

IGUNE

イグネ

地産
地消

食と農の情報誌

全共特別増大号

Vol.29
2017 秋

特集

家族で力を合わせて おいしい米づくり

「旨いもの」づくりに Zoom in

甘くみずみずしい 利府梨

産直マーケットのご案内

元気のもとを買いにいきましょう!
Aコープここた店

クローズアップ

秋に食べよう! ふるさと自慢の味
お米/大根/ごぼう

読者プレゼント

「仙台牛」など
選りすぐりの賞品

全共宮城大会
マスコットキャラクター
うしまさむね
「牛政宗」

みなさまの
ご声援
ありがとうモ〜♪

第11回 全国和牛能力共進会をレポート
オール宮城で大健闘
第2区 若雌の1でさいぜんれつ号
日本一の栄冠



地元みやぎのおいしい恵み。

みんなで一緒に味わおう。

古くからの米どころとして日本の食卓を支えてきた、宮城。

江戸時代には、江戸市中に回る米の約三割を出荷していました。

養分をたっぷり含んだ土壌。奥羽山脈を源泉とする清らかな水。

米作りに適した気候。そして、農家の人々の並々ならぬ情熱。

そのひとつひとつが、宮城を代表する名品種

「ササニシキ」や「ひとめぼれ」を育てているのです。

食材王国のほこり、みやぎ米。

僕たち、サンドウィッチマンが、

全国に誇るふるさと自慢のおいしさです。



「みやぎ米」のメッセージー サンドウィッチマン

なんとと言っても、
みやぎは、米なんです！

「牛タン」に「笹かまぼこ」をはじめ、最近では「せり鍋」も人気の宮城。風土に恵まれ、海の幸、山の幸が豊富な宮城で育まれる食材は、どれも甲乙つけがたい美味しさなんです。その中でもやっぱり、お米は格別です。特に「ひとめぼれ」は食いしん坊の自分を育ててくれたパワーフード。どんな料理にも合うから、おかわりせずにはいられません(笑)



環境のことも考える。
それが、宮城の
米づくりなんです！

宮城の豊かな水と土を美しく保ちながら、自然豊かな環境を守るために、農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下に減らし、環境に配慮した「みやぎの環境保全米」づくりに取り組んでいます。お米づくりは、自然と人間の共同作業。おいしいお米を、自然へのやさしさでつくっていく。宮城の米作りは、ひとあじ違うんですね。



「環境保全米」は、このマークが目印です。

安心・安全
「みやぎの環境保全米」の特徴

水や土を守り、生き物を守ることができる

安心・安全なお米をお届けできる

安定した食糧供給に貢献できる

バリエーション豊か。選べるおいしさ、みやぎ米。

宮城の
ひとめぼれ

宮城発、
全国的な
人気銘柄。



粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良く、どんな料理にも合う優等生。炊きたてはもちろん、冷めても美味しいので、お弁当など様々なシーンで活躍する「みやぎ米」の主力品種です。

宮城の
ササニシキ

素材の風味を
最大限に
ひきたてる。



さらりと、口の中でほどけるおだやかな味わい。素材の風味や繊細な味付けを引き立てる名脇役です。特に和食との相性は抜群。シャリをササニシキにこだわる寿司店は少なくありません。

宮城の
つや姫

つやがあって、
粒ぞろい。



粒が揃っており、水分含有量が高くつやがあるのが特徴。甘みやうまみがあり、シンプルな惣菜と出会うとさらにうまみが増します。冷めてもうまみは変わらず、人気の高い宮城県の奨励品種です。

みやぎは
米
なんです。



JA全農みやぎ

米穀部 米穀販売課 〒980-0011 仙台市青葉区上杉1丁目2番16号 TEL.022-264-8381

あしたの元気!宮城米 検索
<http://m-hozenmai.jp/>

WEBから
ご購入できます!

JAタウン
www.ja-town.com

【JAみやぎ仙南 管内】宮城県大河原町
 合同会社あぐりパートナー 会長 長山清市さん

おいしい米づくり

家族で力を合わせて



写真手前が隆志さん・恵さん夫妻。奥が清市さん・けい子さん夫妻。「一年の収穫が終わったら家族旅行に行くのが楽しみ。旅先でもつい田んぼや畑に目が行ってしまう」とけい子さん。

豊穣の秋、待ちに待った新米の季節がやってきました。

夏の日照不足の影響が心配される中、稲穂は黄金色に輝き頭を垂れています。JAみやぎ仙南管内大河原地区でおいしい米づくりに取り組む農家を訪ねました。

家族で力を合わせて 50ヘクタールを経営

夏の空を取り戻すかのように晴れた9月中旬、稲刈りが始まったという知らせを受けてJAみやぎ仙南管内大河原地区の農家を訪問しました。迎えてくれたのは合同会社あぐりパートナーの会長・長山清市さん。前日に収穫した籾を自宅の乾燥機で乾燥させているところでした。長山さんは奥様のけい子さん、社長を務める息子の隆志さん・恵さん夫妻、アルバイト社員を雇用して水稲と園芸作物を生産しています。作付面積は約50ヘクタール。また育苗ハウスを活用してトマトやピーマン、ナスなどを生産し、みやぎ生協の産直ブランド「めぐみ野」として出荷しています。



一粒でも多く収穫できることを願ってコンバインで刈り進める。

長山さんが専業農家になったのは20年ほど前。タクシー運転手として働きながら自家保有の水田約8ヘクタールで農業を続けていましたが、近隣で離農する人から生産委託を受けるようになり、あぐりパートナーの屋号を設け農業一本で歩むことを決意しました。

「8ヘクタールの時は10ヘクタールにしたい。10ヘクタールになったら20ヘクタールやろうかな。20ヘクタールになったら、もっとやれるかな。30ヘクタールになったら、まだまだやれるかなと思って続けてきた。そうしたら50ヘクタールになってたんだよ。目標を持つと達成できるんだね」と笑顔で話します。

専業農家となり規模が拡大したことから17年前に隆志さんが就農。平成25年に合同会社を立ち上げました。

栽培方法の工夫と効率化で

おいしい米づくりを追求

現在の栽培品種はひとめぼれが5割。次に多いのがげんきまる。そのほか、まなむすめ、コシヒカリ、もち米のみやこがねです。げんきまるは北陸188号を母、まなむすめを父に誕生した品種で、平成22年に宮城県奨励品種として指定された主食用米品種。ひと



めぼれやまなむすめよりも倒伏しにくく、いもち病や耐冷性に強いという性質を持ち、良食味で多収性に優れた品種です。県内では飼料用米としても生産されています。

多品種を栽培する理由は収穫時期をずらすため。稲刈りは約40日間続くため、単品種を植えるとベストな収穫時期を逃し、品質を落としてしまうのです。例年9月上旬から始まるという稲刈りは、8月の日照不足と低温による登熟の遅れから約2週間遅れてスタート。まなむすめ、ひとめぼれ、コシヒ



カリ、げんきまる、みやこがねの順で収穫を進めます。

「稲刈りが始まったなら1分1秒でも惜しい」と話す通り、農家にとって稲刈りは1年の中で最も忙しい時期。台風や秋雨の影響で刈り遅れると収量や品質の低下が生じるため、この時期は毎日天気予報とのにらめっこが続きます。

「実感として例年より1割は収量が減るんじゃないかな。日照不足の対策で水管理をしたけど、自然相手に戦っているの、いくら努力しても自然の



「おいしい米を作るために工夫していきたいです」と話す隆志さん。

力に勝てない部分もある」。

大規模経営では品質を落とさずに農作業の省力化、効率化を図ることも重要だ。「稲が丈夫に育ち、初期の生育は遅いけど実入りがいい」と取り入れているのは、育苗箱全量施肥。コーティングされた窒素肥料「苗箱まかせ」を育苗箱に施肥することで田植え後に追肥をする必要がありません。肥料は田植え後に稲に必要な分だけゆつくり溶け出すため、雑草も生えにくいといえます。

次世代の担い手に 楽しめる農業を残したい

大河原町金ヶ瀬地区の農事組合法人かながせの理事も務める長山さん。組合員6名と事務員1名で約70ヘクタールの転作地に大豆と大麦の二毛作を行っています。



清市さんと隆志さんが交代しながらコンバインを運転する。

「大豆の圃場に行くのが楽しいんだ。なぜかと言うと基盤整備されていて水はけがいいし、1区画50アルだからコンバインも運転しやすい。だけど、田んぼは曲がっていたり小さかったりするから大変なんだ」と話す隆志さん。

山間部にある水田は基盤整備が進んでいないため、管理に手間がかかります。さらに悩みの種となっているのがイノシシによる被害です。水田にイノシシが侵入し、稲を食べるだけでなく体をこすりつけて完全に稲を倒してしまうのです。電柵で対策をしても翌年には違う圃場が荒らされてしまうため、「山間部の稲作をやめることも考えないと」と苦悩をにじませます。また害獣被害だけでなく、おいしい米づくりに努

力をして、近くに耕作放棄地があると病害虫や雑草の影響を受けてしまう。担い手が農業を続けたいと思える環境づくりや区画整理などの施策が必要だと語ります。

「若い人が農業をやりたい施策を作らないと農地を守れなくなる。後継者を育てるためには、もっと楽しく農業がやれるようじゃないとね」。

課題を抱えながらも「収穫が一番の楽しみ。忙しい時は忙しいけど、大変だと思うことは何も無いよ」と黄金色の稲穂をうれしそうに見つめます。

つやっぴかピカの新米は生産者の工夫や努力の結晶。天候不順にも負けず、粒揃いの新米が店頭に並んでいます。生産者と自然の恵みに感謝して、おいしい宮城米を味わいましょう。



感謝と 美味しさ
和牛の祭典 2017
 inみやぎ
 第11回 全国和牛能力共進会



全共宮城大会
 マスコットキャラクター
 うしまさむね
 「牛政宗」



来場者数は5日間で41万7,000人
 (速報値)に上った。

大盛況

全共和牛の祭典

9月7日～11日まで、第11回全国和牛能力共進会が
 夢メッセみやぎ、仙台市中央卸売市場食肉市場で開催されました。
 各道府県の選ばれし和牛による熱い戦いの結果、
 宮城県の出品牛は第2区で宮城県初となる日本一の座を獲得。
 団体表彰では鹿児島県、宮城県、大分県に続いて
 過去最高の4位に入賞。
 全国に「仙台牛」の存在感を知らしめました。



9月7日の開会式。厳しい県予選を勝ち抜いた生産者が集結した。



全共宮城大会マスコットキャラクター「牛政宗」も会場でお出迎え。



全国の生産者をすずめ踊りで歓迎。



第11回全国和牛能力共進会

第2区 日本一&
 団体過去最高4位

並みいる強豪を相手に
 オール宮城で健闘

全国の生産者が誇りをかけて和牛の改良の成果を競う全国和牛能力共進会(全共)。5年に一度開かれる全共は和牛のオリンピックとも呼ばれ、生産地にとって銘柄牛の市場価値やブランド力を高める絶好の機会です。



第6区代表(有)N.O.A代表高橋良さんによる選手宣誓。

宣誓

『ゆく河の流れは絶えずして、しかもこの水にあらず。よどみに浮かぶうたかたは、かつ消えかつ結びて、久しくとどまりたるためしなし。』

平成23年3月11日、この地は、未曾有の大震災に襲われました。

決してこの場所も例外ではありません。

そして本日、ここに、全国から多勢の皆様をお迎えし、第11回全国和牛能力共進会がこのような盛大に開催できる喜びと感謝で胸がいっぱいであります。私たちは己を信じ、仲間を信じ、和牛の未来を信じ、共に頂点を目指し、最高のドラマを作ることを誓います。

One For All, All For One

平成29年9月7日

第11回全国和牛能力共進会

出品者代表

宮城県 登米和牛育種組合 高橋良

第11回 全国和牛能力共進会



団体賞 総合第4位

第1区 若雄

優等賞7席

勝美桜1号 宮城県畜産試験場

第2区 若雌の1

優等賞首席

さいぜんれつ号
登米市 小野寺 正人

優等賞11席

ゆりよし号 栗原市 菅原 一研

第3区 若雌の2

優等賞4席

さくら76号 栗原市 熊谷 良太

1等賞1席

はる号 登米市 菅原 英和

第4区 系統雌牛群

優等賞5席 特別賞(肩付賞)

みどりの和牛育種組合

かなえ号 大崎市 山谷 恵一
あさこ号 大崎市 佐藤 和也
かつみ号 大崎市 後上 孝行
みか号 大崎市 高橋 則夫

第5区 繁殖雌牛群

優等賞4席 特別賞(体積・均称賞)

栗原和牛育種組合

ゆりしげ3号 栗原市 兵藤 浩
おかしげ号 栗原市 岡本 正宏
なえの2号 栗原市 千葉 たち子
ゆいこ号 栗原市 田中 豊

第6区 高等登録群

優等賞5席

登米和牛育種組合

おくひら号 登米市 (有)N.O.A
しげひら号 登米市 服部 泰啓
よしひら号 登米市 佐々木 昌典

第7区 総合評価群

優等賞6席

仙南和牛改良推進組合(種牛群)

なつひら号 白石市 小室 富義
はな号 白石市 境野 和博
ゆり号 丸森町 菅原 公孝
あさこ号 角田市 加藤 幸一

全国和牛登録協会宮城県支部(肉牛群)

登米牛号 登米市 金野 康
咲花号 大崎市 高橋 猛
俊光号 大和町 根元 仁一

第8区 若雄後代検定牛群

1等賞

全国和牛登録協会宮城県支部(肉牛群)

桃義久号 川崎町 菅生 貞夫
好福洋号 登米市 千葉 敏
隆好号 登米市 千葉 正憲

第9区 肥育去勢牛

優等賞25席

宮勝洋号 登米市 金野 康

優等賞9席

宮勝洋号 角田市 馬場 茂

復興特別出品区「高校の部」

優秀賞3席

ゆうひ号 宮城県柴田農林高等学校



毛並みも審査対象となるので本番直前まで念入りに手入れを行う。

審査員がいろいろな角度から見たり触れたりしながら順位を決定する。



9月28日
村井知事へ表敬訪問

東北での開催は平成9年の岩手大会以来20年ぶり。「高めよう生産力 伝えよう和牛力 明日へつなぐ和牛生産」をテーマに、39道府県から過去最多の513頭が集結。日本の栄冠を目指して、熱い戦いが繰り広げられました。

審査は体型の良さや品位などを審査する「種牛の部」、枝肉の状態で脂肪の入り具合などを審査する「肉牛の部」に分かれて行われ、月齢や性別のほか、系統、出産回数など細かな出品条件が設定された9つの区分で実施します。

宮崎県、鹿児島県、大分県と九州勢が優等賞上位を占める中、風穴を空けたのが第2区(若雌の1)。「登米市・小野寺正人さんの「さいぜんれつ」号が宮城県初となる優等賞首席を勝ち取り、日本一の称号を手に入れました。

宮城県出品牛の成績は、高校の部を

除く9区中8区で優等賞に入賞。第1区(若雌)で宮城県畜産試験場の「勝美桜1」号が優等賞7席、第3区(若雌の2)で栗原市・熊谷良太さんの「さくら76」号が優等賞4席、第4区(系統雌牛群)では、みどりの和牛育種組合の「第2横利」系統群が優等賞5席および特別賞「肩付賞」を受賞。第5区(繁殖雌牛群)では栗原和牛育種組合が優等賞4席および特別賞「体積・均称賞」を受賞しました。母牛・娘牛・孫娘牛を評価する第6区(高等登録群)では登米和牛育種組合が優等賞5席、種牛の部と肉牛の部の総合力を競う第7区は優等賞6席を獲得しました。

肉質を競う肉牛の部では、肥育去勢牛を出品する第9区で角田市・馬場茂さんが優等賞9席に食い込むなど、いずれも過去最高の結果を残し、全国に仙台牛の存在を大いにアピールしました。



大会最終日の上位入賞者によるパレード。第2区の先頭を歩く。



小野さんと「さいぜんれつ」号。仲間とともに第2区の頂点に輝いた。



第2区 若雌の1
優等賞首席
「さいぜんれつ」号
登米市 小野寺正人



前回の失敗を糧に最前列へ 宮城県初日本一の栄冠に輝く

「最前列には並んで当たり前と思ってました。でもトップになるとは思ってもいませんでした」。第2区は生後14ヶ月未満の若い雌牛を単品で評価する出品区。この区で登米市・小野寺正人さんが出品した「さいぜんれつ」号が見事に優等賞首席に輝きました。全共出場3回目の小野寺さんは、前回の長崎大会で優等賞5席に入賞したものの、鹿児島や宮崎の圧倒的な強さを見せつけられ悔しい経験をしました。開催県としての全共になんとしても出たい。「さいぜんれつ」号が生まれた瞬間、「これはいける」と期待を込めて名付けました。

「失敗は繰り返さない」と心に決めて、出場が決まってからは欠点を直すことしか考えませんでした。さいぜんれつはももの張りが足りなかったので毎日トレーニングをして鍛えました。朝晩の水洗いは自身で。引き運動やブラッシング、湯拭き、毛の手入れなどは5人の仲間が交代でサポート。経験に基づく



毛並みが悪くならないように、たんぱく質などの栄養を与えて体の幅を保ちながら栄養度(※)を規定内に収めるように徹底した。



欠点を補うため毎日1時間以上の引き運動や念入りな手入れを続けた。

※栄養度＝皮下脂肪の厚さの指標。

徹底管理と仲間の協力で勝ち取った日本一の称号。「仙台牛を全国へアピールするきっかけにしてほしいですね。宮城は頑張ってる、東北はすごいと思ってもらえたらうれしいです」という言葉に自信と喜びがあらわれていました。



生後30分で立ち上がり、「他の牛とは違う」と感じたという。

第2区 若雌の1
優等賞11席

「ゆりよし」号
菅原市 菅原一研



菅原一研さん 「ゆりよし」号

雄牛引手初の女性ハンドラー

第1区 若雄
優等賞7席

「勝美桜1」号
宮城県畜産試験場



宮城県畜産試験場 小澤志歩さん



堂々優等賞7席「勝美桜1」号

第3区 若雌の2
1等賞1席

「はる」号
登米市 菅原英和



出品者 菅原英和さんの息子 和繁さん



「はる」号

初の全共チャレンジ
仲間と勝ちとった堂々4席

第3区 若雌の2
優等賞4席

「さくら76」号
菅原市 熊谷良太



熊谷良太さん 「さくら76」号





審査途中で順位ごとに並び替えられ、
移るたびに客席から歓声が上がる。



審査では特長を美しく見せる立ち姿を
長時間続けることも重要。

第4区 系統雌牛群
優等賞5席

特別賞「肩付賞」
みどりの和牛育種組合



入賞した出品牛に勳章が飾られる。牛もどこかほころびな表情。



地域に残る「第2横利系」で
仙台牛産地の実力を示す

第4区の系統雌牛群は、将来にわたって系統の特色ある遺伝子を保留・固定するための体制づくりと取り組みの成果を評価する出品区です。生後14カ月以上の雌牛4頭を1群で審査。この区は体格やバランス、毛並みなど系統の特色がそろっていることが重要視されます。

前回大会に続く第4区代表として出場したみどりの和牛育種組合は、「第2横利(よことし)系」で出場。大崎市・山谷恵さんの「かなえ」号、同市・佐藤和也さんの「あさこ」号、同市・後上孝行さんの「かつみ」号、同市・高橋則夫さんの「みか」号が大舞台に臨みました。健闘した結果、優等賞5席に入賞。前軀の肩から胸ときょう部(背中)で最も高くなった部位)への移行がなだからで、肩の後ろが豊かであることが評価され、特別賞「肩付賞」を受賞。地域に受け継がれる繁殖雌牛生産の実力を示しました。



前回大会の特別賞「体の深み賞」に続き「肩付賞」を受賞。左から「かなえ」号、「あさこ」号、「かつみ」号、「みか」号。



特別賞「体積・均称賞」で発育の良さを見せつけた。



「ゆりしげ3」号



「おかしげ」号



「なえの2」号



「ゆいこ」号



仲間の大きな拍手で迎えられ 満面の笑顔で牛舎に凱旋。

スーパー種雄牛 「茂洋」の産子で 発育の良さをアピール

第5区の繁殖雌牛群は、地域で主力となっている種雄牛を父に持つ雌牛4頭を1群で評価する出品区。3回以上の出産を経験していることが出品条件です。

2大会連続で第5区に出場したのは栗原和牛育種組合。県基幹種雄牛「茂洋」の産子を選び、栗原市・兵藤浩さんの「ゆりしげ3」号、同市・岡本正宏さんの「おかしげ」号、同市・千葉たち子さんの「なえの2」号、同市・田中豊さんの「ゆいこ」号が頂点を目指して挑みました。千葉さんは、同じく茂洋の産子で、平成28年に県内歴代最高の成績で県基幹種雄牛に選ばれた「茂洋美（しげひろみ）」の生産者。おのずと期待も高まります。九州勢と競り合った結果、優等賞4席に入賞。さらに、月齢に応じて良好な発育をし、体全体の幅、深さ、長さが十分であると評価を受け、特別賞「体積・均称賞」も受賞。仙台牛を生む茂洋の高い能力を全国にアピールしました。



母牛、娘牛、孫娘牛が縦列に並んで体の体型や品格を審査する。



長年にわたる改良の成果が評価される第6区。優等賞5席に胸を張る。

母・娘・孫娘の3代にわたる雌牛の優れた能力を評価

第6区の高等登録群は、母牛、娘牛、孫娘牛の直系3代にわたる3頭1群として評価する出品区。生後14カ月以上であることが出品条件になっており、高等登録された母牛の優れた能力が娘、孫娘まで受け継がれているか、3代にわたる改良の成果が表れているかを審査します。

前回の長崎大会に続いて県代表として出品したのは登米和牛育種組合。登米市・有限会社N・O・Aの「おくひら」号(母牛)、同市・服部泰啓さんの「しげひら」号(娘)、同市・佐々木昌典さんの「よしひら」号(孫娘)です。佐々木さんは2大会連続の大舞台。登米和牛育種組合の組合長でもある有限会社N・O・Aの高橋良代表は、「おくひら」号の管理はもちろんのこと、全共宮城県実行委員会の出品対策副部長として調教技術や管理方法の指導も行ってきました。強豪産地としてのぎを削った結果、優等賞5席を獲得しました。



第7区 総合評価群
優等賞6席

【種牛群】仙南和牛改良推進組合
【肉牛群】全国和牛登録協会宮城県支部
[登米牛]号 登米市 金野 康 猛 仁
[咲花]号 大崎市 高橋 根元
[俊光]号 大和町

仙台牛生産地の誇りを胸に チーム力で挑んだ花の7区

第7区の総合評価群は、同じ種雄牛の産子である雌牛4頭と肉牛3頭を1群として評価する出品区。種牛の部は生後17〜24カ月未満、肉牛の部は生後24カ月未満が出品条件です。産地の総合力が試されることから「花の7区」と呼ばれ、大会の中でも注目度が高い花形区です。

種牛の部に出場したのは全共初出場の仙南和牛改良推進組合。白石市・小室富義さんの「なつひら」号、同市・境野和博さんの「はな」号、丸森町・菅原公孝さんの「ゆり」号、角田市・加藤幸一さんの「あさこ」号、



仙南和牛改良推進組合の組合長・加藤幸一さんと「あさこ」号。

登米市・金野康さんの「登米牛」号、大崎市・高橋猛さんの「咲花」号、大和町・根元

仁さんの「俊光」号が出品。県基幹種雄牛「好平茂(よしひらしげ)」の産子で日本を目指しました。

県代表に決定してから大会までの2カ月半、出来る限りの準備を整えて挑んだ本番。ライバルがひしめく中、種牛の部で優等賞4席、肉牛の部で優等賞10席、総合で優等賞6席に入賞しました。

仙南和牛改良推進組合の組合長でもある加藤さんは、「4頭は体高、体長、胸の深みがそろっていました。特に縦列に並んだ時の体上線に優れ、頭から背中、お尻までまっすぐに伸びています」と評価。「最後は自分の力、それからあさこを信じて審査会場に立ちました。一番牛たちががんばったと思います。指導員や地域のみなさん、他の育種組合からもいろいろサポートを受けました。これはチーム宮城の勝利だと思えます」と感謝の意を表しました。



全共初出場で花の7区に出品し、大役を果たして笑顔を見せる。

第9区 肥育去勢牛
優等賞9席

「宮勝洋」号
角田市 馬場 茂

第9区 肥育去勢牛
優等賞25席

「宮勝洋」号
登米市 金野 康

基幹種雄牛「勝洋」号産子でチャレンジ



第8区 若雄後代検定牛群
1等賞

【肉牛群】全国和牛登録協会宮城県支部
「桃義久」号 川崎町 菅生 真夫
「好福洋」号 登米市 千葉 敏
「陰好久」号 登米市 千葉 正憲



49.菅生真夫さん、50.千葉敏さん、51.千葉正憲さんは肉牛の部で1等賞の成績を取めた。



ハンドラー平間大貴さんは「ゆうひ」号と信頼関係を育み審査に臨んだ。



表彰後、ほっとした表情で場内を練り歩く。「ゆうひ」号もどこか誇らしげだ。

復興特別出品区
「高校の部」
優秀賞3席
宮城県柴田農林高等学校
「ゆうひ」号

毎日の努力が実を結ぶ。
高校の部で堂々4位入賞

田農林高校は震災後の飼育の取り組みについて発表。「ゆうひ」号とハンドラーを務めた3年・平間大貴さんは、大会初日という緊張感あふれる中で堂々と審査に臨みました。その結果、4位に当たる優秀賞3席に輝きました。

今大会では、農業を志す高校生の取り組みを評価し将来の後継者を育成することを目的に、復興特別出品区として「高校の部」が設けられました。出品条件は自校で生産された生後14〜20カ月未満の雌牛であることです。高校の部には全国14府県が出場。県代表は柴田農林高校です。高校の部は出品牛の評価に加えて、飼育への取り組みについての発表も評価対象です。柴田農林高校は震災後の飼育の取り組みについて発表。「ゆうひ」号とハンドラーを務めた3年・平間大貴さんは、大会初日という緊張感あふれる中で堂々と審査に臨みました。その結果、4位に当たる優秀賞3席に輝きました。



種牛の部は4頭のそりを重視して審査が行われる。

【肉牛群】全国和牛登録協会宮城県支部



31.金野康さん、32.高橋猛さん、33.根元仁一さんは肉牛の部で優秀賞10席の成績を取めた。審査は枝肉重量やBMS(脂肪交雑)、歩留り、肉質等級などのほか、うま味に影響するといわれるオレイン酸などの一価不飽和脂肪酸(MUFA)予測値も審査基準に導入されている。

枝肉写真提供：公益社団法人 全国和牛登録協会
撮影：帯広畜産大学 口田圭吾教授

ドの礎を築きました。現在はおおよそ80戸が梨を生産。利府梨を代表する品種は「長十郎」ですが、近年は「幸水」や「あきづき」へ切り替える生産者も増えています。

「おいしかったよ」を励みに

親子三代で梨生産に取り組む

最盛期を迎えた9月中旬、赤間梨園の赤間泰樹さんが圃場を案内してくれました。赤間梨園は4代続く梨農家。80代の祖父母を筆頭に親子三世で梨を生産しています。栽培面積は約60アール。幸水とあきづきを中心に、8月下旬から11月上旬までおよそ10品種を栽培しています。

サラリーマンだった泰樹さんが就農したのは5年前、32歳の時でした。

「大人になって家の梨を食べたらこんなにおいしかったのかと衝撃を受け、梨



「畑の条件に合わせた栽培方法が農家それぞれにある。祖父母らがたどり着いたテクニックを早くつかみたい」と泰樹さん。



梨棚の下には数年後に実をつける若い木がすくすくと成長中。

を作ってみたいと思うようになりました。せっかく利府梨というブランドがあるのだから守りたい。農業を継いでほしいと言われたことは一度もありませんでしたが、自分が就農すれば高齢化や農業人口減少の問題を解決できると思います。ちょうど祖父が車を運転しなくなり作業効率が悪くなったこともきっかけの一つでした。

今は作業の一つひとつを祖父らに確認しながら、時に怒られながら栽培技術を覚える毎日。また梨農家の担い手を育成する「ペア・カレッジ・りふ」に参加して技術指導を受けています。

「土づくり、剪定、受粉、摘果など、どの作業も重要です。梨は手間をかけた分だけおいしくなります」と泰樹さん。特に受粉作業は気温やタイミングがその年の生産量に大きく影響するため、家族総出で行っています。というのも、梨は自家不和合性という自らの花粉では結実しない性質を持っています。町内ではマメコバチによる自然受粉を導

入している生産者が多く、赤間梨園もマメコバチを導入しています。しかし確実に受粉させるために手作業による人工授粉も行い、念入りに作業を進めます。

甘くみずみずしい利府梨は

11月上旬まで販売

果樹栽培は太陽の恵みが欠かせませんが、夏の天候不良は農家を不安にさせましたが、気になる今年の出来はどうでしょうか。

「病気の発生や色づきが悪いなど、影響は少なからずありましたが甘味は例年と引けを取りません。これから収穫するあきづきは9月に晴れの日が続いているので、十分甘味がのつてくると思います」と太鼓判。

直売所には毎年訪れるリピーター

梨品種の特徴

幸水



日本の梨の約40%を占める代表的な品種。果実が約250~300gの扁円形で、お尻の部分が大きくへこんでいるのが特徴。やわらかい果肉には果汁がたっぷり含まれ、ひと口食べると強い甘味が広がります。

あきづき(秋月)



2001年(平成13年)に登録された比較的新しい品種です。果実は約500g前後とやや大きめで、果肉は緻密で糖度が高く、果汁も豊富。酸味は少なめでシャリシャリとした食感です。

出展:果物情報サイト「果物ナビ」より



利府街道沿いに建つ直売所は泰樹さんの母と妻が切り盛りする。

も多く、「おいしかったよ」「今年も買いに来たよ」という笑顔が何よりの励み。赤間梨園では、幸水は9月下旬で終了しましたが、あきづきは10月中旬まで収穫が続きます。また生産量は少ないものの晩生種の「新興(しんこう)」「新星(しんせい)」が11月上旬まで店頭に並びます。

生産者の栽培品種によって異なりますが、利府梨の直売所は11月上旬まで営業しています。ぜひ黄色い「利府梨」ののぼり旗を目印に足を運んでみてください。



いとうよこ
料理／伊藤豊子
フードコーディネーター
株式会社COM消費生活創研
食部門チーフ・主任料理講師

F U R U S A T O

クローズアップ X 旬のふるさと特産品

R e c i p e

古代米と黒豆入りさつまいもご飯

調理時間 60分(米の浸水時間は除く) エネルギー 365kca

酒と塩だけのシンプルな味付けです。
新米にさつまいもと黒豆の甘みがマッチします。



秋はごはんがおいしい季節です。
収穫したばかりの新米は風味も香りも格別の味わい。
きのこや根菜類は胃腸の働きを高め身体を温めてくれます。
栄養価が高い旬の食材で食卓を彩りましょう。

秋に食べよう! ふるさと自慢の味。

<材料 4人分>

- 米 2カップ
- 古代米 (水1/4カップに浸しておく) 大さじ1
- さつまいも 200g
- 炒った黒豆 大さじ2
- 酒 大さじ1
- 塩 小さじ1/2
- だし昆布 5cm
- ごま塩 適宜



<作り方>

- ①米は洗っておく。さつまいもは皮付きのまま2cm角に切ってから、水に浸けてアク抜きして水気を切っておく。
◆さつまいもはたっぷりの水に浸けてしっかりアク抜きすると色がキレイに仕上がります。
- ②炊飯器に研いだ米と、古代米はつけ汁ごと加える。塩、酒を混ぜ合わせて2カップの水を加減にし、その上のだし昆布、さつまいも、黒豆をのせて炊飯する。
◆具材は混ぜずに、米の上にドーナツ状に置きましょう。
③炊きあがったらよく混ぜて、器によい、ごま塩をかける。
◆厚手の鍋や土鍋で炊く時は、米の1.2倍の水を加減にし、始めは強火で、沸騰したら弱火で12分加熱する。火を止めて10分くらい蒸らしてからフタを開けましょう。

宮城の2大看板

「ひとめぼれ」「ササニシキ」

お米

宮城を代表するお米といえば、粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスに優れた「ひとめぼれ」。程よい硬さとさっぱりとした味わいが特徴の「ササニシキ」も根強い人気を誇ります。新米風味と香りを楽しめる今こそ、生産者が丹精込めて育てた宮城のお米を味わいましょう。

- ◎栄養価／エネルギー源となる炭水化物をはじめ、たんぱく質、カルシウム、鉄、亜鉛、食物繊維など。
- ◎精米したての米を少量ずつ購入し、密封容器に入れて風通しの良い冷暗所または冷蔵庫に保存。



◎栄養価／根の部分はビタミンC、食物繊維など。葉の部分はビタミンC、カロテン、鉄分などを含む。

◎選び方／葉先がみずみずしいもの。根はずっしりと重く、毛穴が少ないものを選ぶ。根の部分は先端の方が辛い。



- <材料 4人分>
 大根(粗めにすりおろす) 150g
 ねぎ 1/2本
 白玉粉 150g
 片栗粉 50g
 塩 小さじ1/2
 (A) 鶏がらスープの素 小さじ1/2
 干しえび (水大さじ3で戻す)5g
 干しえびの戻し汁 大さじ1
 乾燥桜えび 10g



- しょうゆ 大さじ2
 酢 小さじ1
 豆板醤 少々
 ごま油 大さじ2

<作り方>

- ①大根は皮をむき、鬼おろし又はスライサーの太い目で粗くおろす。ねぎはみじん切りにする。
 ◆大根は水分があまり出ないように、太い目のおろし器を使ってください。
- ②ボウルに白玉粉と片栗粉を入れて混ぜ、大根おろしを汁ごと加え残りのねぎと(A)の材料も加える。粉っぽさがなくなるまでこね、最後に桜えびをつぶさないように加えて混ぜる。16等分にし、平らな楕円形に整える。
 ◆大根おろしの水分は加減し、耳たぶくらいの固さになるように調節してください。
- ③フライパンにごま油を中火で熱して②を並べ、こんがりと色づいたら返し、4～5分かけて両面じっくり焼く。皿に盛り、タレの材料を混ぜて添える。
 ◆じっくりと焼くと、香ばしくもちり仕上がります。



大根もち

調理時間 20分
 エネルギー 246kcal(4個分)

大根の水分は加減して加え、耳たぶくらいの固さに仕上げてください。焼きたて熱々をお召し上がりください。

消化酵素ジアスターゼが胃腸の調子を整える
 大根 JAいわでやま

大崎市鳴子温泉・鬼首高原の涼やかな気候条件を生かして栽培される大根は、8月下旬～11月上旬まで仙台市場に出荷。果実のようなみずみずしさが特徴です。根の部分は消化酵素ジアスターゼを含みますが、熱に弱いので効果的に摂取するならばすりおろして食べましょう。

ごぼうのポタージュ



調理時間 25分
 エネルギー 182kcal
 ごぼうの風味が口いっぱい広がります。豆腐も加えてまろやかな味に仕上げました。牛乳の代わりに豆乳でも美味しくいただけます。

- ◎栄養価／カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、ビタミンC、E、B6、葉酸など。
 ◎選び方／まっすぐでヒゲ根が少ないもの、ひびやしわがないもの、太さが一定で太すぎないものを選ぶ。



- <材料 4人分>
 ごぼう 150g
 たまねぎ 1/2個
 絹豆腐 100g
 バター 20g又はオリーブオイル大さじ2
 水 300ml
 固形スープの素 1/2個
 牛乳 300ml
 塩・こしょう 各少々



<作り方>

- ①ごぼうは土を洗い落とし、包丁の背で皮をこそげ取り、斜め薄切りにし、水にくぐらせてから水気を切る。たまねぎは薄切りにする。
 ◆ごぼうは水につけすぎると香りがなくなるので、さっとくぐらせる程度にしましょう。
- ②鍋にバターを溶かし、焦がさないように弱火でたまねぎをしんなりするまで炒める。さらにごぼうを加えて丁寧な炒め、水と固形スープの素を加えて、20分くらい弱火でごぼうが柔らかくなるまで煮る。
 ◆たまねぎはじっくり炒めると、甘みが出ます。
- ③②のあら熱を取って豆腐を加え、ミキサーにかける。なめらかになったら再び鍋に戻し、牛乳を加えて弱火で1～2分温める。塩・こしょうで味を整えて火を止め、器に盛る。好みで、オリーブ油と黒こしょう(分量外)を振る。
 ◆牛乳を加えたら、沸騰しないように、弱火で煮立たせましょう。



シャキシャキとした歯応えと風味を楽しむ
 ごぼう JAあさひな

JAあさひな管内大和町高田地区で生産されているブランドごぼう「高田ごぼう」は香り豊かでまっすぐにびんと伸びているのが特徴です。水溶性、不溶性ともに食物繊維が豊富で、含有量は野菜の中でもトップクラス。アクにポリフェノール類が含まれているので、水にさらしすぎないように注意を。

元気のもとを買いにいきましょ！

Aコープごごた店

買い物がより楽しくなる

リニューアルが大好評

店内は農産品はもとより、鮮魚や精肉、花卉類など色とりどりの商品が陳列棚を賑わせていました。そのひとつのコーナーである「元気くん市場」へ産直品を搬入する「JAみどりの」管内は1市2町にまたがる広域なエリアを有します。そのためシーズンを通して、多彩な産直品が持ち込まれることが大きな魅力。取材時は、小牛田産の北浦梨が最盛期を迎えていました。



実はこちらの店舗、9月15日にリニューアルオープンしたばかり。「見やすく、買いやすい売場」を目指し、装いも新たに生まれ変わりました。具体的にはショーケースをコンパクトにすることで通路部分を大きく確保。約300坪ともともと広かった店舗が、さらに広く感じられるようになったと好評を博

しています。そしてなにより話題を呼んでいるのが「惣菜コーナー」です。面積は従来の2倍へと拡充され、内容も揚げ物だけでなくお寿司やお弁当までとバラエティ豊かになりました。「今後は『産直野菜の天ぷら』など、地元の味をより魅力的に届けられたら」と、佐竹店長もさらなる新メニューのリリースに意欲をのぞかせます。

消費者を喜ばせる 多彩な仕掛けも人気

取材当日は大勢の人で賑わっていましたが、この盛況ぶりはリニューアルだけが理由ではありません。「常にフレッシュな生鮮品を」との思いから、開店前はすべての商品鮮度をしっかりとチェック。開店後も生産者に売上状況を逐一メール配信しながら、「品切れさせず、その日のうちに売り切る」よう、商品



数をコントロールしています。そして何よりこの日は、月に一度の「Xデー」。毎月最終週の日曜日はさまざまな商品が、タイムサービスや均一セールなどのお買い得になります。新鮮で良品の商品が軒並み格安になるとあって、毎月、満員御礼なのだと言います。

収穫の秋だけに、シーズンイベントも多く控えています。10月20日には、全国から人気の駅弁が集う「有名駅弁まつり」、11月18日には、JAみどりの管内にあるAコープで同時開催する「元気くん市場収穫感謝祭」が待っています。特に「収穫感謝祭」では多くの商



紙

生きています紙
だから楽しい



責任ある森林管理
のマーク

オビサン(株)は、経済活動を継続しつつ、
FSC®認証紙の提案、販売を通じて環境保護に力を注ぎます。

OBISAN

オビサン株式会社

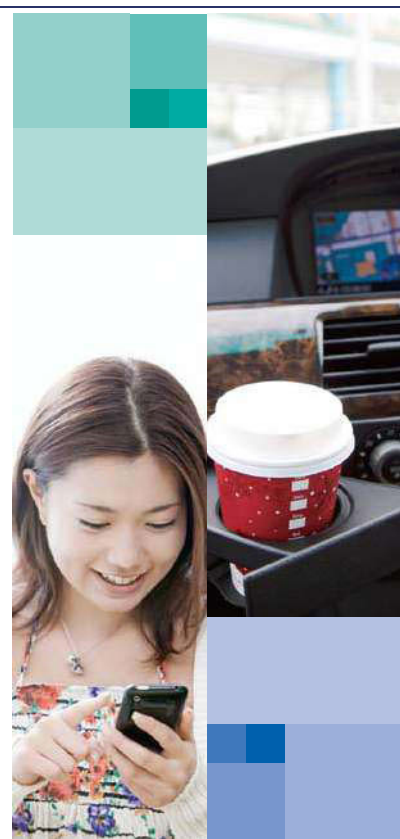
仙台支店/仙台市宮城野区扇町7丁目6-30 〒983-0034
TEL/(022)254-0701(代表) FAX/(022)254-0706



Visible Science for Life

— 目に見える科学で生活に貢献する —

私たち東洋インキグループがつくる
さまざまな製品は
人々の暮らしの中にあふれています。
私たち東洋インキグループは
「目に見える科学」で
人々の生活に貢献してまいります。



TOYOINKGROUP

東洋インキ東北株式会社
〒981-3206 宮城県仙台市泉区明通3丁目27
Tel: 022-378-5131 Fax: 022-378-6771

www.toyoinkgroup.com

JAみやぎ仙南 シンケンファクトリー

屋外テントガーデン バーベQ

屋外ならではの雰囲気と
解放感をお楽しみください

OPEN!!

営業時間
昼 11:00~14:00 昼は 土・日・祝日
夜 17:00~21:00 夜は 要予約

10/10 火

●定休日水曜 ●昼は土・日・祝日11:00~14:00(※時間制限の為、12:30までの受付)
●天候条件、レストラン予約状況により、営業を中止の場合があります。



ポーク(JAPAN X) **ポーク+ビーフ(US)**
肩ロース モモ肉 牛カルビ モモ肉
味付けホルモン 味付けホルモン
バラ肉 ソーセージ バラ肉 ソーセージ
2,980円 (税込) **3,980円** (税込)
お肉お一人様 400g+ 野菜各種+おにぎり

飲み放題 (90分)

地ビール
ピルスナー

ソフトドリンク
Coca Cola 各種

日本酒
本醸造「月」

米焼酎
「べにのほほ」



お問い合わせ
TEL 0224-61-1150
仙南シンケンファクトリー
宮城県角田市角田字流197-4 〒981-1505

レストラン営業時間
ランチタイム/11:00~14:30(ラストオーダー14:00)
ナイトタイム/17:00~21:00(ラストオーダー20:30)
ナイトタイムは完全予約制
JAみやぎ仙南ホームページをご覧ください
<http://www.ja-miyagisennan.jp/top/1417.html>

大切な家族には
身体に良い環境で生活してほしい



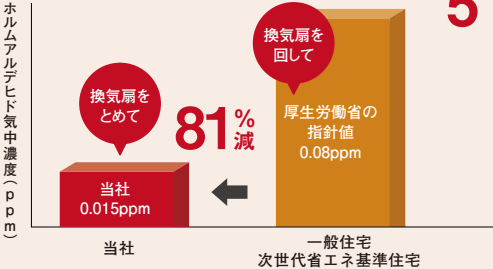
健康

当社では「無垢=健康」を論理的に実証しています。

シックハウス症候群とは無縁! 空気のキレイな無垢材空間が家族の健康を育む住まい。自然素材に包まれた呼吸する住まいがアトピー・ぜんそく・アレルギーも改善します。

比べてください!
ホルムアルデヒド気中濃度!

当社は0.015ppm
厚生労働省の指針値
0.08ppmに対し **わずか! 1/5**



監修:福岡大学須貝研究室 測定器具:ホルムアルデヒド検知器(理研計器(株)製FP-30、0.005~0.400ppm、ポンプ吸引式、試験紙光電光度法、厚生労働省認定品(指定番号15011))

4つのこだわり性能 **健康** × **省エネ** × **耐震** × **耐久**



省エネ 赤外線 断熱材
96% カット **40mm** 以上

耐震 壁倍率 床剛性
3.3倍 **3.7倍**

耐久 含水率 木材使用量
15% 以下 **2.0倍**

無垢材の新築・リフォームは
守久建設におまかせください!

木の家づくりが
好き。

新築・リフォーム・古民家再生

MORIKYU
守久建設株式会社

☎ 0223-37-1217
〒989-2207 亶理郡山元町八手庭字石田73-2

<http://morikyu-kensetsu.co.jp>

木の家づくりを
もっと知りたい方は
ホームページをご覧ください。

みちのく 銘品 仙台牛

通

贅の極み、 みちのくにあり

宮城県内で飼育・生産されている黒毛和牛の中でも最も風味豊かで、
柔らかい肉質を有する品質の霜降肉だけを「仙台牛」と称しています。
銘柄牛は全国にありますが、仙台牛は、仙台食肉市場をはじめ
東京食肉市場など、全国の市場においても人気の高い牛肉であり、
「品質」「風味」とも高い評価を受けています。



仙台牛銘柄推進協議会・JA全農みやぎ

<http://www.sendaigu.jp/>

仙台牛 検索

読者プレゼント

応募締切日 平成29年12月4日(月)まで(当日消印有効)
当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

IGUNEへのご意見・ご感想など、読者の皆さまのお声を頂戴し、抽選で下記の賞品をプレゼントさせていただきます。(賞品はイメージです。)

1 仙台牛 肩ロースすき焼き用 (500g)



写真はイメージです。

「仙台牛」の食味は、脂肪と赤身の絶妙なバランスから生まれる、その上質な食味と豊かな肉汁が特長です。この機会に全共宮城大会で高い評価を受けた宮城の和牛を是非味わって下さい。

提供 **3名様**
JA全農みやぎ様

※4~11ページに記事が掲載されています。

TEL 022-264-8365 仙台市青葉区上杉

2 みやぎの主力品種「ひとめぼれ」 (5kg・1袋)



「ひとめぼれ」の生まれは宮城県。粘り、つや、うまみ、香りのトータルバランスが良いことから、料理の幅を広げてくれるお米です。

提供 **5名様**
(株)パールライス宮城様

TEL 022-345-2877 黒川郡大和町まいの
URL <http://www.pearl-rice.co.jp>

3 エコーブマーク品ギフトドレッシング5本詰め合わせ



素材にこだわったおいしいドレッシングです。野菜はもちろん、パスタ・肉・魚介類などいろいろな食材をみ～んなおいしく食べちゃいましょう。

提供 **3名様**
(株)エコーブ宮城様

※表紙裏面の次に広告が掲載されています。

TEL 022-345-1521 黒川郡大和町吉岡

4 キリン一番搾り生ビール (350ml・24缶) 1ケース

※20歳未満の方は応募いただけません。

新・一番搾り



麦のおいしいところだけを搾った、新しい「キリン一番搾り」がおかげさまで大好評!是非、お楽しみください。

提供 **3名様**
キリンビール株式会社 宮城支店様

※17ページに広告が掲載されています。

TEL 022-222-4103 仙台市青葉区立町
URL <http://www.kirin.co.jp/>

5 地ビール&ウイナーセット

※20歳未満の方は応募いただけません。



ハーブの香り豊かなあらびきウイナーと、香りづけに桜のチップでスモークしたあらびきウイナーと、2種類の地ビールのセットです。グラスも付いています。(地ビール330ml×2、地ビールグラス、工場直送ウイナー4本パック×2)

提供 **5名様**
JAみやぎ仙南 仙南シンケンファクトリー様

※19ページに広告が掲載されています。

TEL 0224-61-1150 角田市角田字流
URL <http://www.ja-miyagisennan.jp/top/1417.html>

6 仙大豆セット (4種類・1セット)



焙煎した大豆をチョコで包んだ「ソイチョコ」、チーズ味とインドカレー味のおつまみ「ソイピーズ」、そしてサイコロ形状で焼き上げた大豆クッキー「ソイコロ」のセットです。宮城県産「ミヤギシロメ」を使用しております。

提供 **5名様**
JA仙台 たなばたけ高砂店様

TEL 022-388-7318 仙台市宮城野区福室

応募方法

とじ込みの応募はがきに、下記を明記のうえご応募ください。

1. ご希望の賞品番号と賞品名 2. アンケート 3. 氏名(フリガナ) 4. 郵便番号・住所 5. 電話番号 6. 性別 7. 年齢 8. 職業

〒983-0035 仙台市宮城野区日の出町三丁目7-20

JAプリント「IGUNE」読者プレゼント係

※皆様からお預かりした個人情報については、プレゼントの抽選や賞品の発送、今後の誌面づくりの参考などに利用させていただきます、それ以外の目的で使用することはございません。

※応募はお一人様1回限りとさせていただきます。

食と農の情報誌

IGUNE イグネ <http://igune.jp/>

2017年10月 vol.29 秋号

▶次号のIGUNEは2018年1月発行予定
次号も食と農をテーマにした特集、情報をお届けします。

IGUNEは生産者と消費者を結ぶ、地産地消コミュニケーション・マガジンです。宮城に伝わる屋敷林「家久根(いぐね)」のように、農業を守り、豊かな生活と健康を育むいろいろな「これ、いぐね?(いいじゃない。)」をご紹介します。

協力

JAグループ宮城「県産県消」推進協議会
全国農業協同組合連合会宮城県本部

印刷・発行所

株式会社 農協印刷センター(JAプリント)
〒983-0035
仙台市宮城野区日の出町三丁目7-20
TEL 022-284-3071
FAX 022-284-8088
E-mail ja-print@japsendai.co.jp

発行人 猪股泰彦

本誌では収まり切れなかった情報が満載!!

<http://igune.jp/>

今日はあそこに
行ってみよう!

IGUNEのバックナンバー・設置場所についても、ホームページをご覧ください。



この印刷物は、輸送マイルージ低減によるCO₂削減や地産地消に着目し、国産米ぬか油を使用した環境配慮型「ライスインキ」で印刷しています。





よい食とは、おいしい食のこと。よい食とは、楽しい食であること。
よい食とは、家族の健康を支えるもの。よい食とは、よい暮らしそのもの。

あなたも、自分に「よい食」、家族に「よい食」、
そして日本の未来に「よい食」をしませんか？

みんなのよい食プロジェクトとは、
体と心を支える食の大切さ、国産・地元産農畜産物の豊かさ、
それを生み出す農業の価値を伝え、国産・地元産農畜産物と
日本農業のファンになっていただくという運動です。



「日本を、もっと食べよう。」みんなのよい食プロジェクト



みんなのよい食プロジェクト

よい食

検索



JAグループ宮城

JA仙台 JA岩沼市 JA名取岩沼 JAみやぎ巨理 JAあさひな JAみやぎ山南 JA古川
JA加美よつば JAいわでやま JAみどりの JA栗っこ JAみやぎ登米 JA南三陸 JAいしのまき
JA宮城中央会 農林中金仙台支店 JA全農みやぎ JA共済連宮城