「市内の煎餅職人から指導を受け、技術を磨いたの。販売

できると確信をもち、グループを立ち上げるまでに2年かかった」と田中ナオ子会長から2人目は振り返る。大きな販売利益があるわけではなく、その顔はハツラツと輝いている。「この活動で地域や人が元気になってほしい」とそう語る4人。「パリッ」口の中に広がる優しい甘さとエゴマの香り。この煎餅は栄養満点のエゴマと母さんたちの元気で出来ている。

## 母さんたちの愛情が詰まった“よつば柄のお煎餅” 届け! じゅうねの会のエゴマパワー JA女性部とおのよつば地域支部じゅうねの会 ©遠野市



じゅうねの会へのお問い合わせは遠野統括部生活ふれあい課まで ☎0198-62-6604

## CONTENTS

### ぼらーの花巻 ●No.209 / 平成27年(2015) 7月号

- 02 ぼらーのCOVER STORIES  
愛農土に生きるII
- 04 特集  
6次産業化で輝く農業と地域の可能性
- 12 ぼらーのNEWS ●地域の話題
- 14 information ●理事会だより/監事会だより
- 16 風趣点景 ●管内滝巡り/編集後記

# 6次産業化で輝く 農業と地域の 可能性



農村の長い歴史の中で  
培ってきた貴重な地域資源。  
特色ある農畜産物を  
新たな形で発信する。

## 農業所得向上と農村の活性化につながる 新たな農業の形

農業生産額及び、農業所得は、近年大きく減少している。約20年前は全国で約6兆円近くあった農業所得も、平成25年には約3兆円と半減。農業と農村全体の所得の向上は、農畜産物を生産するだけでは難しい現状がある。

そんな中、必要なのは、農畜産物に付加価値を付けて販売に繋げる事や、異業種との横の繋がりを持ち、新たな農畜産物の価値を見だし、地域特有の商品として発信する事。

その商品に込められた思いやストーリーを多くの人を知り、評価される事で地域や商品の知名度はあがる。それが農業の新たな可能性を生み出し、農村の活性化、そして農業所得の向上に繋がっていくのだ。

そのきっかけのひとつが、生産者自らが展開する、農作物に付加価値を付けて販売につなげる「6次産業化」と、生産者と商工業者がそれぞれの有する力を互いに持ち寄り、新商品の開発や発信につなげる「農商工連携」。

これらは、農業者らの所得や経営の向上はもちろん、地域の活性化や観光入込客数の増加、農作物のアピールにもつながる。

## 6次産業化ってなんだろう？

6次産業化とは、農林漁業者が第1次産業（生産）だけでなく、第2次産業（加工や製造）や第3次産業（販売等）にも主体的にかかわり、農林水産物の付加価値を高めること。

6次産業化の形態には、農産物加工、直接販売、観光農園、農家民泊、農家レストランなどもあげられる。1次から3次まで一体化した産業として農林漁業の可能性を広げようとするもの。

## 農商工連携ってなんだろう？

農商工連携とは、農畜産物や美しい景観など、地域の貴重な資源を有効に活用する為、農林漁業者と商工業者がお互いの「技術」や「ノウハウ」を持ち寄って、新しい商品やサービスの開発・提供、販路の拡大などに取り組むこと。

6次産業化に取り組むやまに農産株式会社「つきざわフラビ園」で、地元産品の西わらびの収穫体験をする観光客。体験者からは「自然が美しい」「この町の事をもっと知りたい」「自分で収穫する喜びがたまらない」「また来たい」という声がかきこえた



## 西わらびがつなく 西和賀町の魅力と 農業の新たな可能性

やまに農産株式会社 代表取締役 高橋医久子 (60)

やまに農産株式会社(西和賀町槻沢) / 平成22年4月設立。主要事業内容は、稲作・作業委託、苗木、農産品加工、観光農園を中心に4つの柱で運営。自社農園で栽培している、西わらびやカスなどを使用した加工品の製造や販売のほか、観光ワラビ園の運営など、6次産業化を進める。西わらびの根から採取する澱粉(わらび粉)の精製事業もしている。農商工連携の取組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに、西わらび粉100%のわらび餅を商品化させた。

### 観光ワラビ園をはじめ

日本屈指の豪雪地帯、西和賀町。ここには遅い雪解けを待ちわび、春の息吹とともに顔をだす逸品「西わらび」がある。

やまに農産(株)は、西わらびを活用し、観光農園「つきざわワラビ園」の運営や農産加工に取り組み、地域外へ同町の魅力を発信している。

観光ワラビ園をはじめたのは、代表取締役を務める高橋社長が花き生産を行っていた昭和63年にさかのぼる。当時、砂風呂にきた観光客から「この町には温泉以外何もないね」と言われた一言がきっかけだった。それ以来「お客さんに喜んでもらえるもの」を探し続けていたそうだ。

平成13年、行政からの声掛けで知った西わらびの栽培。西わらびは山に採りにいくのが一般的で、農地で栽培しようという農業者が少ない中、高橋社長は「西わらびの美味しさはどこにも負けない。私の探し続けていたのはこれかもしれない」と平成14年に栽培を開始。栽培技術の確立と面積拡大につとめ、平成19年に観光ワラビ園を開園させた。

高橋社長に開園できた理由を問うと「住民にとっては西わらびは幼い頃から食べていて、あたり前の味。でも私は地域外から嫁いで来たから、おいしさの違いや特別な事がわかった。多くの生産者がいる中で、生産だけでなく美味しさをアピールする人も必要だから、自分は宣伝役になろうと思った。やる気と元気は人一倍。努力は惜しまなかった。そして、夫の理解をはじめ、たくさんの方々に支えてきてもらった」と笑顔で答えてくれた。

### ぶれない思い

毎年多くの来場者でにぎわうワラビ園。満足できる体験内容に加え、同農産の様々なこだわりが多くの観光客を呼びよせている。収穫のほか、アク抜き体験や試食を楽しむことも出来る上、平日の体験受け入れも1日30人限定。広々とした農園でゆったりと収穫ができるのが魅力だ。そこには「西わらびの美味しさ、また来たいと思える西和賀町の自然や魅力を伝えたい」そんな高橋社長の思いがある。

全国各地で6次産業化が進められているが、取り組むには様々な目的や理由をもって始める。高い志のもと、熱い思いで展開していった活動も、継続していくとともに本来の目的を忘れてしまう事はありがちな事だ。

「経営上、所得向上に努めるのは当たり前だが、お金儲けだけに走ってはいけない。やまに農産の6次産業化は、お客様に楽しんでもらう事、そして、西わらびの広告塔として、町全体の活性化が根底にある事を忘れてはいけない。欲深くなって自分のだわりからはみ出してはいけないと思ってる」そう語る高橋社長。迷った時には、自分の立ち位置を確認し、目標や取り組み始めた初心に立ち返るという。「そこがぶれたら、取り組んでいく意味がなくなる」力強いその言葉は、地域を思う愛に溢れていた。

### 商品開発へのこだわり

やまに農産は、自主農園で栽培している西わらびやカスなどを使用した水煮やジャムなど、様々な



1 西わらびのアク抜き方法のデモンストラーションを行う高橋社長。来場者は収穫体験後、専用の作業台で実際にアク抜き体験ができる  
2 農商工連携の取組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに商品化させた西わらび粉100%のわらび餅  
3 加工場。この時期に収穫したワラビ約1トンを水煮用に塩漬けにして加工する

加工品を製造し販売している。商品開発は、お客さんに喜んでもらう為に何かしたいという思いから始まった。最初の頃は餅加工品や菓子などを提供していたが、特色を出さなければと「西和賀らしい自分でしか出来ない商品づくり」に取り組み始めた。

現在、提供している加工品は、家族の健康を願う母の気持ちが詰まっており、安全・安心・新鮮は当たり前で、 unnecessaryなものは添加していないそう。水煮の加工品にはPH調整剤などを使用する事は無く、他商品も素材の特徴を生かした加工法や地域に伝わる生活の知恵を応用している。また、地域内で販売されていない商品の開発に試み、類似品については販路を地域外にしているという。「やまに農産の経営は西和賀町の気候風土、食文化、人との係わり

### 農商工連携

よって成り立っている。」と話す高橋社長。確かに同農産の加工品を見て頷ける。協力・連帯・地域との協調性を大切に開発へのこだわりがみえる商品ばかりだ。

わらび餅は、ワラビの根から採れる澱粉(わらび粉)を原料につくる。同農産では、西わらびの根から精製を繰り返して出来る「本わらび粉」を地域の菓子店などへ提供している。本わらび粉は収穫量全体の5%にしかならない希少なものが、毎年、試験を繰り返しながら採取量を増やしてきた。

西わらびが同町の特産品として認知度が上がっていく中、高橋社長は西わらび粉100%で作った商品の特産品化で地域活性化の手伝いができないものかなあと思ったそう。それを実現させたのは、同農産の思いと地元菓子店の共通の思いだった。業種は違えども、目指す目標はひとつ。すべては「地域の活性化」を目指し、農商工連携の取り組みで西和賀町内の3つの菓子店とともに、西わらび粉100%のわらび餅を商品化させた。「農商工が協力し合うことで大きな力が生まれる。こういう小さな町では「競争よりは協力」が必要なのだと思う」と高橋社長は語る。

また、農商工連携をさらに強める為、高橋社長が代表をつとめ、同菓子店とともに「わらび餅の里づくり協議会」を立ち上げた。西和賀オリジナルスイーツのブランド化を目指している。自分一人で出来ない事も、他業界との融合、そして協力することで、新たな可能性が広がっている。

# 6次産業化を目指すあなたへ

ツナグ・あなたへ



### 高橋社長からのメッセージ

計画を立てる事も重要なこと。利益が上がらなければ、どんな事業も継続が出来ません。5年先、10年先のビジョンを掲げ、そのために何をすべきかを明確に設計していきます。ただの理想や夢ではなく、収益の計画や利益率など、細かく綿密な数字も出していきます。数字を出すことで、課題や可能性も見えてきます。

### 明確なビジョンを

### 最初は人のまねでもいい

最初は人のまねでもいいと思います。その中で、自分の特色を出していくこと。そして、取り組む時に掲げた目的や自分の思いが重なり合うものを探し、人との違いをはっきりと出していけばいいと思います。

### 気づき

地域資源の素晴らしさに気付く事は、大きなヒントになります。私の住む西和賀町は寒さと雪で5か月もの間、農作物が作れない非常に厳しい

自然環境の町です。だからこそ「素晴らしい・美しい・おいしいもの」があります。そのひとつが西わらび。マインスは裏を返せばプラスの機会となるのです。地域住民にとっては当たり前の事が、外から見たら驚くほど貴重な資源と感じる事は山ほどあります。まずはそこに気づく事が大切。そして、「ここには何もない」とあきらめるのではなく、探して、自身で見つけ出してほしいと思います。

### 横の繋がり、よき協力者とともに

1次産業（生産者）が2次産業（加工）や3次産業（販売）に取り組むのは、資金的余裕、大変な能力や労力、センスなどが必要となります。だからこそひとりで行うとせず、ともに事業を展開する連携者を探すことも必要だと思っています。

また、6次産業化を進めるにあたり、商品開発や資金面などを支援してくれる制度が整っています。支援事業をおこなっている機関が専門家の派遣をはじめ、事業の進め方の相談や目指す目的に合わせたアドバイスをくれます。ひとりで悩まずに、相談してみるのも良いと思います。

### やまに農産の加工品の一例



自社農園栽培のカシスを使用した「西和賀産手摘みカシスと完熟リンゴの果汁カシス&アップルジュース」



自社農園栽培の果実や地元産の旬な果実を使った「山里の恵みジャム」(カシス・ブルーベリー・さるなし・いちご・まるめろ・ハuckleベリー) ※季節限定の味も発売される



自社農園栽培のなんばんや地元で生産された味噌などを使用し加工した「なんばんみそ・えごまみそ」

8月には同農産のわらび粉を使用した「金のわらび餅」を同農産で新発売する予定



## 6次産業化に取り組む若き農業者

代表取締役 馬場一輝さん(29)・北上市



平成26年8月に設立した馬場農園。社員・季節雇用など合わせ約25人で20品目以上の作物を栽培しています。昨年、冬、自社栽培のニンジンで「にんぶる」というジュースを開発し、今春にテスト販売を行いました。商品開発から販売に至った経緯、今後の展望を代表取締役の馬場一輝さんに伺いました。

突然ですが「にんぶる」って何のよなものなのですか？

ニンジンの「にん」とアップルの「ぶる」で「にんぶる」。その名の通り、当社の甘いニンジンと、北上市のリンゴ農家・伊藤農園さんの香りの良いリンゴ(ふじ)をそのまま絞った自然派ジュースです。

作るのが思ったよりきつかったです。

農業者は、おいしい野菜をお客様に届ける為、作物の生命力を最大限に引き出せるよう、細やかな管理のもと栽培しています。しかし、味は最高でも形や傷がついてしまい規格外のものも

出てしまつた。「この自慢の野菜や果物を無駄なくお客様に味わってもらい、喜んでもらいたい」そんな思いがありました。一昨年の冬、畑で採れた雪下ニンジンの甘さに出会い、「ジュースにしてもおいしいかも」と思った事がきっかけ。そこに、地域の特産品も加えたいと考え、同じ思いやこだわりを持って生産に励む、北上4Hクラブで共に活動している伊藤農園さんに声をかけ、「リンゴ」を提供してもらいました。2つの地元産の作物の融合でさらにおいしく仕上がりました。

おいしさを届けたいという気持ちと農作物が持つ可能性への着目、他品目との融合など、様々なものを一つに結んだ結果が「にんぶる」なんです。販売までの流れはどのような感じだったのですか？

開発にあたり様々なニンジンジュースを飲み比べました。その中で自分の出し

たい味やこだわりが見えてきて、昨年12月に収穫したニンジンで、翌月には原料の旨味を残さず絞る製法にこだわっている業者に加工を委託、2月には試作品やラベルを完成させ、3月にテスト販売を開始しました。ラベルは高校時代の恩師に頼んで作ってもらい、販売先は当社の産直部門で取引をしているスーパーやコンビニで置いてもらえるので、売り場は確保できていました。宣伝については、口コミが大きく、噂を聞いたマスコミの方に取ってあげたり、農業仲間たちが発信してくれたり、テスト販売用の600本は完売しました。

計画力・行動力・人との繋がりが、商品開発や販売の力です。完売後も注文がきていると聞きましたが、来年は本格的に増産して販売開始ですか？

1本目は買ってもらえませんが、2本目を手にとってもらつた事や、販売につなげるかは大きな課題。商品コンセプトや購入対象者によっても、価格設定や販路なども変わります。今回は完売できましたが、細かい部分から見直し改善し、考えを固めていく必要があります。やってみたい事には何も始めないので、今まで同様これから行動には移していきます。もちろん、明確なビジョンを掲げた上で、

商品化へのこだわりはありますか？

あわせて今後の展望も聞かせてください。

加工品用の作物を作るのではなく、最高の正規品を作る事にこだわっています。その中からどうしても出荷できなかった最高級のB品が加工品用になる。たとえばなんばんにジュースが売れたとしてもそこは変わりません。目先の利益だけを求めて、本来の目的を見失ったら本末転倒です。農園のこだわりや自分たちの目指す農業をぶらさずに行っていきたいです。「にんぶる」を手にとった事で、この地域の事を知りたいと思ったり、農業者の思いが伝わればいいなって思っています。地域の活性化、農業への関心を高める力になりたい。だからこそ付加価値をつけた販売が必要になる。現在、黒と白のニンジン栽培していて、それでジュースを作ってみるのもいいかなと考えています。農業への熱い思いを胸に、これからも挑戦を続けていきたいと思います。



# 6次産業化に取り組みたい！ でもどんな流れで進めればいいのか？

6次産業化を目指す農林漁業者は、「六次産業化・地産地消法（地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物の利用促進に関する法律）」に定める総合化事業を行うことにより、様々な支援やメリットを受けることができます。そのためには事業計画を策定して農林水産大臣の認定を受ける必要があります。

総合化事業に取り組み、6次産業化を実現するまでの流れを紹介します。

総合化事業は、①農林漁業経営の改善を図ることを目的とし、②農林水産物等の生産及びその加工又は販売を一体的に行う事業活動であって、③農林水産物などの価値を高める事を目的としたものとされています。

※左下図内の「専門家」の説明

**6次産業化プランナー**／6次産業化に取り組む農林漁業者等の相談に応じて派遣する、民間の専門家等の支援人材。新商品開発、販路拡大のアドバイスや総合化事業計画の認定申請に向けた支援をはじめ、認定後の具体的な事業化へのフォローアップまで、一貫したサポート活動を行います。

**ボランティア・プランナー**／6次産業化を目指す生産者の身近に存在する、先導的な6次産業化の実践者等を「ボランティア・プランナー」として任命し、サポート体制の充実を図り、全国的に6次産業化の取り組みを推進しています。

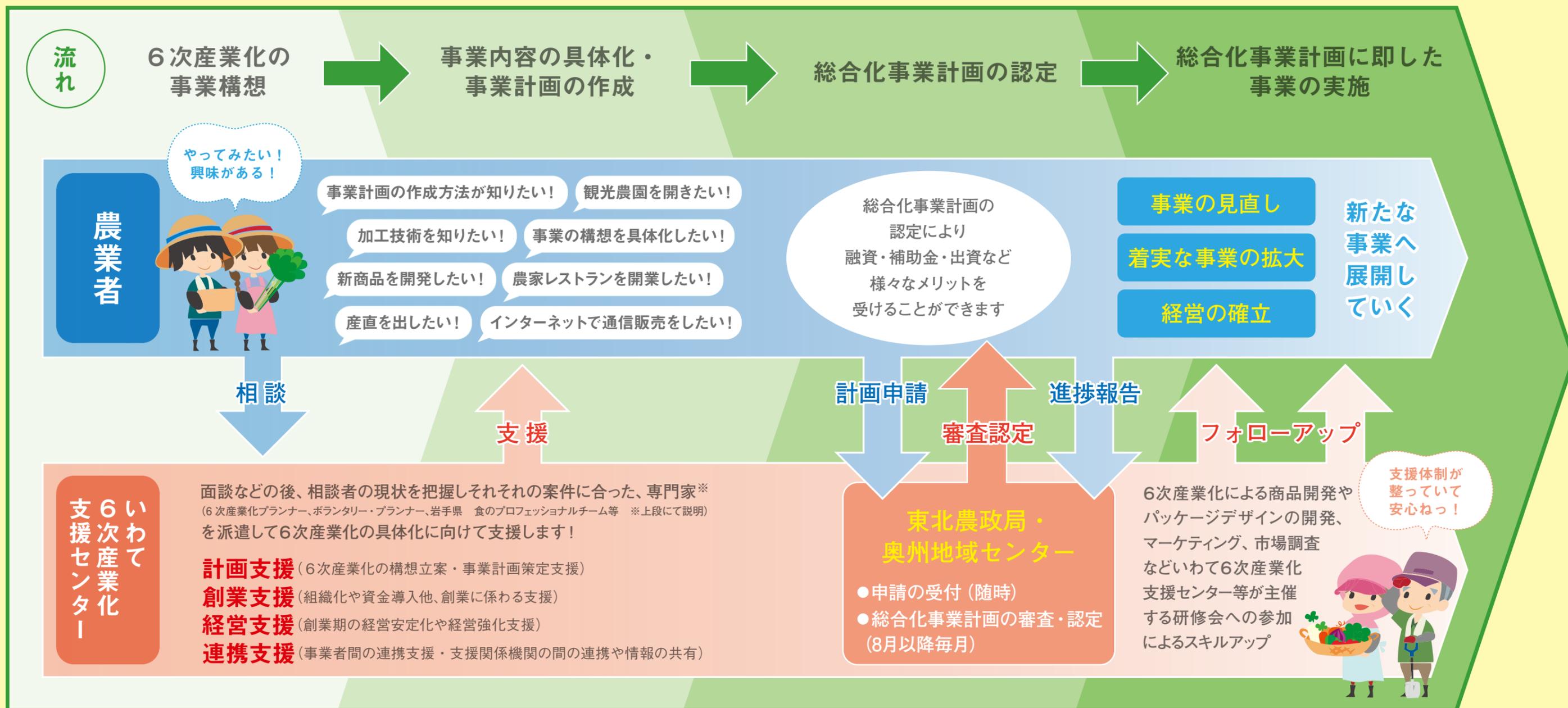
**岩手県 食のプロフェッショナルチーム**／食品流通に精通した専門家や食品関連企業OB等からなる「マーケット支援アドバイザー」、生産・製造、事業運営、経営等の専門知識や経験を有する者からなる「ビジネス支援アドバイザー」で構成し、消費トレンドや流通構造の変化に対応するマーケットインの農林水産業への転換、6次産業化や農工商連携の取り組みを推進しています。

お問い合わせ

**いわて6次産業化支援センター（岩手県中小企業団体中央会）**  
〒020-0878 盛岡市肴町4-5 岩手酒類卸(株)ビル  
TEL: 019-624-1363 / FAX: 019-624-1266  
**東北農政局奥州地域センター農政推進グループ**  
〒023-0003 奥州市水沢区佐倉河字慶徳71EC慶徳ビル  
TEL: 0197-25-3907 / FAX: 0197-25-3938

各市町村のお問い合わせ窓口はこちら

花巻市／花巻市役所商工観光部商工労政課工業労政係 TEL: 0198-24-2111 (内線388) / FAX: 0198-24-0259  
北上市／北上市農林部農林企画課産業連携推進係 TEL: 0197-72-8236 / FAX: 0197-64-2171  
西和賀町／6次産業推進センター TEL: 0197-81-1185 / FAX: 0197-82-2203  
逸野市／逸野市6次産業推進本部 TEL: 0198-62-2111 / FAX: 0198-60-1523  
公益財団法人 釜石・大槌地域産業育成センター TEL: 0193-26-7555 / FAX: 0193-26-7557



### 初開催の枝肉研究会で杉沢さん最優秀賞

〔第1回花巻農協肥育部会女性部枝肉研究会〕受賞報告

第1回花巻農協肥育部会女性部枝肉研究会で最優秀賞を受賞した杉沢ツ子さん(64)は6月19日、JA本店を訪れ、高橋専太郎組合長に受賞を報告しました。

研究会は、北上地域肉牛部会の女性らが平成6年から開催してきましたが、今年初の試みとして、管内全地域の肥育に携わる女性を集め、6月4日、東京食肉市場で開催しました。

研究会には、去勢、雌の黒毛和種合わせて24頭が出品され、杉沢さんの枝肉は、肉質の良さが高く評価され受賞。杉沢さんは「受賞はもちろん、広域の女性生産者同士の交流や情報交換は大きな励みになる。これをきっかけに生産に携わる女性の活動が活性化できれば嬉しい」と語りました。高橋組合長は「女性の活躍に期待している。頑張っ



「元気に頑張っています」と笑顔を見せる杉沢さん(右)

### 地産地消の定着目指す 平成27年度の地産地消レシピ集が完成



JAは、食と農を守る活動として、地元農畜産物のPRと普及拡大を目指し、「地産地消レシピ集」を作成しました。

今年で12冊目となるレシピ集には、JAが開催する「地産地消料理コンクール」の入選作品など、女性部員やJA食育リーダー、地元高校生などが考案した地元食材で作ったアイデア料理や菓子など20品を掲載しています。

「体にやさしい健康食」「米粉を使った地産地消デザート」「子どもと作る地産地消弁当」「健康寿命100歳弁当」の4部構成になっており、親子の食育から高齢者まで幅広い年齢層に向けられた内容に仕上げました。

作成した3000部は、教育機関や食育の現場、家庭や集落活動で配布し、地産地消の定着と更なる広がりを目指します。またレシピを開発した、女性部員や地元高校生を講師に招き、料理教室なども開催する予定です。

6月5日には、高橋勉副組合長が花巻市教育委員会を訪問し、佐藤勝教育長に1000部を贈呈しました。高橋副組合長は「レシピ集活用場の増やすための仕掛けづくりを行いながら、地産地消活動を推進している。教育現場などでは是非活用してほしい」と手渡ししました。佐藤教育長は「子どもたちへの食育指導のほか、保護者に向けての地産地消活動の重要性をアプローチしていきたいと思っています。大変ありがたい。幅広く活用させて頂く」と話しました。

活用の場を広げようと話し合いを進めるJA職員

### JA運営や地域活性化に女性の声を 北上地域初開催「みなみ支店 女性座談会」



思いを発言する参加者。座談会では女性の視点から貴重な意見が出された

みなみ支店は6月6日、JA運営や地域の活性化に女性の声を活かそうと、「女性座談会」を開きました。

座談会は同支店で行われ、地区の女性総代や女性農業者、JAなど合わせて23人が参加。様々な意見が飛び交う中、女性部の菊地近子南部支部長は、休日と同支店職員が金融や共済の相談を行う「ふれあい相談会」や同日に職員らとともに開く「朝市」を通じた、地域との繋がりの重要性を述べ、「支店と一体となった取り組みで地域を活性化したい」と語りました。

白岩宗子支店長は「女性の意見を吸い上げ、組合員や地域の求めている声に添えていく」と参加者に伝えました。



「共に地産地消や食育活動を進めよう」と高橋副組合長(左)と佐藤教育長

部を贈呈しました。高橋副組合長は「レシピ集活用場の増やすための仕掛けづくりを行いながら、地産地消活動を推進している。教育現場などでは是非活用してほしい」と手渡ししました。佐藤教育長は「子どもたちへの食育指導のほか、保護者に向けての地産地消活動の重要性をアプローチしていきたいと思っています。大変ありがたい。幅広く活用させて頂く」と話しました。

レシピ集は花巻市農業振興対策本部の協力を得て作成し、A4サイズでオールカラー15ページ。色鮮やかな写真とともに調理法が掲載されています。

お問い合わせ先 生活福祉部生活ふれあい課  
☎0198-45-1213

### 大粒収穫めざし栽培管理徹底

西和賀地域いちご部会「露地イチゴ目揃え会」

西和賀町の露地イチゴは地域特有の涼しい気候の影響で、他産地の出荷が終了した7月に出荷最盛期をむかえます。西和賀地域いちご部会は6月19日、同町沢内の氷室集荷場で目揃え会を開きました。

同部会員や市場関係者ら21人が参加。西和賀普及サブセンターは、地温を下げる事やかん水などの徹底で、粒を大きくさせる管理を呼びかけました。有馬富博同部会長は「昼夜の寒暖差があり良いイチゴが出来てきている。技術・知識・思いを込めて、要望に応えられるものを出荷しよう」とあいさつしました。

同町は5月まで残雪が残る豪雪地帯。特有の気候の中、生産者の努力と愛情に育まれた同部会のイチゴは、市場からも高い期待を寄せられており、7月中〜下旬まで出荷が続きます。



良品出荷に向けて決意を新たに品質を確かめよう生産者ら

### 秋冬野菜の栽培方法指導 沿岸地域園芸相談会



講師の話真剣に聞く参加者

JAは6月9日と11日、沿岸地域の6会場で開催された園芸相談会を開きました。

相談会には、生産者ら約40人が参加。講師に大船渡農業改良普及センターと種苗メーカーを迎え、大槌町に今秋オープン予定の農畜産物直売所への出荷に向けた栽培指導や露地野菜の組み合わせ栽培の事例などを紹介しました。参加者はシカによる農作物被害の対策相談や栽培上の工夫点などの情報交換を行い、生産意識を高めました。

栗林町の川崎精一さん(75)は「講師や他の農家の話が聞いて良かった。今回教わった、野菜の生育日数などを参考にこれからも頑張りたい」と話しました。

## JA職員を募集します

平成28年4月に採用する職員の採用試験を行います。詳細は次のとおりです。また、採用試験の実施にあたり、JAいわて花巻の事業概要・業務内容・採用試験日程等に関しましては、当JAホームページをご覧ください。

職種	募集予定人数	応募資格	応募期限
総合職	15名程度	大学卒業見込者 平成5年4月2日から平成6年4月1日までに生まれた人	平成27年8月3日(月)～ 平成27年8月17日(月) 必着 ※8月17日消印は受付しません
	15名程度	短期大学卒業見込者 平成7年4月2日から平成8年4月1日までに生まれた人 高等専門学校・専修学校卒業見込者 平成7年4月2日から平成9年4月1日までに生まれた人	
	5名程度	中途採用者(満29歳以下) 昭和61年4月2日から平成9年4月1日までに生まれた人	平成27年8月17日(月)～ 平成27年9月11日(金) 必着 ※9月11日消印は受付しません
	15名程度	高等学校卒業見込者 平成9年4月2日から平成10年4月1日までに生まれた人	平成27年9月7日(月)～ 平成27年9月11日(金) 必着 ※9月11日消印は受付しません

※応募方法: JAのホームページをご確認ください。http://www.jahanamaki.or.jp/  
※お問い合わせ: 企画管理部人事課 TEL 0198-22-6266(直通) FAX 0198-24-9178 Eメール zinzi@jahanamaki.or.jp

## 秋の味覚 お届けします!

豊かな自然の恵みをたっぷりと浴びた、瑞々しいブドウ「イーハブドリ」の全国発送の受け付けを8月から開始します。大粒の果粒にコクのある甘味がいっぱい詰まった旬の味覚を、大切な方へお届けしませんか?

商品記号	商品名	容量	価格	発送時期
A	紅伊豆 (限定1,500ケース)	化粧箱 2kg標準	4,500円 (送料・消費税込)	9月上旬～
B	ロザリオピアンコ (限定1,000ケース)	化粧箱 2kg標準	4,500円 (送料・消費税込)	9月中旬～

◎受付期間: 平成27年8月1日～31日まで ◎送付方法: 日本郵便(クール便)

※天候や生育の状況により、発送時期がずれる場合があります。あらかじめご了承ください。  
※お客様からお預かりした個人情報、JAにおいて厳重に管理し、ご注文の発送および今後の商品情報の提供などに使用します。

■その他、本件に対するお問い合わせは 営農推進部園芸販売課 ☎0198-22-6217

## 当JAに対するお問い合わせ・苦情・相談窓口について

当JAに対するお問い合わせ・苦情・相談等については、最寄りの支店窓口あるいは下記お問い合わせ先までご連絡ください。

- |   |  |
|---|--|
| <p>●信用事業にかかるお問い合わせ先</p> <p>金融推進部金融推進課 ☎0198-22-6270<br/>岩手県JAバンク相談所 ☎019-626-8128</p> | <p>●共済事業にかかるお問い合わせ先</p> <p>共済推進部共済推進課 ☎0198-22-6255<br/>JA共済相談受付センター ☎0120-536-093</p> |
| <p>●その他事業にかかるお問い合わせ先</p> <p>企画管理部総務課 ☎0198-23-3333<br/>リスク管理室 ☎0198-29-4034</p>       | <p>&lt;受付時間&gt;<br/>午前9時から午後5時 (JAの休業日を除く)</p>   |

## JAいわて花巻 くらしの活動大会

組合員とその家族の豊かなくらしの実現を目指し、くらしの活動大会を今年も開催します。

- 日時 8月8日(土) 午前10時開始
- 場所 JA本店総合営農指導拠点センター (花巻市野田335-2)
- 参加対象者 組合員・JA役職員 他
- 内容 「くらしの活動」の取組事例発表や実践発表、おらほの自慢市など
- 参加費・申込締め切り ひとり500円(昼食代として) 7月24日(金)
- お問い合わせ・お申込み 最寄りの支店管理課 または企画管理部経営企画課まで ☎0198-22-6288

## JA産地直売所「すぎの樹」 19周年創業祭

日頃のご愛顧に感謝を込めてお徳がいっぱいの創業祭を開催します。お問い合わせの上、ぜひご来店ください。

- 日時 7月26日(日) 午前9時開店
- 場所 すぎの樹 (花巻市太田42-227-2)
- 内容 もちまきやお買上抽選会を行うほか、お買い得品が盛り沢山です。内容は変わる場合があります。詳しくはお問い合わせください。
- お問い合わせ すぎの樹 ☎0198-28-2209

## おいでよ! 子育てママさん!

JAでは子育て中の女性とその家族の皆さんが気軽に集まれる憩いの場として毎週第2・4金曜日に「わいわい子育てフリースペース」を開設しています。

- 日時 7月24日(金) 午前10時～正午
- 内容 季節のデザートで ピーチシェイク作り
- 参加費 300円(材料代として)  
※8月21日は午前10時～正午まで開放しています。参加費は無料。ボランティアグループほのぼのさんが遊んでくれます。(8月は第3・4金曜日)
- 場所 JA野田神社「洗心館」 (JA本店北側隣り)
- お問い合わせ 生活福祉部生活ふれあい課 ☎0198-45-1213

## 平成27年度狩猟免許 取得試験のご案内

狩猟には、狩猟免許が必要です。

- 狩猟免許の種類 ①網猟免許 ②わな猟免許 ③第一種銃猟免許(装薬銃) ④第二種銃猟免許(空気銃)
- 試験日時・場所 ▼9月6日(日) 午前9時～午後5時 ※試験の種類は②と③です。 遠野市宮守体育館/遠野市宮守総合支所/JA宮守支店 ▼12月13日(日) 午前9時～午後5時 国立大学法人岩手大学学生センター
- 試験内容 知識試験・適性試験・技能試験 ※受験には手続きが必要です。受験を希望する方は下記までお問い合わせください。
- お問い合わせ 岩手県環境生活部自然保護課 ☎019-629-5371

## 各グリーンセンター定休日

7月・8月の定休日と営業時間は次の通りです。ご確認の上ご来店ください。

	7月			8月			
	7月	8月	営業時間	7月	8月	営業時間	
花巻	15日	19日	8:30～17:30	北 上	26日	23日	8:30～18:00
石鳥谷	11日	8日	8:00～17:30	西和賀	19日	16日	8:30～18:00
大迫	土曜日・日曜日		8:30～17:00	遠野	8日	15日	8:30～18:00*1
東和	18日	15日	8:30～18:00				

定休日と営業時間がそれぞれの店舗によって異なりますのでご確認ください。8月31日(月)は棚卸の為、全店休業と致します。\*1グリーンセンター遠野は8月14日と16日のみ営業時間が8:30～15:00となります。

お問い合わせ先: 営農推進部生産資材課 ☎0198-22-6192 または、最寄りの各地域グリーンセンターまで

### 理事会だより

次の事項について審議され、全議案議決されました。

#### 第4回理事会 開催日: 6月4日(木)

##### ■議決事項

- 第1号議案 平成26年度決算監査「改善を要する事項」の回答について
- 第2号議案 平成27年度個別理事報酬の配分について

##### 第3号議案 平成26年度連結決算の承認について

##### 第4号議案 固定資産(西南アスパラガス選果場予冷库)の取得について

##### 第5号議案 固定資産(中央CEロボットパレット更新)の取得について

##### 第6号議案 平成27年度信用供与等の最高限度の設定について

#### 第5回理事会 開催日: 6月26日(金)

##### ■議決事項

##### 第1号議案 平成26年度ディスクロージャー誌の決定について

##### 第2号議案 内部者取引管理規則の制定について

### 監事会だより

次の事項について協議されました。

#### 第4回監事会 開催日: 6月4日(木)

##### ■協議事項

- (1) 平成27年度個別監事報酬の配分について
- (2) 平成26年度決算監査回答書の受理について
- (3) 平成27年度第1回常勤理事との定期的会合の開催について

#### 第5回監事会 開催日: 6月26日(金)

##### ■協議事項

JAバンク財務モニタリング結果に対する監事意見について

※[役員室より]はお休みです。

ふうしゅてんけい

# 風趣点景

管内滝巡り⑬



## 西和賀町「小松倉大滝」

分岐瀑／推定落差・18メートル

写真・文／高沢翔

西和賀町をメインに風景写真を撮っている写真家。写真絵葉書を7作発行。平成21年～23年までJAいわて花巻監事を1期務めた。本名：高橋定雄(西和賀町沢内在住)

西和賀町真昼温泉から林道を約7キロ。管内滝巡り⑤で紹介しました「真昼大滝」がある真昼本沢支流小松倉沢にある滝です。滝までの道は特になく、駐車場より真昼本沢に入り、本沢の右に繋がる沢を上ること約10分。苔むした倒木を見下ろすように雄大な「小松倉大滝」があります。水が豊富で魚もいるのでしよう。滝つぼに向かって竿を振っている釣り人をみかけたことがあります。



## 編集後記

From Editor's

幼き頃に埋めたタイムカプセル。庭中を掘り捜しているうちに気が付いた。探しているのは、あの頃の真っ直ぐで純粹な思い。原点に還るきっかけだった。そんな時、読者から手紙が届いた。差出人には「ぼらーの給油所会員No.3」の文字。給油所になりたいと書いた6月号の編集後記をもじってくれていた。温かな言葉が心に染み、体中が熱くなる。カプセルは見つからなかったが探したものは見つかった。この思いを記し瓶に詰める。未来に残す為では無く自分のすべき事を再確認する為。未来には、給油所になつたぼらーのを残すんだ。さあ、給油所を開店しよう。「大内」

今年も早いもので、7月に入りました。もう少しすると本格的な暑さが訪れると思われまます。今年の夏は、例年並みの暑さだといわれていますが熱中症には気を付けています。こまめな水分補給はもちろん、農作業をする時は帽子を被ったり通気性の良いものを着たりするなど対策を十分にして下さい。こんなことを言っていますが、私は暑さに弱い(寒さにも弱いですが)ので他人事だと思わずに対策をしたいと思います。「佐藤」