

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

2000. **2**

[No.2]

特集

素材の持ち味を
最大限に生かした

肉料理三昧

生産者探訪【衣川村】

「牛に魅せられ 牛にこだわる」 最高の黒毛和牛の
飼育現場を訪ねる

いわて純情産品が当たる「いわての味 プレゼント」

純情トピックス

岩手県オリジナル酒造好適米「吟ぎんが」で初めての酒造り

ヘルシーな お肉の薄造り いわて短角和牛の カルパッチョ

【取材協力】レストランパイオニア牧場

カルパッチョとは、イタリア風のお刺身サラダのことで、ヴェネツィアのハリース・バーで出されたのが始まりですが、今やいろんなハリキッシュンがあり、自由自在です。
今回準備した素材は、特に脂身のすくない「しんたまももの部」です。
オニオンスライスにきざんだ大葉を混ぜて中央に盛り付け、薄く切った肉を並べていきます。
味付けは、塩、コショウ、バジンオイルを適量。野菜は、「いわて純情野菜」の「三陸なばな」と「ガルギール」を添えてみました。



前沢牛のにぎり

【取材協力】助八寿司アスティ店

これまで幾度も、日本の座に輝いた前沢牛。
その大きな体から5キロもとれない肩ロースの部分を使った前沢牛のにぎり。柔らかな肉質、ほんのりとした甘み、霜降りの脂がとろけます。
そして、秘伝の技で柔らかく仕上げた牛タンのにぎり。さらには、軽くあぶって脂を落としさっぱり仕上げた巻物2種。
前沢牛と見事にマッチしているのは、地元前沢町の農家と契約栽培されるササニシキ。
この旨さは、ここでしか味わえない、味わた者しか分からない「いわての逸品」です。



澄んだ空気と清らかな水、
そしてすくすくと作物が育つ肥沃な大地。
この豊かな自然と、肉牛産地としての伝統に生まれ、
いわて牛は生まれます。
赤身系と霜降り系。
いずれ劣らぬ味わい深い肉牛が
全国の食通をうならせます。

素材の持ち味を
最大限に生かした

肉料理 三昧

豪快!!700グラムの リブローズ いわて短角和牛の 炭火焼きステーキ

【取材協力】レストランパイオニア牧場

自然の大地で健康に育つたいわて短角和牛は、赤身の多いヘルシーなお肉が自慢です。
春から秋まで広い放牧地でのびのび暮らし、自然繁殖ですから、まさに大地の恵みです。
いわて短角和牛の肉質は、輸入牛やホルスタインに似ていると言われますが、肉の美味しさのもとになるイノシン酸とグルタミン酸の含有率が高いので、味、コクがまるで違います。
まず、ステーキにするなら、今回準備したのは700グラムのリブローズ。県産の槽炭を赤く起こして、豪快に煙を上げながら焼いて食べる。味付けは、塩とコショウが一番です。
これが、いわて短角和牛ステーキの贅沢な食、へ方です。

春よこい
早くこい

春のたより、いわて純情野菜

三陸なばな「はるの輝」

このなばなの特徴は、そのまま生で食べられることです。今回は、カルパッチョに添えてみましたが、サラダスティックでそのままいただけます。そのまま、太い茎ごと食べられるのがはるの輝の持ち味ですから、調理のポイントは、熱を通しすぎないことです。
栄養成分は、カルシウムがほうれんそうの約2倍、ビタミンCもほうれんそうより多く含まれています。
水沢、一関、大船渡、宮古地方が主な産地です。



ガルギール

衣川村特産の野菜です。生のまま食べると辛味とゴマ風味が口のなかに広がります。キャベツの千切りに少し混ぜると、単なる千切とは、ひと味もふた味も違います。
栄養価は、カルシウムが牛乳の2倍、ほうれんそうの約4倍も含まれ、ビタミンCはレモンより多く、原産地のエジプトで精力のつく野菜として食べられてきた理由が分かります。
現在、生産が追いつかず、皆様にご迷惑をおかけしております。



おでんせ

岩手県内の「いわて牛」取扱店

「おでんせ」とは盛岡の方言で「いらっしゃい」という意味です。

| | | | | | |
|-----|---|--|-----|--|--|
| 盛岡市 | フランス料理公会堂多賀 割烹大雅 レストランパイオニア牧場 ステーキハウス和かな フェザン多賀 日本料理 梓 レストランラベンダー 特産牛工房カナン 四季亭 ホテル東日本「スカイレストランオーロラ」 盛岡グランドホテル「グラン・ヴィスール」 「まきの里」 ホテル大観「レストラン・アスカ」 ホテルニューカリーナ和食処「司」 盛岡グランドホテル「レストランサンボール」 | 019-622-3939 019-651-8029 019-623-0464 019-653-3333 019-654-7176 019-653-3911 019-696-4297 019-652-5701 019-689-2021 019-625-2131 019-625-2111 019-689-2121 019-625-2222 019-625-5111 | 水沢市 | ステーキハウスパイオニア牧場 | 0197-22-5555 |
| 江刺市 | ホテルニュー江刺「レストランザリア」 | 0197-35-6101 | 前沢町 | 和風レストランおかる 助八寿司本店 和風レストラン牛の里 カフェ・レストランベーシック | 0197-56-2515 0197-56-5825 0197-56-6115 0197-56-5932 |
| 藤沢町 | やまきち ステーキ&カルピムガ | 0191-35-6060 0191-63-4129 | 一関市 | ファミリーレストラン古戦場 | 0191-25-4176 |
| 岩泉町 | 龍泉洞温泉ホテル 道の駅いわいづみ大地工房 | 0194-22-4141 0194-22-4434 | 川井村 | ビーフヒレッジ区界 レストランもうろう亭 | 0193-77-2266 0193-75-2214 |
| 山形村 | 平庭山荘レストランやまぼし | 0194-72-2700 | | | |

いわて牛のホームページ
<http://www.office.pref.iwate.jp/~tikusan>

首都圏の「いわて牛」取扱推奨店

| | |
|------------------|-------------------|
| レストランクーポール伊勢丹浦和店 | 浦和市 0488-24-5244 |
| レストランクーポール伊勢丹赤坂店 | 港区 03-3582-4035 |
| はせ甚 | 港区 03-3582-7811 |
| 割烹いぬ居 | 千代田区 03-3294-5523 |
| 九重 | 千代田区 03-3572-1551 |
| レストランゆたか | 千代田区 03-3294-3638 |
| ホテルグランドパレス | 千代田区 03-3264-1111 |
| しゃぶ膳紫波 | 渋谷区 03-3400-3381 |
| 八重洲富士屋ホテル | 中央区 03-3273-2111 |
| グレーブ・ガンボ | 中央区 03-3569-7388 |
| 桜苑 | 川崎市 044-277-9132 |

牛飼いに 名誉はいらない。 消費者の求める 牛を育てるだけ。

〔衣川村〕 有限会社千葉畜産



衣川村



牛に魅せられ 牛にこだわる

写真 / 左から 奥さんの千葉孝子さん、実習生の相模満さん、代表取締役の千葉孝行さん

いわて牛ラインナップ



岩手で育った「いわて牛」。

「いわて牛」には、「いわて短角和牛」、「いわて牛」、「いわて県産牛」の3種類の牛がいます。

いわて短角和牛

「いわて短角和牛」は、しっかりした赤身の特徴とする茶褐色の牛、「南部牛追い唄」に歌われる岩手の「南部牛」をルーツとしています。県北部を中心に春から秋にかけて親子で放牧されます。



いわて和牛

「いわて和牛」は霜降りで見られる「黒毛和種」といわれる種類で、これまで17回の全国枝肉共助会で9回も日本一の座に輝いています。



〈全国肉用牛枝肉共助会名誉賞受賞実績〉

- 昭和 61年 及川梅男氏(前沢町農協)
- 62年 石川 正氏(前沢町農協)
- 平成 元年 佐々木猛氏(水沢市農協)
- 2年 農事組合法人小形牧場 (岩手県前沢肉牛生産協同組合)
- 3年 阿部篤四氏(前沢町農協)
- 4年 阿部慶喜氏(岩手県前沢肉牛生産協同組合)
- 5年 及川 主氏(前沢町農協)
- 7年 佐藤一志氏(岩手大東肉牛出荷組合)
- 11年 (有)千葉畜産(岩手県前沢肉牛生産協同組合)

いわて県産牛

「いわて県産牛」は乳牛用種の雄や、和牛とかけ合わせたF1(交雑種)で、リーズナブルな価格と風味が持ち味です。

肉牛Q&A



千葉孝行さんが愛める 美味しいお肉とは？

肉の美味しさは脂にあるそうです。この脂が白くパサパサしているのは、あまり良くないとのこと。白いほど硬いそうです。いい脂は溶けるような脂で、例えて言うならロウソクの溶ける瞬間のロウの色。

お肉に黒っぽいところがあるけど、だいじょうぶ？

カットされて間もないお肉は、空気にふれることによって、鮮やかな紅色に発色します。これは、お肉の色素が酸化するため、スライスや切り身などで重なっている部分が黒っぽいのは、その部分が酸化してないためです。また、時間が経つとお肉の色素自体が変化するため、全体的に暗赤色となりますが、これは変質や腐敗ではありません。

「牛が好きだから」。千葉さんはよくこういいます。清潔な牛舎を見回る千葉さんは、消費者の皆さんが好む牛に育ってくれと、心の中で二頭二頭に語りかけているかのようです。



この一握りに日本一の牛が育つ配合がある

優れた種牛と 先人の努力のおかげ

「当時は和(わ)人(にん)わ(わ)恒(とこ)徳(とく)つね(の)り(り)、福(ふ)昌(ちやう)ふ(ふ)く(く)ま(ま)さ(さ)、茂(も)重(じゆう)波(なみ)し(し)げ(げ)な(な)み(み)、菊(きく)谷(たに)き(き)く(く)た(た)じ(じ)な(な)ど(ど)い(い)種(しゆ)牛(ぎゆう)も(も)い(い)た(た)が(が)い(い)わ(わ)て(て)牛(ぎゆう)が(が)今(いま)日(にち)あ(あ)る(る)の(の)は(は)先(せん)人(にん)の(の)頑(がん)張(ぢやう)り(り)の(の)お(お)か(か)げ(げ)。そ(そ)れ(れ)が(が)土(つち)台(だい)に(に)な(な)っ(っ)て(て)き(き)た(た)の(の)で(で)は(は)と(と)千(ち)葉(えい)さん(さん)は(は)こ(こ)れ(れ)ま(ま)で(で)を(を)振(ふる)り(り)返(かへ)り(り)ま(ま)す(す)。」

自分の責任でやる環境保全

「この方法でできた堆肥は、牛床にも再利用できる」と言うことで、「牛も、人間も地球もストレスを感じない肥育を推し進めた



全国肉牛枝肉共助会名誉賞トロフィー



六十頭からのスタート

千葉さんが黒毛和牛の肥育を始めたのは昭和51年8月から。その2年前の9月9日に農家の分家として、開拓地である当地に住み始めました。当時は、米や酪農などを勧められましたが、「食べておいしいのは牛肉」と、60頭の牛を飼いはじめました。最初のうちは、資金繰りが厳しかったのですが、資金を借りながら増頭し、現在では、5棟の牛舎に160頭の牛が飼われています。

いかに大きな牛を育てるか

千葉さんは全国各地に出かけて集めた子牛を約21ヶ月肥育し、体重七千キログラム以上の牛を市場に出荷します。「家族を養う義務があるから、大きな牛をそだてなければならぬ」という千葉さんは、血統はもちろんです。顔つきでよい牛に育つかどうか分かるそうです。さらに、「サシは遺伝が大きいですが、バラもつくらなければならぬ。肉の色、脂の色も。消費者が好む牛を常に考えている」と続ける千葉さんは、飼料の配合にもこだわっています。

育て方をしなければならぬというのです。今回の受賞で小形組合長に並んだことになる千葉さんは、「小形さんの下で一生懸命勉強させていただいたからこそ、今回の名誉賞を受賞できた」と喜んでます。

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、素朴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。



10名様

1 江刺金札米

金札米は、昭和5年に穀物検査所から「金札」を付けることを許された歴史あるお米です。このお米は、水に入れるだけで炊くことができる「無洗米」です。そのため節水にも役立ち経済的です。炊き上がりは真っ白でツヤツヤです。そして、そのおいしさは長持ちします。是非ご賞味下さい。

[江刺金札米「ひとめぼれ」(5kg)]

【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12年3月21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。

5名様



2 フレッシュソーセージ

自然の素材を、新鮮な豚肉と一緒に天然腸に詰めました。燻製していないフレッシュなウインナー5種類の味をお楽しみください。

- ①ガーリック:新鮮なガーリックが、ウインナーの味を引き締めます。
- ②チーズ:チーズがたっぷり入り、お子様にも人気です。
- ③パセリ:新鮮なパセリをウインナーに入れた、ヘルシーな風味です。
- ④ブラックペッパー:ブラックペッパーのさわやかな辛味がきいています。
- ⑤オニオン:新鮮なオニオンがウインナーを引き立てます。

[フレッシュソーセージ(5種類セット)]

5名様



3 ツタン乾麺セット

ツタン乾麺シリーズはエジプト野菜(モロヘイヤ、ハッスル、ガルギール)を素材にしてつくられた、無添加、無着色、自然乾燥の麺です。

ガルギールをたっぷり練りこんでつくられた麺は野菜色でコシと風味が自慢です。

[ツタン乾麺セット(麺3種類6把 つゆ200g×2缶)]

さらそく食べてみました。炊くからとした炊き上がり、いつもよりごはんがすすみました。

岩手に住んで早や10年近いのですが、最初は「どうも」と思っていたのですが、3年、味も見た目もパッケージもとてもよくなってきたと思います。安全な食が求められる今の時代、有機、無農薬など岩手の食材は、おいしくて安全というイメージで売り込んでいきたいと思います。



いわての味プレゼント

当選者からの
たより

創刊号プレゼント

いわて純情米「ひとめぼれ」

九戸郡野田村 小山 真理さん

いわてファンクラブ通信

創刊号にはたくさんの方々からお便りをいただきましたので、ここで一部を紹介させていただきます。

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、ご感想などなんでもドシドシお寄せ下さい。

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」編集部行

表紙 紙の写真をはじめずきな写真が多くて思わずだれを出してしまいそうでした。『りんごをつかったナイスアラカルト』はとても参考になりましたので、もっとスペースをさいてもらいたかったですね。とてもよくてきた冊子だと思うので次号が楽しみです！！

江刺市(女性)

ひ と言えうと「とても美しい」情報誌です。今回のように、オシャレ感覚もとり入れながら県産品をアピールし、バックナンバーを揃えたい、と思う人が増えるよう、頑張ってください。りんごQ&Aは知らなかった(ワックスだと思っていた)ので、びっくりしました。

盛岡市(女性)

こ の度「いわて純情通信」を拝見しました。秋の食卓の季節料理のレシピが役に立ち二子芋は手にはいりませんでした。家族に大好評でした。

東京都世田谷区(女性)

帰 省の際、マリオスで見ました。企画・内容ともに良い。特に写真がよい。増ページし、東京都内の百貨店コーナーにも置いて下さい。

東京都千代田区(男性)

な かなか立派な情報誌です。表紙もなかなか良い。

埼玉県所沢市(男性)

秋 の食卓が良かったです。うちでもよくそばかけをして食べるので、紹介されてうれしかったです。すごくいわてらしくていいと思います。今度母と一緒にひつつみに挑戦しようと思います。

盛岡市(女性)

旬 香秀読は雪が積もって寒々として軒先からつらさが下がった写真、真ん中に電灯の光の温かさ…とてもステキです。

岐阜県羽島市(女性)

純情トピックス 岩手県オリジナル 酒造好適米 「吟ぎんが」で 初めての酒造り

岩手県の南部杜氏は、日本三大杜氏のつに数えられるほどの有名です。

そんな南部杜氏のふるさとで、昨年初めて、酒造好適米「吟ぎんが」が収穫され、今年、県内29の蔵元から新しいお酒として誕生しました。

このお米は酒造り用のお米で理想とされている大粒、心白、軟質の条件を全て備えたお米です。

発売に先立ち、南部杜氏の発祥の地・紫波町の「月の輪酒造店」におじゃまして、「オーナー杜氏」の横沢大造さんに美味しい酒造りの工程を教えてくださいました。

お米は蒸す前日に洗います。実は「このお米の精米歩合がお



の種類が違ってきます。玄米に比べて60%になるまで精米したもので造られるのが「吟醸酒」、50%以下になると「大吟醸酒」になります。

普通の御飯は、精米歩合が90%くらいなので、かなりお米を削ることになりますが、良い日本酒造りには欠かせません。

さて、蒸されたお米は冷まされ、専用の部屋で麹づくりが行われます。できた麹は、米粒の表面に白い斑点が出て、「突破精つきはぜ」という理想の状態になります。口に含んで、噛んでいるうちに甘味が出てきます。

ものが水麹みず(じ)です。これに雑菌から酵母を守る役割を持つ乳酸と酵母を添加し蒸米を加えて、麹がお米のデンプンを変え、ウ糖に変え、酵母がそのブドウ糖を食べ

てアルコールを生み出しながらお酒になっていきます。

これに麹と蒸米、水を加えたのが「醪(もろみ)」ですが、一度に全部を加えると良い日本酒ができないので、3回に分けて行います。これが「三段仕込み」とい



れたものです。タンクの中では醪が静かな音を立て、ゆっくりとうねっています。

した。これが、「三段仕込み」ともに、日本酒造りの特徴である、併行複発酵」といって、麹によるデンプンの糖化と酵母によるアルコール発酵が同時に行われている状態です。この様子を目で見る、耳で聞く、鼻で嗅ぐ、手で感じる、ことが、美味しい日本酒造りに大事なことで、杜氏の腕のせじどころです。

月の輪酒造店の事務室には、酒造りは心」と書かれた大きな額縁が掛けられていました。



月の輪酒造店
〒028-3303 岩手県紫波郡紫波町高水寺字向畑101
☎019-672-2503(代) ☎019-676-5011

【取材協力】岩手県酒造組合
〒020-0876 岩手県盛岡市馬場町1-4-19
☎019-623-6121
URL <http://www.ginga.or.jp/syuzou/>

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2-8-3-4
住友生命福岡ビル1F
☎092-736-1122 ☎092-716-2037

読秀香旬

しゅん か しゅう とう

辛み、香み、そしてやわらかな甘味。
暮坪かぶの風味は捨てがたい



千葉家の曲がり家「遠野市」



皮そのままに大根おろしのように
におろすとワサ
ビのような刺激
を感じる。決して
水っぽくはない。
舌にのせると
ワサビのような
辛みを感じるが、
辛み、苦み、そし

「民話のふるさと」として知られる
遠野市の中心部からさほど遠くない
ところに暮坪という地区がある。ここ
にもある岩手の農村風景だ。
ところが、ここにもないものがここ
でとれるのだ。それは、小ぶりの大根
のようでもあり、実は大根ではない、
長さ二十センチほどの、長根系の「白
かぶ」だ。



てやわらかな甘みが微妙にからみあ
って独特の風味だ。ワサビとは違った
味わいがある。
グルメ漫画で、そばや刺し身、焼き
魚の薬味として絶賛されたこともあ
った。いわく、究極の薬味…。漬物にし
ても、独特の風味が生きている。
それにしても…だ。

このかぶ、暮坪地区でしかとれない
というのだ。地区から道路をひたし隔
てたところで栽培しても、育つことは
育つが、薬味としての風味がまったく
異なるらしい。暮坪かぶをおろしなが
ら、ふと思う。民話にあらわれるから
ばやおもしろい様ばかりではなく、遠野
の里というのは不可解でありながら
楽しいな何かをいっしょに秘めているぞ。
暮坪かぶの辛さと苦さが、心地よい。

