

旬を楽しむ [いわて農・林・水産品] 情報誌

いわて純情通信

IWATE PURE COMMUNICATION

2001. **6**

[No.7]

特集

今が旬

岩手まるごとと海菜山料理

生産者探訪【種市町】

いつでも最高級のウニを届けたい

種市・宿戸の「つくり育てる漁業」

いわて純情まるごとトーク

世界的な中華の素材!「いわての干シアワビ」

いわて純情産品が当たる「いわての味 プレゼント」

読者がつくる 純情ひろば

純情トピックス

第35回岩手県乾しいたけ品評会開催される

「いわて純情ファンクラブ」会員募集中

今旬 岩手まるごとFOOD

海菜山料理



日本初の平民宰相として知られる原敬は、盛岡市本宮に生まれました。明治42年、盛岡の古川端というところに建てた別邸介寿荘では、母の米寿を祝い郷党の和友と語らうのを楽しみにしていました。郷土の豊富な食材で作られた季節の料理を囲んでの語らいは夜遅くまで続いたことでしょう。今回は 介寿荘跡地に建つホテル東日本盛岡から協力をいただきました。

「海の幸」と「山の幸」。いわての「幸」をふんだんに使ったまさに岩手まるごとFOOD。

岩手の大地で育った「いわて短角牛」を上品に演出…。短角牛と純情野菜の冷製辛し味噌仕立て

材料は、爽やかな草原で育つ短角牛。そして、肥沃な大地から伸び立つアスパラ、さらには豊かな三陸の海に育まれたワカメ、県産大豆を使った豆腐などです。岩泉町産の短角牛は、赤みの肉に味があるので薄切りにして、軽く火を通します。北上産の朝採りアスパラガスも、鮮度と旨みがあるので、さつと湯を通したもので十分です。岩手の食卓では、生産量日本一のワカメも欠かせませんし、豆腐の消費量日本一の盛岡では豆腐が並びます。そして、このように強力な個性を持った素材の味を一層引き出してくれるのが、特製の「辛し味噌ダレ」です。このタレが、一見洋風に見えるこの料理が和風料理であることを実感させてくれます。しかも、マンボウの身などのさっぱりとした素材や、しゃぶしゃぶにも使える万能なタレです。

材料(4人前)
短角牛:200g(モモ肉スライス)、グリーンアスパラ:4本、生ワカメ:80g、豆腐:1/2丁、とうもろこし:1/2本
辛し味噌ダレの材料
田舎味噌:100g、濃口醤油(72cc)、豆板醤:10g、みりん:少々、レモン汁:少々、梅酒:少々、ごま油:15cc、たまねぎ:100g、にんじん:100g、オysterソース:少々
これらをミキサーにかけます。一晩おくと味がまるやかになります。



ビールとサラダは絶妙のコムビです。姫筍とトマトのゴマ風味グラタン



岩手の初夏の味「姫筍」は、トマトと焼き上げることで香ばしさが引き立ちます。できる限り生を使いたいものです。下に敷いたたまねぎから甘みが、ペーコンからは香りが加わり、全体の味に深みが出てきます。焼く前に振りかけた白と黒のごまの香ばしさは、岩手名物の南部せんべいをかみしめた時の風味に似たものがあります。さつと、熱いうちにいただくなら「ごま油」をかけます。ごまの風味が一段と高まります。冷やしていただくなら、フレンチなどお好みのドレッシングをかけます。サラダ感覚で、どんどん食べられます。オーブントースターを使ってできる手軽なグラタン。皆様のご家庭でのお試し料理として、イチ押しです。

材料(4人前)
姫筍:生のもの8本、トマト:小さめのもの3個、たまねぎ:1個、ペーコン:100g、黒ごま・白ごま:少々、バター:15g、塩・コショウ:適量、好みに応じてハーブ
作り方
①トマトを輪切りに、姫筍は焼いて皮を剥いておく。②ペーコンとたまねぎをスライスしてバターで炒める。③②をグラタン皿に敷き、①を並べて塩・コショウをする。塩はかなり多めに振りかけるのがポイント。④ごまをふって、トマトの水分が無くなるまで焼き上げる。

包み紙を破ると、三陸の香りがただよう… 天然ホヤの紙包み揚げ

東北から北海道にかけて分布するホヤ。固い外皮を剥ぎ、なかのオレンジ色の部分を食へます。黒い部分は苦味のもとになるので、きれいに取り除きます。特有の甘みはオクタノールなどの高級アルコールによるものといわれています。近年、養殖もされるようになりましたが、ホヤは海のハイナッブルと形容されるその姿も災いするのが好き嫌いのナパワンの食材と言われています。しかし、今回使用した天然ホヤは、岩手県北部にある種市町の漁師が海底まで潜って取ってきた優れものです。そのホヤを、中華風にアレンジすることで新たな味を発見したのが今回の料理です。

材料(4人前)
天然ホヤ:2個、香味野菜(長ネギ:細切り30g、生姜:細切り10g)、絹サヤ:8枚、パラフィン紙:8枚(20cm四方)、生姜汁:適宜、調味料(オysterソース:小さじ1、砂糖:一つまみ、サラダオイル:小さじ2、醤油:小さじ1、紹興酒:小さじ1)
作り方
①ホヤは殻から取り出して4等分に切り、苦みのもとになる黒い部分を取り除き、よく水洗いをする。



天然ホヤの独特のプリプリ感がたまらない天然ホヤの浜納豆炒め。今回の表紙を飾ったのは、天然ホヤを使った浜納豆炒めです。ホヤの新鮮さを120%引き出し、中華風にまとめた一品。協力して下さったのは、「ホテル東日本盛岡」の「和・洋・中」それぞれのシェフの皆さんです。こだわりも120%のシェフはそれぞれ工夫を凝らした一品で「いわてらしさ」を表現していました。

協力 / (株)ホテル東日本盛岡(岩手県外食産業協議会会員) 撮影 / 佐々木浩(フォトスタジオ・ナチュラ)

(株)ホテル東日本盛岡のシェフが教える
これで、味の深みを出そう

中華の心得 堀内総料理長から
魚貝類を中華風に仕上げる時は、生姜汁を入れてポイルします。そうすると、エグミがとれ、余計な水分も抜くことができます。次の作業として、油に通さず、熱い油を直接かけます。これで、食感を出し、身が縮むのを防ぐことができます。ぜひお試しを。

和風ソースを伝授 元料理長から
赤ワインを使った「牛肉のタタキ」のソースです。分量は、酢、醤油、赤ワインを、3:2:1の割合で混ぜ合わせます。それに牛肉のタタキを30分、スライスしたたまねぎは一晚ほど漬けてみえます。ソースが染み込んで、素材の風味が出てきます。ぜひお試しを。

応用編 近江料理長から
姫筍以外にアスパラガス、ナス、ポテトなどでもいい味が出ます。つまり、トマトが旬の野菜の美味しさを引き出してくれるわけです。7月下旬になると、二戸地方を中心に煮る・焼く料理に最適な「クッキング・トマト」の出荷が始まるので、グラタンの楽しみは倍増します。ぜひお試しを。

知って得する ウニ Q&A

ウニにもオスとメスがいるの？

ウニには、オスとメスがありますが、外見では分かりません。また、私たちがウニの身として食べているオレンジ色の部分は、生殖巣といわれるもので、オスもメスも見た目では変わりありません。



味の方でも、専門家が食べ比べた時に、メスのほうが微妙に甘いと感じる程度なそうで、ほとんど差がないようです。キタムラサキウニの生殖巣は、6～8月に最大になり、この時期が食べ頃になります。

ウニを育てているってどういうことですか？

種市町にある社団法人岩手県栽培漁業協会種市事業所では、キタムラサキウニのこどもを育てています。ここでの作業は次のとおりです。まず、産卵期の9月に、媒精(放出された卵と精子を混ぜ合わせる)します。

ふ化した幼生は、21で16日間飼育した後、採苗槽に移します。プランクトンからウニへと形が変化してきたところで、塩ビ製波板で作った採苗板に繁殖させた付着珪藻を餌に育てます。

大きさが0.5ミリになると屋外の水槽に移します。1センチ位になると、餌がコンブに変わります。



採苗槽に移してから8～10ヶ月後、殻の大きさが1.5センチになったところで、県内の漁業協同組合などに出荷され、海に放流されます。

その後、私たちの食卓に上るサイズの約6センチになるまでの3年間、ウニのこどもは豊かな三陸の海でたくましく育っていくのです。

ウニはどうやって移動するの？

ウニは水中で、たくさんの管足(かんそく)を出しながら、大好物のコンブなどを狙って海底を移動しています。この管足は、棘よりも細くて長い触手のような器官です。しかも先端は、杯のような形になっていて、吸盤のように吸い付きます。移動する時は、いつも口が底になります。

ウニを使った ナイスアラカルト



岩手県「食の匠」の角川目さんが創る浜の味「江戸ヶ浜丼」



【材料(5人分)】
米:600グラム(4合)、蒸しウニ:100グラム、ツブ:5個、ワカメ:50グラム、ニンジン:30グラム、青じそ:5枚、調味料(砂糖:大さじ1、しょう油:大さじ1、酒:大さじ1、塩:少々)

【作り方】①米は、炊く30分くらい前に洗っておく。②ワカメはみじん切りにする。ウニは、荒くほくしておく。ツブは、塩水でゆでて腸を取り除き、薄切りにする。ニンジンは千切りにして味付けをしておく。③ご飯釜に①の米と水690cc、すべての調味料を入れて炊き上げる。④ご飯が蒸れたら②の具を全部入れて混ぜる。⑤器にご飯を盛り、上にウニをのせ、青じその千切りを散らす。

注意:煮過ぎると貝類は固くなり、ウニは洗みが出てきます。このほかにも、いろいろな作り方があります。

さながら「朝霧にかすむ野いちご」の如し「いちご煮」



【材料(4人分)】
生ウニ:100グラム、生(蒸)アワビ:中1個(ツブなら2～3個)、だし汁(昆布):3.5カップ、青じそ:1～2枚、うす口しょう油:小さじ1、酒:大さじ1、塩:小さじ1/2

【作り方】①鍋にだし汁を入れ、沸騰したら酒、塩で調味したあと、ウニとアワビを静かに入れる。②①がひと煮立ちしたら、しょう油で調味してお椀に盛り、刻んだ青じそをちらす。

資料提供:種市町



種市・宿戸の「つくり育てる漁業」

写真/左から 守さん、四男の亮介くん、三男の洸介くん、奥さんの千景さん、長男の俊介くん、お父さんの正一さん、次男の勇介くん、お母さんの栄子さん。

今年最高の品質の宿戸産ウニ
守さんは水温10度のこの時期、単潜りで水深3～4mの辺りにいるウニを採捕しています。一回の潜水時間は約40秒。それが7時頃から、その日決められた制限時間内(1時間半から2時間)に繰り返えされます。ウニは、餌になる海藻に集まっているので、多いときには、100kgを超えるウニを採捕するそうです。

守さんには、最後に選別というもっとも責任の重い役割があります。「色のいいのを選んで出荷します。一つでも悪いのが入ると漁協全体のイメージが悪くなるから、人に迷惑をかけないように吟味してやらなければ」と採捕で疲れている、守さんは頑張っています。

漁協への出荷は男性の役割です。各家から集まってくるウニは漁協でまとめられて出荷されます。漁協では、集荷したウニの鮮度を保持し、おいしく出荷するため、殺菌した冷たい海水が使われています。

今年、春先の海水温が低く、餌になるコンブの生育が良かったため、ウニの品質は最高とのことでした。

豊富な漁場に生まれ変わることができました。

祖父 由太郎さんから引き継ぐ
吹切さんが所属する宿戸(しゅくのへ)漁協の規則では、素もぐりの漁ができるの

は、いい時でも殻全体の2割程度にしかありません。

守さんには、最後に選別というもっとも責任の重い役割があります。「色のいいのを選んで出荷します。一つでも悪いのが入ると漁協全体のイメージが悪くなるから、人に迷惑をかけないように吟味してやらなければ」と採捕で疲れている、守さんは頑張っています。

漁協への出荷は男性の役割です。各家から集まってくるウニは漁協でまとめられて出荷されます。漁協では、集荷したウニの鮮度を保持し、おいしく出荷するため、殺菌した冷たい海水が使われています。

今年、春先の海水温が低く、餌になるコンブの生育が良かったため、ウニの品質は最高とのことでした。

守さん自身も、卒業後は、海洋開発関係の会社で、海底にある鉱物資源採取用機械のメンテナンスなど、水深300mでの作業技術確立のためのテスト・ダイバーをしていました。

「100m辺りは月夜の感じ、200mを過ぎると真っ暗。自分の作業は300mの海底だったけど、飽和潜水と違って加圧タンクを使って体を慣らして潜る方法なら、600mまでは潜られるよ」と吹切さんが教えてくれました。

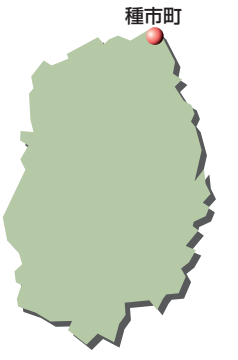
また、岩盤上にアワビの中間育成施設も完成し、自然の力を生かして育て

お父さんの正一さんは漁協の理事で、漁獲・販売など浜での操業一切を取り仕切る操業委員長の職務にありま。現在、守さんは正一さんとともに、漁協の水揚げ拡大のために各種の調査研究にも取り組んでいます。

顔が見える・笑顔はじける 生産者探訪

いつでも最高級のウニを届けたい

【種市町】吹切 守さん



- 種市町アクセス
- JR東北本線八戸駅乗換、JR八戸線種市駅下車。
 - 軽米I.C.から車で1時間
 - 三沢空港から車で1時間10分

(写真上)
6センチ位に育ったウニを収穫します。

(写真下)
干潮時にも海水を温えている増殖場

岩手県青年漁業士の吹切守さんは、岩手県の北の玄関口・種市町でかこ漁、ウニ・アワビ・ふのりを採る漁業を営んでいます。

これから8月まで続けられる三陸のウニ漁では、守さんたちは、素もぐりによる方法でウニを採捕しています。

今回は、全国のウニ生産量第2位の岩手県でもっとも生産量が多い久慈地区の種市町から、親子代々ウニ漁に取組む吹切さんのお宅を紹介します。

守さんの先輩方は、東京湾横断道路、関西国際空港工事など、国内のビックプロジェクトをはじめ、海洋開発の基礎を担う技術者として世界中の海で活躍しています。

守さん自身も、卒業後は、海洋開発関係の会社で、海底にある鉱物資源採取用機械のメンテナンスなど、水深300mでの作業技術確立のためのテスト・ダイバーをしていました。

「100m辺りは月夜の感じ、200mを過ぎると真っ暗。自分の作業は300mの海底だったけど、飽和潜水と違って加圧タンクを使って体を慣らして潜る方法なら、600mまでは潜られるよ」と吹切さんが教えてくれました。

また、岩盤の先端で行うウニの採捕作業では、波にさらわれる事故などで多くの命が失われました。

前漁協組合長の岡本正雄氏は、この岩盤に溝を掘って海水を温えることで、漁獲量の安定、安全な採捕作業ができると考え、5mの水深でも作業ができる水中ブルドーザーの無線操縦による掘削という方法で、全国に類を見ない大規模な工事に挑みました。

50年から始まった3回の工事で、漁場の造成は完了しました。今では、その工事を小さい頃から見ていた守さんたちも加わって、稚ウニの放流、コンブ等の給餌、害敵駆除を行っています。また、スキューバ潜水で餌が少ない沖合にウニを漁場に移植する作業なども行っています。

また、岩盤上にアワビの中間育成施設も完成し、自然の力を生かして育て

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。

■いわて純情米「ひとめぼれ」(5kg) [10名様]

皆さんが毎日食べているお米にも、厳しい食味ランキングがあります。

今回提供する「ひとめぼれ」は、(財)日本穀物検定協会が行う評価で、最高位の「特A」を7年連続してゲットしました。昭和46年産のお米から行われているこの食味ランキングで、「7年連続」の偉業を達成しているのは全国に4産地銘柄しかありません。ですから、日本一の味といっても過言ではありません。

ひとめぼれは、岩手の農家の愛情と努力、そしてこれまでの栽培技術の集大成でもあります。

提供/いわて純情米推進協議会
〒020-8570 岩手県農林水産部流通課内
☎019-651-3111 内5734
☎019-651-7172



パッケージは実際のものとは一部異なります。

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 岩手県農林水産部 流通課内「いわて純情通信プレゼント係」
- 応募メー切：平成13年7月31日(火)【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。

■いわての「どんこ」(200g) [5名様]

雑煮は一般に、どんこ、こうしんに分けられます。そのうち肉厚なのが「どんこ」です。

今回提供する「いわてのどんこ」のおいしさには、理由があります。岩手の涼しい気候だからこそ、カサが豊かす肉厚のままゆっくりと生長していきます。そして、豊かな山から切り出される広葉樹を使った原木、そのエキスをじっくり吸っているため味わいが違います。このどんこには岩手の自然が凝縮しているのです。ですから、もど汁も栄養満点で、風味、うまみも抜群です。戻す前に20～30分日光に当てることでビタミンDの量を増やすことができます。

提供/岩手県椎茸農業協同組合
〒028-3623 紫波郡矢巾町字煙山2-166
☎019-697-4411 ☎019-697-4262



■宿戸産「塩ウニ」60g×2本 [5名様]

岩手県種市町は県内のウニ生産量の約3割を占める「ウニの里」として有名です。さらに、この町に特有の岩盤を利用し、全国に先駆けてウニの漁場を増殖したのが宿戸漁協です。波のエネルギーを利用して送り込まれる新鮮な海水は、餌のコンブの生育を助長するので、漁場のウニはすくすくと育っていきます。

今回提供する宿戸産「塩ウニ」は、最漁期の7月に採った生ウニを甘塩で仕上げた、宿戸漁協組合員向けの限定製造品1000本の中からお届けになります。

提供/宿戸漁業協同組合
〒028-7902 九戸郡種市町7-34-1
☎0194-65-2601 ☎0194-65-2084



**当選者からの
たより**

2月号プレゼント
ほろほろ鳥くん製
山口県山口市 砂山江美子さん
味が素晴らしい。ホロホロ鳥がこんなにおいしい物とは思わなかった。カモのようなコクと、ロースハムのいいのよう美しい色。もっとホロホロ鳥が市場に出回ればよいと思った。パッケージなどもよい。是非、お中元等に使いたいので、パンフレット等詳しい資料を送って下さい。



純情トピックス

もっと「いわて」を知りたいあなたへ
耳よりな情報!

第35回岩手県乾しいたけ品評会開催される

去る6月20日に開催された品評会には、県内各地の品評会等を勝ち抜いた638点が出品されました。このうち、各部門ごとに上位に入賞した乾しいたけが、7月に静岡で開催される「全国乾椎茸品評会」へ出品されます。

過去10年間の全国大会では、16の個人・団体で日本一となる農林水産大臣賞を受賞しているほか、県別対抗では優勝が4回、準優勝も4回獲得しています。今年の全国大会でも、上位に入賞し、いわての乾しいたけの品質の高さを証明してくれることでしょう。



「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くだ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。希望される方は、「いわての味プレゼント」の応募葉書に「入会希望」と記入していただくか、FAX又は、ホームページから電子メールで①住所、②氏名、③電話番号を事務局までお知らせください。

「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
地下鉄日比谷線・都営浅草線 東銀座駅6番出口そば

■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

いわての干しアワビは絶品。 香港でも極上とされる品質は、 地元にいるからこそ、 その理由が分かります。

「いわて」のイメージはやはり、広大な大地と太平洋の大海原から恵まれたそれぞれの「幸」の豊富さにあります。

また、その豊富な食材を使用した郷土料理も語らずにはいられません。いわゆる「いわて」に一層の思い入れを持った「コダワリスト」は、そのトークにも力が入るものです。

第一回目の「まるごとトーク」は、特集でもご協力いただいた「ホテル東日本盛岡」総料理長の堀内清志氏に熱く語ってもらいました。

干しアワビは、1個30グラムくらいです。生のものが150グラムですから5分の1になるわけです。ですから固さは石と一緒です。それを戻すには最低5日はかかります。しかも、ボコボコと弱火で炊くようにしなければなりません。ようやく原型に戻るところで、味付けをします。ちょうどナイフが入るくらい固さになっています。歴史が古いんですね、岩手の干しアワビは、県立博物館で調べたら、豊臣時代に中国や朝鮮への献上品として長崎に集められた物の一つだったという記録がありました。



「いわて」の「コダワリスト」が語る



いわて純情 まるごとトーク

語る人

(株)ホテル東日本盛岡総料理長
堀内清志氏

岩 手の自慢じゃないですか、干しアワビは、世界のあちこちでやっていますけど、こちらは餌の「コンブ」がいからものが違いますね。

房州産の肉厚で大きいアワビとも違います。こちらのアワビはアワビなので小ぶりですが味が違います。

干しアワビは香港の市場では、ガラスの壺にランク別に並べられています。が、岩手のものはトップランクになっています。岩手から行くアワビは全て「キリンアワビ」というブランドになっています。

干しアワビが独特なんです、岩手の干しアワビは、一個一個「タ」系を通してすだれのようにして干しています。筵などの上に広げて干すとは違って、風通しがよく、紫外線もよく当たるので、美味しく仕上がります。岩手産のものはこの糸を通したハガ目印になっているんです。

今回の「コダワリスト」紹介

堀内清志(ほりうちきよし)氏
「岩手に来て18年。東京の帝国ホテルにいた頃には想像できないくらい、地元の産品にはまっています。今やライフワークに近いものがあります。山のものとか、海のものとか、ここには本当にいいものがあります。」と語る堀内総料理長を中心に、ホテル東日本盛岡では、岩手県産の農林水産物を使った料理フェアを実施しています。



ホテル東日本盛岡の紹介

駅に近く、街に近いホテル東日本盛岡。ビジネスに会食に多彩な設備で応えるホテル内には、2階に中国料理「豪華」と活魚料理「介寿荘」、14階には「スカイレストラン・オーロラ」があり、中・和・洋の料理を楽しむことができます。

(アクセス)JR盛岡駅から徒歩7分☎019-625-2131☎019-626-9092



いわて純情ファンクラブ事務局より「いわて純情通信」が送られてくるのを楽しみにしています。日本全国を旅行するのが大好きなので、各地のガイドブックを目にする機会が多いのですが、地域に根ざしたこのようなガイドは親しみ易く、通り一遍の情報でないものが光るように感じました。

川崎市宮前区(男性)

これまで、読者の皆様から、「いわての水産」への要望が寄せられておりましたので、本号では「これ一冊で三陸の幸のすべてが分かる」をテーマに、関係者一同力をいれて編集いたしました。

[編集部]

岩手県は自然環境に恵まれて農産物が豊かです。特に岩魚の炭火焼、食欲をそそられました。民宿に泊まり、自然を味わい、岩魚の炭火焼、天婦羅とたんのうたいと思っています。

東京都府中市(女性)

岩手県では、農村で「田舎の生活・楽しさを味わう旅(グリーン・ツーリズム)」を推進しております。いわての旅に関する質問も編集部で承りますので、どんどんお寄せください。

[編集部]

初めて届いた純情通信、本当にたのしみに読んでいました。岩手のお料理やトリの話、興味深く読んだのしかたです。次回が届くのをたのしみにしています。

大阪府堺市(女性)

「いわて純情通信」は年4回の発行で、次号は8月、そして10月、2月を予定しています。この間にも「いわて純情ファンクラブ通信」で観光や物産など、新鮮な情報も提供してまいります。

[編集部]

福岡の天神に出掛けて行った時には、必ず夢プラザに寄って岩手県産物をいろいろと購入しています。ワカメ、ワイン、おせんべい、漬物等、毎回ちがう物を買っています。どれをとってもおいしいものばかりです。いわて純情通信の今月号の特集のほろほろ鳥も一度食してみたいものです。

福岡市城南区(女性)

ご存知のように、岩手県は四国と同じ面積で、各地にさまざまな特産品があります。これからも、県内各地の農林水産物が皆さまの食卓を演出するまでのドラマを紹介していきたいと思っております。

[編集部]

いわて銀河プラザに買い物によく行きます。おせんべい、牛乳とちょっと遠いけどおいしいものが食べたくて、いわて純情通信送って来てありがとう。とても楽しみです。

東京都府中市(女性)

いわて銀河プラザには、いわての美味しい物がたくさんあります。岩手から出かけて行って開催するPRイベントの情報は、「いわて純情ファンクラブ通信」でお知らせしてまいります。

[編集部]

いわて産の農・林・水産物などに関するご意見、ご感想などなんでもドットコムにお寄せ下さい。宛先は〒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

その旅は特に思い立ったわけでもなかった...
“なんとなく”と言ってしまえばそうかもしれない。
しかし、人との出会いや自然とふれ合ううちに
僕の心はこの土地に惹かれていくのだ。...



新銀河浪漫

越喜来湾 / 三陸町

三陸町越喜来(おきらい)湾。養殖漁業に力を入れている三陸沿岸部にあって最も盛んな湾のひとつだ。「海のパイナップル」とも呼ばれるホヤが、いま、最もおいしい時期を迎えた。三陸町は岩手県内最大のホヤの産地。越喜来漁協の組合員七百人ほどのうち五百人以上がホヤの養殖にかかり、三月から八月にかけて二百数十トンを県外市場に出荷している。深さ十メートル以上まで垂れ下がるロープを引き揚げると、赤紫の実が鈴なりについている。「今年水温が上がらなかったのが幸いして、いい出来だ。」ホヤの養殖三十年ほどという伊藤新吉さんは目を細める。ホヤは雌雄同体の原索動物。たねを力キの殻につけて海に沈め、四年後に収穫する。「珍味として、さらにガンにも効果があると言われ、特にここ数年、人気



アクセス

JR花巻駅からJR釜石線に乗り釜石駅で三陸鉄道南リアス線に乗り替え三陸駅下車。

初夏の珍味“海のパイナップル”「5月のホヤは嫁に食わずな」と言う。

が出てきた。」

ホヤには、ウニに似た特有の香りがあり、肉は鮮紅色で歯ごたえがある。また、グリコゲンを多く含み、特有の甘みがある。「ホヤは旬の味。塩辛にしたり煮物にしたりしてもおいしいが、ホヤのうま味を味わうには生食がいい。我々は生で食べる人が多い。季節感を味わうには生が一番だ。」

「五月のホヤは嫁に食わずな」。沿岸部ではかつてそんなふうに使われていたという。旧の五月といえは、ちょうど今ごろだ。「ご飯がどんどん進むくらい、おいしいのだ。」と伊藤さんは苦笑いしながら教えてくれた。

伊藤さんは、仲間の分と合わせ、この日、一・五トンほどを、港から県外の市場に向けて送り出した。

漁協の有線が、翌朝のウニの開口を告げていた。

越喜来湾は明日も活気に満ちる。

