

旬を楽しむ[いわて農・林・水産品]情報誌

いわて純情通信

2002 **6**
[No.11]



巻頭
特集

日差しに色づく…

「^{ハーモニー}夏と野菜の二重奏」

生産者探訪【胆沢町】

親子二代で守る土地と技が野菜のうまさをつくります

美味しいものづくり、届ける土づくり

岩手の料理人に聞く **美・味・感・極・意** (おいしさごくい) 【今回のお題目】「**地産地消**」



いわての大地と三陸海岸の幸がここに凝縮！ 贅沢な一皿です。

胆沢町産グリーンピーマンの魚のムース詰め

作り方

- ①グリーンピーマンの種を取り出し空洞にし、その中に魚のムースを絞り袋で詰めます。
- ②①をお湯で沸かし、塩を加えたキャセロールの中で4分半ゆるやかに茹でます。
- ③茹でながら、野菜を加えた魚のスープの中にホタテ、エビ、アサリ、イカなどを加えて煮ます。味をみながら、さらにバターとレモン汁を加えソースを作ります。
- ④お皿にソースを敷き、茹でたグリーンピーマンのムース詰めをトランシェレ上にのせます。



香りはまさしくモンテカルロ。和牛のとマッチングもベストです。

前沢牛のピーマン入り手打ちパスタ添えモンテカルロ風

作り方

- ①手打ちパスタは、強力粉をピーマンのピューレと全卵、塩で練って作ります。
- ②前沢牛のヒレ肉を一枚130～150g程度に切り、フライパンで塩、こしょうで、セニアンに焼きます。
- ③②の上にタマネギのエマンセとトマトをソテーしたもののをのせ、モンテカルロバター（パセリ、粉チーズ、アンチョビ、バター、マヨネーズ、パン粉、ニンニクなどを合わせたもの）のをのせ、上火で焼きます。
- ④盛りつけは、茹でたパスタをバターで和え、その上にステーキをのせ周りにサフランの入ったジユドボライエを回します。



いわての大地と大海原がここに凝縮！ 贅沢な一皿です。

夏の岩手、大地の冷製スープ

作り方

【ピーマンのスープ】

- ①タマネギ、長ネギを薄く切り、香り豊かな県産バターでスエーさせます。
- ②①にジャガイモの皮をむいて切ったものに加え、ブランデーでフランベし岩手産のミネラルウォーターで煮ます。
- ③②を冷やしてミキサーにかけ滑らかにし、牛乳、生クリームで濃度を整えます。
- ④グリーンピーマンの種を取り除き水洗いして茹でます。茹であがったら冷やしてさらにピューレ状にして、冷やしておいたスープに加えます。



【コーンスープ】

- ①トウモロコシの実を包丁で削り、県産のミネラルウォーターで少量の塩を加え茹でます。
- ②①を冷やしミキサーにかけて濃度と味を整えながら滑らかにします。

【ニンジンスープ】

- ①ニンジン皮をむき、芯を取り除いて薄く切ります。
- ②①を香り豊かな県産バターで炒め、県産のミネラルウォーターと少量のローリエを加え、コト・コトと崩れるまで煮込みます。
- ③②を冷やし、ミキサーでピューレ状にします。
- ④ミネラルウォーターと生クリーム（少量）で濃度の調整をし、塩・こしょうで味を調えます。

取材協力 / フランス料理 エルミタージュ
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)



特集 夏と野菜の二重奏

日差しに色づく…

ERMITAGE フランス料理エルミタージュ

「ポテの薄いクレープの上にキャビアをのせ、上品なサワークリームを混ぜて食べるオードブルは文句無しに旨い。...ステーキは前沢牛。昨夜の紫波牛も結構だが、エルミタージュの前沢牛はそれを上回る味である。その差は肉質よりも、岩塩しみこませた肉の寝かせ加減にあると見た...」ある日、この店を訪ねた直木賞作家・五木寛之氏が、その著書の中で絶賛した1983年オープンフランス料理店。エルミタージュとはフランス語で「人里離れた所」とか「隠者の住まい」という意味。日常の喧騒から離れて、ゆったりと本場のフランス料理を堪能できるお店です。

住所 / 岩手県水沢市佐倉河前田17-2 ☎0197-24-7284 月曜定休 駐車場有



旬を彩る

いわての夏野菜

【ピーマン】

ピーマンは、中央アメリカから南アメリカの熱帯地方が原産。とつがらしの種でナス科の植物です。ピーマンには、同じナス科の植物のトマトやナスに比べてビタミンCが豊富に含まれ、他にカロチンも多く、ビタミンB1・B2が含まれるのが特徴です。

岩手県での栽培の歴史は浅く、販売用としては昭和45年頃から、昭和55年の大冷害を機に、ヒルハハスの導入と水田転作物として栽培者が増加。東京中央卸売市場では、茨城、宮崎に続いて全国第3位、6～8月の夏秋期には2位の産地となっています。現在、主に栽培されている品種は「京ゆたか」。

【カボチャ】

よいピーマンの選び方は、色が鮮やかで皮にツヤと張りのあるもの。穴の空いたポリ袋に入れ、冷蔵庫で保存すれば5～6日は持ちます。冷やしすぎに要注意（10℃以下にしないこと）。

【ニンジン】

ニンジンのルーツは、ヨーロッパ北アフリカ、中近東に分布する野生種から、アフガニスタン北部で栽培種が作られ、世界中に広がったといわれ、アジア型とヨーロッパ型に大別されます。日本で栽培されているニンジンは、ヨーロッパ型が主で、アジア型のニンジンは、京ニンジンの金時にみられるだけになっています。

岩手県のニンジンは、昭和20年代後半から栽培され、当初、長根種が主流でしたが、現在主に栽培されているのは、「紅泉2号」、「向陽2号」と短根種がほとんどで、普代村、九戸村が県内の産地となっています。

【カボチャ】

野菜の中で最もカロチンを多く含んでいるニンジン。ニンジンのカロチンは油を併せた調理で吸収率がアップします。また、皮のすぐ下の組織に多く含まれているので、皮は薄くむくか、良く洗いそのまま調理すると無駄なく摂取できます。

【トウモロコシ】

トウモロコシはアメリカ大陸を原産とする代表的な穀物で、紀元前5000年頃には栽培されていたといわれています。日本には、1579年にポルトガル人によって九州や四国の山間部に持ち込まれたのが栽培の始まりですが、現在日本で一般に食されているものは、明治初期にアメリカから北海道に導入された品種がもとになっています。

岩手県内の食用トウモロコシ栽培の歴史は古く詳細は定かではありませんがスイートコーン（甘味種）の栽培が本格化したのは昭和30年代以降であり、現在は「ピターコーン」、「味来」が主力品種で、岩手町、二戸町、西根町などで大規模に栽培されています。

【カボチャ】

トウモロコシの糖分は高温になると、時間が経つほどデンプンに変化し、甘さが失われていきます。できるだけ購入したその日に食べましょう。翌日以降に食べる場合は「メン」をして冷蔵庫の野菜室に立てて保存します。



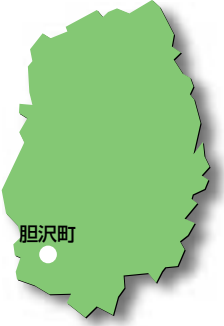
腰を落とした収穫は重労働の一つです。

顔が見える 笑顔はじける 生産者探訪



美味しいものづくり、届ける土づくり

【胆沢町】
佐藤 哲夫さん
啓悦さん親子



胆沢町へのアクセス
東北新幹線水沢江刺駅から車で約25分
水沢I.C.から約15分
平泉前沢I.C.から約20分

奥羽山系焼石岳の西麓に端を発する胆沢川。その下流に広がる扇状地に位置する胆沢町は、元来、稲作中心の農業地帯でした。昭和50年に旧南都田、若柳、小山の3農協が合併し胆沢農協が誕生。30年の露地ピーマンを試作したのが胆沢ピーマンのはじまりでした。その後、ピエラウスの導入や水田転作作物としての振興により、飛躍的に栽培面積を伸ばしていききました。

近年、高齢化により生産者面積もやや減少の傾向にあります。現在323名、30・5ヘクタールの規模で県内のピーマン産地となっています。

今回は、親子二代で胆沢ピーマンに取り組む、佐藤哲夫さん、啓悦さんご家族を紹介いたします。

開拓魂！石との戦いの日々…

「こころの辺は見渡す限り小さな松の原だったんですよ」と久子さんが、微笑いながら語り始めました。佐藤さんは、昭和21年に胆沢町小山地区に入植。当時は今の田園風景からは想像がつかない程の荒野でした。松の幼木と石をモッコを担いで片づけて少しずつ農地を切り開いていきました。近隣の地区が集まり開拓組合を結成し、昭和34年に開田工事がはじまりました。

「昔の開田は平らにするだけ、こころの辺は石ころが多く田植えをしても指も入らない。それで苗も転ぶんですよ。」と哲夫さん。続けて「田んぼが良くなってきたと思ったら減反がはじまりました。」と感慨深げに当時を振り返ります。

経営の転機で地域が変わる

佐藤家ではそれまで稲作を主体に葉たばこや牛の繁殖に取り組んできました。胆沢町が水田転作作物としてピーマンを奨励していた折、昭和55年の冷害対策としてハウスへの導入事業が進められ、昭和56年3棟のハウスを建てたのがピーマン栽培のはじまりでした。

現在はたばこや牛をやめ、7棟・15ヘクタールの畑でピーマンを栽培しており、暖房を使った3月初旬の作付けから、霜の降りる11月中旬まで続きます。出荷のピークとなる



佐藤啓悦さん(左)久子さん(中)哲夫さん(右)



1個1個丹念に選別します。

「以前は、牛ふん堆肥を使っていましたが、塩分が過剰になるということでピーマンに最適な有機質肥料は何かと考え、現在はぬか堆肥を使用しています。農作物は米もピーマンも何でも同じだと思いますが、良いものを作るには土づくりが重要なんです。」と話す哲夫さんが掲げた手は、長年培った「労」と「技」が刻まれた大きな手でした。

経験ではまだまだ勝てないので科学的な新しい技術で挑戦します

啓悦さんは、2年前に団体職員を退職、現在は啓悦さんが米、哲夫さんと久子さんがピーマンを中心に栽培部門を分けて経営しています。

「親が技術をもってしているので農業に

～親子二代で守る土地と技が野菜のうまさをつくります～



就きました。現在、地域で圃場整備事業が検討されていますが、胆沢町のピーマンも世代交代の時期。私たち次の世代がなんとかして継続していかねればと思っています。」と啓悦さんは、就農への熱意を話してくれました。

「親父の作ったピーマンの糖度を測って見たところ、4度あったんです。通常3・5度あれば良いとされているので美味しいピーマンを作っていると実感しました。以前本で、作物の糖度を測って樹の状況を診るといった技術を読んで、私は経験では親父にまだまだ及ばないので、科学的な新しい技術で良いものを作りたいと思っています。」との言葉に、ピーマン産地胆沢の未来像をみたとような気がしました。

現在、胆沢町では消費者のニーズに合わせ、規格の大型化・大型品種やカラーピーマンなど新品種の導入を進めています。

エメラルドグリーンに輝く胆沢のピーマンは、甘くて爽やかな初夏の風を食卓に運んでくれます。



出荷を待つ取れたてのピーマン。

知って得る ピーマンQ&A

緑のピーマンは未成熟？

お子さんに嫌われるピーマンの「苦み」「青臭さ」はピーマンがまだ完全熟していないためです。ピーマンは完全すると赤色や黄色になり、あのピーマン臭さや苦みが消えてお子さんでも生で食べることができます。しかもピーマンに含まれるビタミンCの量は成熟の度合いにともなって多くなります。(図1)

パプリカ(カラーピーマン)は、初めは一般のピーマンと同じ緑色ですが、収穫時期になるとそれぞれの品種の色(赤・紫・黄色など)に変わっていきます。パプリカは開花から収穫までの日数が、一般のピーマンより約1.5倍必要となります。

また、緑果のピーマンでも近年では品種改良が進み、昔のような青臭さが少なく、糖度も高く緑の濃い品種が増えてきています。これは緑ピーマンに含まれているクロロフィル(葉緑素)という緑色素が従来のピーマンに比べて倍もあるからです。このクロロフィルがあの臭いを抑えているのです。

図1/ピーマンのビタミンCの変化
(mg)
180
160
140
120
100
80
60
40
20
0
20 30 40 50 60 70 80 (日)
色の変化 開花後 ビタミンCの量は100gあたり(千葉大学農芸学部1989年)

ピーマンの先祖はトウガラシ？

ピーマンはトウガラシと同種で、ナス科に属し、熱帯アメリカ原産です。熱帯では多年生、温帯では一年生草本で2000年前にすでに中南米で栽培されていました。新大陸発見以降コロンブスによりヨーロッパに伝えられ、順を追って16～17世紀に日本にも伝わりました。江戸時代には辛味種がほとんどで、明治時代になり、欧米からたくさんの品種が入ってきましたが、甘味種はやはりあまり栽培はされませんでした。

昭和に入り、甘味種が健康食品として注目を浴びるようになりました。そして、戦後になってトウガラシとは分離して扱うようになりました。

初めは甘トウガラシと呼ばれていましたが、葉、花、果実とも一般にトウガラシより大きいこの甘味種を「ピーマン」と呼ぶようになり、戦後の食生活の変化に伴い、ピーマン需要も急速に増加しました。

ちなみにピーマンと言う呼び名は、フランス語のピマン「piment」がなまったもので、今では日本語化しています。ハンガリーではピーマンをパプリカと呼びます。日本では一般に色の付いたピーマンをパプリカと呼びますが、実は品種が少し違うだけで、どちらも同じピーマンなのです。

岩手の料理人に聞く

美味感極意

今回のお題目 「地産地消」 湯村 司



岩手産のグリーンアスパラガスとホワイトアスパラガス

手にしたトマトと同じものが手にしたと喜んで連絡してくれたんです。良く聞いてみると、直売所で買ったトマトが完全に熟していき、果肉がしっかりしたものだったようです。普段市場やスーパーに出回るトマトは、糖度は高けれど色の青い未成熟のものがほとんどです。一般的な規格が、レストランなど飲食店では、不適な規格ってことが結構あるんですよ。

ホワイトアスパラには話戻って、折角、手に入った岩手産の良いものだから、と思い、東京、名古屋、大阪のフレンチのお店も紹介したんです。そうしたら、とたんに岩手では手に入らないうちで、高い方に出したいって

「これ今日、北上の市場に入ったんです。年に1、2度手に入ればいいほうかな」と見せてくれました。しおで、野生のアスパラガスでした。

「地産地消」ということで、最近よく岩手の食材を使ってくれと各方面から言われますが、うちの店では昔からできるだけ、地元産の食材にこだわって使うようにしてきました。でも、地元の食材で思うほどなかなか手に入らないんです。例えば、今回食材に使った「トマン」。胆沢産のものを使おうと思つたら、まだ地元の市場からは手に入らない。以前ある業者から缶詰用としては規

格から外れて使えないホワイトアスパラを利用してくれないかと頼まれて、しばらく使ったことがありました。ホワイトアスパラは一般には缶詰用として栽培されているようで、缶詰に入れるのに大きすぎるものを、規格外品として販売に苦慮していたようでした。お店では逆に大きめのサイズの方が料理に向いていることがあります。

いまこそ「地産地消」をみんなでも考えよう

気持ちも分らないで、はないけど、恩を仇で返されたような気がしました。

でもこれって、その業者のことだけじゃないんです。岩手のモノって以外と県内で手に入らない。前沢牛にしる、三陸のアワビにしる、赤崎のカキにしる岩手には日

レストラン エルミタージュ ゆむら 湯村 つかさ 司氏



川崎出身で農家生まれの湯村さんは、食材そのものの風味、本来の味を生かすこだわり料理に生きています。「料理人には以外と食べるのは好きじゃないという人もいます。主人は食べるのも大好きなんです。湯村さんの作る和食、中華もかなりの腕前とか(奥様談)」

【野生のアスパラガス】 学名は、しおで。岩手では「しよでこ」「そでこ」ともいう。



特集の撮影時、一緒に出して頂いたデザートはフレンチの香りに岩手の温かさが感じ取れました。

本で一番として過言でない食材はたくさんあります。それ以外にも、名前が通ってなくて「イイモノ」はたくさんあります。でも、地元では手に入らない。我々の仲間にも、白金豚など岩手県産の食材を高く評価しています。専門誌に載ると、自分のところに手に入りにくくなるからです。

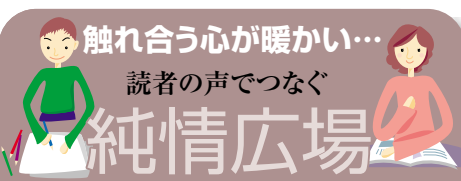
「高く売れるから都会へ」じゃなく、これからは「作る側、売る側、買う側」みなで考えなければならぬ時代になつたんじゃないでしょうか？

お客様との対話の中で、「最近の不景気で、お嫁さんがパートをリストラされたら、これまで見向きもしなかつた畑の野菜を自分から採りに行くようになった」といってお話を聞きました。これは、お嫁さんのお金の価値から自分の家の野菜を見直したという話です。



【応募方法】 官製ハガキにご希望商品の番号と、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、あわせて「いわて純情通信」に関するご意見、ご希望をお書き添えの上ご投函下さい。

- 宛先：〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 岩手県農林水産部 流通課内「いわて純情通信プレゼント係」
- 応募期：平成14年7月25日(木) [当日消印有効]
- 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。



「生産者探訪」は、本当に消費者に安心して食べられるものを作っていることがよく分り、昨今のいろいろな偽装商品が多い中、貴重なページでした。岩手で是非訪れてみたい所です。 神奈川県横須賀市(女性)

広い県なのでこの本ではじめて知ることがたくさんあります。これからも「旬の情報」を提供してください。 岩手県盛岡市(女性) 事務局では、発行時期にあわせて「旬の情報」や新着情報などをできるだけタイムリーに皆様にお知らせできるようにと考えております。今度これを取り上げて欲しい、こんな事を知りたいといったご要望がありましたら是非ご一報下さい!! [編集部]

先日、名古屋でも岩手県の物産展があり私も行ってきました。これからも岩手の味をどんどん伝えていって欲しいです。今号もたくさん料理が載っていて参考になります。 愛知県名古屋(女性) お陰様で「いわて純情ファンクラブ」の会員数は1,260人を超え、愛知県では28名の会員の方からいわての農林水産物を応援して頂いております。これからもっと「岩手の味・人・風土」伝えて参りますので、会員の輪をもっともっと広げて頂けるようご協力お願いします。 [編集部]

岩手に初めて訪れた際、盛岡の銘品を扱っているお店でたまたま「純情通信」を手にしたが、今まで知らなかった岩手県を知るいい機会となりました。 神奈川県横浜(女性) 本での出逢いってあるものなんです(人との出逢いじゃなくても)それが本誌であったこと、光栄です。これからたくさん「いわての情報」を発信し、いろんな出逢いの場になれればと思っております。 [編集部]

いわて産の農・林・水産物などに関するご意見、感想などなんでもドンドンお寄せ下さい。 〒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 宛先

もっと「いわて」を知りたいあなたへ… 純情とびっくす 牛肉のトレーサビリティ



岩手県では、県民の皆さまに岩手の牛肉に関する情報を公開する「牛肉トレーサビリティ」に取り組んでいます。 岩手県内で飼養された全ての牛の耳には、個体識別番号を記した耳標が付けられています。牛の生産者は食肉として牛を出荷する場合には、個体識別番号とともに牛の生産(飼養)に関する情報を記入したTBC(トレーサ・ビーフ・カード)という書類と一緒に提出することになっています。食肉に加工されたパッケージには10けたの個体識別番号シールが貼られ、この番号から、牛肉の生産(飼養)履歴情報を知ることが出来る仕組みとなっています。 TBCは、県内68店舗(6月1日現在)の食肉販売店が店頭で備え付けており、県のホームページでもご覧になれます。

(対象となる肉は、岩手畜産流通センターで畜された肉用牛の牛肉です) TBCホームページアドレス <http://www.pref.iwate.jp/~tbc/>

「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下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 ホームページアドレス <http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/news/>

- いわて銀河プラザ 〒104-0061 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丸の内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

広大な海原と大地に育まれた純情産品。 いわての味プレゼント

当選者からのたより

第10号プレゼント とがずに炊ける「ひとめぼれ」 大阪府堺市 中塚 貴代美さん 大阪にも岩手の純情米が売っていてずっと買っていますが、そのお米とは全然ちがいがみもあっておいしく頂きました。

第10号プレゼント 「なばな加工セット」 東京都練馬区 中村ジュリエットさん 送られてきたうどんとラーメン。とってもおいしいです。特にうどんはコシがあってつけ麺だけでもおいしい。

1 「無洗米」岩手県産ひとめぼれ(5kg) [10名様]

～とがない「便利さ」が、水に逃げやすい「うま味」を守ります～ 純情米いわては、便利でおいしいごはんライフを応援するため、とがずに炊ける「無洗米」を製造しております。これまで、水洗いのしすぎで逃がしていたうま味成分をしつかりキープ。便利で簡単、しかもおいしいお米です。 いわて純情米では、農業を控えめにしたお米の栽培、米袋の簡素化、無洗米の販売、WWFジャパン(世界自然保護基金日本委員会)への寄付などの活動を通じ、水田から皆様の食卓まであらゆる場面で環境を守る努力を重ねております。

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 内線5731 ☎019-651-7172

2 くずまき高原アイスクリームセット(12個入) [5名様]

暑さ本番を迎えるこの季節。冷たいアイスクリームはまさに口のおアシスです。 くずまき高原は東北一の酪農郷です。そのくずまき高原の新鮮な牛乳と生クリームをたっぷり使ったアイスクリームはまさに絶品。 カロリーと甘さをおさえたい味は、口の中で高原の香りが広がります。

提供/(社)葛巻町畜産開発公社 〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-125 ☎0195-66-0211 ☎0195-66-0755

3 久慈市炭火焼うに(2個入) [5名様]

岩手県のうにの生産量は全国第2位です。岩手のうには、高たんぱく・高脂肪でビタミンA、Bが豊富です。 久慈市の久喜浜産のうにを炭火で丹念に焼き上げたこの一品は、生では味わうことのできない絶妙な味わいです。 ほんのりとした磯の香りは贅沢な一品です。

提供/久慈市漁業協同組合 〒028-0041 久慈市長内町37-21-10 ☎0194-52-7611 ☎0194-52-7612



その歴史は私の誇り

純情 PLAY BACK

SINCE

1956

昭和31年



ビールが旨い季節。

ホップの里いわて

平成13年度の岩手県のホップ生産量は、275トンで日本の生産量を誇っている。

ホップはクワ科の多年草で、原産地は西アジアとされ、冷涼な温帯地方が生育適地と言われる。このホップの受粉前の花穂は、きゆうかごに含まれる黄金色の粉「ルリン」がビールの香りや苦み、そして心地よい泡立ちをつくるのだ。ホップがビールに欠かすことのできない原料と言われる所以である。

昭和30年代、日本は所得倍増の波に乗りビールに対する需要も大幅に伸びた時代だった。その理由は、その当時普及してきた電気冷蔵庫の影響が強い。つまり、それまで飲料店でしか飲まれていなかったビールが家庭で飲まれるようになったため、その需要が飛躍的に伸びたのである。(昭和39年のビール製造量は約200万キロリットルに達し、10年間で5倍に増えた。)

そうした中、各ビール会社は生産能力を拡大する一方で、ホップの需要を確保しなければならなかった。岩手県のホップの栽培は昭和31年の江刺市にはじまり、遠野市での本格的な栽培は昭和38年11月、遠野ホップ生産組合(現遠野ホップ農業協同組合)による7.6ヘクタールの植栽から始まった。

遠野市は岩手県の東南部に位置する北上山地の中で最大の広がりを持つ断層盆地だ。冷涼な気候はホップの栽培に適しているから早期の収穫安定が期待された。しかし、ホップには生育の特性



があった。植え付け後3年間は株の成長を待たなければならず、安定した収穫が見込めなかつたのだ。無論、単収単位面積あたりの収量も少なく生産者達を落胆させた。

その時の苦勞を組合長の佐々木國雄さんはこう語る。

「ホップを導入するにあたり、葉たばこの比較で迷いました。所得や栽培技術、労働力、投資など様々な面から調査・検討した結果、初期投資ではマイナスだが、永年作物であり、収穫調整に機械化が見込めるといふことで導入に踏み切りました。『将来必ずやビールの消費が大きく伸びる』との予想と願いを込めて栽培に取り組みました。」

Back to the 1956

主な出来事

- 日ソ国交回復
- メルボルンオリンピック
- 参宮線列車転覆の惨事
- 弥彦神社惨事

流行語・世相

神武景気・深夜喫茶・団地族

物価

封書 / 10円 はがき / 5円

その後、佐々木さんらの努力により熱心な耕作者が増え続け、年々単収は高まり、次第に安定した栽培が行われるようになった。また、県北部 軽米町など(や県中部 玉山村・紫波町など)でも栽培が拡大し、昭和59年岩手県のホップ作付面積は343ヘクタールの日本となり現在に至っている。

ホップはビールメーカーの契約により栽培されているが、国内大手メーカー4社全てと契約しているのは全国でも岩手県だけである。また、平成6年4月の酒税法改正により、「地ビールの製造が可能となり、岩手県では平成8年1月に(株)東日本沢内総合開発の「銀河高原ビール」を皮切りに、現在では8社の地ビールを県内のあちこちで楽しめるようになった。

暑さが本番を迎える。これからの季節、岩手の大地から生まれたホップは溢れる泡となりビールの苦みと清涼感が乾いた喉に潤いを与えるのだ。

