

旬を楽しむ[いわて農・林・水産品]情報誌

# いわて純情通信

2002 **12**  
[No.13]



巻頭  
特集

## 今が旬! 三陸海鮮～冬物語～

生産者探訪(田老町)

豊かな海を育てることがそれが品質・生産量日本一の秘訣

### 三陸の海の宝石～田老のあわび

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】「日本料理」





## 殻付牡蠣の 海藻ドレッシング

カキはグリコーゲンや鉄分、銅を多く含む海のミルクと呼ばれるほど栄養価が高い食材です。食中毒が話題になりますが、温度管理に注意すること、軽く火を通すことで予防できると思えます。

殻付カキの殻を開けやすくするために、軽く蒸すのも調理のポイントです。ただし、加熱しすぎには、要注意です。

材料(1人前)  
殻付牡蠣、海藻、玉葱、紫玉葱、香草色々

- 作り方
- 牡蠣は殻をして、塩水で洗う。
  - 海藻類を水で戻しておく。香草、玉葱、紫玉葱は、適宜に切っておく。
  - ワインビネガー大さじ4、塩小さじ2/3、胡椒少々、サラダ油1カップ、綿実油2/3カップをよく混ぜ合わせ、小角切りのトマト、玉葱のみじん切り、ケッパーを混ぜ合わせる。
  - 殻に海藻を敷き、牡蠣を盛りつけ、香草を散らして③のドレッシングをかける。



# 今が旬! 三陸海鮮 ~冬物語~

巻頭  
特集



## 鮭の親子焼

岩手で獲れるサケは、シロサケという種類で一般に、北海道の紅サケや輸入の養殖サケと比べて脂のノリが悪かったり脂落ちが早いのが特徴です。よって、油を加えることが調理のコツです。今回の料理では、黄味素を使っていますが、マヨネーズを使ってもバサバサ感がなくなり美味しく頂けます。マヨネーズの酢分は加熱によりとんで気にならなくなります。

材料(1人前)  
鮭の切り身、腹子、玉子黄味素、栗、海老

- 作り方
- 鮭を適宜に切り、幽庵地( 1 )に30分程度漬け込む。
  - 玉子の黄味、サラダ油を攪拌して、玉子の黄味素( 2 )を作る。
  - ①の鮭を焼いて②をかけて、上に酒蒸した海老、甘露煮の栗をのせて、腹子を散らして再度焼き上げる。
  - 器にあしらの鯖の絹田巻と、明賀鮓を盛り込む。  
( 1 )酒1:味醂1:醤油1  
( 2 )酢の入らないマヨネーズ状のもの



## 鮑の酒煎りと 大根ステーキ

三陸産のアワビは、エソアワビと呼ばれ、関東以南に生息するクロアワビと比べると身がしっとりしていて固く、コリコリ感があるのが特徴です。三陸のアワビは、やはり生が一番美味しいと思いますが、三陸の荒波にもまれ、そこに育った昆布などの海藻を豊富に食べているので、昆布の味を活かした調理や海藻を使った料理に合います。

材料(1人前)  
鮑、大根、水菜

- 作り方
- 鮑は肝を外して、みがいておく。
  - 大根は輪切りにして、米のとぎ汁でゆがき、水にさらして、おでん地で含ませておく。
  - 鮑の肝を蒸してすり鉢であたり、西京味噌を混ぜて肝味噌を作る。
  - 鮑は薄切りにして、酒煎りとする。大根はバター焼きとする。
  - 紅葉あんを敷き、大根をのせ、その上に酒煎り鮑をのせて肝味噌をかけ、天盛りで水菜をおく。



取材協力 / 繋温泉 ホテル大観 岩手県外産業協議会会員 撮影 / 佐々木浩(フォスタジオナチュラ)

### ◆◆◆ひとくちメモ◆◆◆

#### 珍味“としる”

アワビの肝の部分の俗称“としる”といい、アワビが好きな方には、歯ごたえのある身と同様に珍重される逸品です。このとしる、実はアワビの餌であるコンブやワカメなどの海藻類のかたまりなんです。口でかみ砕かれた海藻類が、食道を通り、肝へと運ばれるのです。その成分のほとんどはグリコーゲン。  
アワビのオスとメスの見分け方は、この“としる”の色で分かるようになります。オスは茶系、メスは緑系。ただし、味にはほとんど関係はないようです。

#### 鮭は赤身?白身?

鮭は、赤身の魚と思われがちですが、身の赤色は食べる餌の色素( アスタキサンチン )によるもので、赤身の魚の色素( ミオグロビン )とは異なります。  
また、鮭は低カロリーで高たんぱく、ビタミンA、B1 B2、D、DHA、EPAを豊富に含む優れた食材です。さらに、鮭は、身やイクラばかりでなく、頭(氷頭)やメヅ(腎臓)骨にいたるまで余すところ無く利用される、秋冬の食卓に欠かすことのできない“食財”なのです。

#### カキの生食用と加熱調理用の違い?

実はこの2つ、処理工程の違いで鮮度の点では全く同じです。生食用のカキは、紫外線で殺菌した滅菌海水に、15時間から20時間浸けられ、入念な滅菌処理が施されています。ただし、入念に滅菌処理されるので、生食用カキは旨味成分が減少しています。だから、加熱調理に生食用カキを使うのは、お勧めできません。  
加熱調理用は、滅菌処理されていないことが多いので、調理前に塩でよくもみ、水でしっかりと2度洗いしましょう。味は、生食用に比べてコク旨味もあり、調理によって十分それが引き出すことができます。  
食中毒などの予防も含めて、カキを安心して食べていただくポイントは、調理の時に、75度以上で1分間以上加熱し、体調不良・疲れている時は、できるだけ生を控える事が一番です。







顔が見える 笑顔はじける 生産者探訪



世界三大漁場の三陸の海を有する岩手県は豊かな水産資源に恵まれており、中でもあわびの漁獲高は日本です。田老町は県内でも1、2位の水揚げを誇り、古くから稚貝の増殖に努めるなど県内で有数のあわびの町です。

その田老町の海を守り、あわびの増殖に賭ける田老町漁業協同組合の取組みを紹介します。

あわびを育てる

「昔はもっと獲れたんですよ」と、田老町漁協の小林参事は当時を振り返ります。昭和38年当時12トンあった水揚げは年々減少し、昭和63年には32トンにまで激減しました。

そこで昭和56年にあわびの放流に踏み切りました。当時は、3cm程度の稚貝を入手し、1年間飼育し放流するといった中間育成方式を探っていました。放流量は60万個でしたが、なかなか目標水揚げの50トンには及びませんでした。

海を育てる

「ただ稚貝を海に放流しても、あわびは獲れないんです。あわびが育ついい餌がないと...」

「JJAに県内2のあわびの産地の秘密がありました。」

「田老町漁協では、10区域総面積約50㊦のあわびの増殖場を設け、50〜60㊦のブロックを沈めてあわびのすみかを確認しています。そのすみかには次第に天然のワカメやコンブが育ち、あわびにとって格好の餌場であり隠れ家になるんです。ただ、ブロックに餌が育たない時期があるので、漁家の方に協力して頂き、ワカメやコンブの先端や根幹部など商品にならない部分を放流区域に投餌してもらっているほか、外敵による被害も大きいので、ヒトデの駆除を行うように努めています。」

さらに、豊かな魚郷づくりをめざして、海岸清掃や天然素材の石けんの使用促進はもとより、平成5年からは、海を育てる

資源を守る

森を維持するため、ナラやコナラ、ミズナラ、サクラなどの植樹事業に取り組んでいます。

「県の漁業調整規則であわびの採捕は11月〜2月の間と決められていますが、田老町漁協では11〜12月の2ヶ月間と更に短くし、資源の確保に努めています。」

また、漁協では、組合員が公平に採捕できるよう日時を決めています。俗に「口開け」といい、天候や波などのをみて、採捕日時を決めています。

あわびの場合の「口開け」は、漁期の週に1回、3時間という決まりがあり、田老町では年に多くて6回、18時間の漁となるわけです。



●太陽が降り注ぐ巡流式水槽内で稚貝を育てます。●稚貝は意外なほど動きが活発でした。●田老町漁協あわび等畜養場 ●田老町漁業協同組合(増殖センター)のみなさん。左から加藤アキ子さん、佐藤みちよさん、松本幸男さん、大手嘉幸さん

～豊かな海を育てることそれが品質・生産量日本一の秘訣～

田老町漁協では、新鮮なあわびを長期に渡って出荷するために、獲ったあわびを水槽で飼育する「蓄養施設」を設置しています。

ブランド化を目指す

「田老町のあわびはコンブの生える海で育てるので肉質が良く、太っているという評価が高いんです。温暖化の影響が年々コンブの南限が北上しているんです。コンブが大量に生えているのは今では山田町から北と言われています...」

田老のあわびの品質は、乾鮑にも現れています。平成8年から大阪の業者が田老町内に加工場を設置、大型のあわびを大量に仕入れ現地で乾燥処理しており、中華料理として口にする時には、浜値の十数倍から二十数倍にもなるということです。

田老町漁協では、あわびの周年販売を考え、夏場にあわびを採捕することを試験的に取り組んでいます。これは、11月以降のあわびの採捕量に影響しないよう、潜水によって水深の深い場所に限りあわびを捕っています。加えて、今年度からあわび1個1個に「Jワテタロウ」の黄色のタグを付けて、田老あわびのブランド化に努めています。



平成8年から取り組んでいる干しあわびは、鮑色の輝きと芳醇な香りを醸し出していました。

アワビ豆知識

乾鮑(カンポウ)

文字通り「干しアワビ」のことをいいます。中華料理では素材を一度乾燥(乾貨)させてから長い時間と手間をかけてもどし、さらに調理するメインディッシュの最高級素材に、燕窩(海ツバメの巣)、海參(ナマコ)、魚翅(フカヒレ)そして「乾鮑」があり、「四大海味」と呼ばれています。

乾鮑は、江戸時代には、長崎貿易の主力商品として中国などに輸出されました。中でも岩手県の三陸町吉浜の乾鮑は大粒で味がよいことで有名で、吉浜の別名「キッピン」が乾鮑の代名詞になるほど高い評価を受けました。

のし紙・のし袋とアワビの関係

祝儀などで祝い金を包む袋を「のし袋」、贈り物などの上にかける紙を「のし紙」といいますが、この「のし」というのは、実は「ノシアワビ(熨斗鮑)」のこと。

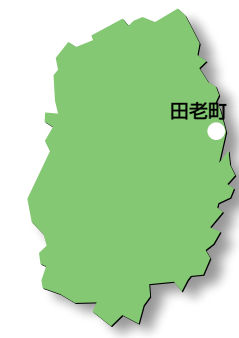
のしは、伸ばすという意味の「のす」からきたことばで、アワビを包丁で長くせん状にむいて乾燥させたものです。

アワビは、昔から不老不死の薬として考えられ、縁をかついで武士の出陣や帰陣などの祝いの席に三方(三宝ともいう)にのせたり、慶祝のときの贈答品に添えられました。

かつて、のし袋には、本物のノシアワビが付けられていましたが、現在では印刷や代用品が付けられるようになりました。のし袋の水引の右上に、上が広く下が狭くなっている六角形様のものに黄色く細長いひも状の物が包んであるようになっていますが、これがノシアワビを意図する物なのです。



【田老町】  
田老町漁業協同組合



田老町へのアクセス  
東北新幹線盛岡駅乗換 JR山田線宮古駅乗換 三陸鉄道北リアス線田老駅下車 東北自動車道盛岡南I.C. 降り国道106号で宮古方面へ 国道45号

「三陸の海の宝石」  
田老のあわび



岩手の料理人に聞く

# 美味感極意

今回のお題目「日本料理」 井口一三



「この2年くらい前から鮮度と味にこだわって野菜は地元のものを使っています。」と、精悍な板前の眼差しが向けられました。

大型店は度にお出しする料理の量が多いですから、手早くできる料理人サイドの料理になりがちで、意外にお客様に目を向けていないかもしれません。食材も量が少ないものは使えないんですが、うちのお客様は、県外・県内が半々くらいたまに、県外のお客様に山菜やきのこを使った田舎料理をお出しすると大変喜ばれるんです。県内のお客様に出すと「うちの母ちゃんの方が美味しいなんて言われてしまいますけど(笑)」

お客様側に立ちて料理を提供・提案することが必要ですし、料理人の楽しみにもつながっているんですよ。

以前は、魚については、市内の魚屋を通して仕入れてきましたが、いまは、山田町や大槌町の魚屋から仕入れたたり、東京の市場から直接仕入れていきます。よそにない物を提供したいというのは心情なんです。お客様に喜ばれる安くておいしい料理を提供できるように、鮮度の良い旬の食材を安く仕入れるように心掛けています。あとは素材の活かし方料

理法といった我々の腕の見せどころですね。

私が岩手に来て感じたのは、米・小麦・そばといった「粉の食文化」です。県北はそば、県央は冷麺やひつまみなどの小麦、県南はモチ。地域の食文化を活かした貫いた料理を提供すべきじゃないのじゃないかと思いついて、

お客様は食材に対して本当に敏感です。「このところの様々な問題で、このマツタケはご産」とか、献立に牛肉は入れないで」といった声が多く聞かれました。情報の流し方にも問題があると思いついて、

私はいま、生産者、料理人、お客様の顔の見える関係」が求められていると思うんです。最近、地元の野菜を使っていると



## 和食には四季がある。だから「旬」を全面に出すべきなんです

いまですが、普段スーパーに並ばない規格的野菜が意外に好評なんです。規格より大きかったり、小さかったり、こんなのもあるんだあ〜と逆に驚かれたりします。規格外のものでも、料理人の工夫次第で活かせる。もっとも「旬」/「季節」/「シ」/「ン」がとればお互いもっといい方向に行くのではないのでしょうか。



繋温泉 ホテル大観  
いぐち かずみ  
井口一三氏

本米、和食には四季があります。旬のものを素材の味を活かしてお出しする、それが本当においしい料理じゃないですかね。

板前というのは、本来、調理場で一人だけ、料理長のことをい昔は十年かかると言われました。「十職」といって、十の過程を経て一人前の板前になるんです。板前には「目利き」が求められ、材料を見てどういう素性のものか分かりました。しかし、輸入品や養殖物が増えた今では、素材そのものより外から味を加える料理が多くなった気がします。お客様の好みもそういう風が変わったのかもしれないですね。

和食の基本は、五味・五法・五色(1)といわれます。これは、陰陽五行説からくるものですが、これに基づいて料理を作れば、味・栄養価・見た目とも理にかなった料理になるんです。

- 1「五味」とは甘味・酸味・塩味・辛味・苦味を指す  
「五法」とは生・蒸す・揚げる・焼く・炒めるを指す  
「五色」とは赤色・黄色・青(緑)色・黒色・白色を指す
- 2「十職」とは下洗、中洗、立洗、立回、盛付、焼方、脇鍋、煮方、向板、板前という段階を経る

「当時の板前は、歌の歌詞じゃないですが、包丁一本さらしに巻いて全国に修行に出たんです。」と語る井口さんは、東京から岩手に来て28年。「岩手には、山菜やきのこなどの食材や郷土料理に埋もれたものがたくさんあります。我々もまだまだ勉強中です。」と板前の心意気を感じられました。

【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」  
●応募メー切：平成14年12月31日(火)[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。

## 読者の声でつなぐ 純情広場

今年から入会させて頂いております。…(中略)…すみませんがトレーサビリティの説明を載せて下さい 岩手県盛岡市(女性)

トレーサビリティとは、英語の「ト्रेस」(足跡を追うと、「アビリティ」(できること)を合わせた言葉で、「追跡可能性」と訳されます。トレーサビリティシステムとは、消費の現場から、流通、生産段階まで食品の経歴をたどることができる仕組みのことをいいます。

岩手県では、本年2月、県独自に牛肉のトレーサビリティシステムを構築し、店頭やホームページ上でも生産履歴が確認できるシステムを実施。本年11月からは無菌包装米飯でも開始しました。今後は、他の品目でも取り組み、皆様に安全・安心な岩手の農林水産物であることをお知らせしていく予定です。 [編集部]

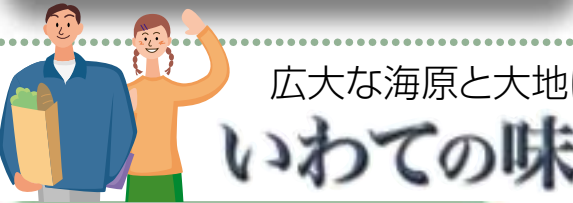
産地の偽装が今騒がれていますが、どのように行政では取り組んでいるのですか? 岩手県大槌町(女性)

一連の表示偽装事件の多発を受け、本年7月に改正JAS法が施行され、違反業者に対する罰則が強化されました。本県では、食品表示に関する情報受付窓口である「食品表示110番」を本年2月に設置しているほか、6月には「食品表示ウォッチャー」による監視体制を強化。個別店舗の点検指導等を実施し、食品表示の適正化に努めています。 [編集部]

いつも純情通信を送って頂いており、その中に特産品のことが書いてありますが、注文をして送って頂くことはできるのでしょうか? 奈良県奈良市(女性)

「いわての味プレゼント」にご協力頂いている皆様については、商品に関する情報やお求め方法についてお問い合わせができるように、下段に連絡先を書いておきます。季節限定品など商品や時期、数量によってはお求めできない場合もあるかもしれませんが、お問い合わせしてみてください。いわてには、まだまだ本誌で紹介しきれない素晴らしい商品がたくさんあります。 [編集部]

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



## 当選者からのたより

第11号プレゼント  
「無洗米」ひとめぼれ (いわて純情米推進協議会提供)  
奈良県奈良市 大久保 美樹さん  
「とがずに炊ける」の通り便利ですね。それと味がとてもいいので、本当に素晴らしいなと思いました。

第12号プレゼント  
「きおう」(盛岡市農協提供)  
岩手県釜石市 箱山 アツ子さん  
シャキシャキとして、甘酸っぱく、最近になく美味しかったです。孫たちも大喜びでした。

## 1 前沢町産ふじ(3kg) [5名様]

日本一の牛「前沢牛」で有名な前沢町。実は北上盆地、北上川の肥沃な沖積土壌なる農業地帯で、そこで育つたりんごも美味しいんです。「菜旬館」は、前沢町産の農産物にこだわった産直です。「菜旬館」からいわての秋の贈り物りんご「ふじ」をお届けします。



提供/産直センターJA岩手ふるさと 菜旬館  
〒029-4211 胆沢郡前沢町字駅東2-8-7  
☎0197-41-3360 ☎0197-41-3361

## 2 賢治の米(2kg) [5名様]

花巻の生んだ偉大な農民詩人の「宮澤賢治」が肥料設計し指導したお米を、JA女性部がその教えを守り、大事に受け継いで作り続けているお米です。「母ちゃんハウスだあすこ」にしかない逸品です。賢治を愛する方には是非お奨めです。



提供/母ちゃんハウスだあすこ  
〒025-0052 花巻市野田335-2  
☎0198-24-2914 ☎0198-24-9670

## 3 塩いくら(500g) [5名様]

世界三大漁場「三陸」に今年も鮭が帰ってきました。「海女とやきものと琥珀のまち」で知られる久慈市は、北限の海女がいる魚介類が豊富な街です。今回ご紹介する商品は、久慈の海で獲れた新鮮ないくらを一粒一粒丹念に塩味に仕上げました。手作りの風味をご賞味いただけます。



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

## 4 打ち粉たっぷりそば(詰め合わせ) [5名様]

本年度の岩手県ふるさと食品コンクールで最優秀賞を受賞した商品です。今年も新そばが穫れました。麺に打ち粉をたっぷりふっつております。風味豊かなそばをお召し上がりした後、打ち粉をゆで汁でとかしてそば湯をお楽しみ下さい。



提供/株式会社 北館製麺  
〒028-7590 岩手郡安代町字かます田176-1  
☎0195-72-2748 ☎0195-72-2132

## もっと「いわて」を知りたいあなたへ… 純情とぴっくす いわて発!無菌包装米飯のトレーサビリティを開始します!

いわて純情米推進協議会では、岩手中央農協及び餅餅や加工米飯等で有名な佐藤食品工業株式会社と提携し、平成14年11月1日から、平成14年産「県産減農薬ひとめぼれ」を100%使用した無菌包装米飯を対象に、トレーサビリティシステムの導入を開始しました。

無菌包装米飯を対象としたトレーサビリティシステムは、全国初の試みで、ご購入頂いた商品に貼付してあるシールのID番号をもとに、「いわて純情米」のホームページ (http://www.pref.iwate.jp/~kome) 上で生産履歴、加工履歴(佐藤食品工業(株)のHPにリンク)を知ることができます。

なお、同商品は、11月1日から全国各地で販売しておりますので、是非、お試しください。



- 生産履歴情報  
種子証明、生産者名、生産者毎の栽培履歴、乾燥調製履歴
- 加工履歴情報  
入庫日、精米日、加工履歴

## 「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  
☎03-3524-8288 ☎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  
☎011-241-2332 ☎011-241-2333

■岩手県名古屋事務所  
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル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



その歴史は私の誇り

# 純情 PLAY BACK

SINCE

# 1966

昭和41年



## しいたけ王国と呼ばれる所以。 乾しいたけの話

「広辞苑をひくと、晩冬から春にかけて採れる、笠の開きが小さい肉厚なしいたけを冬姑／冬子(ふゆこ)と呼び、乾燥したものは最高級品」とある。

乾しいたけの歴史は以外と古い。鎌倉時代に曹洞宗永平寺の開祖、道元により書かれた『典座教訓(てんざきょうくん)』によると、当時の中国(後宋の時代)では日本産の乾しいたけが珍重されていたという記述がある。しかし、当時にしいたけを栽培する技術はなく、森林の古木などに自生しているものを収穫し、天日干ししていたのだ。

しいたけ栽培の歴史は江戸時代前期に始まる。その方法とは、原木に鉋(なた)で傷を付け、自然界に浮遊しているしいたけの胞子が付着するのを待つという方法で、鉋目法と呼ばれた。その後時代の変遷につれ生産量も増え、産業として全国に広がったのは昭和30年代からである。そのころからクヌギやナラなど広葉樹の原木に穴をあけて種菌(種駒)を打ち込む原木栽培が始まり、収穫の安定が実現したのである。

高品質な乾しいたけに欠かせない乾燥機が導入され始めたのもこの頃からである。

岩手県においては昭和41年に第一次から第四次にわたる生産計画のもと、積極的な生産振興が図られた。その成果は20トン程度だった生

産量を42倍の850トンにまで引き上げたという形で実を結び、全国第三位にランクされるまでになった。生産量だけではない。今日、岩手から出荷された乾しいたけは、贈答品や香港などへの輸出など、その品質は全国屈指を誇っている。なかでも肉厚で表面に花の形のように亀裂が入っている「花冬姑(はなふゆこ)」は、非常に評価が高い。品質を讃える全国椎茸品評会において平成4年の初優勝から今年度まで優勝4回、準優勝5回を数え、「しいたけ王国」と称されるまでになった。

「しいたけ王国」と呼ばれるまでには、多くの生産者の努力があった。平成13年度の農林水産部顕彰普及事業において内閣総理大臣賞を受賞した高屋敷幸雄氏(種市町)もその一人である。

高屋敷氏は、栽培導入当初の知識や技術の未熟さをカバーするため、同じ集落の生産者と生産組合を設立し、積極的に研修に赴くなどして生産量の拡大に努力したという。風土との共存も怠らなかつた。昭和61年には、岩手県北部特有の、強風等による春の乾燥を克服するため、定置配管方式による大規模な散水施設を先駆的に導入するなど、気象条件に合わせた栽培法を模索した。現在は人工ほだ場を導入するなど、栽培技術において信頼が厚く、県が認定する「しいたけ生産技術地域リーダー」として活躍している。

三陸沿岸では温度管理が難しい

### Back to the 1966

主な出来事
ビートルズ来日 大型旅客機の事故が相次ぐ 台風26号東海地方に上陸
流行語・世相
いざなぎ景気・グループサウンズ ビートルズ旋風・しあわせだなあ
物 価
ビール / 120円    かけそば / 60円

「ハウス栽培を導入する農家も増えている。岩手県内ではハウス内でも冬の気温は零度近くに下がるが、この厳しい気象条件がしいたけ生育にプラスに働くのだと言っている。」「気温が低いだけに時間を掛けてゆっくり成長するので、肉厚で品質の良いものになる。」とは全農岩手県本部の弁で、しいたけのハウス栽培が全国で最も普及し、成功しているのもつなずける。

昭和40年代には天日乾燥によって生産され、乾燥機による先進県とは比較にもならない品質として取り引きされていたいわてのしいたけ。昨今、安価な外国産に押され、国産品全体の生産量の減少が著しい中で、品質の良さをアピールできる数少ない「しいたけブランド」となった。

「岩手産は生産者の選別がきめ細かく、安心して買える」との評価が人気拡大を後押ししている。いわてのしいたけ「は日本全土はもとより香港・シンガポールなど各地で食されるのである。」

