

旬を楽しむ [いわて農・林・水産品] 情報誌

いわて純情通信

No. 18
2004. March



おらほの匠 ~小さな命を育てる食べもの…故のこだわり~

自然のままのおいしさを生かした“牛乳”

イーハトーヴォ・アラカルト
特集 純情の多い料理店 牛乳・乳製品編

美・味・感・極・意 (おいしさごくい) 【今回のお題目】 「食は“幸せ”の源」

純情の郷にはこだわりの技がある

おらほの匠

人の生活と牛乳の歴史は古く、牛や山羊、馬などの乳を利用し始めたのは1万年ほど前からといわれています。乳(ミルク)は、哺乳類が生を受けてはじめて口にできる食べもので、命を育てるために必要な栄養分を全て備えた完全食品なのです。

いわての牛乳は、東北一、全国でも五指に入る生産量を誇ります。県内では葛巻町が最も生産が盛んで、町の人口は9千人足らずですが、乳牛がおおよそ1万頭、1日の生乳生産量が1000tを超える東北一の酪農地帯です。

(社)葛巻町畜産開発公社では、葛巻の恵まれた環境を生かし、「自然」にこだわった牛乳・乳製品の生産に取り組んでいます。



～小さな命を育てる食べもの…故のこだわり～

自然のままの おいしさを 生かした“牛乳”

写真/平山義治畜産部次長とクズマキサイテーション・レイダー号

「おらほ」とは、岩手の方言で「我が家、私たち」という意味です。

自然で健康な牛を育てる

公社では、町内をはじめ、県内、関東・東北の酪農家から子牛を預かり、妊娠牛で返す「乳牛雌哺育育成事業」を昭和51年から行っており、現在約2500頭の牛を飼育しています。

本事業は、ホルスタインの育成期間を夏場林間放牧し、中山間地の自然の中で飼育することにより、足腰の強い健康な牛づくりにつながっており、県内外から高い評価を得ています。

また、公社が直営する「くずまき高原牧場」では、よ



土づくりからこだわったエサは食い込みが違います

い牛乳は、土づくり・草づくり・牛づくりを、すべてに粗飼料の生産から牛の改良・育成・牛乳・乳製品の製造に至るまで一貫してこだわった生産を行っています。

粗飼料生産部門では、土壌分析による土づくりから牧草や飼料用作物の生産、餌の調整まで行います。

現在、搾乳牧場では、100頭あまりの搾乳牛を飼育。牧場牛群の品評会では町内はもちろん全国でも入賞を果たしています。

自然のまま本物の牛乳をつくる

「くずまき高原牧場」のミルクプラントでは年間およそ3000tの生乳を処理・宅配を主に、町内の小・中学校や保育園、老人ホームへ牛乳を供給しています。

くずまき高原牛乳は、75分間殺菌に加え、乳内の脂肪球を壊さないノンホモジナイズド製法により製造されるため、生乳本来の風味が生きており、瓶の上部や蓋に生クリーム層ができるのが特徴です。「うちは、一貫した牛群



オリジナルの瓶に牛乳を充てんします

また、飲むヨーグルトは生乳を100%使用してオリゴ糖で作られています。糖分は5%と甘さを抑えることで、牛乳の風味を引き立て、すっきりした飲み

口で「カ」のある味に仕上がっています。「ミルクハウスくずまきのヨーグルトは、手作業で丹念に作り上げたこだわりのヨーグルトです。原料乳から乳酸菌管理まで厳選した商品には自信が持てます。」との波紫工場長の話からは、乳製品へのこだわりと熱意を感じました。

自然を生かし未来を育む

公社では、酪農・乳製品製造の他、搾乳や羊の毛刈りなどの農業体験学習や手づくりアイスの体験の受け入れほか、グリーンツーリズム・酪農教育ファームによる交流事業を展開「酪農教育ファーム認定牧場」となっています。

加えて、牛乳と地元材料を使ったパン工房や今春から本格稼働するチーズ工場があり、また、乳業以外では黒毛和種の肉牛と羊の生産・精肉事業も行っています。

指し、1～3年の長期研修生の受け入れを行い、町内をはじめ、県内外から現在まで延べ162名の研修生を育成してきました。



蓋に生クリームの層が付着する。牛乳本来の味が楽しめます。

いわての大自然に育まれた北の牧場は、大地と牛を育て、命を健康を支える乳(ミルク)をつくり、子どもたちやこれからの農業を育む「こだわりの牧場」なのです。



私たちが自信を持って作っています (左から、波紫工場長、丸山さん、西澤さん、近藤さん、上山さん、林さん)



原料にこだわった「くずまき高原牧場」乳製品の数々

Close-up 葛巻町

葛巻町へのアクセス

東北自動車道滝沢IC下車 国道4号(沼宮内)国道281号(約1時間20分)
JR東北新幹線-いわて沼宮内駅下車-(JRバス特急白樺号/1時間)-葛巻町



北緯40に位置する「葛巻町」は、「ミルクとワインのまち」がキャッチフレーズの、東北一の酪農郷です。町の東南、袖山高原牧場と外川高原牧場には合わせて15基の大型風力発電施設があり、クリーンエネルギー開発を進めています。
町の北東、日本最大級の白樺美林で知られる平庭高原は、特産の山ぶどうを使用した「くずまき山ぶどうワイン・ジュース」の生産拠点です。
町の西に位置する、くずまき高原牧場では、酪農&乳製品生産の拠点だけでなく、搾乳やアイスクリーム作り、シイタケ収穫等の体験ができる農業体験プログラムが人気上昇、グリーンツーリズム活動の拠点となっています。



春野菜と山菜、三陸産の魚介類をふんだんに使い
ヨーグルトとポン酢を合わせたソースで食す
海鮮サラダ感覚の御造りです

海鮮造里

〈材 料〉
活タコ・イカ・ホタテ・ホッキガイ・マグロ・うど・たらの芽・う
るい・マーシュ(菜)・ペピーリーフ
ポン酢(大さじ6)・プレーンヨーグルト(大さじ1)・柑橘類
搾り汁(少々)

〈作り方〉
1 野菜を良く洗う。
2 たらの芽を湯がく。
3 魚貝類は霜降りして一口大に切る。
4 1・2・3を彩りよく盛り付ける。
5 タレはポン酢とヨーグルトを合わせる。お好みで、
オリーブオイル、バルサミコを混ぜても良い。



だし巻き玉子にチーズを入れて揚げ、
中からチーズがとろりと出るよう
お客様にお出するのがポイント

玉子焼の揚げだし

〈材 料〉
A:卵・カニ・しいたけ・たけのこ・みつ葉・モツツアレ
チーズ・カマンベールチーズ・湯葉
(だし汁・薄口しょう油・砂糖・塩)180cc
揚げ出しの汁:だし汁(720cc)・薄口しょう油(90cc)・
みりん(90cc)・菜の花

〈作り方〉
1 Aを全部合わせて、玉
子焼きの鍋で焼き上
げる。
2 1が冷めたら適当な
大きさに切って天ぷら
衣をつけて揚げる。
3 菜の花を添えて完成。



白味噌と牛乳は相性がいいんです
まろやかなコクがでます
季節の野菜と三陸産の魚介類で

煮 物

〈材 料〉
かぶ・京にんじん・えびいも・カボチャ・芽キャベツ・フカヒレ・エビ・ホ
タテ・白身魚・アワビ・白味噌(60g)・だし汁(180cc)・牛乳(大さじ
2)・本葛

〈作り方〉
1 野菜をゆでる。
2 合わせた分量の調味だしの中に1と
魚貝類をいれる。
3 仕上げに水溶き葛を入れる。
4 エビ・ホタテ・アワビは火を通し
ぎないように最後に入れる。



牛乳が健康飲料といわれるワケ

牛乳には、良質なタンパク質とカルシウムが多く含まれています。その他、
吸収率が非常に良い脂質や、腸の動きを整える糖質が含まれています。ビ
タミンAとB2も多く含まれていて美肌効果、冷え性防止に効きます。イラ
イラや不眠にも効果があるといわれています。以上のことから牛乳が「健
康飲料」だということが分かります。

牛乳の主要栄養素(100gあたり)

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	カリウム	カルシウム	リン
67kcal	3.3g	3.8g	4.8g	150mg	110mg	93mg
マグネシウム	ビタミンA	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンB12	パントテン酸
10mg	39μg	2μg	0.04mg	0.15mg	0.3μg	0.55mg

「五訂 日本食品標準成分表より」

日本の乳製品は文明開化とともに

日本の乳製品文化は以外と早く飛鳥時代からで、奈良・平安時代では、
牛乳を加熱し、凝縮した「酥(そ)」という食べ物で貴族の間で珍重
されていたという記述も残っています。しかし、貴族文化の衰退と共に
乳製品も消えていき、長い間乳製品文化は閉ざされたのでした。
乳製品が作られるようになったのは1875年(明治8年)
ですが、本格的なチーズ製造は昭和に入ってからです。か
の福沢諭吉も「消化を助ける
妙品なり(食肉の説より)」と
バターを勧めていました。ま
さに日本における乳製品は文
明開化の産物だったのでしょ



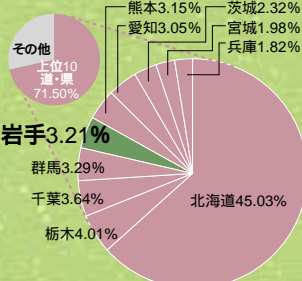
イーハトーヴォ・アラカルト 特集 純情の多い 料理店 牛乳編 牛乳製品

「牛乳はちよっと…」という人でもヨーグルトや
チーズは好んで食べたり、牛乳や乳製品は、私たち
の食生活には欠かせない存在です。今回は、あらた
めて牛乳と乳製品について考えてみます。

「牛乳」は、
生乳100%で
熱殺菌した飲み物
「牛乳」とは乳牛から搾つ
た乳のみを熱殺菌したもの
をいい、成分においても無脂
乳固形分が8%以上、乳脂
肪分が3%以上と定められ
ています。
それに対して加工乳とは
生乳にバター・クリーム・脱脂
粉乳などを加えて加工製造
されたものをいいます。
また、乳飲料とは、生乳や
乳製品以外にコーヒーや果
汁を原材料に加えた飲み物
で嗜好性が強い飲み物とい
えます。
人類が牛や山羊などの乳
を飲み始めたのは、約1万年

前といわれていますが日本
で牛乳をそのまま飲むよ
うになったのは明治時代にな
ってからです。その後昭和に入
り徐々に需要が伸び、戦後以
降は一般家庭でも多く飲ま
れるようになりました。
全国に占める岩手県での
生乳の生産量はおよそ26万
8千t(H14)で東北で1位、
全国で5番目の生産量を誇
ります。(表1)

表1 / 生乳の都道府県別生産量割合
平成14年度牛乳乳製品統計(農林水産省統計部)



分類	特 徴	主な種類
軟質チーズ	熟成期間が短い ので、軟らかく、水 分を多く含んでいる のが特徴	モツツアレ カマンベール ボン・レヴェック ヴァランセ など
半軟質チーズ	青カビや細菌によっ て熟成させる。中 身がしっとりして やわらかいのが特 徴。	ロックフォール ゴルゴンゾーラ ゴダ マリポー など
硬質チーズ	強く圧力をかけて 細菌で熟成させる。 大きな穴があいた エメンタールが代 表的。	エメンタール チェダー エダム など
超硬質チーズ	1~2年以上をかけ てじっくり熟成 させる。粉チーズ として利用される ことが多い。	パルムジャーノ スプリンツ ロマノ など

表2 / ナチュラルチーズの分類と種類

最も古い乳製品、バター
バターの起源は古く、紀元
前3500年頃のメソポタミ
アの石版にバターらしきもの
を作っている姿が刻まれてい
ます。
古代ギリシャ・ローマ時代
では食品としてだけでなく、
整髪料などに使われていた
ほか、なんと医薬品としても
利用されていたという記述
もあります。日本にバターが
紹介されたのは、明治維新の
後です。

老若男女問わず
好まれるヨーグルト
ヨーグルトも人類に古く
から伝わる乳製品の「そで」
。「ヨーグルト」は古代トルコ地
域で使われていた呼び名です
が、当時の中東地域では、地
域によってそれぞれの呼び名
があり、日常的に食されてい
ました。
ヨーグルトに含まれる栄養
は、ヨーグルトになる過程で
乳酸菌により消化されやす
い形に分解され、タンパク質
においては牛乳と比較して
約2倍の吸収率があります。
ヨーグルトはいわば健康食品
の牛乳に乳酸菌の効果をプ
ラスした超健康食品といえ
るでしょう。



純情とぴっくす

「いわて短角和牛認証制度」が始まりました。



「赤べこ」の愛称で親しまれている「いわて短角和牛」は、低脂肪でアミノ酸を豊富に含み、牛本来の旨みを堪能できる赤身の牛肉です。

そのヒミツは、子牛の時期には広大な草原に放牧され、たくさん運動しながら、たっぷり母乳を飲み、自然の牧草をお腹いっぱい食べて育ち、肥育の時期には地元で生産された牧草や、ホルモン剤等を含まない安全な餌ですくすく育てていることにあります。

岩手県内の肉用牛産地市町村、農協などで構成する「いわて牛普及推進協議会」では、このように「いわて短角和牛」が自然で健康的に育っていることを保証するため、誕生から出荷まで11の基準からなる「いわて短角和牛認証制度」を平成16年2月からスタートしました。この認証基準をクリアした牛肉には、協議会発行の認証シールが付けられ販売されています。

いわてで生まれ育ち、いわての豊かな自然と生産者の愛情に育まれた、「認証・いわて短角和牛」をどうぞお召し上がりください。

■お問い合わせ
いわて牛普及推進協議会事務局（流通課）
☎019-629-5735 ☎019-651-7172
ホームページアドレス
<http://www.pref.iwate.jp/~tikusan/>

「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



～前読省略～ りんごなど新しい品種の情報をどんどん教えてください。

岩手県盛岡市(女性)

平成15年10月、岩手県のオリジナルりんご品種「黄香(おうか)」が誕生しました。

「黄香」は「つがる」と「プリシラ」という品種の交配品種で、独特の香りや食感、酸味が少なく豊富な果汁が特徴で、9月下旬に収穫される黄色いりんごです。

現在、生産拡大を進めておりますので今後の収穫をご期待下さい。(編集部)

今回、純情通信を初めて拝見しました。もっといろいろな場所でも手にすることができるのでは?例えば、銀行や美容院、他。 岩手県盛岡市(男性)

「いわて純情通信」は、会員の方々のほかに、県内の観光施設、宿泊施設、外食関係、量販店、市場関係、銀行や報道機関等、県外ではアンテナショップ、市場、県産品の特約販売店などに送付させていただいております。

皆様のまわりで本誌を置いて頂けるお店や美容院などがございましたら、是非とも、ご勧誘ご紹介をよろしく願います。(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

宛先

当選者からのたより



第17号プレゼント
「サンふじ」
江刺市農業協同組合提供
大阪府枚方市
山下由記子さん

江刺りんご(サンふじ)は蜜がいっぱいで、果肉も密度のこの大変おいしいりんごで家族全員嬉しくいただきました。サンふじはデパート以外では手に入りやすく買っても期待はずれが多いものです。今後は、江刺りんごを買いたいと思います。本当にありがとうございました。



第17号プレゼント
重茂産イクラ
重茂漁業協同組合提供
奈良県奈良市
大久保静香さん

この度はすばらしいプレゼント本当にありがとうございました。いくらは大好物で送っていただいた商品は色といい、味といい、大きさといい、すべてが満足できるもので、岩手がますます好きになりました。

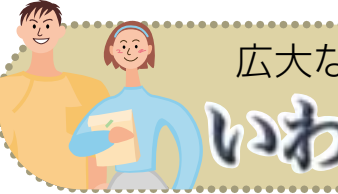
料理は食材に合った調理をしなくてはならないんです。仕事上、原価も考えなければならぬんです。品質は落とせませんし、「お客様に喜んでいただきたい」を第一に考えて料理を作っています。これは料

話は少しそれましたが、岩手は、山菜の宝庫とよく耳にします。しかし、なかなか入って来ない。野

「地産地消」が叫ばれ、我々もできる限り県産食材にこだわって材料を仕入れていますが、まず生産者と使う側との流れを作りたいと思います。



ホテルメトロポリタン盛岡
すどう よしたろう
総料理長 須藤義太郎氏
我々料理人は、一つ一つきちんと段階を踏んで料理を作ります。何か一つはよるといってもは出来ない。それと一つ工夫が大切です。料理も食材も、どんな人が作ったか正直に姿に現れるものなんです。



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 いわて短角和牛 (500g) [5名様]

民謡「南部牛追い唄」にうたわれた南部牛がルーツで、毛色が赤茶色のことから「赤べこ」の愛称で親しまれている、いわて特産の肉用牛「いわて短角和牛」。低脂肪で旨みのもととなるアミノ酸をたっぷり含む赤身のヘルシー牛肉です。

提供/いわて牛普及推進協議会
〒020-8570 盛岡市内丸10-1 農林水産部流通課内
☎019-629-5735 ☎019-623-0201

2 くずまき高原牛乳&飲むヨーグルトセット (各900ml×2本詰) [10名様]

くずまき高原牛乳は、牛乳本来の風味を大切に低温(75℃15分)成分無調整、脂肪球を壊さない「ノンホモジナイズド製法」で作られた新鮮牛乳です。飲むヨーグルトは、搾りたての生乳をふんだんに使用し、本物の美味しさにこだわったヨーグルトです。糖分はオリゴ糖を使用、甘さを控え添加物を一切使用していない、純度の高くおなかにやさしいヨーグルトです。

提供/(社)葛巻町畜産開発公社「くずまき高原牧場」
〒028-5402 葛巻町葛巻40-57-125
☎0195-66-0211 ☎0195-66-0755

3 くじの野菜詰め合わせ [5名様]

県内でも有数のほうれんそうの産地久慈から、自慢のほうれんそうをはじめ野菜の詰め合わせをお届けします。残念ながら季節柄(抽選日の当たりは)、寒じめほうれんそうではありませんが、「ヤマセ」を逆手に土づくりや栽培方法にこだわった「くじの野菜」をご堪能下さい。

提供/JAいわて久慈
〒028-0061 久慈市中央1-57
☎0194-52-1311 ☎0194-53-3185

素材にこだわることは 将来への投資—そして、それが 我々の使命。

実際は県内には流通していないのがほとんど、首都

クリームチーズを▶ゼラチンで寄せた豆腐のような逸品。「チーズ豆腐」



岩手に来て大変だったのは、まず欲しい食材がなかなか手に入らなかったことです。当ホテル(NEW WING)は、平成8年にオープンし、そのお披露目パーティーの際、思うような鮭が手に入らず一度返品したんです。一生に度のせいも、Tなのでやはり質のいいものをお出ししたかったのですから。結局、ギリギリで仕入れも間に合ったんですが...

「生まれは青森で実家ではりんごを作っていました。農家ということで、学校から帰ってきて何か食べるとしたら自分で作るしかなかったんです。テレビで見たことのない料理や網の入ったメロンを見て、どんな味がするんだろって思った。そんな興味がこの道に入ったきっかけだと思います。昔はメロンといえばプリンスメロン、だと思ってきましたから笑」

「野菜や魚にしても旬の時期、手に入れるのが難しい状況です。テレビなどで本日初出荷などと目にしますが、

岩手の料理人に聞く 美味感極意

今回のお題目「食は“幸せ”の源」須藤義太郎

料理だけでなくサービスと体になって取り組んでいることなんです。素材にこだわるということは若い職人を育てて

「本物を使いたい」旬のもの、天然のものを地元で使える仕組みが今必要だと思っています。これは、自宅で料理する人にもいえます。近年、家で料理をする人が少なくなったり、早くて安い加工食品を使う人が増えてきているようですが、それで、子供たちの抵抗力が弱まったり、好き嫌いが多くなったり健康に悪影響を与えていると思うんです。

幼い時からインスタント食品を食べ過ぎると味覚がおかしくなるんです。だから普通にだしをしなくても物足りなく感じています。我が子の頃は、食べられるだけで幸せだったけれど、今は、美味しいものを食べて幸せな気持ちになる。本当の美味しさ(幸せ)を与えられることができたらいなと考えています。

【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。

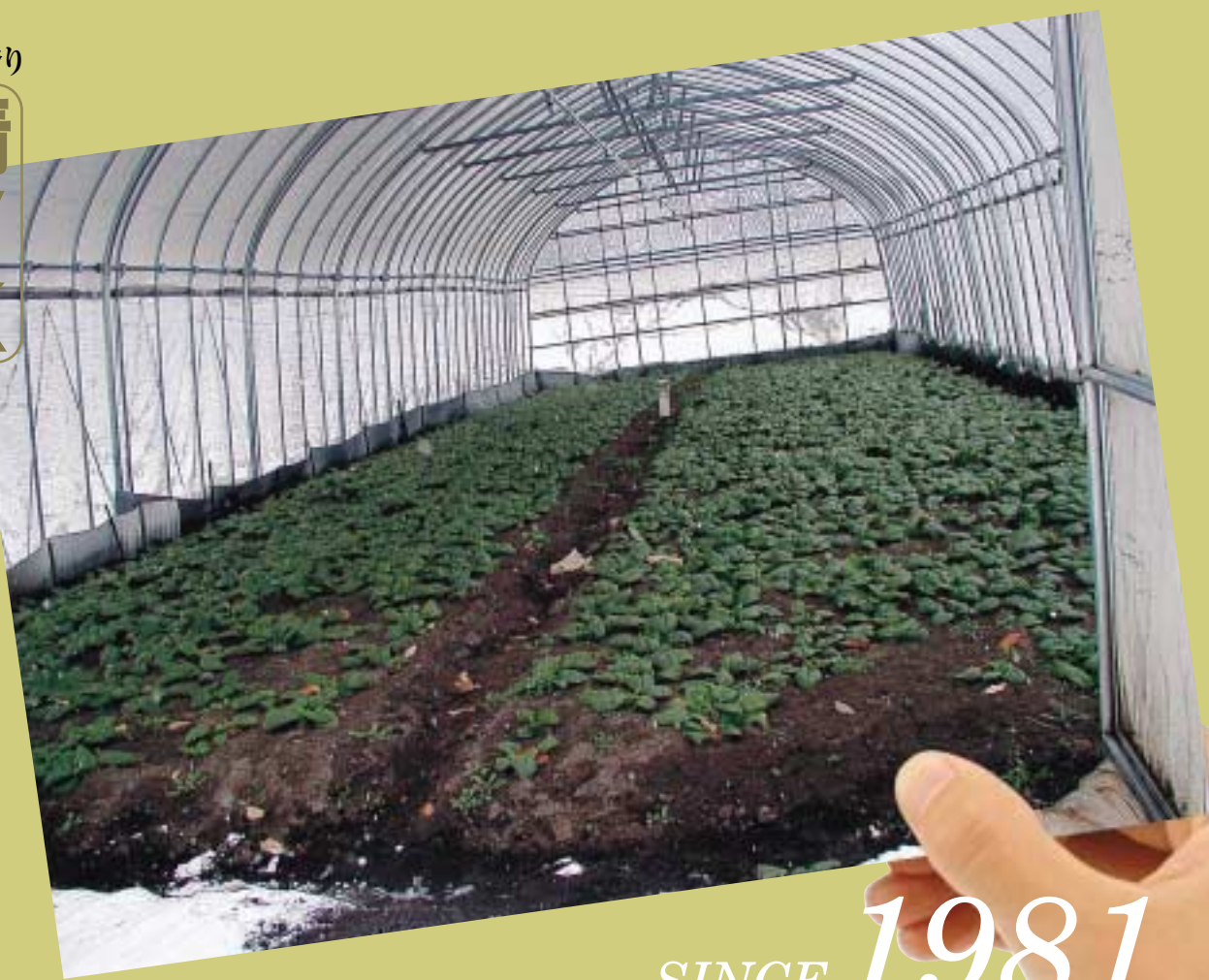
- 宛先: 〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1 岩手県農林水産部 流通課内「いわて純情通信プレゼント係」
- 応募〆切: 平成16年3月31日(水) [当日消印有効]
- 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

その歴史は私の誇り

純情 PLAY BACK

寒じめ ほうれんそう

久慈地方特有の気候と大地がつくりだす



SINCE 1981

ほうれんそうといえは、栄養価が高く、消化も非常に良いことから今や日本人の食生活に欠くことのできない食材の一つである。

昔から「貧血に良い」とされてきたほうれんそうは、鉄分の含有量が多い。しかも鉄分の吸収を助けるビタミンCも多く含まれることから牛レバーに匹敵する貧血防止効果があるといわれる。また、塩分の摂取過剰を抑制するカリウムや、

カロチン・ルチンなども多く含まれ、健康野菜として認知度が高いのもつなげる。ほうれんそうの原産地は当時のペルシャ（現在のイラン周辺）だとい説が有力で、その後、7世紀頃に中国に伝わり、16世紀中期に中国から日本に伝わったといわれる。

日本では意外と歴史が浅いが、その後の日本人の食生活には馴染み深いことから、いかに日本人好みの食材であるかがわかる。岩手県の北部沿岸に位置する久慈市。夏はオホーツク海高気圧の影響で発生する「やませ」という冷たい風の影響で、農作物が度々冷害による被害を被ってきた。1980年（昭和55年）の大冷害は水稲を中心に深刻な被害を与え、「やませ」に対する対策が早急に検討された。

そこで、重点品目としてリストアップされたのが、ハウスによる、雨よけほうれんそうだった。「やませ」を逆手にとったほうれんそう栽培は、稲作

中心の農業構造からの脱却を図るため、地方振興局、市町村、農業団体が一体となったプロジェクトが打ち立てられた。1981年（昭和56年）のことである。

栽培当初の販売額は2千万円ほどであったが、1984年（昭和59年）には1億円、1990年（平成2年）には5億円に達するようになり順調に成長していった。

ほうれんそう栽培が軌道に乗った2000年（平成12年）。新たな転機が訪れる。前年に設立された、JAいわてくじ野菜部会や久慈市の関係機関が、寒じめほうれんそう種子への助成を行い、翌年、冬期間の人気品種「朝霧」を導入したのである。

冬期間の久慈地方は、北東北の中では、比較的雪が少なく日照量も多い。しかも12月から2月にかけては、大陸からの寒風により天然の冷蔵庫のようになる気象特性を持つ。

この気候から元来農家では「寒じめ菜うば」と呼ばれる自家用栽培を行っていたことから抵抗感も少なかったのも事実である。

寒じめほうれんそうは、9月から10月に種を植え、100日から120日かけて寒さにさらしながらゆくりと生長する。この栽培法では、冬期間でもハウスの側面ビニールを開放することで、天然の冷蔵庫の中で生育する。低温条件の下じゅくりと養分を蓄えた結果、一般栽培に比べ糖度は4割高

ビタミンCは6割高の栄養価を含む美味しいほうれんそうが出来上がるのである。寒じめほうれんそうを含めた久慈のほうれんそうの生産量は、年々増え続け、2002年（平成14年）の販売額は、10億円を超える一大産業に成長した。

その間の生産者、関係機関の努力は並々ならぬものがあ、ほうれんそうを地域農業のけん引役と見立て、雨よけハウスの導入拡大、簡易予冷库の整備、ほうれんそう出荷調製機・包装機の導入などたゆまぬ努力を続けてきた。結果が実を結んだのである。

1品目の販売額10億円は、市場の評価を高める目安といわれているほど、久慈地方のほうれんそう栽培は成功をおさめたのである。

JAいわてくじ野菜部会と関係機関は、次なる目標として寒じめほうれんそうの全国的な知名度アップと銘打って2001年（平成13年）より首都圏へのPR活動を継続している。

昨年はこうした取り組みの二環としてイメージキャラクター「寒次郎」を製作。その願いは味の濃い、美味しいほうれんそうを全国的に広めることである。久慈地方の寒さを「寒じめほうれんそうの甘さ」で感じてもらいた



キャラクターの「寒次郎」

Back to the 1981 昭和56年

- 主な出来事 ● 福井謙一氏ノーベル化学賞受賞 ● ローマ法皇初来日
- 流行語・世相 ● クリスタル族 ● なめネコブーム ● 神戸ポートアイランド博覧会
- 物 価 ● 封書60円 ● はがき40円 ● ビール260円

いわて純情通信
2004.3

いわて純情通信第18号 平成16年2月27日発行(年4回発行)
企画・発行 / 岩手県農林水産部流通課 岩手県盛岡市内丸10の1 電話019-629-5732 編集・印刷 / 社陵高速印刷株式会社
「いわて純情NEWS」ホームページ
姉妹ホームページ「いわて産地消NEWS」
<http://www.pref.iwate.jp/~junjyo/>
<http://www.pref.iwate.jp/~tisan/>

PRINTED WITH SOY INK
本誌は古紙配合率100%の再生紙に、環境にやさしい大豆インキで印刷しています。