

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. **8**

[No.4]

特集

家庭料理でおもてなし
地元で採れた素材にこだわる
「おふくろの味三品」

生産者探訪【安代町】

情熱と愛情で築かれた日本一のりんどう産地

「花づくりは、家族の花も咲かせます」

いわて純情対談

地方に伝わってきた食文化「雑穀」
かつては主穀の存在だった

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

まもなく出荷します「きおう」と「さんさ」・「いわて純情ファンクラブ」会員募集



**土用の餅は、
耳に挟んでも効く
「三色もち」**

古来土用には元氣をつけるために、にんにく、あんこもち、うなぎを食べていました。
土用に限らず、「晴れ」の席なら、「いわて」では必ず「お餅」です。
なせなら、岩手には全国屈指のもち米生産団地があって、また、南部藩、伊達藩それぞれに多種多様な食べ方があるからです。
でも、共通して言えるのは、お母さんとお父さんが息をあわせてこしらえた、杵つぎのお餅が最

高だということです。
今日のお餅は、「マクアズキ、ショウガの三色」です。ショウガ餅はすりおろしたショウガにお醤油を加えたシンプルなもの、その香りが食欲をそそります。
さて、お餅は男性にも人気があります。お酒を飲んで最後に「お餅」といって人がいます。
そういって人は、「あんこもち」から始めて、「汁もち」お汁に入れた餅まで終わるといって、「食べる順番にもこだわりがあるそうです。
しかも、「あんこもち」というのは、熱いのでなければダメなんだそうです。

「二色そば」

それぞれの家に、それぞれの手打ちの味

岩手県は、言わずと知れたそばの産地です。県内の主要な産地では、手打ちそばの技術がそれぞれの家庭に伝わっています。もちろんそばは粉と小麦粉の比率が違ってきます。
今日のおそばは、そばの実をすべて挽いて打った田舎風の黒いそばと、実の中心部を贅沢に使った更科風の白いそばの2種類です。



風味の強い黒いそばは、そば本来の風味を味わうことができます。また、シャキシャキした白いそばは上品な風味を持っています。
薬味は、おなじみの薑坪かぶと根わさびです。当然そば猪口も2つ必要になります。それで4種類の風味が味わえます。
そば好きのみんなが集まれば、特別に取り寄せた大きなセイロに盛って、箸ですくいながら食べるのは楽しいものです。
お客様がいらっしゃる時刻に合わせて、美味しいそばを打ってくれたお母さんに感謝します!!

取材協力 / 株式会社展勝地(岩手県外食産業協議会)

■岩手県外食産業協議会の紹介

所在地 / 〒020-0021盛岡市中央通3-18-13
北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ内
☎019-606-0677 ☎019-606-0678

当協議会は、平成3年4月11日に、県内外食産業の健全な発展と経営の近代化および会員相互の交流を図ることを目的に設立されました。現在の会員数は125社です。
このような県域を区域とする外食産業の協議会組織が設立されているのは、本県と大阪府だけです。

その社団法人大阪外食産業協会との交流は数年前から始まっていますが、昨年は、お互いに足を運んでの緊密な活動が展開されています。大阪府内で、岩手の食材を利用した料理が食べられるのも、そう遠くはないことでしょう。
また、県内での活動では、各地の食材生産者との交流会、いわて外食産業フォーラム、地域食材利用料理研修会などがあります。
地域食材料理研修会の様子は、ホームページ「いわて純情NEWS」でご覧いただけます。

■協議会役員名簿

会長	佐藤 克 (株ホテル大観 専務取締役)
副会長	明戸 均 (株初駒 代表取締役)
同	平山 實 (味一番 代表取締役)
同	加藤 綱男 (株新亀屋 代表取締役)
専務理事	重石 桂司 (株メルク 代表取締役)
理事	阿部 隆 (サンセール盛岡 支配人)
同	石井 三郎 (盛岡ターミナルビル株 代表取締役)
同	小田中清夫 (株グルトンカフク 常務取締役)
同	軽石 昇 (株展勝地 代表取締役)
同	坂下 陽市 (株和かな 代表取締役)
同	佐藤 晁徳 (世嬢の一酒造株 代表取締役)
同	鈴木 重男 (社団法人葛巻町畜産開発公社 専務理事)
同	細井 一孝 (花巻温泉株 専務取締役)



遠くからお客様がいらつしやる、そうなるお、どこのお母さんも、気が入るものです。
自分の畑で採れたもの、こだわりのお母さんにとって、「いわて」には新鮮な素材、珍しい素材が豊富にあります。いわてのお母さんが腕をふるって、「ごっつお(もてなし料理)」を作ってくれました。

地元で採れた素材にこだわる

おふくろの味三品

【五穀カレーに入る野菜メモ】

根や地下茎などを食べる野菜(根菜類)
にんじん:ヨーロッパが原産です。カロチンやカリウムを多く含みます。さつまいも:中央アメリカが原産です。カロチンなどを含みます。加熱すると甘くなります。
じゃがいも:南アメリカが原産です。ビタミンCが多く、加熱しても壊れにくいです。
ショウガ:熱帯アジアが原産です。辛味や香りがよく、食欲をそそります。
たまねぎ:イラン辺りが原産と言われます。硫化アリルはビタミンB1の吸収を高めます。
にんにく:中国が原産です。ビタミンB1、B2、C、カリウムを含みます。
果実や種を食べる野菜(果菜類)
ピーマン:中南米が原産です。ビタミンを多く含みます。ビタミンCはトマト以上です。
なす:インドが原産です。栄養的にはあまりありませんが、油との相性がいいです。
オクラ:エジプトが原産です。カルシウム、鉄分、ビタミンを含みます。別名は「青納豆」です。

野菜には、不思議な力があって、夏が旬の果菜類は体を冷やし、冬が旬の根菜類は体を温める働きを持っています。野菜は旬が大事です。

「五穀カレー」

このカレーにはお肉が入っていません。ルーの中の主役は、「いわて純情野菜」です。しかも、形がなくなるまで煮込むスタンダードとは違って、野菜を限りなく大きくして、野菜そのものの味を楽しんでいただきます。
ジャガイモ、サツマイモ、ピーマン、ニンジン、ナスのレギュラー陣に加えて、オクラやインゲンなど、今が旬の素材も忘れてはいけません。そして、ご飯は五穀のごはんです。岩手で育ったアワ、キビ、そして鉄分が豊富な南米原産アマランサスの三種に米、麦の五穀です。これらの雑穀は、現代人に不足しがちなビタミンやミネラルをたっぷり含んでいて、夏の疲れや毎日のストレスがたまってきた体を、芯から癒してくれる穀類のエキスたちです。
器には、大野木工のお皿を使いました。オール岩手が勢ぞろい、これ以上のもてなしはないでしょう。

**株式会社展勝地レストハウスの
厨房長高藤さんが教える
五穀カレーの完全レシピ**

- ①おいしいご飯を準備します。
材料(4人分) / お米 3カップ(3合)、アマランサス、アワ、キビ 各20g
② 麦、アマランサス、アワ、キビは、水を入れたボールに入れて一晩浸しておきます。
- ③ 雑穀の準備ができたところで、お米は普通に研ぎます。最初の水はすぐ流し、しっかり水切りするのがポイントです。
- ④ 研ぎ終わったところで雑穀と水4カップ弱を入れ、30分くらい浸水させて炊きます。雑穀は水を吸い

- やすいので、水を少し多めにするのがポイントです。
- ①炊き上がったご飯は、よくかき混ぜておきます。
- ②市販のカレーの味をグレードアップさせます。
材料(4人分) / 野菜:たまねぎ、にんじん、じゃがいも各120g、根ショウガ20g、にんにく1かけ、バター30g
調味料:塩、コショウ、一味とうがらし、カレー粉少々
ジュース:りんご、トマト各30cc、だし汁600cc、酒20cc、市販のカレールー適量
③たまねぎ、根ショウガ、にんにくをみじん切りにし、バターを入れた鍋で焦げないようにあめ色になるまで炒めます。
- ④②に、にんじん、じゃがいものみじん切りとだし汁を加えて、30分くらい弱火で煮込みます。このだし汁が美味さのポイントです。

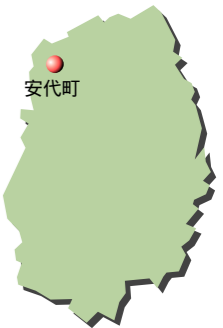
- ⑤③に、調味料、ジュース、お酒を入れ、市販のカレールーで味を整えます。おいしく仕上げるには100%ジュースを使うのがポイントです。野菜はすべてみじん切りにしておきます。だし汁は、昆布と厚けずりのかつおをたっぷり使って作り、化学調味料は一切加えないようにしたいものです。
- ⑥大きな野菜を仕込みます
材料(4人分) / にんじん、ピーマン、なす各50グラム、じゃがいも、さつまいも各100g、オクラ3本
⑦にんじん、じゃがいも、さつまいも、少し大きめの乱切りにして、ゆでしておきます。
- ⑧ピーマン、ナスも大ぶりに切っておきます。
- ⑨オクラは、そのままゆでしておきます。
- ⑩A-⑥の野菜を180度の油で揚がめます。
- ⑪そして、愛情たっぷり盛りに盛り付けます。

華やかさ、安らぎ、そして深山の里の涼しさを届けます

【安代町】 齊藤末男さん



鮮やかな色で心を和ませるりんどうの花



安代町



「花づくりは、家族の花も咲かせます」

写真 / 左から お父さんの仁一郎さん(後)、お母さんのミネさん(前)、末男さん(後)、奥さんの和子さん(前)、長男の正樹さん(後)、長男の奥さんの和代さん(前)

知って得するりんどうQ&A

Q りんどうは、漢方薬？

りんどうは漢字で「竜胆」と書きます。これは、根が竜のキモのように苦いことからきています。古くから薬用植物とされており、尿路疾患用薬として竜胆瀉肝湯などに配合されます。また、竜胆末はその苦みから胃液の分泌を盛んにするため、苦味健胃薬として服用されています。

Q りんどうの種類は、どのくらいあるの？

自然のりんどうは種類が多く、エソリンドウ、トウヤクリンドウ、ミヤマリンドウなどが代表的です。栽培用に育種した本県オリジナル品種の特徴は、選抜された父親と母親を交配して採種するハイブリッド(一代雑種)といわれるもので、現在12品種が登録されています。



品種名は、郷土の詩人宮澤賢治の作品でりんどうが登場する「銀河鉄道」などにちなんで、イーハトーヴォ、ジョパンニ、マシリイ、アルビシオ、ホモイなどがあります。今回の生産者探訪で紹介した齊藤さんが暮らしている安代町では、安代町花き開発センターで品種開発に取り組んでおり、これまでに7品種が登録されています。代表的な品種は「ニューハイブリットアシロ」で、新しいアレンジメント用品種として期待されています。

ニューハイブリットアシロ

Q りんどうは、どのように栽培されているの？

岩手県のりんどうのほとんどが水田(転作田)で栽培されています。これは、水田の土壌が栽培に適しているためです。収穫(採花)期間は、ほ場の条件によって異なりますが、3~5年間です。採花が終わった水田では2年ほど稲を栽培し、再びりんどうを栽培します。これが一般的な栽培のサイクルです。

まだまだある 岩手県内のりんどう産地

全国のりんどうの栽培面積は646haです(平成9年)。岩手県はこのうちの66%を占めています。収穫されたりんどうは、4割が関東方面、3割が関西方面に出荷されています。東京都中央卸売市場における取扱本数(平成10年)では、岩手県のりんどうが約7割を占めました。今回紹介した安代町は、県全体の栽培面積の4分の1を占める大産地ですが、県内には安代町以外にもたくさんの産地があります。まず、栽培面積の第2位は沢内村で県全体の15%、第3位は衣川村で7%を占め、それぞれにオリジナル品種を開発しています。以下、栽培面積の大きい順に、石鳥谷町、花巻市、雫石町、九戸村と続きます。それぞれの地域が立地特性を生かしながら、りんどう栽培に取り組み、全国に向けて出荷しているわけです。

このように、町内ではそれぞれの地域内の花き生産部会の役員を中心に、齊藤さんのお宅のように、常に愛情を忘れずりんどうの栽培に取り組んでいます。だからこそ、安代町のりんどうは消費者の皆さまに満足していただけるわけです。

日本一の産地を支える愛情家族

一般にりんどうといえば、濃紫色の花ですが、白やピンク、鉢植えの小さなりんどうもあります。齊藤さんのお宅でも、白とピンクのりんどうも栽培しています。また、安代町花き開発センターでは、日本一のりんどう産地の挑戦「のつと」品種開発も行っています。「オリジナルの品種があるのは心強い」と奥さんはいいます。齊藤さんのお宅でも、町花き開発センター育成のオリジナル品種



和代さんがアレンジしてくれたりんどう

「ゆとりあるりんどう経営」

齊藤さんのお宅では、先代からりんどう栽培に取り組んでいます。

「りんどうを賣った人から2週間以上も咲いてましたと電話がきますよ」と奥さんの和子さんも笑顔で話してくれました。

確かに、八月中旬の安代町は最高気温が30度近くまで上がりますが、日暮には18度くらいまで下がりますので、その差は12度以上にもなります。「りんどうを賣った人から2週間以上も咲いてましたと電話がきますよ」と奥さんの和子さんも笑顔で話してくれました。



「花は思った以上に病気に弱い。油断していると全滅してしまう。病害虫には番神経を使う」と齊藤さんは言います。また、りんどうは、15~2mの高さになるので、倒れないように三段のネットを張って調節しています。ですから元気にすくすくと、しかもますます伸びるよう常にりんどうの生育状況を見なければなりません。

「花は思った以上に病気に弱い。油断していると全滅してしまう。病害虫には番神経を使う」と齊藤さんは言います。また、りんどうは、15~2mの高さになるので、倒れないように三段のネットを張って調節しています。ですから元気にすくすくと、しかもますます伸びるよう常にりんどうの生育状況を見なければなりません。

北緯40度もたらす高い品質

安代町のりんどう栽培は、昭和46年に安代町4Hクラブ(農業青年の組織)のプロシエクトとして、その取り組みが始まり、もう28年目になります。

齊藤さんは、「あしろのりんどうが花もちが良くて色もさめにいいのは、気候が適しているからだ」と話してくれました。

確かに、八月中旬の安代町は最高気温が30度近くまで上がりますが、日暮には18度くらいまで下がりますので、その差は12度以上にもなります。「りんどうを賣った人から2週間以上も咲いてましたと電話がきますよ」と奥さんの和子さんも笑顔で話してくれました。

現在の栽培面積は約1.5ヘクタールですが、東京ドームのグラウンド二面がりんどう畑という感じになります。栽培している品種は9品種で、収穫は7月中旬から11月上旬まで続きます。最盛期には一日当たり(〇ケース約1万5千本)の出荷となり、家族四人で収穫を行ってきました。りんどうは、一本二本手で折って収穫されます。それから規格ごとに選別し、下の葉を取って一定の本数に束ね、箱に詰めて出荷されます。

今では葉取りから結束まで機械化されています。機械を入れる時は、先輩の方から反対の音があつた。でも栽培面積も増やせたり、作業時間も短くなった。乾燥機も導入したので、雨にあたりりんどうも出荷できる」と齊藤さんは言います。

そして、奥さんは、「フラワーバインダー(結束機)のおかげで家族だらんの時間がすく増えました」と話してくれました。

「花は思った以上に病気に弱い。油断していると全滅してしまう。病害虫には番神経を使う」と齊藤さんは言います。また、りんどうは、15~2mの高さになるので、倒れないように三段のネットを張って調節しています。ですから元気にすくすくと、しかもますます伸びるよう常にりんどうの生育状況を見なければなりません。

〈いわて純情対談〉

株式会社展勝地 代表取締役
聞き手/フリーライター

軽石 昇氏
佐藤和則氏

地方に伝わってきた食文化
かつては主穀の存在だった

脇役ではなく主役の存在

佐藤

日本では米、ムギ、オオムギを主穀と呼び、それ以外の穀物、たとえばヒエ、アワ、キビ、ソバ、マメ類などを雑穀と称しています。そのうちのいくつかは需要が減って栽培されなくなっています。わずかに飼料や工業原料、加工食品の原料になって生き延びているものもありますが、それにしては雑穀、つまり「その他の穀物」という扱い方には抵抗を感じます。

軽石

確かにそうですね。昔は主食が雑穀でしたから毎日1回か2回はそば食だったんですよ。
桜の名勝「二」展勝地は昔、北上舟運の船着き場で宮城県石巻からここまで船(ひらた)が下りて3日、上りで10日ほどかけて運行していましたが、人夫たちは運航後に白いご飯を食べられることを楽しみにしていたと言われていたのです。白いご飯は、こちらで調達したのでしょ。

時代の流れとともに米が主役になって、それまで主役だったアワ、ヒエなどが主役になって、雑穀になったのだと思います。私は米以外は雑穀(それ以外の穀物)という見方ではなく、1つ1つの穀類を大切に、多様な価値を見出したいと思っています。

雑穀

栄養のバランスに欠かせない

佐藤

雑穀のなかでもソバは優等生ですが、それ以外の雑穀も見直されています。しかも、雑穀の生産県として岩手に注目が集まっています。

軽石

1つの雑穀にもいろいろな「種」があって、岩手の気候風土のなかで、そこに暮らす人々の体にあつた穀物を育ててきたんだと思います。それらは、日常の食生活に不足しがちなミネラル、ビタミン、食物繊維など栄養のバランスに優れています。



きた味を学び、伝統的郷土食「ごちそう」を提供していきたい、伝えていきたいと思っています。すなわち「土産土法」。その土地のものはその土地の人の体にあつているということです。

雑穀を見直す、心身を見直す

佐藤

としても、いま、主役にはなれませんが、雑穀は脇役の存在ではありませんか。

軽石

そう、脇役。脇役は主役を引き立てるのが役目ですが、脇役が主役になるときもあります。代々受け継がれた知恵にちよつとアイディアを加えることで、健康にいい、おいしいメニューを提供できると思っています。



うちで出す「手打ちそば」も、市内で採れたそばを石臼で挽くよつになつてから味わいが上りましたし、「みそおにぎり」や弁当のご飯にもアマランサスが入って旨みを増しています。その他大勢の雑穀だけでなく、工夫次第ではこんなにおいしい、すばらしいものになると思う。それが、心身を見直すきっかけにもなるのではないのでしょうか。岩手にはすばらしい生産地が多く、安定して供給できます。一過性のブームに終わらせたくありません。

株式会社展勝地代表取締役
軽石 昇氏

展勝地レストハウスのそば、餅、又五穀カレー、五穀がゆを楽しみにリピーターが訪れると語る軽石社長。南米原産のアマランサスなどの生産支援も行っており、雑穀に寄せる熱意には並々ならぬものがあります。



「展勝地レストハウス」

展勝地レストハウスは、北上川と和賀川が合流する「北上市立公園展勝地」にあります。この公園は、川沿いに約2km、約1万本の桜が咲く、東北屈指の桜の名所です。(交通:東京駅からJR東北新幹線で約3時間、北上駅下車)

読者の声

今回は6月号について読者の方々からのお便りの一部をご紹介します。



「いわて純情通信」No.2に誘われて5月17日から20日迄3泊4日、岩手県を女房と二人愛車で旅してきました。山の緑、畑の緑、花の緑を堪能、そして地元の皆さんの暖かな人情と感激の旅でした。区界の駅のソフトクリーム、龍泉洞の水の味、そして日本とは思えない陸中海岸の景色、とてもよい思い出でした。「いわて純情ファンクラブ」の発展を心よりお祈り致します。

横浜市旭区(男性)

九州からは遠い岩手県ですが、このような冊子で身近に感じることが出来ます。また、今年の5月に東北に行きましたが、このときの思い出をいつまでも残すことができると思います。おいしい味とともに、旅の思い出を感じるような岩手県の風土も紹介してください。

飯塚市(女性)

岩手といえば、わんこそばと聞いていましたが、冷麺や手延べうどんも美味しく、岩手が麺どころであることがわかりました。岩手に行った時は是非食べてみたいと思いました。

福岡市西区(男性)

親父から「いわて純情通信」を借りて読みましたが、写真の美しさにびっくりしました。「純情対談」がとても楽しかったです。ナンブコムギ、一度食べてみたいものです。

高槻市(男性)

No.3まで拝見していますが、写真も美しく内容も充実していると思います。私も主人も岩手県出身なので、とてもなつかしく、嬉しく感じますね。手にするたびに、ふるさとの香りや風に触れる思いがして、ジーンとまぶたが熱くなります。これからもよろしく!

東京都品川区(女性)

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

①いわて純情もち米[10名様]

岩手県は、全国第4位のもち米生産県です。県内のJA岩手中央は、そのうちの8割のもち米を生産しています。そして、全国トップのもち米生産団地になっています。生産される品種は「ヒメノモチ」。その白さとなめらかさは、まさにもち米のプリンセス。品質・量ともに日本一のもち米です。

今回は、「いわて純情米推進協議会」から、澄んだ空気、元気な土、清らかな水、まじめに作る人によって自然の恵みをたっぷり含んだ安全なもち米を提供していただきました。

提供 / いわて純情米推進協議会
☎019-651-3111 内5734
☎019-651-7172



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。

②五穀米用セット[5名様]

古くより岩手県(南部地方)で栽培されている「ひえ」、「あわ」、「きび」等の雑穀には、良質のたんぱく質、ビタミンE、不飽和脂肪酸、カルシウム、ビタミンB1・B2など、貴重な栄養素が多く含まれており、自然食としてその価値が見直されています。

今回は、特集ご協力いただいた「株展勝地レストハウス」から、実際に五穀米に使用されている「麦」、川井産「きび」、「あわ」、北上産「アマランサス」を提供していただきました。

なお、お米が加わって「五穀米」になります。

提供 / 株式会社展勝地レストハウス
☎0197-64-2110 ☎0197-64-2210



③安比高原りんどう(20本)[5名様]

澄んだ空気と冷涼な気候に恵まれた「あしろ」の自然で培われた色鮮やかな「安比高原りんどう」は、季節感とふる里の香りをお届け致します。

今回は、りんどうの宅配事業を行っている「JA新いわて安代ふる里の花事務局」から、数多いオリジナル品種のなかでも、濃い鮮明なブルーが特徴の「安代の秋」を提供していただきました。

お彼岸に間に合わせたいため、締切りを早めさせていただきます。

提供 / JA新いわて安代ふる里の花事務局
☎0195-72-3510 ☎0195-72-2651



【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×切：平成12年9月30日(土) 当日消印有効]

ただし、安比高原りんどうのみ9月14日(金)となります。

当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

純情トピックス

まもなく出荷します

「きおう」と「さんさ」

「きおう」は、岩手県で初めて育成されたりんごのオリジナル品種です。

「王林」と「つがき」からできました。収穫の時期は9月上旬から中旬で、「つがる」より早く出荷されます。

果実の大きさは300グラム程度で、「つがる」と同じくらいです。果実の表面は黄色、果肉は黄白色で果汁が多く、甘味と酸味がほどよく調和しています。きめ



きおう

が細かく爽やかな食感と洋梨にも似た濃厚な風味は、皆さまから満足をいただけることでしょう。

また、「さんさ」は、農林水産省果樹試験場で育成された品種です。

「ガラ」と「あかね」という品種からできました。「さんさ」という品種名は、盛岡の夏祭り「さんさ踊り」にちなんで命名されました。収穫時期は9月上旬で「きおう」よりも早いです。果実の大きさは250グラム程度です。

から、「つがる」や「きおう」に比べてやや小ぶりです。果実の表面は紅色で美しく、果肉は白色で果汁

が多く、ほどよい酸味があって早生品種のなかでは食味が優れています。「さんさ」という名前だけに、岩手県では良品が生産されています。

が少なく、ほどよい酸味があつて早生品種のなかでは食味が優れています。「さんさ」という名前だけに、岩手県では良品が生産されています。



さんさ

「いわて純情ファンクラブ」 会員募集

現在、岩手県の農畜産物を応援してくださる「いわて純情ファンクラブ」会員を募集しております。

当クラブは、入会金、会費無料。退会も自由です。加入していただいた方には「いわて純情通信」をお届けしますので、「純情産地いわて」の良さを再認識していただき、隣近所に話題を広げていただくだけかまいません。

入会をご希望される方は、「いわての味プレゼント」へ応募する際に「入会希望」と記入していただくか、「いわて純情ファンクラブ」事務局までFAX等にてお名前、ご住所、電話番号をお知らせください。

なお、ホームページ「いわて純情NEWS」でも入会手続きが可能です。

「いわて純情ファンクラブ」事務局

☎019-629-5732 ☎019-651-7172

ホームページのアドレス

<http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/news/>

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北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

読秀香旬

しゅん か しゅう とう

何でもござれのスーパースタロー。
岩手のシイタケは世界のキノコ。



緑のシャワーを体いっぱい浴びながら歩いていると、森の思わぬ恵みに出会うことがある。ナラの枯れ木にボトリボトリと顔をのぞかせている野生のシイタケもそのひとつだ。だが、味わいは豊かだが、いかんせん、姿形は栽培ものにかなわない。

その栽培もの、林内に種菌を埋め込んだ椀木(ほだぎ)を傾けて立てかけ、風がそよぐ木漏れ日のなか寝かせ込んでいるのを見かけることも



あるが、はえているキノコをちょうどだにするわけにはいかない。こは眺めるだけだ。シイタケは冬茹(どんこ)に限ると人はいづ。肉薄の香信(こうしん)に比べて、こちらは肉が厚く、煮しめなどにすると食べこたえがある。そのまま炭焼きにして、軽く醤油をたらしてほおばると、香りと特有の味わいが口いっぱいに広がる。てんぷらなど揚げ物にはもちろん、茶わん蒸し、酒蒸しなどのほか、バター炒めなど洋風にもあるいは酢豚などの中華風料理にも合う。何でもござれのスーパースタローだ。生に劣らず、干したもので一級品

なのがシイタケのいいところだ。いま栽培されているシイタケの三分の二は干しシイタケだ。水に浸けると生の状態に戻るという特性があり、乾燥すると香味がさらによくなる。これがシイタケの食品の価値をいっそう高めている理由だろう。

岩手の冷涼な夏の気候のもと、シイタケは時間をかけて肉厚に成長する。

冬茹は、傘が育つときに、温度と湿度が低いと傘の表面に亀裂が入り、肉厚で品質のよいものとなる。肉厚で傘の表面に光沢がよいもの、白い亀裂が細かく入っているものが珍重される。西洋のマッシュルーム、東南アジアや中国のフクロタケ(草茹)とともに世界三大栽培キノコのひとつといわれるシイタケ。となれば、岩手は世界有数のキノコ栽培県といってもいい。その恵みには感謝せすにいられない。

