



おうしゅう まるかじり通信

vol.3



令和7年
3月発行

奥州市6次産業化・地産地消推進協議会（奥州市農林部農政課食農連携推進室内）



J A江刺の江刺りんごのマス
コッタキヤクター「ジョナ君」が
教室に登場すると、子どもたちは大
盛り上がり。江刺の稲瀬小学校（高
橋由佳校長、全校児童78人）で昨年
11月18日、「奥州っ子給食」の日に合
わせ、生産者と児童との交流会が行



「奥州っ子給食」の日に合わせ りんご生産者と児童が交流

われました。

「奥州っ子給食」は学校給食にお
ける地産地消と食育を目的とした
もの。今年度は8月になす、9月に
ピーマン、2月に前沢牛を使った
給食が提供されました。

この日は生産者を代表して江刺
愛宕地区で江刺りんごを生産して
いる小沢静雄さん（J A江刺りん
ご部会長）が学校を訪れました。

「りんごがいちばん生産されて
いる県はどこだと思っ？」

小沢さんが尋ねると、「北海
道？」「青森！」と子どもたち。

小沢さんは、岩手県が全国4位の
生産量であること、江刺りんごは矮
化（わいか）栽培で太陽がまんべん
なく当たるためおいしく育つこ
となどを紹介。さらに、日本では年
間20から30の新しい品種が作られ



- 今日の
メニューは
- ・江刺金札米ご飯
 - ・とり肉の黄金焼き
 - ・奥州チンゲンサイのなめこ和え
 - ・江刺卵麺汁
 - ・江刺りんご（サンふじ）
 - ・牛乳



（取材：奥州市地域おこし協力隊 高橋有紀）

ていて、消費者の嗜好が多様化して
いる現状などもわかりやすく解説
します。児童から「なぜりんご農家
になろうと思ったの？」「摘果した
青りんごはどこのもの？」と質問
が挙がると、祖父の代から続いて来
たりりんご農家を定年退職後に継い
だこと、摘果りんごはシールドに加
工することも紹介。

江刺学校給食センター栄養教諭
の高田千鶴さんから献立と食材に
ついて説明があった後は、いよいよ
給食の時間です。りんごの他に江刺
金札米、チンゲンサイ、ネギなどの
奥州市産食材もふんだんに使われ
た給食をみんなで味わいました。

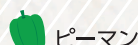
「りんごが好き」という子どもた
ちの笑顔に、「消費者のそうした声
がいちばん励みになる」と小沢さ
ん。児童からは「りんごのことが
いっぱい知れてよかった」などの
感想も聞かれ、生産の喜びや苦労
を知り農業への興味関心が深まる
時間となったようです。

奥州市の農畜産物の紹介

ブランド品を生産する思いや消費者へのメッセージをまとめた、
生産者のインタビュー動画をぜひご覧ください



なす



ピーマン



江刺りんご



前沢牛



毎月第4土曜日は
おうしゅうまるかじりの日

奥州市の農家さんが丹精込めて育てた上質なお肉
みずみずしい野菜や果物などの魅力を見つめなおす日です

“食”をつくる人たち

食の現場、知って食べれば、もっとおいしい！
奥州市の農業にかかわる人を紹介します

編集協力

「新規就農を目指す地域おこし協力隊」

たか かし ゆ き
高橋 有紀

奥州市水沢出身。
都内出版社での編集・
ライター歴約20年。
神奈川県逗子市からUターンし、
2024年4月に着任。



Instagram
tambo_takahashi



その
1

目指すは「明るい農村」 農事組合法人アグリ笹森

アグリ笹森は胆沢の農事組合法人です。約50haの水田を耕作するほか、加工用トマトの栽培にも取り組んでいます。

「明るい農村」がモットーで、農作業はいつもにぎやか。エタノールを製造販売するファームステーションなどと共に、地域循環型プロジェクトを営むチーム「マイムマイム奥州」の一員でもあります。



①いつも笑顔の絶えない皆さんです。②8月末、酷暑の中で加工用トマトを収穫。③稲刈りはコンバイン3台稼働。

その
3

米農家目指して見習い中 地域おこし協力隊 高橋 有紀

「胆沢扇状地の散居風景の中で米作りをしたい」という思いがあり水稻での就農を目指しています。アグリ笹森で研修を受け入れてもらいましたが、これが本当にラッキーだったと思える充実した初年度でした。米作り歴何十年の大師匠たちのもと、播種から田植え、稲刈りまで米作りの一連のサイクルをご一緒し、堰払いや草刈りなどの作業にも参加し、集落営農が地域の維持において大事な役割を果たしていることを実感しました。

また、田んぼの作業のない時期は、ピーマン、しいたけ、枝豆、花など奥州市内の農家さんのところに通い研修させてもらったほか、大型特殊免許、フォークリフトなど農業を営む上で必要となる免許も取得しました。

5月から通った県立農業大学の「新規就農者研修 野菜入門コース」では、25種類ほどの作物を育て、収穫しました。週1回の講座でしたが、県内各地から就農を目指す人たちが集まっていて、仲間作りという点でも意義あるものでした。

農作業に従事する一方で、情報発信も大事な活動です。インスタグラムで日々の活動を発信しているほか、雑誌編集の経験を生かして今年度はアグリ笹森を舞台に農業の魅力を発信することをミッションとしました。写真集「築地魚河岸ブルース」などの作品がある写真家・沼田孝さんに東京から来てもらって、稲刈りの風景を撮影。2月には市内のカフェギャラリーで写真展を行いました。現在はリーフレットの制作を進めています。

その
2

焼き芋が人気沸騰！ 橋本 勉 さん

水沢で米とピーマンなどの野菜を生産する橋本勉さん。就農6年目の若手農家です。冬には土日祝日限定の石焼き芋屋「背水の陣」を自宅で営業。自ら栽培したサツマイモをホクホクに焼き上げて提供します。

甘くてしっとりの焼き芋は人気で、毎週買いに来るお客さんもいるのだとか。今年度は、奥州市6次産業化・地産地消推進協議会の支援で乾燥機を導入し、干し芋作りにも挑戦。こちらも産直で人気の商品です。



①サツマイモはシルクスweetなどを80aで栽培。②熱した石でじっくり焼き上げ甘みを引き出します。③干し芋は自宅と産直で販売。



す。農業に携わっていない人たちに「農家ってカッコいいな、いい仕事だな」と思ってもらえるような発信を続けていきたいと思っています。

また、「地域おこし協力隊」の名前の通り、農業と直接的に関係がなくても地域の活性化に関連する取り組みには積極的に参加しています。

例えば、いさわ農村活性化推進協議会の古民家再生プロジェクトでは、地域のボランティアの方々と共に、長年空き家だった古民家を片付け、再生作業を進めてきました。

多くの素敵な出会いと学びに恵まれた1年。関わっていただいた皆さま、ありがとうございました。

①農大のトラクター研修を受講。②苗箱の運搬。