

北上地域営農グループ あべ ひろし 米穀課 施設利用係 阿部 拓史

カントリーエレベーターや倉庫での荷受け・出荷対応のほか、米・麦・大豆の指導も担当しています。農家の皆さんから収穫の進捗状況や品質をお聞きしたり、こちらから他地域の検査状況をお伝えしたりと、コミュニケーションを取りながら仕事に励んでいます。日没が早くなっていますので、より一層安全作業を心掛けていきましょう！



ぼらの広場

ぼらの広場は、読者の皆さまとの交流の場です。皆さまからテーマにちなんだお便りを募集し、紹介しています。

今月のテーマ

「新米に合う「ごはんのお供」は？」

投稿を頂いた方の中から
抽選で、今月は

二子さといも

をプレゼント！



亡き祖母が漬けてくれたたくあん。漬け方を教わる前に他界したので二度とあの味は食べられないけど、本当においしかった。(花巻市・さる子)

味は勿論、おばあ様の笑顔や当時の食卓の思い出などが「おいしいたくあん」に繋がっているのでしょう。

なす漬けです。ピカピカ、ツヤツヤの新米ときれいな紫色のなす漬けは、最高の組み合わせです。食べすぎ注意かな(笑)(北上市・ミルク)

私もなす漬けが大好きです！いつもつつい食べ過ぎてしまいます(汗)

貝だくさんの味噌汁です。家庭菜園で育てたタマネギやジャガイモなどの野菜、手作りの味噌、豆腐。時には豚肉や鶏肉も入れます。(遠野市・S.Y)

味噌汁はごはんのお供にぴったりですね。食べ応えがあっておいしそうです。

新米、秋刀魚、芋の子汁が最高の組み合わせです！芋の子汁には旬のキノコを入れ、ホクホクの芋の子を口にした瞬間、ホッと幸せを感じます。(花巻市・フラワー)

秋の味覚が揃い踏みで、とっても贅沢な組み合わせ！聞いただけでよだれが出ます…

鮭のほぐし身が好きです。お米本来のうま味を楽しめる新米ですが、ちょっとだけ塩味が加わると格別です。(北上市・K.K)

新米の甘みとほぐし身の塩気の最強タッグ☆ ごはん何杯でもいけちゃいます！

ピーマンがいっぱい産直に出ていますので、ピーマン味噌をお供に添えると、おいしくてごはんが進みます。(遠野市・ケサランパサラン)

いくらでもごはんが進んでしまいそうです。作り置きができるのも魅力ですね！

来月のテーマ12月号掲載「2025年はどんな年でしたか？」応募締切／11月10日(月) 消印有効

テーマにちなんだエピソードを募集します。

早いもので今年も残りわずか。2025年はあなたにとってどんな年でしたか？

応募方法：①テーマにちなんだお話 ②郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号 ③ペンネーム ④JAや広報誌に関するご意見・ご感想を記入の上、はがきまたはメールにてご応募ください。

右記のQRコードからのご応募もできます。

※投稿頂いた中から内容を誌面に掲載させていただきます。ペンネームが無い場合はイニシャルでの掲載になります。

●はがき：〒025-8504 花巻市野田 316-1 JAいわて花巻企画課「ぼらの広場」宛

●メール：polano@jahanamaki.or.jp

●当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

5名様にプレゼント！

ひとめぼれ



JAいわて花巻
応募フォーム

<https://www.jahanamaki.or.jp/entry/index.php>

かがやく女性部

JA YOUTH

がんばる青年部

今年も祭り最終日を盛り上げる
花巻まつりに女性部・青年部が参加

女性部花巻地域支部と花巻地域青年部は9月14日、「花巻まつり」に揃って参加し、祭りの最終日をおおいに盛り上げました！

女性部は、同地域支部から約40人が毎年恒例となる「花巻ばやし踊りパレード」に参加しました。「花巻ばやし」「裏ばやし」「新花巻音頭」の3曲に合わせて舞いを披露。沿道の観客とともに踊る場面もあり、晴れ空の下に部員の笑顔が弾けました。高橋美紀子支部長は「一人一人がしっかりと練習し頑張ってくれた。さまざまな年代の方と一緒に踊ることができて楽しかった」と振り返りました。



揃いの衣装に身を包み、舞いを披露する女性部員



神輿を担ぎ会場を練り歩く青年部員

青年部は、部員やその家族など約60人が花巻まつり神輿パレードに参加しました。パレードの先頭でスタートした部員たちは、「ワッショイ」の掛け声とともに会場を練り歩き、神輿回しなどの迫力あるパフォーマンスを交えながら、来場した観客たちを盛り上げました。岩手県農協青年組織協議会から参加した菅原哲会長は「地域行事への参加を通じて青年部活動の盛り上げに期待する」と話しました。

旬の産直大百科 「二子さといも」どっさり入荷中！

北上市が誇る特産品「二子さといも」が出荷のピークを迎え、あぜみちの売り場も豊富な品揃えでお客様をお迎えしております。生産者の皆さまが丹精込めて育てた逸品を、ぜひあなたの食卓にもいかがですか？



売り場は、ずらりと並んだ二子さといもで大にぎわい！形が不揃いなものは「B」と書いてお安く販売していることも。お味は変わらず◎



孫いもは、ゆでると皮が「ズボツ」と抜けやす。食べやすいサイズでおつまみにもGood!

オススメの食べ方を
聞いてみました！



大定番ですが、芋の子汁が大好きです！ズボいもだと、しょうが醤油をかけて食べるもよし、大根おろしとあえてめんつゆをかけていただくのもおいしいですよ！色んな食べ方で「二子さといも」の魅力を味わってくださいね♪

「あぜみち」スタッフ
高橋 春枝

北上産地直売所「あぜみち」

【営業時間】午前9時～午後5時(定休日…毎月1日)

【住所】〒024-8505 北上市流通センター601-8