

旬を楽しむ [いわて農・畜産品] 情報誌

いわて純情通信

IWATE PURE COMMUNICATION

1999. **11**

創刊号

特集

純情産地いわてが贈る

〈秋の食卓〉

生産者探訪【江刺市】

「ひと味違う江刺りんご」

いわて銀河プラザ発

いわてファンクラブ通信 “こんな素敵なお店ができて嬉しいです”

いわて純情産品が当たる「いわての味 プレゼント」

純情産地 いわて

が贈る



ひつつみと並ぶ
秋の代表的料理。

「芋の子汁」

芋の子汁といえば、二子芋を使ったいわての芋の子汁が絶品です。二子芋は約三〇〇年来北上の二子地区で栽培され、他の里芋と異なり、子芋だけ出荷されます。ほととしい粘りがあり、「コブ」の深い里芋です。また、盛岡の都南地区には「二子芋」とは違った食感の津志田芋があります。

「芋の子汁」レシピ

【材 料】
北上産二子芋、ごぼう、人参、突こんにゃく、長葱、豆腐、南部かしわ、きのこ色々、地味噌、酒、濃口醤油、塩、鶏ガラスープ、七味唐辛子

【作り方】
二子芋、ごぼう、人参、突こんにゃく、南部かしわを湯通しし、きのこは適当にさばいて置く。鍋に鶏ガラスープを入れ煮えにくいものから順にいれ、味を整え、最後に豆腐、葱、きのこを入れ仕上げる。



「そばかけ」

一風かわった
おそばの食べ方。
わんこそば、盛岡冷麺、じゃあじやあ類、南部はうと鍋、これが岩手の四大麺。多種多様なそばの味わい方の中でも、挽き立てのそば粉を使ったそばかけの風味は格別です。
ひつつみが手でひきちぎったうどんなら、そばかけは、三角に切ったそばといえます。また、「かけ」は、蕎麦かけ、「麦かけ」の2種類があります。

「そばかけ」レシピ

【材 料】
市販の蕎麦かけ、長葱、出し昆布、地味噌、んにく

【作り方】
地味噌におろしにんにくを入れ、良く混ぜて「んにくみそ」を作る。かけを三角形に切り、豆腐、長葱を食べやすい大きさに切る。鍋に出し昆布、水を入れる。煮立ったら、の材料を入れ、んにくみそにて供する。

秋の食卓

豊かな自然の恵みからもたらされた産品は、いわての風土に根ざした特別なものばかり。それら新鮮な食材を使った料理は、絶妙な味わいと、いわての香りを運んでくれる…。

地元産ならではの季節料理

「ひつつみ」レシピ

【材 料】
南部小麦、強力粉、人参、長葱、南部かしわ、ごぼう、サラダ油、鶏ガラスープ、薄口醤油、酒、みりん、塩、きのこ

【作り方】
南部小麦8割、強力粉2割で先に粉だけ混ぜ水を入れながら練る。この時サラダ油を少量入れると手に付かず、艶も出る。これを冷蔵庫に1時間程入れる。野菜、鶏肉を下処理し、ガラスープに入れて味を整える。を冷蔵庫より出し、手でちぎりながら広げ、熱湯にて湯で上げ、冷水に取り、水気を切る。の中へ、を入れ、長葱、きのこを最後に入れ供する。

「ひつつみ」

いわての秋は
ひつつみなしには語れない。

いわての秋を
さらに彩る
美味三昧。



できれば食器、鍋にもこだわりたい…



食卓に華を添える漆器
伝統の技 秀衡塗
秀衡塗は平泉に栄華を極め、中尊寺金色堂をはじめとする仏教美術をこの地にもたらした奥州藤原氏に起源を發しています。藤原氏滅亡後の歴史ははっきりしませんが、江戸時代後期からは平泉隣の衣川で産地が形成され現在に至っています。



本物にこだわるなら
質実剛健 南部鉄器
全国にその名を知られている南部鉄器は、早くから産地形成され長い歴史を刻んできました。盛岡の南部鉄器は17世紀の初め、時の南部藩主南部利直が盛岡城築城の折、京都から釜師を召し抱え、茶の湯釜を作らせたのが始まりと言われています。



いわてのお米は自然の恵みを最大限に生かしながら、安全性と品質を追求した健康でおいしいお米です。

いわて純情米

ご飯を美味しくする研ぎ方
①最初の水はすぐ流し、しっかり水切りします。
②次にお米が浸るくらいに水を入れて手のひらで研ぎます(水が多いと洗う感じになって上手に研げません。)
③25～30回研いでは水を替える、これを手際よく2～3回繰り返します。
④あとは研がず水が澄んでくるまで水を取り替えます。浸水する時は夏は20分～40分。冬は2時間で適切な吸水率に達します。

「美味しい」と言われるりんごが私たちの誇りです。

【江刺市】米里りんご生産組合



太陽を十分に浴びているりんご

ひと味違う 江刺りんご



写真 / 左から 千田恵子さん、千田誠二さん、千田アサ子さん、昆の裕子さん、組合長の昆野祐一さん

「米里りんご生産組合」の皆さんは、昆野祐一さんを中心として昭和57年に農事組合法人としてスタートし、昨年は岩手県りんご産地づくりコンクールで、栄えある農林水産大臣賞に輝いています。

太陽とりんごの関係

りんご生産者は、果実の向きを変えたり、余分な枝を切り落とす(せん定)など、味が均一になるような栽培に努めています。太陽の当たる場所によっては、りんご栽培とはどのようなものなのでしょうか。

例えば二個のりんごでも、太陽の当たり具合により、甘味や歯ざわりなどに微妙な違いが見られますので、まんべんなく太陽が当たるようにしなければなりません。

品質重視の工夫

りんごの樹では、高い所や枝の外側になるりんごには十分に太陽があたりますが、内側のりんごではそうはいきません。そこで落葉してから春に芽が吹く前までに、せん定が行われます。

江刺市農協では、消費者の皆様へ美味しいうりんごを届けるため、樹の高さを抑えるわい化栽培に全国に先駆けて取り組み、品質を重視した生産に努めています。米里りんご生産組合でも、収量を幾分少な

米里りんご生産組合では、収穫作業もお手伝いの方々と一緒に行いますので、収穫判断の指導にも力を入れています。とにかく一番大事なのは食味ですから、お手伝いの方々は、適期りんごが区別できるように実際に食べてもらっています。



実りの秋、1個1個丹念に収穫します。



くしても品質が高いりんごを作ろうとさえ、農協が研究している樹形を取り入れ、さらに工夫を加えています。

りんごの花を見ながら...

りんごの花は80%程度が実を結びますが、果実の品質を高めるためには、これを20分の1程度まで減らす作業(摘果)が必要になってきます。

りんごの花は品種によって咲く時期が幾分違いますが、摘果作業の適期は重なり合うので、着果させる場所、数、時期残す果実の素質などを考慮して、作業の段取りを組まなければなりません。

米里りんご生産組合のりんご園は、11ヘクタールという東京ドーム約3個分に相当する広さなので、組合員以外に20名以上の方々からお手伝いをいただけて作業が進められています。そのため、昆野組合長さんたちの考え方が理解され、作業が的確に進むように、具体的な指示が出されています。

しかも、その年々によって違う着果状況や果実の素質にあわせて作業の組み立ても変え、正確に着果状況を把握しながら、収穫直前まで摘果作業を行っています。

そして待ちわびた収穫

りんごは、美味しい時期に収穫することが大切です。しかし、表面の色にまだわずらわたりして、収穫のタイミングを判断するのは容易ではありません。



光センサーによる選別。厳しい品質管理が「江刺ブランド」を保証しています。



いわて純情りんごのおいしさの秘密

ひとつひとつに愛情こめて...わい化栽培

りんごの樹のすみずみまで太陽がとどくように工夫された「わい化栽培」で、おいしいりんごが実ります。

太陽の光がおいしさのもと...無袋栽培

袋をかけないで育つりんごは、太陽をいっぱい浴びて、甘味もビタミンCも豊富です。

昼夜の温度差が最適...いわての気候

いわてならではの昼と夜の温度差でおいしさアップ。色・味・果肉もシャキッとしました純情りんごがこの大地から生まれます。

りんごを使った ナイスアラカルト

エスニック風りんごカレーで食欲モリモリ エスニック アップルカレー



材料(4人分)
玉ねぎ(うす切り):2個、[にんにく(みじん切り):2片、しょうが(みじん切り):1片、クミンシード:小さじ1、赤とうがらし(ちぎる):1本]サラダ油:大さじ3、カレー粉:大さじ2、トマト水煮缶詰:1カップ、スープ(固型スープ1個をとかす):21/2カップ、B[リンゴ:11/2個、マンゴーチャツネ:大さじ3、きんぴら:200g、ホタテ:8個、塩:小さじ1~11/2、こしょう少量、ガラムマサラ:小さじ2、香葉:1把]

作り方 煮込み用鍋にサラダ油を熱し、香りが立つまで炒める。玉ねぎを加え、あめ色に炒める。カレー粉とトマト缶、スープを加えて煮立て、中火で15分煮込む。りんごは4つ割りにして皮と芯を除き、マンゴーチャツネを加え、しんなり煮込みに加える。えびとホタテは少量のサラダ油で炒め、塩、こしょうをふりに加え、10分ほど煮込む。ガラムマサラと刻んだ香葉を加え、塩、こしょうで味をととのえる。

南欧風の情熱的な味わいを楽しむ 豚フィレ肉とりんごのつや煮



材料(4人分)
豚フィレ肉:400g、塩、こしょう各少量、[にんにく(うす切り)]:1片、タイム、セージ各適量、ロリエ:1~2枚、りんご:2個、小玉ねぎ:8個、バター:大さじ2、サラダ油:大さじ1、白ワイン:1/2カップ、[グラニュー糖:大さじ21/2、ハチミツ:大さじ2、固型スープ:1個]ブランデー:大さじ11/2、バター:大さじ1

作り方 豚肉はひとくに大に切り、塩、こしょうをふる。りんごは4つ割りにして芯を除き、皮つきのまま2つのコロコロに切る。小玉ねぎは両端を切り落とし皮をむく。厚鍋にバター大さじ2をとかし、を入れてつやよく炒め、とり出す。の鍋にサラダ油を足して、の豚肉を焼き色がつくまで炒める。をとし入れて白ワインをふり入れ、煮立ってきたらを加える。中火弱の火にかけ、ときどき鍋かえをししながら約20分間蒸し煮にする。のふたをとって火を強め、汁気がなくなるまで炒りつける。仕上げにブランデーとバターをふって、ひとまぜする。

りんごQ&A

どうしてりんごの表面はベタついているの?

Beta Beta

ベタつきの正体は、りんご自身が作り出したろう性物質で、農業やワックスではありません。とくにつがややジョナゴールドなどの品種は、熟すにつれリノール酸とオレイン酸が増え、皮に含まれる物質を溶かして油を塗ったようなベタついた状態になります。これらの物質は人体に害がなく、むしろ栄養価が高まり、よく熟した食べ頃のしるしなのです。

資料提供: 全国落葉果樹宣伝協議会

岩手の広大な大地に育まれた純情産品。

いわての味プレゼント

岩手県には、雄大で緑豊かな自然と人情味溢れる県民性を育む風土があります。その恵まれた自然と風土から生み出され、素材で温もりを感じさせる数多くの特産品には、人々の真心と日本のふるさととしての「味」と「技」が込められています。そのなかから、今回は厳選した旬の3品をプレゼントいたします。

【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 岩手県農政部 農産物流通課内
いわて純情通信 プレゼント係

応募〆切：平成11年12月20日 但し江刺産りんごのみ12月1日（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。

旬
・
新鮮
・
美味

1 いわて純情米「ひとめぼれ」

10
名様

清らかな水や澄んだ空気、養分豊かな土壌、そして病害虫の発生が少ない冷涼な気候のもとで、農家が丹精込めた岩手のお米「ひとめぼれ」。一粒一粒にたっぷり自然の恵みが生きています。色白でふっくら粒ぞろい、ほどよい粘りのある美味しさが自慢です。

【いわて純情米 ひとめぼれ(5kg)】



5
名様

2 江刺りんご

江刺りんごは、昼と夜の温度差が大きい気候やミネラルたっぷりな土壌、そして完全無袋のわい化栽培で太陽をいっぱい浴びて育っていますので、色づきがよく、甘さと酸味がほどよくマッチしています。

たっぷり入った密と果肉が生む「コク」の深いサンふじは日本一の果実に仕上がっています。

【江刺産サンふじ(5kg入)】

3 新そば「一番挽き」

5
名様

安比高原の直営農場で収穫された玄そばは今年の好天に恵まれ順調に生育しました。その玄そばを色・味・香りを十分に生かしながら大型石臼で挽き、格別に仕上げた新そばです。

季節限定の商品で、旬の味、香り豊かな新そばを御賞味下さい。

【新そば一番挽き(180gつゆ付 10把(約20人前))】





こんな素敵なお店ができて嬉しいです。

いわて銀河プラザ「ご意見箱」から【いわて大ファンの首都圏の皆さんより】

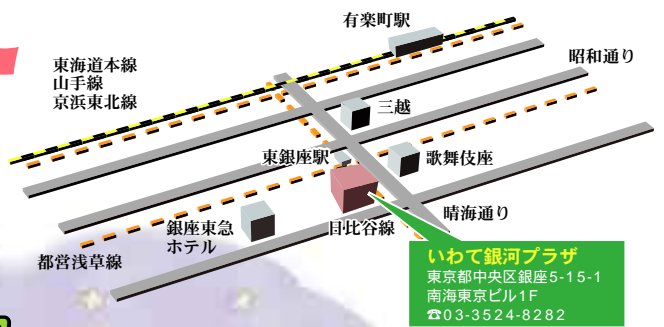
宛先
 〒010-0185 岩手県盛岡市内丸一〇一
 岩手県農政部農産物流通課内
 「いわて純情通信」編集部行

編集部ではあなたの声を募集しています。純情産地いわてやいわて産の農畜産物などに関するご意見、リクエストのご感想など何でもドンドンお寄せ下さい。

いわてファンクラブ通信

岩手在住の方はもとより、岩手県出身の県外在住者、また岩手にゆかりのない人たちにも「純情産地いわて」の良さはぐんぐん広まっています。

そこで、このコーナーではそんな「いわてファン」の生の声や反響をどんどん紹介していきたいと思えます。第1回は東京銀座で純情産地いわての物産を扱うアンテナショップ「いわて銀河プラザ」に買い物にいらした方からご意見をいただきました。



「ご意見箱」からの一部

岩手が大好きで何度か行っています。いつも買ってくるお土産が東京で手に入るのがうれしいです。また、パンフレットもたくさんあってうれしいです。また来たいなと思いました。

東京都八王子市在住(女性)

私はこの3月まで4年間盛岡に住んでいたのです。それで今日は母と一緒に来ました。広くて感じがいいですね。私はこちらで生まれ育ちましたが4年住んで盛岡が大好きになりました。近くまた岩手に戻るつもりです。

埼玉県川口市在住(女性)

いつもここに来ると買いすぎてしまい、重い荷物をヒューヒュー言いながら持ち帰っています。ここに来ると岩手に帰れたような気持ちになり、嬉しくなります。お店の方もとても感じが良く、いつもまた来たいと思いつつ帰っています。

東京都練馬区在住(女性)

江刺市出身です。ふる里を出て28年経ちます。同じ江刺出身の主人と初めて来ました。とても懐かしいものばかり、そして新しい品の数々もとても楽しかったです。いつまでもこの様な企画は続いて欲しいものです。

東京都足立区在住(女性)



本県は、広大な農地、変化に富んだ気象条件など、農業主産県としての条件に恵まれています。

これからも、こうした条件を最大限に生かして、環境に配慮した農業に取り組み、消費者の皆さんのニーズに応える新鮮で安全、安心な農産物をお届けしていきます。

いわて総合食料供給基地宣言

岩手県では、全国に先駆けて、いわて総合食料供給基地宣言」を行いました。

これは、県が策定した、「岩手県農業・農村基本計画」に掲げている「我が国有数の食料供給基地として、食料の自給率向上の翼を担う」という目標に向かって、農業者をはじめ県民が一丸となって取り組む決意を、「宣言」という形で表したものです。

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
 ☎03-3524-8282 ☎03-3524-8286

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1条西2-2-1
 北海道経済センター4F
 ☎011-231-6635 ☎011-251-7908

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

