

# 生産者紹介



多田昌樹さん・美穂さん  
(東和)

- ①平成30年
- ②昌樹 谷内小学校
- ③美穂 東和中学校
- ④長年関東に住み、年に数回手元に帰って来ていました。両親が高齢になってきたので、後を継ごうと思いをしました。
- ⑤四季が感じられる。農作物が育つと嬉しくなります。
- ⑥休日がありません。
- ⑦一つひとつ心を込めて作業しているのが、美味しいって言うのも、食べるだけでも嬉しいです。たくさん栄養を取って、健康な体を作ってください。



三又明美さん  
(石鳥谷)

- ①令和元年
- ②ネギ・せつまいも・ミニトマト
- ③八幡小学校
- ④石鳥谷中学校
- ⑤空が好き♡
- ⑥大変だけど、やりがいを感じるから
- ⑦お客さんが喜んでくれることー青空のもとで仕事ができること。
- ⑧天候に左右されることがある。
- ⑨私の愛情込めた野菜を食べてくれて幸せです♡
- ⑩ありがとうございます♡

- ①就農年とおもな栽培品目
- ②出身小中学校
- ③農業を選んだ理由
- ④農業の素敵なおも、好きなところ、楽しいところ
- ⑤農業のタイヘンなおも
- ⑥私達の野菜を食べてくれる皆さんへー言!

## 納入先

- 湯口小学校・湯本小学校・太田小学校
- 笹間第一小学校・笹間第二小学校
- 湯口中学校・湯本中学校・西南中学校



高橋清孝さん・美代子さん  
(笹間)

- ①平成24年
- ②ネギ・きゅうり
- ③清孝 遠野市立小友小
- ④美代子 笹間第二小
- ⑤夫婦一緒にできる仕事
- ⑥毎日新しい発見がある
- ⑦がしたと思うから
- ⑧自分たちの住んでいる地域で、どんな野菜が作られているか興味を持ってもらえたら嬉しいです!
- ⑨野菜の生育が天候で大きく左右すること
- ⑩私たちが作ったネギを食べてくれたら嬉しいです!
- ⑪自分たちの住んでいる地域で、どんな野菜が作られているか興味を持ってもらえたら嬉しいです!

## 納入先

- 東和小学校
- 東和中学校



菊池初見さん・元子さん  
(東和)

- ①50年前
- ②米・大根・白菜・小松菜・ピーマンなど
- ③初見さん 谷内小学校
- ④元子さん 東和中学校・谷内小学校
- ⑤東和中学校・谷内小学校
- ⑥東和中学校(4年生)
- ⑦元子さん 大野小学校
- ⑧田淵中学校
- ⑨大きい農家の長男であり、父親が早く他界したので、やらざるを得なかった。
- ⑩自由なところ。働けば自分が見返りがある。自分が生きて楽しいのはこれしかない!
- ⑪高齢になってきたところ。後継者に引き継げるよう良い田畑を残したい。
- ⑫肉やお魚もいけど、野菜も体をつくるのに大事な食べ物です。たくさん食べて丈夫に育ってください!
- ⑬なるべく葉を使わずに大事に育てています。味わって食べてください。

ひさの単位は分かるかな?

1ha(ヘクタール)とは

100m

100m

1ha(ヘクタール) = 100a(アール) (10,000㎡)

1反=10a(1,000㎡) = 約300坪

昔の田んぼは20m×50mくらいの大きさが一般的でした。

「誰が、どこでどんなふうにしてつくっているの?」

見たこともない!

花巻市内に住む、ある小学生のお母さんから聞いた言葉です。

スーパーには、全国や全世界から集まった食べ物があるふれています。忙しい毎日の中、この誰が作ったかなど気にせず、なるべく安いものを買って食べる。これは、決して遠く離れた都会のことだけではありません。農業の盛んな花巻市でも生産者と消費者がうまくつながっていないのでは? そんな疑問がわいた出来事でした。

「四里四方に病なし」とい言葉があります。自分の身の回りで取れる食材を食べれば病知らずで健康でいられる、ということわざです。毎日口にすると食べ物、皆さんの心と体をつなぐ一歩、とても大事なものです。

花巻市ではどんな農産物がつくられているのでしょうか。どんな人がどんな思いで、どんなふうにつくっているのでしょうか。農業ってどんな仕事なのでしょう。

花巻市産の食材を使った給食を「はなまる給食」と名付けました。給食に使われる花巻市の農産物の秘密をたくさん知って、心も体も健康モリモリ! 「花巻農業博士」になっちゃおう!

## 花巻のピーマン



**ガンバいさご**

東和町砂子の農業法人。約30a(アール)の畑でピーマンを年間約17t生産しています。

現在、花巻市ではピーマンの生産に力を入れています。露地(屋外)で栽培する方法とビニールハウスの中で栽培する方法があり、両方あわせると面積は、約14ヘクタール。東京ドームの約3個分です。現在約200人の生産者がおり、大体6月~10月ぐらいまで収穫しています。

生産量は、年々増えて、現在は728tほど。おもに、花巻農協から東京や関西などの市場へ出荷されています。生産者は朝収穫したものを農協の集出荷センターに持ち込み、選別や箱詰め作業は農協が行います。ただし、大きすぎたり、小さすぎたり、ちょっと変な形になるとB品や規格外品といってとても安かったり捨てなければなりません。また「尻ぐされ病」という病気になったりしたものも出荷できません。

味に問題がなくても、収穫できる量に対して大体約10%、10個のうち1個が捨てられてしまうということになります。たくさんの方が選んで選んで最後に残ったものが料理になっているのです。



オスのアフリカ象(約7t)の104頭分!!!

# むすびクッキー

規格外のピーマン

味には問題ないのに、捨てられてしまう農産物を何とか活用できないか。そんな思いから、岩手県産の野菜や果物をふだんに使ったクッキーができました。捨てられてしまう野菜を乾燥させたものを粉にして、生地に練りこんでいます。花巻のリンゴやピーマンだけでなく、岩手県内で生産されている様々な野菜が使われています。苦手な野菜も美味しく食べられますね! 時々給食に登場するかも!?

Q むすびクッキー <https://musubit.com/> 検索

## Goal!

# 給食が

## できるまで

8 いっただきまーす!

## Start!

1 給食用は、少し曲がってても大丈夫。緑の部分も美味しいので、使いたいときもあります!

少し曲がっていると市場に出せません。葉っぱも規程のサイズに切り落とし、そろえて出荷します。



# ピーやんの はなまる 給食通信

Vol. 001  
令和4年2月発行



JAいわてはなまるオリジナルキャラクター「ピーやん」

## 花巻の食材をおいしく食べよう!



『ピーやん』と『ガンバいさご』の食育訪問@東和小学校

2学期ガンバいさご(東和町)のピーマンが東和小・中学校の給食で使われました。花巻農協のキャラクターピーやんと生産者が訪問し、PR活動を行いました。



JA岩手はなまきオリジナルキャラクター『ざんがピーマンズ』

農業が盛んな花巻市では、学校給食に地元で作っている食材を積極的に使用する取り組みをはじめました。一番、生産量の多い「お米」は、毎日の給食すべてが花巻市産です。「ひとめぼれ」や「銀河のしずく」などがおもに使われています。また、野菜や果樹の栽培も盛んで、ピーマンやネギ、秋にはリンゴなど、旬の食材を味わってもらえるように心がけています。みんなの食事と花巻の農業とのつながりを学び、楽しみながら給食を味わってください!

編集・発行 / 花巻市農業振興対策本部農村振興部会(事務局 花巻市農林部農政課)  
〒025-0052 花巻市野田335-2  
TEL: 0198-23-1400 FAX: 0198-23-1403



## ピーやんクイズ

- 問題 1 花巻市内で栽培されているピーマンの面積は?
- ① 14ha (ヘクタール)
  - ② 140a (アール)
  - ③ 14,000㎡
- 問題 2 花巻市内でピーマンを作っている人は大体何人いるでしょうか?
- ① 20人
  - ② 200人
  - ③ 2,000人
- 問題 3 東和小学校にピーマンを届けている農業法人の名前は何でしょう?
- ① ガッツはなまき
  - ② がんばれピーやん
  - ③ ガンバいさご

解答用紙を事務局に送ってください。全問正解者の中から、抽選でステキな景品があります。

提出期限 3.10(木)



## チャレンジ つくってみよう

～鶏肉とネギの甘辛炒め(4人分)～

- 準備するもの
- A 鶏若鶏肉モモ(皮なし)…200g  
塩(下味用)……………適量  
清酒(下味用)……………3.2g  
片栗粉……………適量  
油……………適量  
ねぎ(白い部分多め)………160g  
上白糖……………12g  
合成清酒……………5.2g  
こいくちしょうゆ………14g  
オイスターソース………2.8g  
水……………40g
- つくりかた
- ①鶏肉に塩と酒で下味をつける
  - ②ネギをぶつ切りにし、焼き目がつくまで焼く
  - ③下味を付けた鶏肉に片栗粉を付け揚げる
  - ④★の調味料を合わせ煮立たせる
  - ⑤④に鶏肉とネギを加えて混ぜる



お皿に盛り付けて完成!

## はなまる給食に協力してくださる生産者を大募集!

指定した日の朝8時前後に、給食センターに直接農産物を納品していただける生産者を募集しています。興味のある方は、事務局までお問合せください。

<b>花巻学校給食センター</b> (花巻中学校内) ●所管学校 若葉小・桜台小 花巻中・花巻北中	<b>南城学校給食センター</b> (南城小学校内) ●所管学校 花巻小・南城小 南城中	<b>湯口学校給食センター</b> (湯口小学校内) ●所管学校 湯口小・湯口中	<b>湯本学校給食センター</b> (湯本小学校内) ●所管学校 湯本小・湯本中
<b>宮野目学校給食センター</b> (宮野目中学校内) ●所管学校 宮野目小・宮野目中	<b>西南学校給食センター</b> (笹間第一小学校内) ●所管学校 太田小・笹間第一小 笹間第二小・西南中	<b>大迫学校給食センター</b> (大迫第1地割4番58) ●所管学校 大迫小・大迫中	<b>給食センターでよく使う野菜</b> 旬の食材を積極的に使用できるよう心がけています! ●週年によく使うもの じゃがいも(メイクイーンなど煮崩れしにくいもの) タマネギ・ニンジン・ネギ・ゴボウ・乾燥椎茸・大根 など ●その他 きゅうり・ピーマン・なす・アスパラ・トマト・ミニトマト キャベツ・レタス・白菜・小松菜・ほうれん草 など
<b>東和学校給食センター</b> (東和中学校内) ●所管学校 東和小・東和中	<b>矢沢学校給食センター</b> (矢沢小学校内) ●所管学校 矢沢小・矢沢中	<b>石鳥谷学校給食センター</b> (石鳥谷町八幡4-100-1) ●所管学校 石鳥谷小・新堀小・八幡小 八重畑小・石鳥谷中	<b>ピーやんの相棒として、みんなに愛されるキャラクターネギのキャラクター募集!</b> 詳しくは、別紙にて!



## 給食センターでよく使う野菜

旬の食材を積極的に使用できるよう心がけています!

●週年によく使うもの  
じゃがいも(メイクイーンなど煮崩れしにくいもの)  
タマネギ・ニンジン・ネギ・ゴボウ・乾燥椎茸・大根 など

●その他  
きゅうり・ピーマン・なす・アスパラ・トマト・ミニトマト  
キャベツ・レタス・白菜・小松菜・ほうれん草 など

ピーやんの相棒として、みんなに愛されるキャラクターネギのキャラクター募集!  
詳しくは、別紙にて!

