



いわてのこだわり風味満載

市場、漁船、業者が 三位一体で鮮度を守る 大船渡のサンマ

「三陸のサンマ」が
おいしいと言われる理由

「三陸のサンマ」が
おいしいと言われる理由は「こ」にあります。

秋はサンマの美味しい季節。以前は産地でしか味わえなかった『とれたてのサンマ』が、鮮度保持技術の向上と、輸送技術の進歩で全国で食べられるようになりました。そこには三陸一といわれる大船渡のサンマの鮮度を守る三位一体の取り組みがありました。

鮮度に厳しい大船渡市場

北海道東沖で餌をふんだんに食べたサンマが、その身にたっぷり脂肪を付けて産卵のために南下を始めるのが8月。そして11月に紀州沖にたどり着くまで、海水温の上昇とともに少しずつその脂肪を落としていきます。途中、三陸を通る状態。三陸のサンマがおいしい

「サンマは大船渡に限る」と断言する人もいるほど、人気の高い大船渡のサンマ。



サンマの旬と漁場

「その理由は、徹底した『鮮度保持』でしょう」と説明してくれたのは、大船渡魚市場株式会社の常務取締役・鎌田和昭さん。同社は昭和26年の設立以来、サンマに限らず取り扱うすべての魚介類の鮮度に関して、厳しい目利きを行ってきました。特にサンマに関しては、鮮度の良いものだけを受け入れるという徹底ぶり。肝心の鮮度は、鱗の有無、身や目の色、身の固さなどで判断するほか、機械で分析した結果を数値化したものでも確認しています。

さらに昨年からは、鮮度が瞬時に測定できる鮮度計測器も導入し、より正確なデータが求められるよう研究を進めています。

大船渡とサンマ
大船渡では9月30日がサンマの日。この日市内ほとんどの小中学校の給食には「サンマ」が登場します。また、大船渡には郷土料理として「サンマのすり身汁」があります。サンマのすり身を味噌や醤油などで調味し野菜と一緒に煮たもので、サンマから出る旨みそのまま汁の味となります。旬のおいしいサンマが手に入る大船渡ならではの味です。

新鮮なサンマの見分け方
新鮮なサンマは、魚体や目の色で見分けます。魚体は全体的に青光りし、青黒い背の下に銀色の帯があり、黒目の周りが透明で澄んでいるものが新鮮です。さらに、手に持った時にぼつたりとしていて、口先が濃い黄色のものは、脂肪たっぷりです。ご家庭では買い求めたらすぐに冷蔵庫に入れ、新鮮なうちに食べましょう。

サンマの栄養
サンマのおいしさのポイントの一つである「脂」は、実は健康面でも大切なもの。脂に含まれるDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）という不飽和脂肪酸は、血液をサラサラにする効果があり、またDHAに限ると、脳の働きを活性化し老化を予防する働きがあると言われています。それ以外にも、人体に必要な必須アミノ酸をすべて含む良質のタンパク質、カルシウム、カルシウムの吸収をよくするビタミンD、ミネラルなどの栄養素も豊富。サンマを食べると健康になる」と言われるゆえんです。

市場の信頼に込める 漁船の工夫

こつとした市場の厳しい基準をクリアするべく、漁船も様々な努力をしています。取材時に入港した福島県籍の第三康正丸はその代表格。大船渡の市場が大きな信頼を



岩手県大船渡市

沿岸最南部に位置する人口4万5000人の町。神奈川相模原市など国内5市町で構成する「銀河連邦」に仲間入りし、人材育成、観光物産振興等を目的とした都市間交流事業を積極的に展開している。今年10月23日から2日間、大船渡さんま祭りが開催され、脂ののった美味しい秋刀魚が味わえる。



大船渡港



大船渡市場の鎌田常務(写真左)と第三康正丸の漁労長・千葉さん。互いに信頼を寄せ合う関係だ

鮮度計測器でも高い鮮度を保持している結果が出た



銀色の帯も鮮やかな大船渡のサンマ。これから箱詰めされて全国に届けられる



取材時にはサンマ60tが大船渡漁港に水揚げされた

ます。詳しい内容はもちろん企業秘密」と笑って胸を張るのは、漁労長の千葉茂喜さん。この道30年という千葉さんは、必ず大船渡漁港に水揚げします。市場の厳しい要求も、逆にプロとしてのプライドをかき立てられるようです。

計測すると、高鮮度を表す11〜12という数字が表示されました。「いかにきれいな海水で運んでくるかがポイント。もちろん身が傷つかないよう、できるだけ動かさないように注意しています」

寄せている漁船のひとつ。この日水揚げしたサンマを鮮度計測器で計測すると、高鮮度を表す11〜12という数字が表示

は、「大船渡では出荷・加工業者の処理能力も鮮度に対する意識も高いので、安心して入港できるのではないかと分析しています。市場内を見回すと、出入り口に置かれた靴底を洗うための消毒槽や鳥のふん害防止のためのネットなど、清潔を保つための工夫が随所に見ることができました。

氷や水にこだわりの状態です。食卓へ

ピーク時には1日一万箱もの宅配便を扱うという鎌田水産株式会社では、特殊な氷を使ってサンマの鮮度を保ちながら、短時間に仕分け・箱詰め作業を行う工夫をしています。

「サンマを箱詰めする際、氷だけでは魚体表面が『氷焼け』を起して色が変わってしまうので、必ず自然塩水も一緒に入れます。そのため、お客さまへ届く頃には氷が溶けてしまふ。鮮度的には全く問題ないのですが、中には『氷が溶けたから鮮度が悪い』と誤解される方もいらっしゃいます。今の時期はその誤解を解くのが一番大変かな」と苦笑するのは常務取締役・鎌田晋さん。

「地元、大船渡でしか食べられなかった」とれたてのサンマを安心して一緒にお客さまに届けたい。美味しいと喜んでいただけるのが一番嬉しいことですから。」



「大船渡のサンマは最高ですよ」と話す鎌田水産(株)常務取締役の鎌田晋さん

大船渡の味を全国に届けるため、業者の努力も続いています。漁船の工夫に富んだ運送技術

市場の厳しい目利き、そして業者のきめ細やかな配慮が三位一体となってサンマの魅力を生み出しています。



美味しいサンマを「自宅」で大船渡でとれたてのサンマを宅配便で発送しています。発送可能期間や価格についての詳細は、左記までお気軽にお問い合わせください。

鎌田水産株式会社
〒022-0007
大船渡市赤崎町字鳥沢1664-2
TEL:019-2277-8470
http://www.3riku-aji.com/index.html/
大船渡市さんま祭実行委員会
〒022-0002
大船渡市大船渡町字永沢6-16
TEL:019-2277-9999
http://www.epix.co.jp/sanma/

メロンに負けない甘さの
江刺りんご

出荷量全国第3位を誇るりんご生産県岩手にあつて、江刺のりんごは色が良く甘く、酸味もあつて味が濃いと全国から高い評価を受けています。中でも糖度の高さは抜群。糖度10度前後で出荷される他産地のりんごに比べ、江刺りんごの平均糖度は早生品種の「つがる」で13度、14度。黄金色の蜜がたっぷり入つたふじは、17度、19度にも及びます。完熟の夕張メロンの糖度が18度前後ですから、その甘さは想像以上です。

りんご栽培に適した 江刺の風土

「おいしくて食味豊かなりんごができる条件が江刺にはありました」と、話すのは小倉沢りんご生産組合長の紺野亮幸さん。江刺の土壌は石灰と燐酸分が多く含まれ、りんご栽培に適していたこと、良質なりんごを育てるために欠かせない、昼と夜の気温の格差という気象条件も備えていました。「これだけの条件が揃っているのだから、どの産地にも負けないりんごが作れるはずだ」と、明日のりんご王国を夢見た当時30代の紺野さんら若者たちは、昭和48年に「小倉沢りんご生産協同組合」を設立し、本格的なりんご栽培に挑みます。

地域一丸となつて取り組む
最良のりんご栽培

「青森、長野の大産産地を訪ね、りんごの栽培技術を学びました。良いと思われるものは即実行し、さらに良い方法はないか、みんなで研究しながら実践していきました」。江刺りんごの生産者たちは、常に最高品質のりんごを育てるた



9月上旬に訪れたりんご園の、赤く色付きはじめたりんごたち（江刺市玉里字柳沢地内）

め、栽培技術を話し合う「検討会」を実施しています。生産者同士がりんごの品質を競つのではなく、地域一丸となつて最良のりんご栽培に取り組んでいるのです。「気候風土の良い土地柄に甘んじることなく、地勢や樹力の違いを読み取る工夫を各農家が学びあつています。特に開花時期の花を守るため、極限まで抑えた減農薬を実施しています。」という紺野さん。生産者が最もこだわっているのは、

いわての 新鮮・力

旬な食財に
夢はせる挑戦者たち

江刺市

常に最高品質を追及し続ける

江刺りんご



1個のりんごのために80枚もの葉が貢献

岩手県江刺市
奥州藤原四代の初代藤原清衡が、この地に生まれ、後に平泉の黄金文化を築いた。厳密な時代考証のもとに当時の建造物が再現された歴史公園「えさし藤原の郷」は、次回の大河ドラマ「義経」のメインロケ地。また、蔵を活かしたまちづくりが市街地の魅力の一つとなっている。江刺りんごに加えて、岩谷堂筆笈(伝統工芸品)でも有名。

完全無袋が引きだす輝きの太陽色

江刺りんごは、りんご本来の甘さと自然な色合いを出すため、袋かけを一切しない完全無袋栽培を行っています。自然の光をいっぱい受けたりんごは硬度も高くなり、しゃきっとした食感になります。江刺りんごの赤い色は、太陽の輝きの色なのです。

ブランド発祥の地・小倉沢団地

昭和48年「小倉沢りんご生産組合」がある小倉沢団地は「りんごわい化栽培」モデル地区に選ばれ、本格的なりんごづくりが始まりました。小倉沢団地は、「江刺りんご」の発祥の地ということができ、30年を越える古木が、今でも元気にりんごを实らせています。



[問い合わせ]

JA江刺市 園芸センターりんご直売係
岩手県江刺市玉里字稲荷崎252番地38
TEL:0197-36-3127 FAX:0197-36-3117
フリーダイヤル:0120-35-3127
e-mail:engei9201@jaesashi.or.jp

新鮮な地元の旬がいっぱい江刺ふるさと市場

広い店内にはとれたての野菜や果物、農産加工品をはじめ、江刺の特産品など、旬の新鮮な品々が所狭しと並びます。すべてに生産者名が明記される自慢の商品ばかり。

りんごはもちろん、市場の人気商品は「フルーツトマト」。あまりの美味しさに遠方から買い求めにくる方もいるほどです。「パッケージに顔写真のシールを貼っています。どんな人が作っているのかわかると、美味しさも違うんじゃないかな」と語るのは生産者の菅野保男さん。市場のホームページでは、入荷商品や在庫状況、人気商品のランキングをチェックできたり、生産者情報も取り出せます。安全・安心を届ける新しい産直の取り組みとして注目されています。

〒023-1131 江刺市愛宕字金谷83-2
TEL:0197-31-2080 FAX:0197-35-8239
http://jaefurusato.jaesashi.or.jp/



江刺のりんご農家では、独自の完熟堆肥による追肥を4〜5年に一度行い、1個のりんごのために60枚から80枚の葉をつけるよう剪定を工夫しています。これは、葉の光合成によってりんごのでんぷん質が糖質に変化するため、1個

のりんごに何枚の葉が貢献しているかが重要になってくるからです。「完熟したふじには黄金色の蜜が入ります。蜜が入ると味は最高ですが、反面貯蔵性が落ちる。他産地のふじに蜜が入っていないのは、貯蔵期間を長く保つために蜜入り前で収穫するからです。江刺りんごは、一番の旬を食べていただくため、蜜入り時期を待つて収穫しています」という紺野さんの言葉に江刺りんごというブランドに



小倉沢りんご生産組合長の紺野亮幸さん

厳しい選定基準が支える「江刺ブランド」

かわいい我が子同然に、深い愛情と献身の努力で育てられた江刺のりんごは、厳しい選定基準をク

「厳しい選定基準は、常に最高品質のりんごを出荷したいという我々の挑戦でもあります」と、話すのはJA江刺市の荒井将旭副主査。こうして厳しい品質管理と生産者の努力によって、江刺ブランドは支えられています。

一番の旬を味わうため蜜入り時期を待つて収穫

健康な樹を作ることだといいます。



昨年の初せりでは、ご祝儀価格で1箱20万円の値がついた

かける強い思いが伝わってきます。表面がベタベタしたりんごを見ることがありますが、実はこれが

よく熟した食べごろの目安。りんごは熟すとリノール酸やオレイン酸が増え、皮に含まれる物質を溶かすためベタついた感じになります。ですが、安心して食べられます。また、「一日1個のりんごは医者いらず」と言われる程、栄養が豊富です。

リアしたもののみが「江刺りんご」の称号を受けることができます。「JA江刺市園芸センターでは、平成15年に最新選果システムを導入し、センサーによる高精度の選別は、果実の6面に近赤外線を当て、糖度・酸度・果肉の傷などを判別します。





年目の若き後継者、吉田拓真さんの圃場を訪れたのは、ホテル安比グランドの総料理長、大島正喜さん。「ほうれんそうはフランス料理にもよく活用される素材」と語るだけに、土づくりなどについてさつそく質問。吉田さんは「食の安全性が重視されている時代ですから、私たちも安全な農作物をつくる農業を実践しています。もみがらけいふん堆肥など有機肥料を使います」と説明します。年平均4回転の作付けで、4月下旬から10月まで休む間もなく収穫が続きます。



生産者の吉田拓真さん

交流して身近に感じた生産者の思い、消費者の喜び。吉田さんの作った雨よけほうれんそうは、大島さんの手によってムースに姿を変えました。「健康に關心を向ける人が増えている中、料理も野菜志向が強まっています。ほうれんそうのムースはお客様に喜ばれている料理の一つ」と大島さん。「ほうれんそうの香りが生きていますね」と感激する吉田さん。

ほうれんそうの栄養分と旨味を凝縮した一品。ミキサーがあれば意外と簡単！

ほうれんそうのムース 小海老添えバターソース

【材料】

- * ほうれんそう...1束
- * A (卵...2個、生クリーム...100cc、白ワイン...30cc、塩・コショウ...少々)
- * エシャロット...適量 * 白ワイン...50cc
- * ワインペネガー...50cc * バター...110g
- * 塩、コショウ、小海老、ほうれんそうチップ、いくら

【作り方】

ほうれんそうのムース
1 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を加えてほうれんそうをゆでる。ゆで時間の目安は1分少々。

2 素早く冷水にとり、水気を切る。
3 ほうれんそうをみじん切りにし、布にくるんで水気を十分にしぼる。

4 Aの材料と3のほうれんそうをミキサーにかけてなめらかにし、型の内側にバターを塗って生地を流し入れ、蒸し器で約15～20分中火にかける。

バターソース

1 鍋にみじん切りのエシャロットと白ワインを入れて火にかけ、ワインペネガーを加える。
2 強火で沸騰させ、半量くらいになるまで煮詰まったら、ごく弱火にして小さく角切りにしたバターを加える。
3 泡立て器で混ぜる。途中で火を止め余熱を利用する。

4 塩、コショウで味を整えたら、漉し器で漉し、なめらかなソースに仕上げる。

5 白ワイン(分量外)で蒸し煮した小海老をソースと合わせ、ムースと盛りつける。



「濃厚なのにしつこくない。ほうれんそうが苦手な方にもお勧めです」と吉田さんに話す大島さん(右)。

に、「トマトと同じ位の糖度がある」といって寒じめほうれんそうを使えば、さらに旨味と甘味が凝縮したムースになると思います」とプロの立場で食材の可能性を説いていました。

半束分のほうれんそうが入っているというムースの、ふわっとした舌ざわりとほのかな甘みをゆっくり味わいながら、吉田さんは自分の作ったほうれんそうを食べる消費者の、うれしそうな顔を思い浮かべているようでした。

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**

【応募方法】

官製ハガキにご希望商品名と、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、純情アンケートの答え、いわて純情通信のご感想を記入の上、ご投函ください。

*純情アンケート

(A) いわての食財について関心のある理由を教えてください。

1 価格 2 味・鮮度 3 安全・安心 4 その他()

(B) いわての食財の中で、あなたのおすすめは何ですか？。その理由も教えてください。

(C) 純情通信でとりあげてほしい食財、または産地があったら教えてください。また、生産者に聞きたい事があればご記入ください。

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11月15日(月)

[当日消印有効]

発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。

「農園のパン」詰め合わせ 5名様

岩手県産の南部小麦と塩、100%天然酵母だけで作りました。雫石町のお母さん達の心がこもった優しい味わいです。

提供 / 雫石創作農園組合
〒020-0573 岩手郡雫石町南畑28-132
TEL&FAX 019-695-2197



くずまきワイン「ナドレ・ロゼ」 (750) 5名様

国産ワインコンクール2004で銅賞受賞の「ナドレ・ロゼ」。フルーティで飽きのこない飲み口が人気です。

提供 / 巻高原食品加工株式会社
〒028-5403 岩手郡 巻町刈刈1-95-55
TEL 0195-66-3111 FAX 0195-66-3112



りんご・ぶどうジュースセット (各1本) 5名様

太陽と緑の大地が育んだぶどうを、びんに詰めました。(ジュースのラベルが異なる場合があります)

提供 / 紫波ふる里センター
〒028-3316 紫波郡紫波町佐比内字馬場80-1
TEL 019-674-2757 FAX 019-671-9021



三陸の幸詰め合わせ 2名様

岩手・三陸の旬の味を詰め合わせでお届けします(内容はお任せください)

提供 / 鎌田水産株式会社 〒022-0007 大船渡市赤崎町字鳥沢164-2
TEL 0192-27-8470 FAX 0192-27-8488

第19号プレゼント 当選者からのお便り

「たのはたアイスクリームセット」

(社) 田野畑村産業開発公社提供

福岡県大野城市
倉原久恵さん

なめらかでフルーツの一つ一つの味が良く出ていてとても美味しくいただきました。普通では味わえないアイスクリームだと思いました。

「五穀冷麺」

JA北いわて購買センター提供

埼玉県草加市
斉藤芳男さん

五穀の味が美味しかった。ヘルシーが一番ですね。ありがとうございます。

「衣の滝 はとむぎシャンプー&リンスセット」

古都の遊食提供

北海道恵庭市
木村敏子さん

髪の上に大変良く、家族みんなで愛用しています。

大根とお豆腐の あっさり炒め

これからの季節、手に入りやすい大根と、盛岡が消費量日本一といわれるお豆腐をたっぷり使いました。

出来立てよりは冷めた方が味がなじむので、時間がある時に作り置きして、常備菜にいかがですか？
お好みでタカの爪を加えると、大人の味に変身します。



【材料】(6~8人分)

- 大根...1本(約1kg)
- もめん豆腐...1½~2丁
- カニ風味かまぼこ...10本
- 大根の葉(塩ゆでしたもの)...適宜
- 油(ゴマ油とサラダ油を合わせて)...大さじ2~3
- タカの爪(種を除いたもの)...お好みで1本~
- 塩(もみ出し用)...大さじ1
- 薄口醤油...小さじ1
- 砂糖...小さじ1
- だしの素...小さじ1½

【作り方】

- ①大根は皮をむいて半分の長さに切り、ピーラー(皮むき器)で削ってボウルに入れ、塩を振りこんでよくもむ。水気が出てくるのでしっかりと絞っておく。
- ②鍋に油とお好みでタカの爪を入れ、徐々に熱して辛みを出す。①をほくしながら加えて炒め、全体に油がまわったら、大きく崩した豆腐を加える。
- ③豆腐を木べらで崩すようにしながら、豆腐の水分を利用して大根をお好みの固さまで炒め煮し、調味料を加えて味を調える。
- ④③にカニ風味かまぼこをほくして加え、器に盛って大根の葉をちらす。カニ風味かまぼこの代わりに釜あげタイプの桜えびや、ちりめんじゃこを使っても美味しくできます。



料理制作
クッキングサロン「ケトル」
新井尚美先生



小田島店長



「うちは焼肉としゃぶしゃぶがメインですが、そばや冷麺、地酒やワインも数多く揃えています。岩手の美味しいものを何でも楽しめるのが好む理由では」と語

【銀河離宮】

2004年7月7日にオープンした「銀河離宮」は、岩手県産の食材を主に使用した、いわてをまるごと食べられるお店です。

名店紹介

いわてを食べる！

いわてが買える！

るのは店長の小田島幸男さん。

食肉のプロ「いわちく」と、農産物は「JA全農いわて」がバックアップする食材は、どれもいわて自慢のものばかりです。お薦めは「いわて和牛しゃぶしゃぶ会席(4,500円)」。ランチも手頃な価格で焼肉が楽しめる、いわて純情米の美味しいごはんも食べられると大好評です。レジ横のモニターでは牛肉の生産履歴も確認でき、品質の確かな「いわて牛」を提供する証となっています。

「観光やお仕事で盛岡にお越しの方々にも、立ち寄っていただきたいですね」と小田島店長。岩手ならではの味を銀河離宮で堪能ください。

自慢のメニュー
「いわて和牛しゃぶしゃぶ会席」



営業時間
*平日/ランチタイム=11:30~14:00まで
ディナータイム=17:00~23:00まで
(ラストオーダー22:30)
*土・日・祝日/11:00~22:00まで
(ラストオーダー21:30)
定休日/毎月第3月曜日・年始
住所/岩手県盛岡市菜園1-4-10 第二産業会館1階
(岩手公園下・教育会館裏通り)
TEL:019-606-3739

いわての食財 カレンダー

恵まれた自然、生産環境のもとでつくられる多彩でおいしい県産農林水産物の旬の時期を、カレンダーでご紹介します。

食財カレンダーはホームページでもご覧いただけます。季節ごとに味わい豊かな「いわての旬」をご堪能ください。

<http://www.pref.iwate.jp/tisan/calender/calender.htm>

■ 野菜 ■ 米 ■ 雑穀 ■ 果物 ■ 水産物

素材名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
さやえんどう						■	■	■	■	■	■	■
はくさい							■	■	■	■	■	■
ねぎ							■	■	■	■	■	■
ほうれんそう	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ブロッコリー							■	■	■	■	■	■
だいこん					■	■	■	■	■	■	■	■
にんじん							■	■	■	■	■	■
ごぼう	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ひとめぼれ										■	■	■
あきたこまち										■	■	■
かけはし										■	■	■
いわてっこ										■	■	■
ヒメノモチ										■	■	■
そば										■	■	■
りんご(ふじ)											■	■
なし(ラフランス)											■	■
スルメイカ										■	■	■
ヒラメ										■	■	■
ホタテ(養殖)										■	■	■
サンマ										■	■	■

● 最盛期 — 適期で出まわる時期



11月はイベントが目白押し。
お近くで開催の際は、
ぜひお出かけください。

11月上旬
銀河系いわて
フェスティバル
東京・銀座周辺

11月19日(金)・20日(土)
全国農林水産祭
「実りのフェスティバル」
東京都・東京ビックサイト

11月13日(土)・14日(日)
いわてのめぐみ「満載」
「いわてフェア」

イトーヨーカドー大宮宮原店・大宮店・上尾店の3店舗で同時開催

いわて純情米の新米はもちろん、日本一のアワビや本州一を誇る鮭、いわて純情りんごやこだわりの秋冬野菜など、いわての美味しい食財が盛りだくさん。当日は旬の食材の試食販売の他、毎日先着100名様に「いわての農林水産物」をプレゼント。また、期間中にいわての「めぐみ」をお買い上げのお客様に「いわての食材宝箱(農林水産物の詰め合わせ)」が抽選で当たります。

いわてが誇る自慢の食財をぜひ堪能ください。

[問い合わせ]
岩手県農林水産部流通課
TEL:019-629-5731



11月23日(火・祝)

来て! 見て! さわって! 食べてみて!
岩手まるごと純情祭り!

11:00~16:00 会場/岩手・盛岡グランドホテル
岩手県内各地のお母さん方が大集合して「いわて」をまるごと紹介します。大人も子どももみんなで楽しめるイベントです。入場無料!

岩手まるごと純情ショップ

岩手の旬の農産物や加工品、手作り品を即売します。

岩手まるごと純情寺子屋

クイズあり! 体験あり! 岩手の子どもたち集まれ!
郷土の知恵と工夫と技を学ぶコーナーです。

岩手まるごと純情茶屋

岩手の食の匠や母ちゃんたちが大集合。ずいきごはんや手打ちそばなど、愛情いっぱいのメニューの大試食会です(前売チケット制:大人1,000円 小学生以下500円)

*他にも食農教育コーナーや、まるごと純情かふえなど楽しいコーナーがいっぱいです。

*盛岡駅と菜園から無料シャトルバスも運行します。ご利用ください

[問い合わせ] 岩手県生活研究グループ連絡協議会
事務局 TEL:0197-68-4436
盛岡グランドホテル
TEL:019-625-2111(代)



2005年1月21~22日
いわての水産加工品
試験販売会
東京・いわて銀河プラザ

INFORMATION

「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」の応募ハガキに「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住所、氏名、年齢、性別、電話番号を明記し、事務局までお申込ください。

[問い合わせ]
「いわて純情ファンクラブ」事務局
TEL:019-629-5732
FAX: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
TEL03-3524-8288 FAX03-3524-8286
地下鉄日比谷線・都営浅草線(東銀座駅6番出口そば)
きた東北発見プラザjenga(ジェンゴ)
〒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
TEL06-6341-3258 FAX06-6341-7979

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
TEL092-736-1122 FAX092-716-2037
岩手県東京事務所
〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1
TEL03-3581-0341 FAX03-3581-0214
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
TEL011-241-2332 FAX011-241-2333
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
TEL052-252-2412 FAX052-252-2413