

旬を楽しむ[いわて農・林・水産品]情報誌

いわて純情通信

2003

3

[No.14]

ひとあし早く春を満喫

巻頭
特集

いわて春・食・感

生産者探訪【二戸市】

世界に誇れる日本酒 (SAKE) をめざして

伝統の技を守り、個性を極める **進化する酒 南部美人**

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】「味」



フランス料理 レストラン **レジアンズ**

お得なシェフおすすめ創作ランチ800円(10種から)、ディナーは季節の食材をふんだんに取り入れた月替わりシェフおすすめディナー3,000円と5,000円が根強い人気です。
珍しい食材やヘルシーに気をくばり女性を意識した料理作りをしています。店内は落ちついた隠れ家的な雰囲気です。時間を忘れさせてくれます。

ランチタイム / 11:30 ~ 14:30
ディナータイム / 17:00 ~ 22:00
(ラストオーダー / 21:00)

住所 / 盛岡市盛岡駅前通7-15 ホテルルイズ2階
TEL.019-625-2611



ひとあし早く
春を満喫!!



いわて 春食感 巻頭特集

協力 / ホテルルイズ 岩手県外産産業協議会会員 撮影 / 佐々木浩(フォトスタジオ・ナチュラル)



材料(1人前)
帆立3個、牡蠣3個、レタス・トレビス・葉わさび・水菜各少々
ドレッシング: 醤油1、サラダ油1、塩・胡椒・砂糖少々

作り方
①帆立貝を3枚にカットする。
②牡蠣は軽く下茹でする。
③帆立と牡蠣を皿に盛り、野菜(レタス、トレビス、葉わさび、水菜)をのせて、ドレッシングをかける。

三陸の牡蠣は帆立と同様に全国屈指の逸品です。この贅沢な二品をあえて

④ 三陸産帆立貝と牡蠣のサラダ仕立て



材料(1人前)
いわて牛フィレ120g、ばっけ味噌(ふきのとう2に対し味噌1)、山菜:こごみ、たらの芽各2本、酒少々、塩少々、砂糖少々、醤油少々、レモン皮少量

作り方
①焼いた牛フィレ肉の上に、ばっけ味噌を塗り、オーブンで3~4分焼く。
②山菜は素揚げし、レモン風味の塩をふる。
③ステーキと山菜を皿に盛り、醤油ベースのソースをかける。

ばっけとは北東北の方言で「ふきのとう」の意味。ほろ苦い味がたまらないばっけ味噌が、いわて牛のステーキといえます。

③ いわて牛フィレステーキ ばっけ味噌焼き 山菜添え

と、この時期旬の山菜を包み込むように、味わいを演出します。まさに春の逸品といえます。



材料(1人前)
帆立3個(ハーフにする)、わかめ20g(ソテーする)、3色ピーマン(飾り用)、白ワイン少々、白ワインビネガー少々、バター30g

作り方
①帆立貝に塩、胡椒をし、オリーブオイルでソテーする。
②鍋に白ワイン、白ワインビネガーを入れ軽く煮詰め、バターを入れソースを作る。
③皿にソースを敷き、わかめ、帆立を盛りつけ、ピーマンを飾る。

三陸の漁師が我子を育てるよつに環境をあらゆる角度から配慮して育て上げた三陸帆立。その味は実に繊細です。それに加え全国屈指の品質を誇る岩手のわかめを存分に堪能できる逸品です。

② 三陸産帆立とわかめのソテー 白ワインバターソース



材料(1人前)
平目40g、ずわいがに2本、三陸なばな2本(1本は飾り用)、パートブリック1/3枚、トマトソース50cc、セルフイーゴ(飾り用)

作り方
①平目に塩、胡椒をし、ずわいがに、なばなを巻き、それをパートブリックで巻き加熱する。
②皿にトマトソースを敷き、なばなと平目をのせ、セルフイーゴを飾る。

平目は和食はもとより西洋料理の素材としても、使われる幅広い食材です。今回は、ずわいがにと今「が彩りを添えます。」

① 平目のずわいがに 三陸なばな巻きトマトソース

が旬の三陸なばなを添えた逸品です。さりげなく乗せたセルフイーゴが彩りを添えます。



伝統の技を守り、個性を極める

進化する酒 南部美人

朝夕、閑とした「しばれ」を感じる11月初めごろ日本酒造りが始まります。岩手には日本三大杜氏(とうじ)である南部杜氏があります。杜氏とは酒造りの蔵の長(おさ)であり、酒造りの最高の技術を持った職人のことです。

現在 南部杜氏は全国のおよそ300の酒蔵で銘酒を醸し、その数は約400人と日本一の数を誇ります。

今回紹介する(株)南部美人は、岩手の最北端二戸市で国の「現代の名工」と、若き蔵元が、進化する酒を造る蔵です。

蔵元が酒を造るといふこと

「それまでは酒は杜氏が造るものだったんです。間違に浩介さんは語ります。

「しかし、天才杜氏の技は二代の力ではなかったんです。その技をいかにして蔵に残していくか。そこで蔵元が酒を造るという発想になったんです。別に杜氏を否定しているんじゃないんです。うちの「いんあな」は長島名誉監督なんです。蔵の宝物なんです。」



「私が酒造りをしようと思ったきっかけは東京農業大学の高木先輩が家へ帰って「十四代」を造って大成功したこと。蔵元が酒造りをすること市場が求めている、そこですかね。」

「私が酒造りを初めて、まず一般に行われている「炭素ろ過」を一切やめて、「素うびん」で個性のある酒を目指しました。お酒は本来の米からできているのでや山吹色がかっているんです。炭素ろ過することで、色を抜く。でも、米やお酒本来の旨味や個性をなくしちゃってしまいます。」

最初は周囲を納得させるが大変でした。炭素ろ過は業界では常識でしたから...特に社長を説得するのに2年かかりました(笑)。

「それから、スタッフの若返りです。杜氏の平均年齢は64〜65歳。うちの社員は29歳でみんな地元の人です。地元の人間で地元の人材で地元の酒を造りたい。メイドイン二戸に誇りをもっと酒造りをしたいんです。」

味は進化しないとダメ

「僕の座右の銘は、温故知新。よくうちのは何十年味が変わりません...とか耳にしますが、嘘だろって思いますよ。原料の質も変わり、作る人や味わう人の味覚も変化の中で、当時の味のままだというのには作れないしうけないはず。酒も原料の米、製造技術が変わっていくなかでベースの味は、緒でも進化しているんです。わかんないよに...」でも、実際に酒を造っている



精米歩合55%の「ぎんおとめ」

のは微生物。同じ蔵で造っているのだから基本は一緒、これが大切なんです。」

「原料米について言えば、岩手には、吟ぎんが」と「ぎんおとめ」と2種類の酒米がありますが、これは全国的にも珍しいです。でも、県土が広い岩手、県南と県北で品種を分けたのは良かったと思います。それから吟醸酒に適した「吟ぎんが」と、純米酒・本醸造に向いている「ぎんおとめ」と使い分けできるのも県としてベストなチョイスだったと思いますよ。」

「今年、地元金田の「ぎんおとめ」が検



二戸市へのアクセス
東北新幹線新二戸駅下車
東北自動車道一戸I.C.を降り北へ約10分

- ① 熟練の技と絶妙な管理から甘い香りが漂う麹
- ② タンクの中でうまい酒に変わるうと「もろみ」が生き物のように湧き立つ
- ③ 「蔵の宝」という井戸の仕込み水は、天然のエメラルドグリーン

～世界に誇れる日本酒(SAKE)をめざして～

南部美人 五代目蔵元 久慈 浩介さん(二戸市)

「いま日本酒の需要は下り坂で、ピーク時の半分以上だと思っています。でもそれは8割を占める普通酒、本物の酒は逆に増え、いい物売れてるんです。」

「いい物を作って、わかってくれる人が買ってくれる、飲んでくれる。やっぱりこれからの時代、酒も蔵元も、個性が重要じゃないですかね。」

お酒じゃないですが、ルイ・ヴィトンもシャネルも世界で一流のブランドですが、安く買ったからといって果たして買いますか? 自分でつくるものに自分で値段をつけることができる。自分で作ったものの価値を高めたいことが自分の仕事だと思っています。」

と、熱く語る浩介さんに、酒造りだけでなくモノをつくる者の真髄を感じました。



奥さんの里佳さんと長男の太陽くん

●日本酒の分類

日本酒の基本は「普通酒」「本醸造酒」「純米酒」の3つに分類され、プラスして特別なお酒「吟醸酒」があります。

普通酒
ラベルに特別な表示がないお酒。米、米麹、醸造アルコールを原料とした「普通アル添酒」と糖類や調味料、酸味料を原料に添加した「三倍増醸酒」があります。

本醸造酒
米、米麹、醸造アルコールを原料としていますが、精米歩合が70%以下と定められています。なお、60%以下または特別製法の場合は「特別本醸造酒」となります。

純米酒
濃厚で米の旨味を引き出しているお酒。醸造アルコールや糖類を一切添加せず、米、米麹、水のみで造られます。

吟醸酒
もともとは鑑評会用に造られた酒。「吟醸酒」は精米歩合

が60%以下、「大吟醸酒」は50%以下と定められています。一般に「吟醸・大吟醸」と呼ばれているものは、醸造アルコールを添加している「本醸造酒」のことですが、純米酒の場合は、「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」と呼びます。

●酒造りと米

俗に「うまい米どころは酒どころ」といわれますが、「食べておいしい米」=「おいしい酒を生む米」ではないのをご存じですか?

酒造りに適した米を「酒造好適米」といい、一般の飯米と比べて大粒です。酒造好適米は、精米しやすく、心白(米の中心部)に酒造りの主役であるでんぷんを豊富に蓄え、さらに溶けやすく水分を吸いやすい。また、麹菌の菌糸が心白に伸びやすく、雑味になる成分が少ない米が条件で、代表的な酒造好適米には、山田錦、美山錦、岩手の吟ぎんが、吟おとめなどがあります。

日本酒一口メモ



岩手の料理人に聞く

美味感極意

今回のお題目「味」 佐藤比呂志



「私の師匠は、1つの料理を同じに作らないことにこだわりを持っていました。ソースは一緒でも、皿のデザインや盛りつけなど1つ1つの皿に個性を持った料理をお出ししていました。それが私がコックになつたきっかけですかね…」

わたしも師匠の影響で、同じものを作るにしても何か違うものを入れるようにしています。例えば、春ならふきのとうや山菜など、海の幸山の幸を問わず1つの料理に1つは地元で獲れた食材を添えるようにしています。

今回お出しした料理に「ばっけ味噌」があります。「ばっけ」独特の苦みは好きな人もいますが、苦手な人もいます。「ばっけ味噌」は、焼くと苦みは和らいで風味が残るんです。

うちは洋食と和食の2部門ありますが、お互いに情報交換やアドバイスをします。「ばっけ味噌」はそこからヒントを得て使ってみました。

昔の西洋料理は、手をかけ食材の味が分からないようなものが多かったのですが、今は、素材の味をどうやって生かすかにあると思います。また、日本特有の食材を料理に使

～いまの西洋料理は、見た目と素材の味を堪能して欲しい料理なんです～

います。パートブリック（小麦で作った皮）の代わりに湯葉を用いたり、わらびの姿揚げや天ぷらに塩とレモンの皮を味付けにし、ハーブでアクセントをつけて付け合わせに使ったりします。よくローストビーフなどに使うレフォール（西洋わさび）の代わりに、わさびと醤油でステーキを食べると美味しいんです。

岩手のお客様は、味にアクセントのある料理が好まれると思います。修業時代を振り返って、いろんな地方から人が集まり外国人も多い東京



は味に特徴がない気がします。岩手に来てソース1つとっても中にわさびを入れてアクセントをつけるとか、特徴を出していかないとウケないと感じました。味のことをいうと、私は弘前の生

まれて、以前はお客様にお出しするときをつけていました。薄味の味覚は直しても、濃い味の味覚つて以外とおすの難しいんですよ（笑）

我々は、料理の付け合わせで野菜を使いますが、多からず少なからず肉や魚と一緒に食べて欲しい野菜を丁度いい量お出しします。時には、野菜を魚で巻いたり、他の食材と組み合わせて使います。

最近、野菜の嫌いな子どもが多くなったといいますが、子どもは形から入ります。ピーマンが嫌いな子には、摺ったりみじん切りにして調理したりして形を崩すことで以外と平気に食べられます。

それから、我々はお客様に求められたら食材や作り方など料理の説明をします。家庭でも子どもに料理のことを教えれば、以外と好き嫌いしなくなるかもしれませんね。

最後に、料理人は地元の食材を使うようにしていますが、岩手に住んでいる方には岩手の美味しいものを知らない人が多いと思います。もっと近くを見て地元の美味しいものを堪能して欲しい。ふるさとの味を味わって欲しいと思つんです。

ホテルルイズ さくらひろし 佐藤 比呂志氏

「東京で学生だった頃に、西洋料理店でバイトしたのがきっかけで料理人になりました。大学では文学部だったんですが、今思えば、小さい頃から料理が好きで、自分で簡単なものは作っていた気がします。」と話す佐藤さんに、ふるさとの味、おふるの味の大切さを感じました。



触れ合う心が暖かい… 読者の声でつなぐ 純情広場

海産物で種目はウニ、宮古はサンマと地域別に色々な有名なものがありますが、地域によって味も異なってくるのですか？ 岩手県大槌町（女性）

サンマは日本の近海回遊する魚です。夏から秋に関東地方から北海道沖まで北上し、その後南下する習性があります。北海道沖で餌を十分に摂ったサンマは脂がリリ、南下するに従って脂は落ちていきます。サンマの味の違いは、時期による脂のノリで違うこととなります。

県内では、宮古市と大船渡市の水揚量が多いですが、北海道沖で漁を行う時期もあり浜による味の違いはありません。

カキやウニなどの沿岸で生息または養殖される魚介類は、その環境によって成長が違い、時期によっても成熟度が変わります。ウニの場合、夏場に産卵を控え最も卵（食用部）が大きくなります。ウニは夏場が最も美味しい時期（旬）なのです。ただし、生育場所による味の違いはほとんど見られないようです。 [編集部]

お寿司屋さんなどで見かける「時価」という表示に、高級だけど暴利なイメージがありました。今回の記事で、豊かな海を育てることが品質を守ることだと改めて知り、深く考えさせられました。汚れてきた海や資源からのSOSがもしもありませんね。「時価」という表示は、海や空などの環境を守るため、小さな一歩でも踏み出さなくては前に進まないぞということだと改めて思いました。 岩手県盛岡市（女性）

県内でも、田老町漁協のほか宮古市の重茂漁協では古くから「合成洗剤を使わない地域」として地域住民全員で取り組んでいるほか、閉伊川流域では植林や清掃活動を行うなど、海を守るため、上流の森や川などを守り育てる活動が県内各地で行われています。

漁業者のみならずみなさんの日頃のちよとした環境への心遣いが、世界三大漁場を有するいわての海を守り、豊かな恵みを後代に残すことになると思います。 [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」編集部行

もっと「いわて」を知りたいあなたへ…

純情とぴっくす

「いわての農林水産業のシンボルマーク&キャッチフレーズ」が決まりました。



いいもの、わたしの、てのひらで。

先頃、いわて農林水産振興協議会（会長：増田知事）が募集した「いわての農林水産業のシンボルマーク&キャッチフレーズ」が、2月7日に決定しました。応募総数は、キャッチフレーズが2,200点、シンボルマークが414点にのぼりました。

いわての農林水産業は、広い県土と豊かな自然のもとで、安全安心な食料、ぬくもりある木材を供給するとともに、自然環境の保全や食文化の継承など多くの役割を担っています。

これらのいわての農林水産業の役割をひろく皆様にご理解いただくために、設定したシンボルマーク&キャッチフレーズです。

●シンボルマーク

農業、林業、水産業それぞれを大地、森林、さかなのモチーフとして組み合わせ、全体で漢字の「岩」の字にまとも農林水産の一体感をイメージしています。

●キャッチフレーズ

てのひらは、生産者の手のひらでもあり、消費者の手のひらでもあります。生産者一人一人が生懸命安全・安心な農林水産物を育て、消費者はこうした農林水産物を手にした幸せ、喜びをイメージしています。

「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.pref.iwate.jp/~junjyo/>

□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



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13号プレゼント】
打ち粉たっぷり
生そば
（株）北館製麺提供

宮城県仙台市
平野亜佐子さん

そばは歯切れが良く美味しく、そば湯も美味しかった。後から粉を入れるので、濃い目のそば湯で発想もおもしろく（こういのはじめてっ！）満足しました。ごちそうまでした。



【第13号プレゼント】
塩いくら
久慈市漁業協同組合
提供

岩手県矢巾町
小笠原純子さん

いくらプレゼントとともうれしく、家族でたっぷり食べることができました。孫も大喜びで美味しく食べてから丼を食べました。ほんとうにありがとうございます。

【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」

●応募メ切：平成15年4月21日（月）[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。

1無菌包装米飯 いわて純情米減農薬栽培米 ひとめぼれ(200g×20)[5名様]

県産減農薬栽培米ひとめぼれを無菌包装米飯にしました。JA岩手中央管内で減農薬栽培されたひとめぼれを100%使った商品で、炊きたてのツヤと香りをそのままでお楽しみいただける商品です。

なお、商品に貼付してあるEID番号をもとに生産履歴、加工履歴を知ることが出来ます。アドレスは、<http://www.pref.iwate.jp/~kome>

（いわて純情米ホームページ）

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5731 ☎019-651-7172

2南部美人「特別純米酒」(720ml) ぎんおとめ[5名様]

南部美人「特別純米酒」は、厳選した酒造好適米の岩手県産酒造好適米「ぎんおとめ」を約半分まで磨き上げ、断崖の景勝地、折爪馬仙峡の豊かな伏流水を仕込み水とし、国の卓越技能者「現代の名工」に選ばれた、南部杜氏のベテラン山口一社氏と、若き五代目蔵元が丹精を込めて丁寧に低温で醸しました。優雅な香と純米酒本来の味わい、は食中酒として最適です。



提供/株式会社南部美人
〒028-6101 二戸市福岡字上町13
☎0195-23-3133(代) ☎0195-23-4713

3真崎わかめ(800g) [5名様]

肉厚で歯ごたえや風味が良いのが特徴の田老町漁協の「真崎わかめ」。

『真崎わかめ』は、地元の天然ワカメのタネしか使わない。収穫時期は例年3月10日～4月10日頃に限定し、この時期の旬の美味しいもしか加工しない。『真崎わかめ』を日本一にするために海を育てる森への植林運動をすすめるなど、とことんこだわってつくっている。だから美味しいんです。

東北、関東地区で評価が高くブランド品として知られ最高級のわかめです。

提供/田老町漁業協同組合
〒027-0323 田老町字野原94
☎0193-87-2221 ☎0193-87-3719



その歴史は私の誇り

純情 PLAYBACK

SINCE

1949

昭和24年



この季節、生で食すのもよし 岩手ワカメの話

日本人は太古から海藻を日常的に食し、健康源のひとつとしてきた。食卓に並びみそ汁やサラダなどに使われるワカメもヒタマシ、ミネラルを多く含む健康食品として知られている。そして、日本人の食文化において欠かすことのできないワカメは、「岩手・三陸」を抜きには語れないのである。

肉厚でしゃっきりした歯ごたえが特長の岩手ワカメは三陸の潮通しの良い漁場で養殖され、品質、生産量とも日本を誇っている。岩手のワカメ養殖は昭和二十四年の越喜来湾が最初とされている。当時の養殖方法は縄はしし式の施設を七、八月に海面に設置し、天然の種苗を着生させて育成するものだった。その後、昭和三〇年代に入り人工採苗による養殖が大船渡、赤崎、越喜来で盛んに行われ、三十五年頃からは県下各地に広まった。

昭和三八年になると、コンクリートブロックによる沖合養殖が始まるようになり、この頃より漁場の沖合拡大と施設の大規模化が可能となり、岩手県漁連の共販実施による価格の安定、人工採苗、保苗管理技術の進歩が加わりワカメ養殖は爆発的伸展をみせるようになった。転機は昭和四七年頃から始まり、安い外国産ポイル塩蔵ワカメの

輸入によって起った。当然、岩手ワカメはその影響を受けたが、日本一の品質を誇る岩手ブランドの確立により当時の苦境を凌いだ。

しかし、生産量は、後継者不足による養殖漁業者の減少により昭和六〇年をピークに減少。近年は、さらに安い中国産カットワカメなどが市場に多く出回るようになり、ワカメの生産者価格が暴落した。衰退の危機に直面した岩手ワカメはその対応に迫られた。岩手ワカメが国際的な競争力を確立するためには、養殖生産から加工流通、販売までの一環した構造改革が必要だった。関係者は共通の認識を持って取り組み、平成十四年三月には、構造改革アクションプラン「ワカメ」を策定し、ワカメ養殖業の構造改革が始まったのである。

田老町漁業協同組合においては、採苗を全て地元産の天然ワカメを母藻として使用している。他産地のものや、養殖物は母藻として利用しないことで、ブランド性と高品質をアピールするためである。食の安全が叫ばれる中で、安全性にも十分配慮をしている。

これまで食されることの無かった隠れた逸品もある。三陸の養殖ワカメの最盛期は、「三月で、二月に間引きしたワカメは一般に流通することとは無かった。この早取り生ワカメは「春いちばん」と名付けられて平



Back to the 1949

主な出来事	
国鉄(現JR)・専売公社(現JT)発足	湯川秀樹氏がノーベル物理学賞受賞
台湾バナナ初輸入	
流行語・世相	
全国で洋裁学校激増	アジャパー・ギョッ・駅弁大学
物 価	
封書 / 8円	

成十四年より商品化された。「春いちばん」は専用のいかたを使い収穫するもので40〜60cmの長さがある。軟らかいので、茎ごと食べられることから主流の塩蔵ワカメより歯ごたえや香りが良く、しゃぶしゃぶやワカメサラダとして食すと格別である。季節限定というところも消費者の関心を引く要因にもなっている。「輸入品にはまねのできない新鮮なワカメ。塩蔵作業の手間も省け高齢化対策にもなっている。今後の安定供給と、販売網の拡大を目指したい」と地元漁協関係者の声も聞かれる。

また、田老町のホームページには、真崎わかめに関する美味しさの秘密や生産者の生の声、レシピの紹介など情報発信の面でも取り組みを強化している。

岩手県では消費者のニーズにマッチするもの、季節限定の風味を出せるものなど、新たなワカメ商品の開発に取り組んでいる。そして、新鮮で本物指向に見合う、ブランド性の高いワカメを提供できるように、流通・販売網の拡大に努めている。