

旬を楽しむ [いわて農・林・水産物] 情報誌

# いわて純情通信

2005. November No.25

〈特集〉三陸沖船上レポート

## スルメイカ漁同乗体験記

生産地探訪ルポ「純情いわての逸品」

業界も注目の  
釜石・唐丹町漁協のスルメイカ

あなたの街にもあります「いわて地産地消レストラン」

釜石市  
三陸海鮮料理「中村家」



# 三陸沖 スルメイカ漁 同乗体験記



## 大船渡地区で一番の 水揚げ高を誇る兄弟船 第八千鳥丸

寒流の日本海流と暖流の黒潮が交わる三陸沖は、世界三大漁場にも数えられる魚介類の宝庫。リアス式海岸という天然の良港にも恵まれた岩手県では、古くから漁業が盛んに行われてきました。中でも沿岸漁業は国内有数の歴史と水揚げ量を誇り、アワビ、ワカメの生産高は国内トップ。ウニは全国第2位と、現在も三陸沿岸は国内有数の漁業基地として、全国に数多くの魚介類を送り出しています。

魚介類の中で日本人が最も食する「イカ」漁も盛んです。(平成16年度国内供給量約64万トン/2位・まぐろ53万トン/さけ・ます類44万トン)。三陸沖のイカ漁はスルメイカが主流で、漁期は毎年6月〜12月にかけて。初夏から夏にかけては比較的小型で水深の浅い岸近がポイント。秋が深くなるにつれ型も大きくなり漁場も沖合の深場へと移動。特に晩秋から冬にかけての時期は、成熟度も増して胴長30cmもある大型の物がメインに。身も厚く食べ応えのあるスルメイカが毎夜水揚げされており、漆黒の太平洋を煌々と照しながら漁をする様子は、三陸を代表する風物詩のひとつでもあります。

今回はその三陸沿岸のイカ漁基地のひとつ大船渡市越喜来漁港を訪問。長年イカ釣りをしている第八千鳥丸の漁に同乗しました。

## 大船渡一のイカ釣り名人兄弟 とともに太平洋上へ



大船渡市越喜来漁協所属の第八千鳥丸は、兄の平田昌良さん(58歳)、白木澤孝二さん(57歳)兄弟の二人で操業します。その水揚げ高は、大船

渡魚市場管内のイカ釣り船の中で常にトップクラス。昨年もダントツ位の成績を残した兄弟船でもあります。取材陣が同乗した10月31日も、ほぼいつも通りに午後3時前に越喜来漁港を出港。夕陽を浴びながら越喜来沖を目指します。第八千鳥丸は19トンの沿岸部のイカ釣り漁船としてはやや大きい部類で約1000馬力のエンジン積んでいます。「足は遅いが、洋上での安定の良さは「ビカイチだ」兄弟自慢の船です。



### 午後3時44分

操舵室に立つ兄の昌良さんは、漁場の選定と操船を担当する船長兼船頭役。一方、弟の孝二さんは、操船以外の船上のすべてを担当する甲板長、漁労長といたこと。イカ釣りを始めた40年前から変わらぬ役割分担だそうです。その昌良さんが、長年の経験と僚船からの情報を元にこの日選んだ漁場は、越喜来沖5マイル(約8km)水深200mほどのポイント。天候は晴れ。外洋でも波高は1mほど。「今の時期としては最高の風だ!」と昌良さん。今でこそ



三陸沖でのイカ釣りに専念するお二人ですが、今から10年ほど前まではスルメイカを追いかけて日本海沿岸でも漁をしていたとか。まさに人生をイカ釣りと呼んできた大ベテランの二人でもあるのです。

### 午後4時15分

昌良さんは常に魚群探知機、船の位置を示すレーダーをこまめにチェック。僚船の情報をともに漁場の最終決定の判断をします。そして4時25分、漁場に到着。潮流に流れて船を流すシーアンカーを海に投入します。



### 午後4時40分

ライト点火。暮色に包まれていた船が一気に真昼の明るさに。全体で1800キロワット。船の周囲約100m範囲に集まったワミネコがはつきりと見えるほどの明るさです。ライト点灯から3分後に自動イカ釣り機がスタート。いよいよイカ釣りの始まりです。仕掛けを投入すると、あらかじめ船倉に積み込んでいた氷を発泡スチロールの出荷箱に詰めます。箱詰めする暇が無いほどの大漁



時には、船倉の水庫にそのままスルメイカを詰めることもあるとのこと。

### コンピュータ搭載の 自動イカ釣り機が大活躍

#### 午後4時55分

昌良さんの読みがスハリの的中。漁を始めるのと同時に次々とスルメイカが釣れてきました。第八千鳥丸には2対1組の自動イカ釣り機が左舷・右舷それぞれに6基装備。計24仕掛けされています。仕掛けは全長約140m。突端には300号の錘がついており、そこから上部約40m間の幹系にピンク、青、黄色、緑、紫など蛍光色のツノ(餌木)が30個付いています。これを海に沈めては、一定のリズムを取りながらしゃくくするように上げると、ツノを抱いたスルメイカが釣れるという仕組み。仕掛けが伸びきるまで約65秒。そこから約0.5秒間隔でしゃくくりあげること65秒、水面から約70mのところまで来た段階でしゃくくりはストップ。約40秒かけて一気に引き上げ。この動作を自動イカ釣り機が繰り返し行っているのです。スルメイカは釣つたその場で選別。大きさによって一箱に15・20・25・30・40杯のスルメイカが詰められます。



近代化がいくら進んでも長年の経験には絶対かなわない



#### 午後5時45分

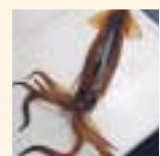
漁の最中も昌良さんは、レーダーを見ながら僚船としきりに情報交換を行います。この夜は半径約20kmの領域に約20隻の

イカ釣り船が出漁しているとのこと。しかも、漁場にはタコかご網などもあり、一晩中洋上監視が欠かせません。雨天時でも安全に運行可能なレーダーに自動イカ釣り機と、装備の近代化が著しいイカ釣りですが、漁場の選定や仕掛けの投入タイミングなどの最終判断は人間の手にゆだねられます。「潮の流れ、スルメイカの天敵のイルカやクジラの動き、さらには他のイカ釣り船との位置関係もあるしな。仕掛けも微妙に調整しながら海に投入しないと必ず絡まるんだ。船のゆれ具合も漁に影響するしな。口では教えられないこといろいろあるんだわな」と昌良さんは語ります。



午後7時15分

スルメイカは、自動的にツノ(ツノ)に返らないのでツノが一回転するとはずれる(か)ははずれトイ状の通路に。海水の流れとともに二ヶ所に集められ箱詰め作業が行われます。釣り上げられたばかりのスルメイカは、掴もうとすると腕を上げたり胸を膨らませたりと盛んに威嚇します。この時の体の色は薄い茶色。その後、茶色になつたり白っぽくなつたりし、箱詰めされる頃には濃い茶色に変わります。



#### 午後10時30分

沖にスルメイカの天敵となるイルカ鯨がいるとの情報が入り、魚場を移動することに。約40分ほど走り、水深150m地点まで移動。再び操業します。孝二さんは、今日はいまいちだな」とちよと不満ですが、それでも、この季節のスルメイカは大き

### 健康食材「スルメイカ」の話

刺身、煮物、天ぷら、フライ...と、その料理手法を問わないスルメイカ。まさに食卓のオールランドプレイヤー的存在のあるスルメイカですが、血圧を下げ、肝機能の上昇に効果があるとされるタウリンを多く含んでいます。まさに、美味しく、値段も手ごろで、からだにも優しい。しかも食味にも優れているというまさに、理想的な食材でもあるのです。



ほぼ通常通り午前3時頃まで漁を行い、4時前に帰港。港に船が着くと一人は箱を降ろし、専用のトラックで大船渡市場へ届けます。そして早朝5時頃から始まるセリで中卸業者へ、県内外へと発送されるのです。市場から先は冷凍車、保冷車による輸送。この間もタプリの氷で保冷されているので鮮度抜群。吸盤に手を触れると吸い付く、生体反応がみられるほどです。輸送の早い物では、岩手県内とその周辺地域ではその夕方方、その他の地域でもその翌日には店頭に並ぶとのこと。三陸の海を代表する美味しさを抜群の鮮度でお楽しみいただけます。



#### 午前3時50分

も増し胴長が30cmもあるような立派なスルメイカが主体。身も厚く食べ応えも十分。孝二さんの夕食時に船上でいただいたスルメイカの刺身は、美味しさ濃厚で歯ごたえも抜群。まさに漁場ならではの特権を体験しました。



# 純情いわての逸品



新システム梱包により、獲りたての鮮度を保持。業界も注目の釜石・唐丹町漁協のスルメイカ

## 鮮度と一緒に安心と美味しさをお届けします

釣ったばかりのスルメイカの美味しさをより多くの消費者にお届けしたい！付加価値を付けてスルメイカの魅力をアップさせたい！そんな思いから生まれた特殊シートを活用した新梱包システム。  
今回の生産地探訪ルポは、釜石市唐丹より若き漁師が取り組む果敢な挑戦をレポートします。

従来品とは格段に違う鮮度の良さがウリ



唐丹町漁協青年部の佐々木武さん

「スルメイカに付加価値をつけてより有利な値段で売ることができないだろうか」。漁師なら誰もが思いながら、なかなか実現できなかった課題に果敢に挑戦する若き漁師がいます。その若者の名前は佐々木武さん(23歳)。釜石唐丹地区で代々漁家を営む3代目で、唐丹町漁協青年部の主力メンバーの一人でもあります。

佐々木さんが取り組んでいるのは、釣ったばかりのスルメイカの鮮度をよりベストな状態で保つための特殊シートを活用した梱包&出荷システム。従来の方法に比べ手間が掛かるといふ課題は残るものの、市場での評価も高く購入価格は従来品の約2倍。高級志向「ユザ」をターゲットとした商品としてこれからの成長が大いに注目されています。

産地表示シールに  
取り組んではみたものの

唐丹町漁協青年部がスルメイカの付加価値向上を目指したのは平成14年からのこと。釜石・大槌地区の漁協(釜石市、大槌町、若手県から構成される「釜石・大槌地区水産業改良普及協議会」が実施した産地表示への取り組みがきっかけとなりました。JAS法の改正により産地表示が義務付けられたこともあり、釜石魚市



写真 / 宮古産スルメイカの自家スモークとニ子芋のバター焼添え(手前)とイカのクネル、江刺産キャベツの包み巻き

### イカのクネル 江刺産キャベツの包み巻き

クネル(仏: quenelle)  
「クネル」とはフランス語で「魚や肉などをミンチ状にして、卵やパン粉を混ぜて丸くまとめた」ものをいいます。

- 【材 料】(4人分)  
 【クネル】 イカの身250g むきエビ(小)100g 卵白50g 生クリーム(48%)120~160cc プランデー10cc フルールドセル(結晶塩)4g 白コショウ0.6g カイエンスベッパー0.4g 大エビ2本 キャベツの葉4枚  
 【ソース】 イカゲソ(2/3分) ニンジン、玉ねぎ、セロリ、キャベツの芯各50g 無塩バター30g アルカリイオン水300cc 緑のトマトピューレ60g トマトケチャップ15g エキストラヴァージンオイル25cc 塩、コショウ少々  
 【付け合せ】 きのこと(適宜・数種)、エシャロット30g、バター30gを軽くソテーする。  
 【飾り付け用】 ハーブのプチブーケ(タイム、セルフィュー、ベルシプラ、シプレットなど) ドライマト

- 【作り方】  
 クネル  
 ①イカは内臓と薄皮を取り除き、水洗いした後、ペーパータオルで水気を拭き取る。小さく切り、小エビと合わせてフードプロセッサーに入れてさらに細かくする。細くなったところでフルールドセルを加える。粘りが出て滑らかになったら、卵白、プランデー、白コショウ、カイエンスベッパーをフードプロセッサーを回しながら加え、よく混ぜる。滑らかになったら生クリームを少量づつ加える。  
 ②キャベツの葉を塩の入った湯で茹でる。茹で上がったらすぐに氷水に入れる。ペーパータオルでよく水気を切り、茎などの厚い部分は、切り取る(ソースに使用)。

- ソース  
 ①イカゲソはよく洗い、小さく切る。無塩バター10gでソテーし、アルカリイオン水を入れ、灰を取りながら5分煮てペーパータオルで濾しておく。  
 ②ニンジン、玉ねぎ、キャベツの芯、セロリを5mm角のさいの目に切り、無塩バター20gを溶かしたフライパンで軽くソテーする。①のイカのだし汁を加え2~3分煮詰め、緑のトマトピューレを加える。フルールドセル、白コショウで味を調える

- イカのルーレを作る。  
 ①大エビの背わたを取り除き、殻付きの状態ですし、大エビが曲がらないようにする。塩を入れた湯で20秒くらい湯通しし、冷めてから殻を取る。  
 ②ラップの上に茹でたキャベツの葉を敷き、クルネを平らに伸ばす。その1/3手前①の大エビを置き、キャベツを巻く。下に敷いたラップで筒状に包む(これをルーレーと呼ぶ)。  
 ③フライパンに紙を敷き、②のルーレーの2/3ほどの水を入れ、中火にかけ、沸騰する直前で火を止め、180度のオーブンにかけ、15分~18分くらい焼く。手で押して弾力がある状態がベスト。

- 盛り付け  
 ソースを温めたさらに敷き、ルーレをラップごと筒切りし、切ったらラップを外す。ソースの上にルーレを盛り付け、付け合せのきのことエシャロットのソテーを添える。エキストラヴァージンオイルとトマトケチャップでデコレーションし、プチブーケとドライマトを添える。

取材協力  
レストラン・エルミタージュ 水沢市佐倉河字17-2 TEL.0197-24-7284



取材当日、紅葉の装いも終わりを告げる釜石唐丹地区

「従来15~40杯入る梱包容器に5杯しか入らないわけですから手間は増えます。スルメイカの選別は船上で行っているのですが、大漁時には対処しきれないこともあります。今はまだ試行錯誤の段階ですが、三陸産スルメイカの魅力アップのためにもこのプロジェクトには期待しています」と佐々木さん。釣ったばかりの三陸産スルメイカの美味しさをより多くの消費者に届けるべく、若き漁師の挑戦はまだ続きます。



今年度から本格導入が始まった高鮮度、高品質を維持できる新式専用トレイ

木さんが取り組んでいるものです。梱包するスルメイカは1箱5杯。氷とスルメイカの間にはシートを敷くことで、氷焼けやスルメイカ同士の重なりによる退色を大きく防ぐことができます。さらに氷が従来の1.5倍長持ちし、以前より数倍の鮮度保持効果を得ることが出来ます。「従来15~40杯入る梱包容器に5杯しか入らないわけですから手間は増えます。スルメイカの選別は船上で行っているのですが、大漁時には対処しきれないこともあります。今はまだ試行錯誤の段階ですが、三陸産スルメイカの魅力アップのためにもこのプロジェクトには期待しています」と佐々木さん。釣ったばかりの三陸産スルメイカの美味しさをより多くの消費者に届けるべく、若き漁師の挑戦はまだ続きます。

まるで高級鮮魚並み。専用トレイに5杯のみ梱包

そんな折、このプロジェクトのパートナーでもある県内の卸売業者から、もっとも高鮮度、高品質なスルメイカが出荷できないか」という要望を受けます。奇しくもほぼ時を同じくして、地元のパッケージ販売会社から鮮度保持シート開発の話があり、新シートと新式専用トレイを利用した高付加価値出荷の実験が始めます。県内外の業者へのモタリングでも極めて高い評価を得たこともあり、今年度からはより完成度の高いスタイルでの出荷を開始。本格的な導入を目指し佐々木さんが取り組んでいるものです。

そんな折、このプロジェクトのパートナー

でもある県内の卸売業者から、もっとも高鮮度、高品質なスルメイカが出荷できないか」という要望を受けます。奇しくもほぼ時を同じくして、地元のパッケージ販売会社から鮮度保持シート開発の話があり、新シートと新式専用トレイを利用した高付加価値出荷の実験が始めます。県内外の業者へのモタリングでも極めて高い評価を得たこともあり、今年度からはより完成度の高いスタイルでの出荷を開始。本格的な導入を目指し佐々木さんが取り組んでいるものです。





あなたの街にもあります。

# いわて地産地消レストラン

釜石市

三陸海鮮料理「中村家」



三陸の海、山の幸のコラボレーション  
あわびステーキ 焼き松茸添え  
4,000円位～



三陸海宝漬  
「釜石の名物になる料理を」ということで考案した料理。全国発送も可能

岩手の産物を全国の方々に楽しんでいただきたい。だから、私の店では地産全消を目指しているんです

今やその名前は全国区。有名デパートのグルメ企画展では東京・京都の有名店と同格として参加依頼を受けるなど、岩手でも最も知られた一軒。これまでに紹介されたテレビ、雑誌は数知れず。料理人の鉄人をはじめ日本を代表する料理人との交流も深く、中村家の味を食べたいがゆえに釜石に足を運ぶ食通も数多い

今回おすすめの一品は...

「イカスマカレー(レトルトパック)」630円

三陸の美味しいものを全国各地で食べたい。地産地消ならぬ地産全消の発想で考案したオリジナル。具は、三陸産のスルメイカと釜石特産のチョウザメ。他に、お店では釜石シーウエイブス炎のカレー、シーフードカレーなど5種類のカレー(レトルト)を購入できる。



## 三陸ならではのパワーが伝わる味を広く知っていただきたい。

といいます。

父の店を盛り立てるべく、兄・中村勝泰さんと弟・島村隆さん兄弟が釜石に戻ったのは今から20数年前のこと。「本気で店を継ぐ以上、三陸ならではのパワーが伝わる味を広く知っていただきたい」との思いで地場の特産品を使った料理を次々と創作。メカブとシヤモの卵にアワビとイクラをタッブリ加えた「三陸海宝漬」、軽く炙ることでウニの香ばしさが増す「ガゼ(うに)のおにぎり」、海草をハーブのように使った「ウニとアワビの海草焼き」など、海鮮料理の新しい世界を拓きます。

さらに勝泰さん隆さん兄弟は、「地産地消ならぬ地産全消地元の優れた産物を全国で味わっていたらこう」の発想から、自宅にいながらにして三陸そして岩手の美味しさを楽しんでもらえるような地方発送可能な商品の開発に取り組みます。今回のメイン写真である「イカスマカレー」もそんな考えから実現したレトルト商品のひとつ。釜石の特産として養殖されているチョウザメの身と三陸特産の秋イカをふんだんに使ったカレーで、スパイシーな香辛料の香りが食欲を誘います。

「実はね。岩手の美味しいものをもっと紹介したいから、TVショッピングや通販雑誌などとも契約を結んで年間数十もの新作を考案しているんです。岩手は海だけではなく山にも、里にも素晴らしいものがたくさんあります。これから、食を通して岩手の魅力を全国に発信したいんです」と弟の隆さん。釜石のお店でも、そして、自宅にいても岩手の旬を堪能できる。まさに岩手の食の伝道者のようなお店なのでもあります。



三陸海鮮料理「中村家」

岩手県釜石市鈴子町5-7 TEL.0193-22-1140

営業時間 / 17:00 ~ 22:00

定休日 / 日曜

### メニューの一例

海鮮コース	5,250円～
ウニとアワビの海草焼き定食	2,625円
三陸丼(3種類)	3,150円
海宝漬定食	2,415円
ガゼ うにのおにぎりセット	3,150円



### 東京では貴重品！と言われる素材が、岩手では当たり前のようにある

修行先の東京でのことです。「築地にスゴイ魚が入った」との情報で親方と一緒にいたら、その魚は子供の頃よく食べていた「おおめ鱒」。鮭児、時鮭とも呼ばれている希少種ではあるのですが、島村さんにすればお袋の味。しかも付いた値段にビックリ。改めて故郷の凄さに釜石に帰ることを決めたといます。それから20数年。今や三陸の海の幸・山の幸のみならず、岩手の特産品を全国にアピールするブランドとしても大活躍されているのです。



三陸海鮮料理「中村家」

総料理長 島村 隆さん



# 純情いわてのTOPICS 最新情報

## 「いわて純情通信Web」 リニューアル

ホームページが「いわて純情通信Web」としてリニューアルしました。最新号からバックナンバーまでPDFファイルをダウンロードすることなく簡単にアクセスができるようになっております。過去に取り上げた食材の検索もできるなど、利便性もアップしております。本誌と併せてご愛読ください。

http://www.pref.iwate.jp/hp0505/communication/junjoutushin/junjoutushin.htm



いわて地産地消推進機構賞  
題名:「産直と子供」  
西村晴花さん(矢巾町)



岩手日報社賞  
題名:「この芋いかがですか」  
熊谷悦夫さん(盛岡市)

## 【地産地消写真コンテスト】 受賞作品発表

本誌23号でお知らせした「地産地消写真コンテスト」ですが、85点の応募があり、10月13日の審査会において作品が選定されました。

ほか入選(5点)

題名:「ハセがけ」

題名:「朝市」

題名:「風景 小繋沿線」

題名:「高校生と地産地消」

題名:「のどかな風景」

遠藤公之さん(盛岡市)

下権谷充宏さん(二戸市)

熊谷公憲さん(滝沢村)

工藤あや子さん(岩手町)

西館スミ子さん(盛岡市)



IGRいわて銀河鉄道賞  
題名:「稲穂と銀河鉄道」  
柴田未夫さん(盛岡市)



フェザン賞  
題名:「今日の収穫」  
日向ユリ子さん(盛岡市)



岩手フジカラー賞  
題名:「レタス一面」  
竹花信一さん



## 読者の声でつなぐ交流のコラム

# いわて純情通信広場

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。本誌付属のハガキで、プレゼント応募とあわせ、お名前・ご住所等を記入の上、切手を貼ってご投函ください。官製ハガキ等でのご意見、ご感想もお待ちしております。

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

県内の特産物を使った簡単な料理(レシピ)を紹介して欲しいのですが。  
野田村(女性)

岩手県流通課のホームページでは「食財館」というコーナーで各種料理コンクールの優秀作品や、県産の食材を使った料理を紹介しております。

- ・岩手県しいたけ料理コンクール優秀作品
- ・いわて・秋さけ料理コンクール優秀作品
- ・岩手県食材料理コンクール
- ・カキ、鮭、さんま等の水産物を使った料理
- ・大槌町漁協女性部の岩手わかめの簡単料理
- ・その他の料理

[編集部]

「いわて銀河プラザ」ではどんな商品が売られているのですか。  
横浜市(女性)ほか

「いわて銀河プラザ」は、東京・銀座にあり、いわての食品や工芸品、観光情報やレジャー情報などを豊富に取り揃えております。

豊かな自然や風土に育まれた四季折々の食品、歴史や伝統に培われ、匠の技によりつくりあげられた工芸品など「いわてブランド」を一室に集めています。じっくりいわての味、技をお確かめください。詳しくは下記ホームページをご覧ください。 http://www.pref.iwate.jp/hp0401/ [編集部]

## 広大な海と大地に育まれた特産品。 いわての味プレゼント

### 1 三陸岩手烏賊物語

[3名様]

[ 麦いか素干し・一汐するめ・いか塩辛 ]  
三陸産「スルメイカ」を天然塩のみで加工しました。  
[ ねじねじくん ]  
世界初!加熱すると自然とねじれる不思議なイカです。



提供 (株)井戸商店 岩手県釜石市大平町4-1-26  
TEL.0193-22-5561 FAX.0193-22-0588

### 2 マイカソーメン

(刺身用5パック)[3名様]

三陸沖で漁獲されたスルメイカを船上で素早く冷凍したものを使用しております。マイカ独特のあっさりしたソーメンをお楽しみ下さい。



提供 (株)国洋 〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字下平4-1  
TEL.0192-27-1611 FAX.0192-26-4151

### 3 元祖すがたのいかせんべい

[3名様]

陸中海岸の中央に位置する宮古の名物「元祖すがたのいかせんべい」。新鮮なイカの粉末をたっぷり入れた風味豊かな味わいで、明治から続く伝統の味です。



提供 (有)すがた 〒027-0085 岩手県宮古市黒田町3-15  
TEL.0193-62-1620 FAX.193-63-5607

### 当選者の声

毎回たくさんのご応募ありがとうございます

第23号プレゼント 道の駅「石神の丘」提供  
岩手町日本キジ濃縮スープ

神奈川県横浜市  
高橋 隆さん



当選するとは思いませんでした。本当にありがとうございました。早々にいただき、岩手の美味しいキジを思いながら深い味を堪能させていただきました。

お詫びと訂正 本誌24号に誤りがありました。「いわて・食・紀行」の作り方の箇所です「水リトル」は「水1リトル」の誤りでした。謹んでお詫び申し上げます。

いわて銀河プラザ 地下鉄日谷線・都営浅草線 東銀座駅6番出口そば  
〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F TEL.03-3524-8288 FAX.03-3524-8286

きた東北発見プラザ 〒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 TEL.06-6341-3258 FAX.06-6341-7979

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 TEL.092-736-1122 FAX.092-716-2037

岩手県東京事務所 〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1 TEL.03-3581-0341 FAX.03-3581-0214

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 TEL.011-241-2332 FAX.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 TEL.052-252-2412 FAX.052-252-2413



岩手の達人が教える

# いわて・食・紀行



岩手県一関市

道の駅 蔵美溪

## 餅の本膳料理

岩手県南部は餅食文化圏。お正月に限らず、祭り、年中行事、冠婚葬祭の席には欠かすことができない餅料理。そのレパートリーは300種以上。一関周辺には、餅で客人をもてなす餅本膳料理の習慣が今も残っています。人が集えば餅料理が振舞われる



岩手県南地域の県北地域には正月、小正月、節句・さなぶり、神々の年越しなど、年中行事や祝い事、季節の区切りには餅をつき、餅料理を食べる習慣が伝承されます。その歴史は、江戸時代に武家の年中行事が商家へと伝わり、その後農家に伝わるようになります。

「コシ」が、当時の農家にとって白米は貴重品。自分たちは粉にしたくず米と雑穀と混ぜた「しなしいなもち」にして食べるのが一般的でした。それをよりおいしく食べるために、いろいろなもち料理が考え出されたのです。小豆、枝豆、生姜、クルミ、沼子、トシヨウなどその料理の数は300種を超えるとされます。結婚式や法事など祝儀・不祝儀の席にも餅料理は欠かせません。「もち振舞い」とも呼ば

れる餅の本膳料理には、あんこ餅、雑煮、くるみ、なます(大根おろし)、漬物などが漆塗りの高膳に乗って出てきます。さらに、結婚式の朝には隣近所へも朝もちと称してあんこもちを重箱に入れて配る習わしもあるなど、この地域では餅が生活のあらゆる場面に登場してくるのです。

その餅料理文化を伝承、広く紹介するのが「道の駅蔵美溪」内の「もち食レストラン・べったんくん」。地元の農家を106名の会員から運営される「農事組合法人 美の郷(いづくしのさと)」のお母さんたちが昔ながらのスタイルで餅料理を作っています。「餅米は地元の『こがねもち』。伝統に基づいた、もち本膳/1500円」のほか、小豆、枝豆、生姜など9種類の餅料理が楽しめる「和風もちまつり/850円」など地元素材を使った餅料理を食べることが出来ます。



「もち食レストラン・べったんくん」の皆さん

### 生姜餅(しょうがもち)の作り方

#### 材料(5人分)

- ・干しいたけ / 適宜
- ・生姜の搾り汁 / 5g
- ・片栗粉 / 12g
- ・醤油 / 10g
- ・味付けつゆ( 麵つゆ ) 40g
- ・水 / 200cc

#### 作り方

- ①干しいたけを水で戻し細かく刻む
- ②鍋に水、味付けつゆ(濃縮麵つゆなどを水で割ったもの)、醤油、片栗粉①の刻んだしいたけを入れる
- ③②の鍋を火にかけ透明になるまでかき混ぜる
- ④透き通ったら火を止め生姜の搾り汁を加える

#### 料理のポイント

- ②の工程で小さな塊ができないようによくかき混ぜる。また、焦がさないように火の具合に細心の注意を払う

#### 取材協力・お問い合わせ

もち食レストラン・べったんくん(道の駅蔵美溪内)  
岩手県一関市蔵美町字沖野々220-1 TEL.0191-29-2000