

旬を楽しむ [いわて農・林・水産品] 情報誌

いわて純情通信

No. 17
2003. November



おらほの匠 ~神の魚“さけ”を守りそして生かす...
サーモンランド宮古~

「いわての至宝“南部さけ”」

イーハトーヴォ・アラカルト
特集 純情の多い料理店 鮭^{さけ}編

美・味・感・極・意 (おいしさごくい) 【今回のお題目】「食と安心」

純情の郷にはこだわりの技がある

おらほの匠

いわてに秋の便りを届ける「さけ」は、「秋味」と呼ばれ、秋の旬の魚として知られるとともに、古来から日本人の食生活に欠くことのできない食材です。アイヌ語では、その生態の神秘さや貴重な冬の食材といふことから、「カムイエフ」

＝「神の魚」といわれています。

岩手県は、本州一の水揚げを誇り、江戸時代には「南部鼻曲がり鮭」として南部藩の重要な財源として扱われ、現在では「南部さけ」が県の魚となっています。中でも、漁獲量県内一の宮古市は、県内で最初にさけの人工ふ化放流をはじめた地域であり、現在は、衛生管理の徹底や加工品開発の推進、秋さけ料理の普及などから、日本一の「さけのまち」を目指しています。

「神の魚」さけを「さけ」を守りそして生かす...サーモンランド宮古

いわての至宝 “南部さけ”

さけを守る

さけ資源の保護・増殖の歴史は古く、県内では1700年代には宮古市の津軽石川とその周辺漁場において、さけを川に遡上させるために禁漁期間を設け、河川内でふ化した稚魚を「せき」に導いて大切に保護していたという記録があります。

岩手県のさけの人工ふ化放流の歴史は、明治28年に宮古市鎌ヶ崎にあった水産補習学校(現宮古水産高校の前身)で採卵・放流を行ったのが最初といわれています。また、本県初の人工ふ化場は、明治38年に津軽石川に設置されました。



津軽石川に遡上してきたさけを大事に捕獲していきます。



人工授精の様子 / 採卵し、素早く精子をかけます。

「うちの市場では、捕獲されたさけは即座に船内の水の入った魚槽に入れます。さらに船内の魚槽、水揚げ後の鮮度保持タンクの温度は水揚げのたびに記録・保管しており、

「ふ化率は天然産卵では30〜40%ですが、人工授精すると95%以上になります。また、帰郷率(さけが故郷の河川に帰る率)も天然産卵がおよそ0.5%なのに対し、およそ4%に向上します。帰郷率の向上には、人工ふ化の技術もありますが、きれいな川と海を守ることも忘れられません。」と、宮古漁業協同組合の萬ふ化場長が資源の管理と自然の保護の密接な関係を教えてくれました。

宮古市内のさけの遡上は、9月中下旬に早期群が遡り始め、本格的な遡上は11月下旬から12月上旬となり、人工ふ化場も忙しくなります。

さけの名を高める

本県の秋さけの漁獲量は北海道に次いで全国2位の2万4490ト(入平成13年度)で全国の12%を占めます。県内では宮古市の漁獲量が最も多く、県内の19.1%を占めます。

宮古市魚市場には、晩秋から初冬にかけて、連日12ヶ統の定置網からさけが水揚げされます。同市場では、日本一のさけのブランド化を目指し、平成11年9月からHACCP方式の衛生管理導入に努めています。

「うちの市場では、捕獲されたさけは即座に船内の水の入った魚槽に入れます。さらに船内の魚槽、水揚げ後の鮮度保持タンクの温度は水揚げのたびに記録・保管しており、



秋から初冬まで浜はさけ一色



船内から市場まで行き届いた温度管理が鮮度の証

環境して7 以下に保ち、高度な鮮度保持に努めています。また、使用水は、殺菌海水を使用し、水の定期的な検査を行っているほか、従事者の健康管理記録や床面の直置き禁止と衛生管理には細心の注意を払い、日本の鮮度・品質管理を目指しています。」と、同市場和田専務理事は、全国的にも先行している市場の取り組みについて熱く語ってくれました。

さけを生かす

さけは頭の前から尾ヒレまで余すところなくまわること利用できる魚といわれています。肉身以外で利用度の高いものが「イククラ」。宮古の「イククラ」は、水揚げ直後から水氷に漬けて、鮮度を維持しているこ



伊藤商店ではこだわりのカゴで水分調整。風味が違います。

伊藤社長は、「現在、「イククラ」と「さけのフィレ」(三枚おろし)を加工していますが、さけのフィレ」は我々が全国で始めて開発したものです。ところが現在では、全国で加工されるようになり、市況が低迷してきたので新しい商品開発が必要になつています。」と、さけによるまちおこしに意欲を伺わせます。

そこで現在、宮古市内の若手水産加工業者が集うて地域の伝統的な、昔ながらの「寒干しさけ」を更に広めようと、新商品の開発と消費拡大に努めています。

本州最東端の宮古市は、ふるさとの宝であるさけ資源を守り、生かし、そして高めるため、関係者丸となって取り組む「さけのまち」です。

また、現在、宮古市では、伝統的な加工方法と新しい技術の融合から新たな食材の開発に努めています。



こだわりのイクラと開発中の寒干しフィレ

Close-up くらーず あっぶし

みや こ

宮古市

宮古市へのアクセス

JR東北新幹線一盛岡駅乗換JR山田線宮古駅(約2時間)下車
東北自動車道盛岡南I.C.下車 国道106号(約2時間)



宮古市は、人気の観光地であると同時に、岩手県内有数の漁業のまちとしても知られ、市内には新鮮な海の幸が沢山あります。宮古市・三陸海岸のシンボルともいえる浄土ヶ浜。名前の由来は、かつてこの地を訪れた豊鏡和尚が「さながら極楽浄土の如し」と感嘆したことからと伝えられています。コバルトブルーに輝く海に、大小の白い岩塊が連なる景観を楽しむことができます。宮古市の北東に位置する鯉ヶ崎は東経142度4分34秒の本州最東端の地です。その他名所旧跡も数多く点在する歴史のある風景を見ることができます。



浄土ヶ浜

三丁目定置網 大謀の佐々木勇男さん

「大謀」とは、定置網を指揮・統括する長(おさ)を指します。

「おらほ」とは、岩手の方言で「我が家、私たち」という意味です。

イーハトーヴォ・アラカルト 純情の多い料理店 **鮭** さけ 編

秋の味はやはり鮭が一番

秋が深まるこの季節、今回の純情の多い料理店は岩手の秋を代表する食材「鮭さけ」を取り上げました。

岩手県の鮭の捕獲量は本州第1位を誇り、獲れた鮭の新巻鮭は鮭の旨味をさらに引き立てます。(表1)また三陸海岸から川を上ってくる鮭は口先が曲がっていることから「南部鼻曲がり鮭」と呼ばれています。鮭は頭から尻尾まで捨てるという習慣がないといわれ、中骨を利用した缶詰まであるほど人気の食材でもあります。

鮭(さけ)の語源は「肉が裂けやすいから」「アイヌ語のなまり」「酒に酔ったように見えてサカケがサケになうた」など様々な説があります。鮭の字源は、桂の花がさく時期に川を上ってくる魚から付いたという説もあります。しかもこの鮭という字は中国では「ふく」を意味するな

表1 / 県内鮭漁獲量の推移

年度	収穫量(トン)	年度	収穫量(トン)
平成4	34,717	平成9	49,164
平成5	46,742	平成10	33,210
平成6	33,789	平成11	21,858
平成7	41,295	平成12	21,663
平成8	69,734	平成13	24,490

本県の鮭の沿岸での漁獲量は、2万5千~7万トンで推移しています。新巻鮭は、漁獲された鮭のうち比較的大型の雄鮭で製造されています。

ど、面白い点もあります。鮭という字は古くから使われ、出雲風土記(733年)に記述があります。これは鮭が、神に捧げられ信仰の対象となる特別な魚だということを証明しています。また、鮭を重要なタンパク源としていたアイヌの人々も鮭をカムイ(子)ノ神(魚)と呼び、厳しい冬を前に神が、越冬のために授けてくれた特別なものと考えていたそうです。

表2 / 鮭の種類

種類	説明
シロサケ	秋さけ 秋味とも呼ばれる秋に獲れる代表的な鮭。「シロサケ」といえばこの秋さけを指すことが殆どです。秋さけは、さらに銀毛とブナに分類されます。
	時さけ 「時らさけ」などとも呼ばれる初夏から初秋までの間に獲れるシロサケです。産卵時期前の鮭なので、脂の乗りが良く、皮が軟らかいのが特徴です。
	けいじ(鮭児) 通常4年で戻ってくるはずが、未成熟で戻ってきた珍しい稀な鮭です。脂の乗りが良い鮭ですが、希少価値が高く一般には出回らないシロサケです。
ギンザケ 昔は日本でも獲れていた鮭ですが、現在流通しているものは、殆どが養殖のもので、チリなどから輸入されています。脂の乗りが良く人気があります。	
ベニサケ ロシア沿岸からアラスカやカナダと北洋で獲れる身の色が鮮やかな紅色の鮭です。全国の食卓によく並ぶおなじみの鮭です。	
マスノスケ 別名「キングサーモン」と呼ばれる高級魚です。白さけにくらべ身の色が濃い朱色で、刺身などにも向いています。養殖のものも輸入されています。	
カラフトマス 北太平洋、ベーリング海、オホーツク海、日本海に分布する「サケ科」の魚。主にサケ缶の原料となります。	

表3 / 鮭の成分比較 (100gあたり、mcgはマイクログラム)

食品名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	ビタミンA(mcg)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)
白さけ	133	22.3	4.1	14	11	0.15	0.21
牛肩ロース赤身	316	16.5	26.1	3	3	0.07	0.21
豚肩ロース赤身	157	19.7	7.8	4	4	0.72	0.28
若鶏もも	200	16.2	14.0	5	39	0.07	0.18

「五訂 日本食品標準成分表」より

解説 **DHA・EPAの成分・効果って何?**
DHA(ドコサヘキサエン酸)は脳の細胞形成に重要な役割を果たし、EPA(エイコサペンタエン酸)は血液が固まるのを防いで、末梢血管を拡張させる働きがあります。頭が良くなると俗に言われていますが、むしろ動脈硬化予防やコレステロールを抑制する働きが注目されています。

さけを身と皮で二度楽しめる逸品

さけのソテー 香草風味のソース仕立

〈材料〉

さけ70g、オリーブオイル50cc、サラダオイル50cc、イクラ適量、すだちスライス適量、里芋1個、魚の出し汁100cc、白ワイン100cc、生クリーム100cc、エシャロット50g、デイル適量、塩適量、コショウ適量



〈作り方〉

- 1 さけはオリーブオイルとサラダオイルとデイルに30分~1時間つけ込みます。
- 2 ソースはエシャロット、魚の出し汁、白ワインを鍋に入れて1/5量まで煮つめます。
- 3 2に生クリームを入れて味を整え、デイルのみじん切りを合わせます。
- 4 さけを取りだし塩、コショウをして焼き上げます。皮は外してカリカリになるまで焼き上げます。



さけとパイ生地が織りなすハーモニー

さけのキッシュ

〈材料〉

パイ生地300g、さけ100g、ベーコン(角切)100g、玉ねぎ(スライス)100g、マッシュルーム(スライス)5ヶ、アパレイユ(流し込む生地)全卵2ヶ、卵黄1ヶ、生クリーム150cc、牛乳50cc、粉チーズ60g、塩適量、コショウ適量、ナツメグ適量

〈作り方〉

- 1 パイ生地はのばしてタート型に敷いて、素焼きにしておきます。
- 2 アパレイユの材料を合わせて味を整えます。
- 3 ベーコン、玉ねぎ、マッシュルームを炒めます。さけはワインで蒸して適当な大きさに切ります。
- 4 素焼きにしたタート型に、玉ねぎ、ベーコン、マッシュルーム、さけを敷きつめて、アパレイユを流し込み、180度のオーブンで30分焼いて完成。



三陸の旨味をクリーミーに包み込んだ

三陸魚貝のグラタン

〈材料〉

さけ50g、カキ2ヶ、ホタテ1/2ヶ、玉ねぎ(みじん)10g、マッシュルーム1ヶ、生クリーム、ホワイトソース、塩適量、コショウ適量、粉チーズ適量

〈作り方〉

- 1 玉ねぎ、マッシュルーム、さけ、カキ、ホタテを鍋に入れてワインで蒸し、魚貝類が8分通り火が通ったら取り出します。
- 2 残った汁を煮つめて、ホワイトソースと生クリームを入れ味を整えます。
- 3 魚貝類を2に戻し併せて、グラタン皿に入れてオーブンでキツネ色に焼き上げて完成。



さけは赤身?それとも白身?

さけの身を連想すると、ベニサケの赤身や、「サーモンピンク」などと言われるように赤身魚を連想させますが、実は白身魚に分類されます。水産学上では100gあたりの「ヘモグロビン」と「ミオグロビン」の含有量で決まり、さけは腹とした白身魚なのです。では、さけの身が赤いのは何故でしょうか?それはさけが蟹、海老などをエサにしているからです。これらのエサに含まれる色素の「アスタキサンチン」が筋肉に蓄積されて赤く見えるのです。この色素は熱に強いので、マグロやカツオは熱を加えると白くなるのに比べさけは、熱を加えても赤いのはそのためです。「アスタキサンチン」には抗酸化作用があり血管や細胞の老化を防ぐ効果があるといわれています。



イクラと筋子の違いは?

「イクラ」と「筋子」は同じさけの卵です。産卵直前の成熟したさけの卵をひとつひとつバラしてあるのが「イクラ」。北洋でとれたさけから取ったバラけのない未成熟卵が「筋子」です。実は「イクラ」という言葉はロシア語です。しかし、ロシアでは魚の卵を総称として「イクラ」と呼ぶので、さけの卵を「イクラ」ではありません。「たらこ」や「数の子」そして「キャビア」までが「イクラ」と呼ばれるのです。ちなみにロシアではさけの卵を「クラスナヤ・イクラ」と呼びます。



岩手の料理人に聞く

美味感極意

今回のお題目「食と安心」 湊 浩一

「子供のころ鍵子ちゃん、小学校の頃から自分で料理を作ってたのが今こにいるきつかけですかね…」と、コック帽の下の優しい眼差しが印象的な湊さんは、もの静かに語ってくれました。

理人の経験があっても6ヶ月位はさらに修行してもらっています。また、直接食材がお客様の目に触れますので、鮮

牛肉が中心ですが、魚介類や野菜など食材は県産のものをできるだけ使うようにしています。牛肉は、日本に誇る、前

が少なく健康志向のお客様に好評です。でも近年、生産量が少なくなり安定して入手できなくなつたのが残念です。岩手の誇る「短角牛」をもっと育てていただきたいものです。肉の他には、大船渡の

岩手のさけは外国産のさけと比べると脂のノリが少ないのが特徴。今回お出したステーキはオリブオイルとサラタオイルに漬け込んでいます。ムエールを作るときはバターをやや多めに使うと良いと思います。逆にグラタンやシチューなどクリームで調理するものには、脂がしつこくなって向いてると思います。料理は、素材の特徴をとらえ、材料本来の味を生かすことが番美味いんじゃないでしょうか。

高校を卒業して東京の調理師学校に進学しました。その時アルバイトしていたレストランが就職先となりました。そこで10年務めその後岩手に戻り現在の「和かな」に務めて20年になります。

最近健康志向のお客様が増えたと感じます。

沢牛、肉独特の甘みとサシ(脂)の状態が日本一だ

さけのステーキ レモンバター添え▲



ステーキハウス 和かな

名牛、前沢牛のステーキをはじめ、三陸産の新鮮な海の幸をお客様の目の前で調理いたします。鉄板焼きの醍醐味を味わうことができます。住所 / 盛岡市大沢川原1-3-33 営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 20:30(ラストオーダー) 019-653-333 019-653-3341 ホームページ http://www2.odn.ne.jp/wakana/

許されず常にパーフェクトを求められますので、緊張感が違いますね。調理は、ナイフとフォークとスケアパーという専門の用具を使い、直に手が使えないという特殊な技術が求められますので、料

度、品質、仕込みと食材には気を遣っています。目の前で食材を確認いただき、調理の全てを見てもらうわけですから、「安心」を提供しているというふうに思っていますか。

「和かな」は脂がしつこくなく、「松阪牛」より量を食へられると思います。また、最近テレビ等に出て、よくお問い合わせがあるのが「短角牛」。脂肪



株式会社和かな 取締役料理長 湊 浩一氏 ステーキハウスは、敷居が高いと思われがちですが、直接料理人といろいろ話せて勉強にもなりますし、お客様の希望に応じて対応できるのが一般のレストランと違います。コック1人雇ったと思えば決して高くないと思いますよ。



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

1 「サンふじ」 (5kg) [5名様]

「江刺りんごの美味しさは、りんご栽培に最適な江刺の気象と土壌条件、加えてすべてがわが11栽培による完全無袋の高い栽培技術にあります。太陽の光をいっぱい浴びて育った「サンふじ」は、色づきが良く甘さと里酸味がほどよくマッチし、蜜入りも良好で美味しいりんごです。」



提供 / 江刺市農業協同組合 (園芸センター) 〒023-1134 江刺市玉里字稲崎崎252-38 0197-36-3127 0197-36-3117

2 重茂産 イクラ (500g) [5名様]

「「さけ」の漁獲高本州一の岩手で最も水揚量の多い宮古市。その宮古市の東部、本州最東端の重茂半島、外海で漁獲したさけの大粒で新鮮なイクラをお届けします。赤く輝く重茂のイクラはまさに「ルビー」。旬の濃厚で味わいの深い重茂のイクラを是非ご賞味ください。」



提供 / 重茂漁業協同組合 定置加工販売課 〒027-0111 宮古市重茂7-30 0193-68-2204 0193-68-2206

3 雑穀とんぶり粥 (3個セット) [5名様]

「岩手県産の雑穀(アワ、ヒエ、アマランサス)と「とんぶり」とあきたこまちでできたプチプチ感のあるお粥です。消化吸収に優れ、お年寄りからお子様まで、また食欲不振の方やダイエット中の方にもお奨め! しそ風味で食べやすいお味です。平成15年度岩手県ふるさと食品コンクールで最優秀賞を受賞しております。」



提供 / 岩手県産株式会社 〒020-0891 矢巾町流通センター南1丁目8-9 019-638-8161 019-638-6890

純情とぴっくす

「いわて牛トレーサビリティシステム」がより充実します。

岩手県では、平成14年の2月から、県産牛肉の生産履歴情報を公開する独自の「いわて牛トレーサビリティシステム」に取組んできました。

岩手県では、県産牛に対する信頼と安心を一層高めるため、この12月から、現行のシステムを拡充させた新しいシステムをスタートさせます。

このシステムでは、県内の牛の生産者が、牛を出荷する際に牛の生産(飼養)に関する情報を記入したTBC(トレーサビ-



ーフカード)という申告書を提出し、このTBCの情報から、消費者の方々が牛肉の生産履歴を知ることができる仕組みとなっています。具体的には、消費者の方々が、県のホームページにアクセスし、個体識別番号(10桁番号)を検索することにより、パソコン画面に表示されたTBCをご覧になれる

し、また、TBCを備え付けている牛肉販売店では、TBCを店頭でもご覧になれる。この12月から、県産の全ての牛を対象とし、TBCの内容を見直します。また、このシステムに参加する店舗も現行の130店舗から大幅に増やす予定です。

県の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.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 ☎06-6341-7979

■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 中ビル4F ☎052-252-2412 ☎052-252-2413

□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



触れ合う心が暖かい...

読者の声でつなぐ

純情広場

岩手に生まれ東京で暮らしている兄弟や親類に岩手の食品を送って喜ばれていますが、食べたときの感想や包装のことなどを電話で聞かされることがあります。そんなことも純情ファンクラブで受け付けてもらえますか?

岩手県矢巾町(女性)

純情ファンクラブは、岩手県産の農林水産物等を応援して頂く皆様の会です。県産品に関するご意見・ご要望はいつでもお受けし、きちんと生産者や企業等にお伝えします。もったいわての農林水産物、いわての食材を良くするために皆様のご意見お待ちしております。

(編集部)

いわて純情ファンクラブ会員の県別ベストテンを教えてください。

愛知県東浦町(男性)

お陰様でいわて純情ファンクラブの会員は、全国で1,800名を超えました。会員はやはり県内の方が多く約1,000人、続いて東京約300人、北海道約100人となっています。今後、誌面の内容やPR活動を一層充実して参りますので、お友達やお知り合いのご勧誘をよろしくお願ひします。

(編集部)

(前文略)..... 岩手県は雑穀米も獲れるんですか? 純情通信で紹介して下さい。

東京都足立区(女性)

岩手は知る人ぞ知る雑穀王国。あわ、ひえ、きび、ハトムギ、アマランサスの生産量は日本一です。県北の二戸地方は、古くから雑穀を使った食文化が発達しており、現在は「穀彩王国」と銘打って、雑穀を活用した地域おこしを行っています。

雑穀米というのは、雑穀を混ぜたご飯のことをいいますが、昔、お米が貴重だった県北地方では、様々な雑穀料理があります。本誌でも今後取り上げたいと思っています。

(編集部)

いわての農・林・水産物などに関するご意見、ご感想などなんでもお寄せ下さい。

〒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」編集部行

当選者からのたより



第15号プレゼント いわて純情米 いわてっこ

いわて純情米需要拡大推進協議会提供 千葉県袖ヶ浦市 舟橋まりさん

「6ヶ月の長男です。離乳食をはじめたばかり、おいしいお米ごちそうさまでした!」



第15号プレゼント くずまき高原 アイスクリーム セット

(社)葛巻町畜産開発公社提供 東京都東久留米市 廣瀬智子さん

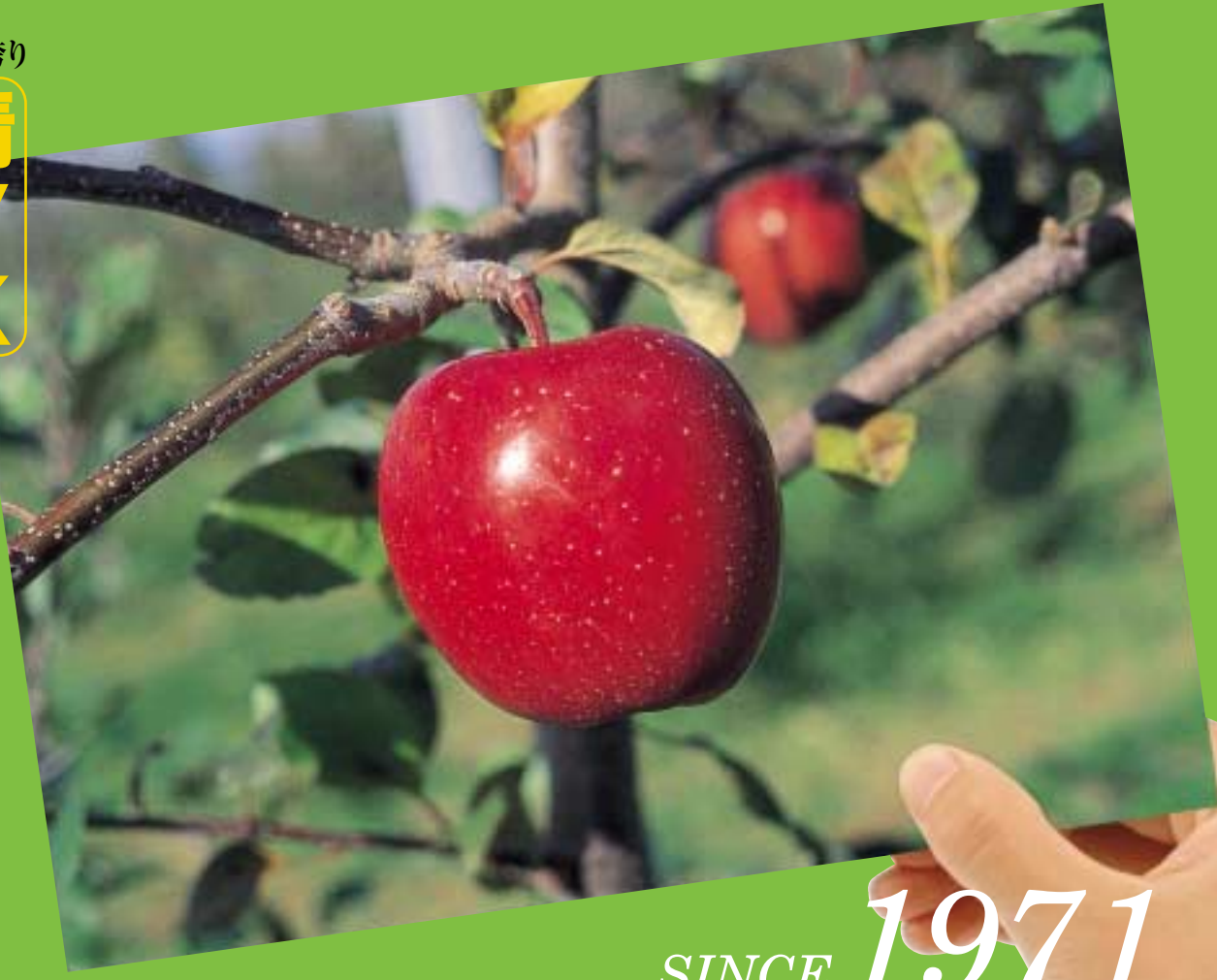
「くずまき高原アイスクリーム、本当においしかったです。大好きなアイスがいっぱい届いて、娘はとっても喜んでいました。ありがとうございます。」

その歴史は私の誇り

純情 PLAY BACK

わい化栽培による
ブランドづくり
「江刺りんご」

ふじ



SINCE 1971

1箱20万円のりんご「耳を疑いたくなるような話だが今年の初セリで記録した江刺産「ふじ」の価格である。「ふじ」は国内で最もメジャーなりんごで、全生産量に占める割合は全国でおよそ55%、県内では43%のシェアを誇る。

「ふじ」は、「国光」と「デリシャス」という品種の交配品種で、昭和14年青森県藤崎町にあった農林省園芸試験場東北支場で育成された。その後、昭和36年現在の盛岡市厨川(現、独)農業技術研究機構果樹研究所リンゴ研究部に試験場が移転。昭和37年に「ふじ」と命名され品種登録された。

日本のりんごを代表する「ふじ」は、青森で生まれ岩手で育つたりんごなのである。

岩手を代表するりんごの産地といえる江刺市である。江刺市は岩手県のやや南に位置し、北上川の東側に拓けた平坦地である。ここ江刺市は昔から良質米の産地として高く、「江刺金札米」(ひとめぼれ)は9年連続「特A」を獲得するなど、肥沃な土地なのである。

「江刺りんご」の美味しさは、このような土壌条件とりんごに適した気象条件など自然条件によるものも大きい。が、すべてがわい化栽培による完全無袋といった高い栽培技術にある。

江刺のりんごの歴史は昭和2年頃からとされているが、当時は小規模な栽培であった。

昭和38年に輸入が自由

化されたバナナがりんごの販売に大きな影響を与えた。昭和43年、それまでの主力品種であった「国光」「紅玉」などの価格が全国的に大暴落し、りんご栽培の栽培面積が減少の途をたどっていた。

そんな折、昭和46年に「江刺市りんご同好会」が誕生した。集結したのは明日のりんご王国を夢見る30代の若者たちだった。彼等は、わい化栽培による大規模なりんご経営に憧れ、自らの手でわい性苗を大量に育成した。その数は数十万本に上った。

わい化栽培とは、接ぎ木した穂木の成長を抑える性質を持った「わい性台木」を利用して、木の高さを低く抑えて栽培する技術である。理由はある。樹木の高さを抑えたわい化栽培では作業が容易になり、果実一つに手入れが行き届く。

また、大きな樹では、高い所や枝の外側になつたりんごには十分な太陽が当たることが、内側のりんごではそれが困難になる。全ての果実が均な条件で成長できるメリットもある。

更にわい化栽培では、一本の樹からの収量は少なくなるものの、同じ面積により多くの樹を植えられることから、果樹園全体の収穫量は増すのである。

「江刺市りんご同好会」のメンバーは、わい化栽培による大規模りんご園の実現に備え、更に欧米のわい化先進諸国への研修を重ね着実

に地盤を築いていた。

昭和48年、江刺市りんご同好会「のメンバー」が中心になり、「小倉沢りんご生産組合」が設立された。同組合は、同年、全国5カ所に指定された「りんごわい化栽培モデル園設置事業」のモデル地区に選ばれ、本格的なわい化栽培がはじまった。まさしく、「江刺りんご同好会」の熱意が花開いた年であった。

平成11年の統計では、岩手県内のわい化栽培の普及率は68.6%に上り全国トップである。現在の岩手県のわい化技術の先進的技術の導入・指導は、小倉沢りんご生産組合「抜きには語れない」として過言ではない。

今年、「小倉沢りんご生産組合」は設立30年を迎えた。「江刺りんご」のブランドは、こういって30年の熱い想いと努力が実を結んだ結晶なのである。

「わい化」に加え、袋かけをしない「無袋栽培」により、太陽をいっぱい浴びて育った江刺の「サンふじ」は、色づきが良く甘さと酸味がほどよくマッチし、蜜入りも良好である。更に、今年「A江刺市」では、新しい選果機を導入し、糖度や蜜入、酸度や内部品質などをセンサーで感知・選別し、更に高い品質管理に努めている。

「江刺りんご」のブランドは、こういって「りんごづくり」にかける人々の熱意と誇りの証である。

Back to the 1971 昭和46年

- 岩手県栗石町上空で全日空機と自衛隊機が空中衝突
- ドルショック
- アンノン族
- 脱サラ
- カップ麺が登場。大人気になる
- ビール140円
- かけそば100円