



八幡平農業改良普及センター情報誌

N40° 北緯40度

【連絡先】住所：八幡平市田頭 39-72-2

電話：0195-75-2233 FAX：0195-75-2269

住所：岩手郡岩手町大字五日市 9-48（岩手町駐在）

電話：0195-62-3321 FAX：0195-62-1377



新年のごあいさつ

所長 伊藤 美穂

新年明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、初春を健やかに迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中は、当センターの普及活動にご理解ご協力を賜り、心から感謝申し上げます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

昨年を振り返りますと、春の天候不順にはじまり、夏は記録的な高温少雨・水不足により野菜の草勢低下や生育停滞、大家畜の繁殖成績や乳量の低下など、管理の難しさが増し苦労した年でした。米については令和の米騒動からの米価高騰・高止まり、需給調整や適正価格の在り方など農業施策が注視されました。心配された米の作柄は平年並み、品質は全国トップの水準にあります。新品種「白銀のひかり」も高品質米が生産され、市場デビューしました。

また、多くの個人及び組織が各種表彰を受けられ、県内外での事例発表や紹介など、皆様のご活躍に元気をいただきました。改めて、皆様のご尽力に敬意と感謝を申し上げます。

気候変動、人口減少と労働力不足、物価高、鳥獣被害など農業情勢は変化の最中にあり、県では昨年 7 月に、「いわて農業生産強化ビジョン」を策定して、食料の安定供給、持続可能な農業生産など方向性を示しました。このことも踏まえ、普及センターは現地機関として、管内の農業者、関係者の皆様とともに、引き続き、省力化・軽労化や夏期の高温（暑熱）対策に係る実証、就農者確保に向けた新規就農相談窓口の運営と新規就農者支援、農業従事者確保と雇用継続につながる研修会等の開催、牧草等の自給粗飼料の生産性向上などの支援活動に取り組み、実証結果や研修会の開催等について本情報誌「北緯 40 度」や SNS 等を活用し情報提供してまいります。

本年の十干十二支は「丙午（ひのえうま）」。古来より馬は力強さと俊敏さの象徴であり、丙午の年は「勢いが強まり、物事が大きく動く年」と言われています。変化の大きな時代だからこそ、この前向きな象徴にあやかり、地域農業がたくましく成長していく一年となりますことを期待しております。

新しい年が皆様にとりまして、実り多い良き年となりますよう祈念し、新年の御挨拶といたします。



農薬の適正使用について

令和7年度は、岩手県内産の野菜で農薬の残留基準値超過事案が発生しました。過去の超過事案は、冬場に栽培される施設栽培の葉菜類で多く発生しています。改めて、農薬の適正使用について確認をお願いします。

◆農薬を適正に使用するためのポイント

- 1 農薬の使用にあたっては、農薬のラベルに記載の適用作物、対象病害虫、希釈倍数、使用量、使用時期や総使用回数等の使用基準を十分に確認し、使用してください。

※1 誤認しやすい作物の例

- ・「トマト」と「ミニトマト」
- ・「ピーマン」と「ししとう」
- ・「レタス」と「非結球レタス」
- ・「キャベツ」と「メキャベツ」
- ・「しゅんぎく」と「きく」と「食用ぎく」

→名前や形状が似ていても適用が無い場合があります。

※2 「非結球あぶらな科葉菜類」など作物群で登録のある農薬を使用する場合、適用できる作物が限られているので、適用作物の誤認が無いように注意してください。

- 2 農薬の使用記録を作成・保管しましょう。
- 3 農薬散布器具、収穫容器、農作業用具等はその都度しっかり洗浄しましょう。同じ農薬を別日に散布する場合であっても、残したままにせず、その都度、洗浄してください。
- 4 農薬散布は無風または風が弱い時に行うなど、農薬の飛散防止に十分に注意してください。
- 5 前作で使用した農薬の土壌などへの残留によって、後作に影響が出ないように、同じ圃場で複数の作物を栽培する場合（例：ほうれんそうの後作にしゅんぎく）など、農薬の使用方法について十分に注意してください。



☒メーリングリストへの登録をお願いします☒

岩手県では、「いわてアグリベンチャーネットメーリングリスト」を開設しております。
配信情報・・・農業技術情報、病害虫の情報、各地域の情報（県内9地域ごとに配信）

★ご希望の方は、下記アドレスへ必要事項を記入してメール送信ください。

宛先：AF0005@pref.iwate.jp

件名：メールサービス登録

内容：氏名、受信先メールアドレス、農業者の可否、所属、
八幡平 ML（八幡平 ML と書くと八幡平地域の情報が送信されます）。

◎右側の二次元コードを使用すると簡単にメール送信できます。



岩手県「食の匠」 ～管内から2名の方が認定されました～

岩手県では永年受け継がれてきた地域の食文化や郷土料理等に関する知識・技術を受け継ぎ、その情報発信と次代への伝承ができる方を「食の匠」に認定しています。

今回は、令和6・7年度に認定されたお二人の認定料理を紹介します。

〈まんまもち〉 八幡平市 佐々木ふち子さん

令和7年度は、八幡平市の佐々木ふち子さんが、「まんまもち」で岩手県食の匠に認定されました。

認定料理の「まんまもち」は、残ったご飯を温めたのち、小麦粉などを混ぜ、手でこねてもち状にし、茹で上げ、甘しょうゆなどで味付けしたものです。

残りご飯を残さず、おいしく食べるための工夫として作られ、主に県北地域で昔から農家のいっぷく（おやつ）や食事として食べられてきたものです。米があまりとれない地域では、麦やあわ、ひえなどの雑穀が入ったご飯も「まんまもち」にされていました。

「まんまもち」は、地域の80歳以上の方には「懐かしい」と言われる食べ物になっており、作れる方も少なくなってきました。ふち子さんは結婚後に嫁ぎ先の祖母から「まんまもち」を教えられ、以降作り続けています。「まんまもち」を生地にした「ピザ」や甘みそを挟んだ「みそっぱさみ」などアレンジを加えながら、地域で振舞っているそうです。



*県内で認定されている「食の匠」や認定料理のレシピは、
岩手県HPで見ることができます（「岩手県 食の匠」で検索
又は右側の二次元コードからアクセス）。



〈凍みじゃがいももち〉 葛巻町 佐々木チヨ子さん

令和6年度は、葛巻町の佐々木チヨ子さんが、「凍みじゃがいももち」で岩手県食の匠に認定されました。

認定料理の「凍みじゃがいももち」は、生のじゃがいもを冬の寒気に当てて凍らせ、水にさらしてアクを抜き、乾燥させた「凍みじゃがいも」を粉にし、それを焼餅にして甘味噌で味付けしたものです。ふわっ、モチっとした独特の食感の中に、ほのかにじゃがいもの香りがします。胃もたれせず、腹持ちも良いのが特徴です。

「凍みじゃがいも」は、じゃがいもを長期保存するために寒い地域で作られてきたもので、葛巻町や岩手町では、昭和40年代頃までは家の軒下にじゃがいもを干す光景がよく見られていたそうです。町内の60代以上の方には、子どもの頃に「菜っ葉汁に入れた凍みじゃがいももちを食べた」「焼きもちほ、おやつとして食べた」と懐かしい食材のようです。チヨ子さんは、「凍みじゃがいも」を絶やしたくないと、「母が作っていたのを思い出しながら」試行錯誤したそうです。



農業における多様な働き手の確保と活用に向けた研修会

農業の労働力不足が深刻化する中で、労働力の確保・定着に向けた新たな手法や、雇用時の労務管理に関する留意点を学ぶ研修会が開催されます。詳細は添付のチラシをご覧ください。

日時：令和8年2月9日（月）10:00～15:40

場所：JAいわて中央都南支所2階 地域交流ホール