

園芸

今年度の振り返り 野菜部会が実績検討会を開催

◆ピーマン

12月10日、JA総合営農指導拠点センター（花巻市野田）で「令和元年度ピーマン実績検討会」を開きました。



生産者や市場関係者、関係機関など約110人が出席。JA職員が販売経過や生育状況、令和2年度の生産方針について説明しました。ここ数年は6月が高温で少雨傾向だったため、7月の尻腐れ果が多発。今年度は天候にも恵まれたことから尻腐れ発生が少なく、出荷量前年度対比113%を確保することができ、昨年11月末時点の販売実績が約4億1,500万円で2年連続4億円超えとなりました。

ピーマン専門部の晴山文佳委員長は「皆さんの努力のおかげで売上5億円も見えてきた。来年度も健康に気をつけ、知恵を出し合い頑張ろう」と話しました。

◆アスパラガス

12月17日、花巻市で「令和元年度アスパラガス実績検討会」を開きました。



生産者や市場関係者、関係機関など約80人が出席。JA職員が販売経過や生育状況、令和2年度の生産方針について説明しました。春の低温、夏の猛暑と厳しい環境の中ではありませんでしたが、出荷実績は出荷量が前年度対比102%、販売額が同比103%を確保することができました。来年度の生産方針については、反収向上対策、生産拡大対策、販売対策の3つの柱を掲げ、出荷量200tの販売額2億円を目指します。

北上地域アスパラガス専門部の佐藤祥行部長は「倍増運動に取り組んでから8年が経った。今後も面積拡大の推進を続け、4地域がワンチームとなり取り組んでいこう」と話しました。

園芸

おいしいラ・フランスをプレゼント

花巻地域果樹生産部会石鳥谷支部は、花巻市石鳥谷町内の5カ所の保育園と石鳥谷町保育協会に640個のラ・フランスをプレゼントしました。



12月13日には八重畑保育園で贈呈式を開催。同支部や同協会、JA職員などが訪問し、生産者が園児代表2人に手渡しました。早速おやつで味わい、園児は「とっても甘かった。お家でも食べたい」と笑顔で話しました。

ラ・フランスの贈呈は、同支部が地元産果実のPRと、おいさを子どもたちに知ってもらう目的で「西洋ナシ消費拡大事業」を実施して8年目。現在、農家30戸が8.3haで栽培しています。生産者の藤原敬悦さんは「今年は台風の影響で落果するなど大変な1年だったが、おいしいものができた」と話しました。

畜産

第12回全国和牛能力共進会決起大会

（公社）全国和牛登録協会岩手県支部は11月28日、盛岡市の姫神ホールで「第12回全国和牛能力共進会決起大会」を開きました。



同日は、県内の生産者や関係機関など約360人が出席。「鹿児島県の和牛の現状と全共への取り組み」や「全共が和牛の改良に果たす役割について」などの講演が行われ、全共への理解と意識を高めました。

全共は、和牛の能力と斉一性の教場を目指して5年に1度開催される全国規模の共進会です。「第12回全国和牛能力共進会」は、鹿児島県霧島市で令和4年10月6日から5日間にわたり、開催される予定。「和牛新時代 地域かがやく和牛力」をテーマに掲げ、全国から選りすぐりの種牛と肉牛が集まり、日本一を目指します。

園芸

最優秀賞と農林水産大臣賞に輝く!

果樹部会若手りんご生産者グループは、「2019いわて純情りんごコンテスト」総合の部で最優秀賞と農林水産大臣賞に輝きました。

同コンテストはJA全農いわてが毎年開き、県内のりんご生産者や生産組織が出品しています。2部に分けて審査を行い、今年度は第1部の「ジョナゴールド」が合計34点、第2部の「シナノゴールド」と「ふじ」で合計22点の出品がありました。糖度や大きさ、玉ぞろいなどを9人の審査



果樹部会若手りんご生産者グループ  
「THE RINGO STAR」

地域の園児や児童を対象とした青空教室や出前授業、収穫体験活動などを通じて、りんごの歴史や栽培について広めています。



員が審査。昨年度まではJAいわて中央りんご部会が9年連続で最優秀賞を受賞していましたが、満を持して最優秀賞の受賞



を果たしました。今回の受賞は、糖度や硬度、外観などの品質が優れていることが総合的に評価されました。

12月18日には、岩手県農業研究センター（北上市成田）で表彰式が開かれ、小原忍会長と浅沼慶宣さんが表彰状を受け取りました。

受賞できて非常にうれしい。高品質なりんごを生産していることが証明できた。今年も品質の良いりんごを栽培していく。

果樹部会若手りんご生産者グループ  
小原 忍会長



米穀

「銀河のしずく」を味わおう! 保育園でおにぎり教室を開催



JAいわて花巻や花巻市、岩手県などで組織する花巻市農業振興対策本部米穀振興部会は11月21日、ぴっ

ころ保育園（同市諏訪町）で県オリジナル水稲品種「銀河のしずく」を使ったおにぎり教室を開きました。JAや市、県南広域振興局花巻農林振興センターの職員と生産者、いわて純情むすめ7人が同園を訪問し、4・5歳児25人が参加。県が認定する「銀河のしずく生産者マイスター」で花巻地域銀河のしずく栽培研究会の高橋春雄会長が、白くほのかな甘味がする「銀河のしずく」の特徴を説明しました。園児たちは素手で

おにぎり作りに挑戦。手に付くご飯粒に苦戦しながらも大人に手伝ってもらい、具なしと梅干し入りの2個のおにぎりを作りました。おにぎりは給食とともに食べ、地元産米のおいしさを味わいました。

おにぎりを素手で作ったのが初めてという照井萌愛ちゃん（5）は「手がべたべたしたけど、楽しかった。初めて食べた銀河のしずくはおいしかった」と笑顔を見せました。高橋会長は「この体験は良い経験になったと思う。おいしい銀河のしずくをたくさん食べて、そのおいしさを親にも伝えてほしい」と願いました。

