

旬を楽しむ [ いわて農・林・水産品 ] 情報誌

# いわて純情通信

IWATE PURE COMMUNICATION

2001. **10**

[No.9]

特集

展覧会の食卓

岩手の秋を感じながら味わうのもよし…

生産者探訪【大迫町】

ワインと神楽の里から五感に訴える情熱のぶどう作り

**一粒、一粒の美味しさが、美しい房を作り上げます。**

いわて純情まるごとトーク

この時期に取れる岩手のカキにこだわる理由。

いわて純情産品が当たる「**いわての味 プレゼント**」

読者がつくる 純情ひろば

純情トピックス

「いわてっこ」デビュー 「いわて純情ファンクラブ」会員募集中

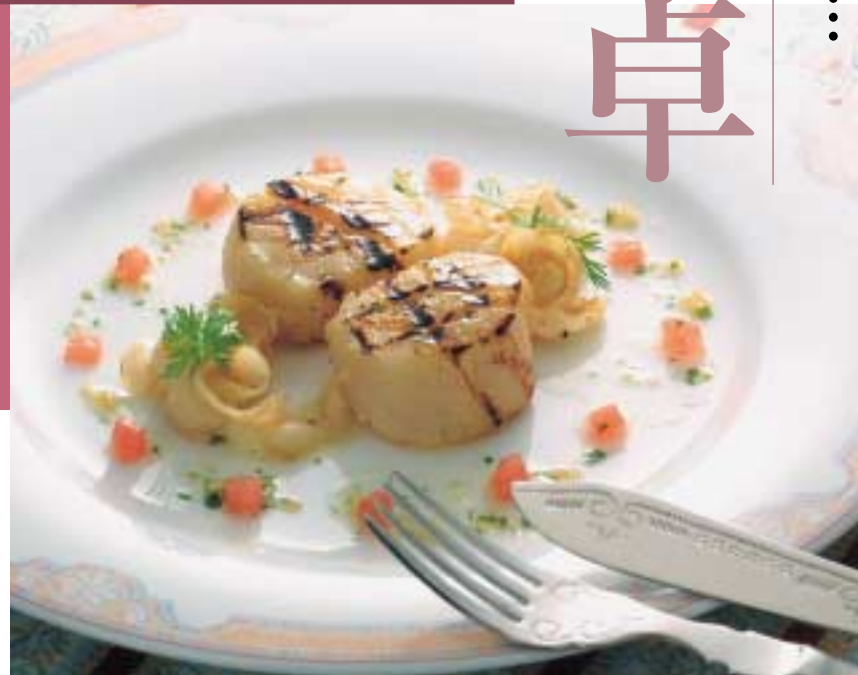


岩手の秋を感じながら味わうのもよし…

# 展覧会の食卓



東和町士沢に生まれた萬鉄五郎、旧制盛岡中学でともに学んだ松本竣介と船越保武。10月6日、この3人の作家を中心に、郷土の作家たちの充実したコレクションが特徴の岩手県立美術館が開館しました。同時にオープンした「レストランパティオ」は、地元の食材にこだわるレストラン。今回は、21世紀の「いわての食文化」コレクションの一部を披露していただきました。



## ITALIAN & FRENCH

協力 / 岩手県立美術館 レストラン パティオ  
(株式会社メルク:岩手県外食産業協議会会員)  
撮影 / 佐々木浩(フォトスタジオ・ナチュラ)

### オリーブオイルをたっぷり使った ほたて貝のグリル

**材料(4人前)**  
ほたて貝:12個、ローズマリー:1枝、トマト:1個、バルサミコ酢:少量、エキストラ・ヴァージン・オリーブ油:少量、香草オイル(オリーブ油:100cc、にんにく:2片、ローズマリー・タイム・イタリアンパセリ:各2枝、バジル・セルフィコ:各1枝)、ワイン酢又はレモン:少量、塩・コショウ:適宜  
香草オイルの作り方  
にんにくを包丁でつぶし、芯を取り除きナベに入れる。オリーブ油をたっぷり注ぎ、弱火にかける。にんにくが色つき、浮いてきたら火からはずす。タイム、ローズマリー、イタリアンパセリ、バジリコ、セルフィコを枝のまま漬け、自然に冷ます。ハーブが苦手な人には、オリーブ油、にんにく、パセリだけで作っても大丈夫。  
作り方  
①トマトのへたを取り、沸騰した湯の中に5秒ほど浸す。取り出して冷水に入れ、皮をむく。横に二つ切りにして種を取り、角切りにする。②ローズマリーの葉をみじん切りにする。③ほたての身に塩、コショウ、②のローズマリーをまぶし、香草オイルをかけ、フライパンで焼く。④ポウルに角切りのトマト、バルサミコ酢、エキストラ・ヴァージン・オリーブ油、塩、コショウを入れ、軽く混ぜ合わせてソースを作る。⑤皿にほたて貝を盛り、④のソースをかける。

ほたて貝とカキは、食用一枚貝類のなかでは横網的存在で、世界各地で養殖されています。  
ほたての身は、貝柱(閉殻筋)と卵(生殖巣)も、ウロ黒い中腸線に分けられます。ひもは、塩をぶら下げてゆがめ、ゆがれを落とし、水洗いをしてから調理します。卵はクリーム色がオス、オレンジ色がメスですが栄養価や食味にはほとんど差がありません。ほたては高たんぱく低カロリー、栄養たっぷりの食材です。  
この料理は、タルタルソースを使っても、美味しく食べられます。  
■「ハーブは、作り手の自由で」フレッシュハーブがない場合は、ドライで代用できます。近頃はハーブ園も多くなりましたので、入手も容易になりました。お好みのハーブをキッチン・ガーデンで育て、楽しんでみましょう。

### サーモンピンクにはクリームとベジタブルグリーンが似合う。さけのクリーム煮緑野菜添え

**材料(4人前)**  
サケの薄切り:4枚(320g)、ほうれんそう:1束、生クリーム:1カップ、卵黄:2個、バター・塩・コショウ・レモン:適量  
作り方  
①ほうれんそうはサッとゆがいて食べやすく切っておく。レタスを使う場合も同じ。②サケは薄いので、塩・コショウは片面だけにする。③ナベにバターをとかし、サケを入れて焦がさないように蒸焼きする。火が通ったら器にとって冷めぬようにしておく。④⑤のナベにほうれんそうを入れて炒め、生クリームを加えて煮る。⑥火を細くし、卵黄を混ぜる。火を止めてからレモン汁で味をととのえ、サケの上からたっぷりかける。

サケ属には、シロサケ、カマドマス、サクラマスなどの仲間がいますが、一般にサケと呼ばれているのがシロサケです。  
岩手は、本州のサケ生産県です。県庁の横を流れる中津川には、河口から200kmの旅をして、サケが遡上してきます。  
毎年、県内のふ化場から4億尾を超える稚魚が放流されていますが、川を下って海に出た稚魚は、栄養豊かな北の海を回遊しながら大きく育ち、3〜5年後には、母なるふるさとの川に帰ってくるのです。  
平成4年2月には、南部「サケ」を県の魚に認定し、一層「サケ資源の育成に努めています」。

■調理上のアドバイス  
本来は、オセイユという煮物用野菜として改良されたスカンポの栽培種を使いますが、ほうれん草がレタスで代用します。  
サケを蒸焼きにする際に、甘い白ワインを加えるとソースが生きできます。

大地で育った地鶏のしまった食味がたまらない。  
**地鶏とじゃがいものロースト**  
国産の鶏肉には、「若鶏」、「銘柄鶏」、「地鶏」の3つの種類があり、一般的に販売されているのが、若鶏肉です。  
「銘柄鶏肉」とは、飼育条件を変え、ことにより肉質に独自の特色を持たせている鶏肉です。「地鶏肉」は、JAS規格のうち特別な生産方法について規定した「特定JAS規格」として定められています。対象となる「在来種」は、明治時代までに国内で成立、定着している38種で、その中には、岩手地鶏も入っています。

この料理は、見た目の素朴さとい、単純な味とい、もくもく食べたい元気の出る皿です。

■美味しさの秘密  
鶏肉とじゃがいもを「フライパン」でローストすることで、肉が焼けると同時に、じゃがいもがその肉汁を吸収して、ふくらみおいしくローストされていきます。じゃがいもを皮ごと使うのは、ローストする際に、味を逃がさないため、皮をとると硬くなります。



**材料(4人前)**  
地鶏:1羽、マリネ用香草(ローズマリー・ミント・セージ:各2枝)、イタリアンパセリ:4枝、にんにく:2片、オリーブ油:適量、じゃがいも:4個、ローズマリー:4枝、エキストラ・ヴァージン・オリーブ油:適量、ブイヨン:200cc、レモン:少量、塩・黒コショウ:適量  
作り方  
①鶏肉は大きめにぶつ切りし、マリネ用の香草、皮をむいたにんにくと一緒にに入れて混ぜる。にんにくの風味を強くきかすなら刻んで混ぜる。②鶏全体にからまる程度にオリーブ油をかけ、2時間ほど冷蔵庫内でマリネする。③じゃがいもはきれいに水洗いして、皮ごと一口大に

切り分ける。④⑤の鶏肉、じゃがいも、薄皮をつけたままのにんにく、ローズマリーの枝を合せ、塩、コショウをふり、エキストラ・ヴァージン・オリーブ油をからめる。⑥④をフライパンに移し、フライパンごと180〜200度のオープンに入れ、15〜20分かけてじゃがいもがやわらかくなるまで火を通す。⑦鶏肉とじゃがいもをフライパンから取り出し、底に残ったものを火にかけ、少量の水を加えて底にこびりついたうまみを木べらで落とす。⑧⑥にブイヨン、エキストラ・ヴァージン・オリーブ油、レモン汁を加え、塩・黒コショウで味をととのえ、これをソースにする。

### 今回の表紙 生がきとセロリの柔らかリゾット

この料理は、残りご飯を使っても美味しくできる一品です。あさりは、だしをとるのが目的ですから、新鮮であれば小粒のもので十分です。あさりに限らず、貝はともおいしいだしがとれます。パセリの軸があれば、一緒に鍋の中へ、臭み消しになります。

**材料(2人前)**  
ごはん:300g、生がき(生食用):200g、あさり:100g、セロリ薄切り:1/3本、にんにく:1片、赤唐辛子:2本、イタリアンパセリ:1枝、白ワイン:200cc、オリーブ油:600cc、レモン汁:適量、塩:適量、水(あさりのだし用):300cc  
作り方  
①鍋にあさりと水を入れ、弱火で約15分間煮出してブイヨンをとる。あさはり取り出す。②別の鍋にオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を入れ、香りがでるまでゆっくり温める。どちらも刻むことで香りが高くなる。③④の鍋からにんにく、赤唐辛子を取り出し、セロリの薄切りを加えて炒める。⑤⑥に白ワインを加え沸騰させてアルコール分をとばしたら、ごはん①のだしを加え、ごはんが水分を吸い込むまで煮込む。⑦イタリアンパセリを混ぜ合わせ、塩で味をととのえ、⑧生がきを加え、さつとあえ、レモン汁を好みの量だけかける。



### ハーブのプロフィール

【イタリアンパセリ】 縮れ葉の普通のパセリより香りが強いと言われています。  
【ローズマリー】 肉、魚、ジャガイモ料理の風味づけに使われます。  
【タイム】 スープ、マリネ、肉、魚料理など、広く利用されます。  
【バジル】 アオシロに似た匂いで、ヨーロッパでは「ハーブの王様」といわれています。

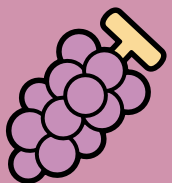
【セルフィコ】 もっとも使い道の多いハーブで、「美食家のパセリ」とも呼ばれます。  
【セージ】 肉の臭み消しに効果があり、「長生きのハーブ」と言われています。  
【ミント】 約30種にも及ぶ種類で共通するのは、独特の清涼感のある香りです。



# 知って得するぶどうQ&A

## いろいろあるブドウの種類

ぶどうの種類は大きく、ヨーロッパ種とアメリカ種に分けられます。ヨーロッパ種が乾燥した気候を好むのに対して、アメリカ種は湿潤な気候でも栽培できます。



カベルネソーヴィニヨンやリースリングなどのヨーロッパ系品種は主として、醸造用に改良されてきました。キャンベル・アーリーなどのアメリカ系品種は、フォクシー・フレーバー(ブドウ・ジュースのような香り)が特徴です。

日本ではどちらの系統も栽培されていて、生産量の90%が生食用で醸造用の割合は低くなっていますが、各産地では個性的なワインが造られています。

また、干しぶどう用品種もあります。代表的なのはヨーロッパ系品種のトムソン・シードレスですが、日本では、裂果と病気のため栽培が困難となっています。

## 日本在来のブドウとは

日本にはヤマブドウに代表される野生のブドウが自生しています。ヤマブドウには、雌株と雄株があります。葉が非常に大きく、果粒は紫黒色で小さく、酸味が強いのが特徴です。県内には、このヤマブドウを使ったジュースやワインを製造しているところがあります。



ミニ・ワイン講座

## 「ワインは、こうして造られる」

ブドウが世界中で生産されているのは、その果実からワインが作られるからで、世界のブドウの80%がワイン原料に用いられています。

### 赤ワインができるまで

摘み取った紫黒色のブドウを破碎し、皮ごと大樽で1~2週間醗酵させます。醗酵とともに、果皮からは色素が、種からはタンニンが出てきます。醗酵途中、浮かんでいる果皮を沈め、色素の抽出を促進します。色がちょうどよくなったところで圧搾し、タンクに移して澱を取り除いた後、ゆっくり熟成させます。

### 白ワインができるまで

摘み取った白ブドウまたは黒ブドウを破碎し、軽くしぼります。さらに、素早く圧搾して、茎や果皮を除いてしまします。醗酵を確実にするため、ワイン酵母を添加し醗酵させ、底にたまった澱を取り除きながら、ワインを澄んだ状態にし、樽やタンクで熟成させます。

### ロゼワインができるまで

ロゼワインを造る方法は、大きく3つに分けられます。一つ目は、赤ワインの製造段階で着色をコントロールする方法、二つ目は白ワインの圧搾した果汁に色が溶け出した果汁や黒ブドウの果皮など色素を加える方法、そして黒ブドウと白ブドウを混ぜる方法です。

### スパークリングワインができるまで

発泡性のワインを造る方法には、瓶内二次醗酵を行う「シャンパーニュ方式」、醗酵による炭酸ガスを含むワインを瓶詰めにする「トランスファー方式」などがあります。なお、スパークリングワインのうち、「シャンパン」と呼べるのは、フランス・シャンパーニュ地方で造られたAOC(原産地統制呼称)ワインだけです。



写真 / 左からお母さんの充子さん、充久さん、長女の優風ちゃん、奥さんのまゆみさん、長男の輝久くん

# 一粒、一粒の美味しさが、美しい房を作り上げます。



甘い香りの中で、調製作業もはかどります。

「親父が忙しくぶどうの匂いをかいでいた理由が分りました。美味しいぶどうは、ケースを開けた時にいい香りがする。そうなるべくと、作業場にもハチが飛んできます。そんな時は、

生産者なら、**いいぶどうを作りたい**。現在の栽培面積は60a(約1800坪)で、そのうち20aはハウス栽培、40aは雨よ

り、触感、そして味」です。藤田さんたちは、実の糖度を高める取組みをしています。まず、1本の枝につける房の数を品種毎に決めているそうです。6月末頃からは収穫時の房の形をイメージしながら、余分な実を取り除く作業が始まります。こうして、房の数、実の数を決めて、糖度の高い美しいぶどうに仕上げていきます。

出荷時には、糖度計(実の甘さを測る器械)で糖度を確認しますが、甘さの基準をクリアしないと、農協から返品の話がくるほど、きびしいものになっています。

「初めてハウスを入れたのが川村さんです。迷ってたんですよ、どうしようか。川村さんのハウスでは、いいぶどうが取れてましたから、決めました。ぶどう農家なら、いいぶどうを作りたいですから」と、藤田さんは当時を振り返ります。

こうして、園地内にハウスが導入され、誰もその効果を認めたその年、収穫が終わって間もない11月に大雪が降り、ハウスもるともぶどう棚まで倒れてしまいました。ぶどうの葉が残っていた時期の大雪は、町内でも多くのぶどう棚を倒壊させました。幸いにも、藤田さんのハウスは、農協や関係者のお陰で3日後には立ち上がり、ぶどうの樹も立ち直って、翌年の収穫にも影響がなかったそうです。

## 土質を選び、園地を移動する

藤田さんのお宅のぶどう栽培は、昭和30年頃にお父さんを含めた数名が、町内を見下ろせる山の斜面に造成したぶどう園から始まったそうです。

充久さんのぶどう栽培は、10年前にお父さんを病気で亡くした時から始まりました。斜面の園地は、作業効率が悪く、樹の老朽化が進んできたため、8年前からは、転作(水稲の代わりに、別の作物を栽培すること)の取組みの中で、家の周りにある水田のうち園地にふさわしい場所での栽培に切り替えてきました。その際に、従来のキャンベル、ナイアガラに、新しく大粒品種の「紅伊豆」が加わりました。

当時、「紅伊豆」という品種は、町内ではまだまだ珍しい品種でした。藤田さんは先輩方が結成していた「紅伊豆研究会」に入つて、先進地の見学や、会員の園地の見回り、講習会に参加したりして、栽培技術の習得に努めてきました。

「ぶどうは、乾燥を好むので雨に弱い。病気も出るし、収穫期の長雨では、実が割れます」という藤田さんは、町内でも早いうちからハウスを導入しました。その影には、「紅伊豆研究会」会長の川村さんの説得があったそうです。「初めてハウスを入れたのが川村さんです。迷ってたんですよ、どうしようか。川村さんのハウスでは、いいぶどうが取れてましたから、決めました。ぶどう農家なら、いいぶどうを作りたいですから」と、藤田さんは当時を振り返ります。

「個性あるぶどうづくりを」収穫されたぶどうは、農協と町内の産地直売所に出荷されています。また、ワイン用にも出荷されています。生食用と変わらない品質のもので、地元のエーデルワインの工場では、本格的なワインを醸造しています。

これからも、多くの人に喜ばれるよう、大迫ぶどうの味を極めていきたいと考えている藤田さんでした。



大迫町へのアクセス  
JR東北線「石鳥谷駅」下車、路線バスで27分  
花巻I.C.から30分  
花巻空港からタクシーで25分



(写真上) 甘さが口いっぱい広がる紅伊豆  
(写真下) 出荷を待つ紅伊豆とナイアガラ



「いわて」の「コダワリスト」が語る

# いわて純情の「コダワリスト」



## カキにこだわる理由は いろんな食べ方ができるから

「いわての「幸」に思い入れを持った「コダワリスト」は、そのトークにも力が入るものです。今回の「(まる)ごトーク」は、(株)ミルク営業企画室レストラン料理長(レストランパティオシェフ)の渡邊征士氏に熱く語ってもらいました。

**渡邊 征士 氏**  
(株)ミルク営業企画室 レストラン料理長

国ホテルを辞め、岩手に戻ってから16年になります。これまで、岩手県庁近くの飲食街で居酒屋をやったり、レストランを開いたり、いろいろしてきました。

今の社長とは、その頃からの知り合いで、今年、県立美術館内に地元の素材を使った美味しい料理を食べられる店を開く、というので料理長を引き受けたんです。

この時期、私がカキにこだわるのは、煮ても、揚げて、焼いても、いろんな風にして食べられる。もちろん生でも食べられる素材だからです。そういう素材はなかなかないですよ、大衆化している食べ物の中では、旬であれだけ食べられていないのは、独特の魅力があるからではないでしょうか。

海水がきれいなこと、いい川が入ってきていること。

この間、シーズン直前ということですが、陸前高田、山田、釜石、宮古と歩いて、生産者の話を聞いてきました。みなさん一生懸命でした。

陸前高田市の広田では、夏が旬の岩がき「の生産も始めてますしね。どんないいカキができてきている、同時に自然環境も大事にしているんだなと思いました。粗末にしちゃいけない、どんな応援しなきゃ、まさに「地産地消」の精神ですよ。

私は、生で食べるのが大好きです。焼くとかいろいろな料理方法がありますが、生に勝るものはないと思います。ソテーをかけてさっと食べちゃおう。

エネルギー的にも、100g当たり80キロカロリーくらい、たんぱく質が10gくらい。「海のミルク」ともいわれるくらい栄養に富んでいる素材ですが、秋から冬にかけての旬の時期は、グリコゲンがもっとも多くなります。貧血予防に必要な鉄や銅も多く含まれてますし、タウリンが多いのでコレステロールを下げたり、血圧低下作用も期待されますね。

産地とすれば、広島、鳥羽、松島、三陸の山田とかいろいろあります。帝國ホテルにあった、魚専門のレストラン、ブルゴでシェフをしていた時には、いろんな産地のものを使いまして、松島から三陸にかけてのカキはやっぱりおいしいですよ。今はもう日本一だと期待されますね。

これからは、海も山も里もすばらしい食材が出てきますから、それぞれの旬のものを一緒に、野外で楽しめる料理も作っていききたいですね。

「天井が高いレストランですから、美術鑑賞の合間にゆっくりくつろげます。同じ素材でもいろいろの楽しみ方を提案しますので、遠慮なくご相談ください」と語る渡邊さんは、東京農大卒業後に服飾栄養専門学校で学んだという、何より美味しいものを食べることが大好きな方です。

**岩手県立美術館 レストラン パティオの紹介**  
株式会社メルクが、県内の食材の持ち味を最大限に引き出すため、辿り着いたのが北イタリア料理です。さらに、岩手の風土に合わせて、ヨーロッパ風にアレンジした料理も味わうことができます。結婚披露宴の予約も入っており、親しい方々だけのパーティー会場としての利用もできます。(アクセス)JR盛岡駅から岩手県交通バス・アーリーナ線「先人記念館」行き乗車、「県立美術館前」下車 〒020-0866 盛岡市本宮字松幅12-3 ☎019-658-0500

## 今回の「コダワリスト」紹介



**渡邊 征士(わたなべ せいし)氏**  
「天井が高いレストランですから、美術鑑賞の合間にゆっくりくつろげます。同じ素材でもいろいろの楽しみ方を提案しますので、遠慮なくご相談ください」と語る渡邊さんは、東京農大卒業後に服飾栄養専門学校で学んだという、何より美味しいものを食べることが大好きな方です。

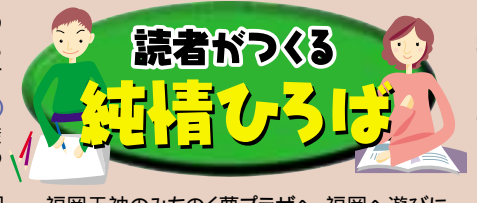
**岩手県立美術館 レストラン パティオの紹介**  
株式会社メルクが、県内の食材の持ち味を最大限に引き出すため、辿り着いたのが北イタリア料理です。さらに、岩手の風土に合わせて、ヨーロッパ風にアレンジした料理も味わうことができます。結婚披露宴の予約も入っており、親しい方々だけのパーティー会場としての利用もできます。(アクセス)JR盛岡駅から岩手県交通バス・アーリーナ線「先人記念館」行き乗車、「県立美術館前」下車 〒020-0866 盛岡市本宮字松幅12-3 ☎019-658-0500

インビネガーと、ちまもとレモン汁をかけて、変にカクテルソースとかをかけたりすると、カキの旨みというか、海水の味がなくなるんですね。それに、違う味に変わってきますよ。何もみ付きになりません。

フライも作りますが、鮮度がいいものはできるだけ生の状態で出したいと思っています。素材がよければ、別に手を加えなくてもと思うでしょうが、私たちがする料理というのは、いい素材を使い、かつそれに多少手を加えて家庭では召し上がれない楽しさを演出することなんです。

いわて純情通信を読むようになって、岩手県の食材に目がいくようになりました。これからも、いろんな岩手の情報を発信して下さい。楽しみにしています。

**福岡市博多区(女性)**  
本州一広い岩手県では、豊富な農林水産物が生産されています。会員の皆様からの「こんなところで、いわての食材を見つけた」の情報をお待ちしております。  
[編集部]



「生産者探訪」は毎回楽しみにしています。作物に対する思い入れやこだわりがあって、変に納得してばかり。これからも安心して食べられるものをお願いします。

**大阪府高槻市(男性)**  
生産者探訪は、「純情産地いわて」を代表する方々を紹介するコーナーです。今年は、バリバリの岩手にスポッパを当て、ほだしの情熱を紹介しています。[編集部]

いわて純情通信がくるのをとても楽しみにしています。自分の出身地の前沢牛のしゃぶしゃぶ洋風仕立てのことが書いてありましたので、今年、実家の方へ行きましたら、ぜひ食べてみたいと思います。ちょっとしたことで出身地のことだと、とてもうれしくなるものですね。

**北海道苫小牧市(男性)**  
少ない誌面ですが、これからも県内各地の情報を詰め込んで、皆様にお届けしたいと考えております。ご近所へのPR、よろしく願います。[編集部]

初めてポストに入りました。感動。ということで目を通すのは2回目になります。一番楽しみにしているのは、お料理のページです。秋は魚もおいしいし…。どんな料理になるかな。

**岩手県盛岡市(女性)**  
今号の特集は、秋の三陸の幸をメインにした料理で構成しました。サケ、ほたて、かきなど、これから美味しい素材ですので、ご家庭でもお楽しみください。[編集部]

福岡天神のみちのく夢プラザへ、福岡へ遊びに行った時いつも立ち寄ります。盛岡にも2~3度行ったことがあり、なつかしく岩手の香りを楽しんでいます。いわて純情通信もその香りいっぱいではしゃびなど参考になります。また、行ってみたいものです。

**宮崎県宮崎市(女性)**  
次号のいわて純情通信は2月の発行となりますので、年内にファンクラブ通信で「旅王国いわて」をお届けし、観光のPRをしたいと考えております。[編集部]

私が一番好きなコーナーは「純情ひろば」です。他の県の人がいわての事を知って興味をもってもらえているって嬉しいなと思っています。その人達がいわての新鮮な驚きを感じてくれる事も、私があるためいわてを見るきっかけになっています。

**岩手県盛岡市(女性)**  
県内の会員の皆様からも、いわて再発見のお便りをいただいています。当編集部では、これからもいわてのメッセージを熱く伝えていきたいと考えています。[編集部]

現在、ファンクラブ員は全国に950名を超えるまでになりました。皆様から寄せられるお便りは、産地の励みになります。こちらこそ、よろしく願います。[編集部]

いわて産の農・林・水産物などに関するご意見、ご感想などなんでもドットシお寄せ下さい。宛先は  
〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1  
岩手県農林水産部流通課内  
「いわて純情通信」編集部 行

# いわての味 プレゼント

広大な海原と大地に育まれた純情産品。



**当選者からの  
たより**  
第7号プレゼント  
いわての「どんこ」  
東京都武蔵野市  
古橋啓子さん

肉厚で立派な品質のもので、煮含めると煮汁がたっぷりしみて身体にもよさそう。大事に頂きたいと思えます。「いわて純情通信」を目にする度に、岩手の自然と、豊富な海の幸・山の幸、そして人の暖かさを実感します。

## 1 自然にやさしい「いわて純情米」(5kg) [10名様]

このたび、県内の児童を対象に自然保護を題材にして絵画コンクールを開催し、最優秀作品をいわて純情米「ひとめぼれ」のパッケージに採用しました。このお米の売上金の一部がWWFジャパン(世界自然保護基金日本委員会)への寄付に充てられ、沖縄県石垣島のサンゴ礁保護に役立てられますことになっています。

豊かな自然の中で作られる「いわて純情米」だからこそ、私たちはお米販売で初めての自然保護活動に取り組み、貢献しようと考えているのです。

提供/いわて純情米推進協議会  
〒020-8570 岩手県農林水産部流通課内  
☎019-651-3111 内5734  
☎019-651-7172



## 2 エーデルワイン 「五月長根葡萄園」 [5名様]

ワインの味を決めるぶどうの品質は、その土地固有の気候と地質、そして栽培する人々の手によって決まります。エーデルワインでは、昭和37年の創業以来、岩手のぶどうに徹底してこだわり、美味しく、本格的で、リーズナブルなワインを皆様にお届けしてきました。

こうしてできた「五月長根葡萄園・白」は、2000年秋、大迫町内の専用ぶどう園から収穫した醸造用専用品種のリースリング・リオンを原料に限定醸造した、酸味の切れがよい、味に幅があるやや辛口の白ワインです。

提供/株式会社エーデルワイン  
〒028-3203 稗貫郡大迫町大迫10-18-3  
☎0120-08-3037 ☎0198-48-2412



## 3 黒川食品「特濃豆乳」(200ml×2:6袋入り) [5名様]

本年度岩手県ふるさと食品コンクールにおいて、最優秀賞を受賞しました。

県内産大豆(ナンブシロメ)と奥羽山系の伏流水で造った無添加で自然そのままの豆乳です。濃度は13.5%以上ですから、旨味・香りが違います。一箱に入っているのが、沖繩の海水から抽出)を加えて、電子レンジで加熱すれば、あなただけの美味しい豆腐ができます。特殊加熱製造で賞味期間は30日ですから、料理の楽しみも広がります。姉妹品に業務用1kg入りもあります。

提供/株式会社 黒川食品  
〒025-00522 花巻市野田306-2  
☎0198-22-2220 ☎0198-24-0357



写真/紅葉の岩手公園(撮影 佐々木浩)

## 純情トピックス もっと「いわて」を知りたいあなたへ 耳よりな情報!

### 「いわてっこ」がデビューしました!!

去る9月21日、盛岡市内のホテルを会場に「岩手県オリジナル水稲品種「岩南16号」の名称発表会」が開催されました。

この「岩南16号」は、5月1日から31日まで名称を募集し、4,198通の応募の中から、「いわてっこ」の名称に決定されました。

採用された名称の応募者は8名で、静岡県在住の岸美恵子さん(いわて純情ファンクラブ会員)が代表者として県知事から表彰されました。

「いわてっこ」は、消費者の皆様への安全・安心・健康志向に応えた、栽培履歴の分かるお米として生産していくことになっています。



岸さんと増田知事の記念撮影

詳しい情報は  
<http://www.pref.iwate.jp/~hp0503/16gou.html>

### 「いわて純情ファンクラブ」会員募集中

岩手県産の農林水産物を応援してくださる方々を募集しています。入会金、会費無料。退会も自由です。会員には、本誌のほか全国各地で行うPRイベント情報を提供します。入会を希望される方は、「いわての味プレゼント」の応募葉書に「入会希望」と記入していただくか、FAXや、ホームページから電子メールで①住所、②氏名、③年齢④性別⑤電話番号を事務局までお申込ください。

「いわて純情ファンクラブ」事務局  
☎019-629-5732 ☎019-651-7172  
ホームページのアドレス  
<http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/news/>

□いわて銀河プラザ  
〒04-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F  
☎03-3524-8282 ☎03-3524-8286  
地下鉄日比谷線・都営浅草線 東銀座駅6番出口そば

■岩手県東京事務所  
〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1  
☎03-3581-0341 ☎03-3581-0214

■岩手県大阪事務所  
〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-3-1-900  
大阪駅前第一ビル9F  
☎06-6341-3258 ☎06-6348-9505

■岩手県北海道事務所  
〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西2-2-1  
北海道経済センター4F  
☎011-231-6635 ☎011-251-7908

■岩手県名古屋事務所  
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中ビル4F  
☎052-263-7280 ☎052-263-7383

□みちのく夢プラザ  
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2-8-34  
住友生命福岡ビル1F  
☎092-736-1122 ☎092-716-2037





その旅は特に思い立ったわけでもなかった...  
“なんとなく”と言ってしまうかもしれない。  
しかし、人との出会いや自然とふれ合ううちに  
僕の心はこの土地に惹かれていくのだ。...

新銀河浪漫

かつて、岩手県北部の山間に住む人々は、「南部よいとこアワ飯ヒエ飯のどに絡まる干し菜汁」と歌ったという。岩手県内の畑作地帯は、北上山地を中心として広範にわたり、畑地率は以外に高い。しかし、畑作地帯の多くは標高が高く、平地が少ないため、耕地狭小、急傾斜などの土地基盤の整備が立ち遅れ、しかも、その大半は林野がほとんどを占めていた。やせ地、そのうえに「やませ」と呼ばれる冷たい北風は、夏の盛りでも肌寒く、作物の生育には大敵で、凶作とは切り離せない。

そこで、人々は、畑作条件や不良気象に耐える作物として選んだのが雑穀だった。今から百数十年も前にある農学者が書いた著書に、「穀物経営の最高位はアワ、ヒエ、大豆、大根」といつ記述があるくらいだ。



川井村アクセス

盛岡市から国道106号を宮古方面に車で1時間ほど。雑穀の商品化に取り組んでおり、赤べこ(牛)の産地でもある。

雑穀をまき、収穫を感謝して、「南部よいところ」と歌った人々。

先の歌を覚えてくれた古老は、「少年時代は水田はまうたなく、畑には雑穀をまき、ヒエ麦、アワ、そばなどを収穫して主食とした」と振り返る。大豆は味噌、醤油、豆腐などに加工し、自家消費して残った分は売り、米に代えた。アワは年中行事用の餅や団子、汁粉などにしたという。米を口にするのは盆や正月、節句のときだけだった。

「今では水田が開墾され、余剰米も出るようになった。一方で、雑穀をまく者もなく、味噌や醤油なども購入する農家もあるありさま」と嘆く。盛岡市から国道二〇六号を東へ、峠の長いトンネルを抜けた高原地帯で出会ったそのお年寄りは、腰はやや曲がっているが、動作が機敏だった。

ただ、そうした雑穀が見直され、商品化されてもいる。「南部よいところ」の歌は、雑穀に頼らざるを得なかった人々の負け惜しみではない。雑穀の良さを知り尽くした人々の心の叫びだったのかも知れない。

