

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. **8**
[No.8]

特集

新鮮な「いわて純情野菜」が演出する

岩手発夏の食卓

生産者探訪【一戸町】

標高400mの豊かな大地から新鮮な農産物をお届けします。

二人三脚で奥中山の自然に挑戦する

いわて純情まるごとトーク

夏の「いわて純情野菜」は絶好の食材です。

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

ホームページ続々開設・更新中 「いわて純情ファンクラブ」会員募集中

新鮮な「いわて純情野菜」が演出する

岩手発

夏の食卓



短くもHOTな岩手の夏は豊富な食材を使った贅沢な逸品で熱く燃える。

盛岡市内が一望できる愛宕山。この中腹に「盛岡グランドホテル」があります。ここは、昭和45年秋の国体で昭和天皇をお迎えするにあたり、岩手の迎賓館の意味あいを込めたホテルとして建設されました。以来、多くの皇族、歴代の総理、政財界のVIPの方々に利用されております。その方々の舌を満足させてきたシェフの皆さんが「夏のいわて」の食材を生かした料理づくりに腕を振るってくれました。

「そば」と「あんかけ」の絶妙コンビ 揚げ日本そばの岩手まるごとあんかけ

材料(4人前)
生の日本そば:4人分、ホタテ貝:4枚、はくさい:4枚、にんじん:1/3本、姫筍:8本、キヌサヤ:8枚、しめじ:1/2パック、舞茸:1/2パック、しいたけ:1パック、調味料(塩:適量、酒:大さじ2、コショウ・旨味調味料:少々、中華風スープ:6カップ)、ごま油:大さじ1、水溶き片栗粉:適量
作り方
①フライパンに1カップの油を入れ、高温にしたところへ、日本そばを1人分ずつ軽く片栗粉をまぶして入れ、両面カリッと揚げておく。②ホタテを3枚切りにし、片栗粉をまぶして両面を焼いておく。③一口大に切った野菜を軽く炒め、調味料を加え、味を整える。④一沸きしたら水溶き片栗粉でトロミをつけ、②とごま油を加え、①の上にかける。

前沢牛といわて純情野菜の黄金ハーモニー
前沢牛しゃぶしゃぶ洋風仕立て
肉のおいしさは、脂のおいしさにあります。肉の旨味を追求される方には、生でも食べられる「前沢牛」がお薦めです。前沢牛はサシの細かさの違いです。しかも、餌を吟味しながら、子牛から貴飼育をしているので、肉質が安定しています。
これまで、18回開催された「全国肉用牛枝肉共励会」で最高位の名誉賞を9回も受賞し、「東の横綱」と称されるほどの実力を誇っています。



材料(1人前)
前沢牛ロース:20グラム×4枚、塩茹で野菜(ズッキーニ:薄切り2枚、にんじん:薄切り2枚、はくさい:少々、プチトマト:湯むき1個、オクラ:半切り2個、キヌサヤ:2枚、カボチャ・赤ピーマン・黄ピーマン:少々)、飾り野菜(マーシュ・ディル・セルフィーユ等)、ソース(大根おろし、しょう油、ポン酢、白ワインビネガー、タバスコ)
作り方
①ソース(90ccが目安)を仕上げ皿にしく。②野菜だけでも美味しく食べられるように、塩味に注意して茹で上げる。③前沢牛をロゼ色に湯通しする。お湯に白ワインを入れると風味が付く。④ソースの上に前沢牛と茹で野菜を彩りよく盛りつける。⑤飾り野菜を多めにちらし、全体的に夏野菜たっぷりの一皿に仕上げる。

盛岡グランドホテルのシェフが教える

これで、味の深みを出そう

トマトスープの作り方
まず、たまねぎ、ニンニクをしっかり炒めます。トマトは熱を加えると旨味が減るのでザク切りにし、バジルを加え、炒めた野菜とミキサーにかけます。裏ごしし冷やしてから、8分立ての生クリームと合わせれば、できあがりです。

いかに使った料理では、裏ごしてゲソと一緒に炒めてもいいですし、いか汁もおいしいです。具は季節のものを使って、だいこんは、素材を柔らかくする作用があって、一緒に入れるとイカが固くなることはありません。

中華料理は炒めるのが基本。きゅうり、トマト、レタスも炒めて、あんかけの具にしましょう。そばもお好みで、ラーメンなどでも。違った麺の風味が味わえます。日本そばは、片栗粉をまぶして揚げるのがポイントです。

浜城中華料理長から
あんかけ料理をひと工夫



今回の表紙を飾ったのは、トマトの涼しい料理。コース料理の前菜として使うトマトは、予約を頂いてから農家の畑へ行き、糖度を確認しながら仕入れてきます。フレッシュなトマトを添えて、夏だけのひと皿。キャビアの塩味、シャーベットの冷たさ、生トマトの甘みと酸味が快く口の中に広がり、次の料理への期待を高めてくれます。

協力 / 盛岡グランドホテル(株式会社岩手ホテル&リゾート)・岩手県外食産業協議会
撮影 / 佐々木浩(フォトスタジオ・ナチュール)

いかの香ばしさが口いっぱいに広がります

三陸沖で獲れた新鮮なイカとその内臓を使った「いか御飯」です。
岩手県沖は黒潮、親潮、津軽暖流、3つの海流が交錯していることから、国内でも有数の漁場環境となっています。夏から秋にかけては、イカ、サバ、サンマなどがやってきました。
イカにして最適水温は14〜16、九州から北海道までの沿岸を餌を求めて回遊します。ですから、いわてでは、8〜9月になるとイカが旬を迎え、身も内臓も旨みが増してきて、「一番おいしい季節」になります。
一般に肉や魚は、熟成時間があって、おいしく食べられるタイムラグがありますが、ヒカリモやイカは新鮮なものが一番です。細胞が生きているイカは、指で押したところが白くなり、また赤く戻ります。大きめでゆくらしたものを選んで、それで旨味が違います。
それからキノコも旬になってきますので、海と山の幸とを合せ、それに「いわて純情米ひとめぼれ」を使ってまるごと御飯にしてみました。

いか御飯

材料(4人前)
米:4合、イカの身:1杯分、イカのふ(内臓):2〜3本、舞茸:50グラム、しめじ:25グラム、長ねぎ:1.5本、にんじん・生姜:適宜、バター:5グラム、出し汁(かつお):900cc、しょう油:90cc、酒:90cc、塩:少々
作り方
①イカをそうじする。イカのふは、塩をして2時間くらいおく。イカの身は、薄く塩をして食べやすい大きさに切る。②米をとき、少しさらしておく。その後、バターで軽く炒める。③舞茸、しめじは細かくほぐす。にんじんはささがき、生姜は千切りにする。長ねぎは厚めになめ切りにする。④出し汁、しょう油、酒、塩を合せる。⑤①のイカのふを水で洗い、余分な塩分をとってから、合せた出し汁にとき合わせる。⑥④に⑤を入れて御飯を炊く。炊き上がった後、イカの身を入れ余熱で火を入れる。

メインディッシュへの期待を膨らませる逸品。完全トマトのシャーベットキャビア添え

知って得する レタスQ&A

レタスは、たんぼぼと同じ仲間？

レタスは、キク科の「チシャ」という野菜の仲間です。「チシャ」の名は「ちぢくさ(乳草)」がなまったチサが変化したもので、手でちぎったりする時に乳状の液が出てくるため、このように呼ばれています。



たんぼぼも同じキク科の草で、ちぎると乳状の液が出てきます。レタスは、中国の書物で「出産後の乳汁の出の悪いのを治し、小便の出をよくし、血液の循環をよくする。」本草綱目(薬物書)とか、「五臓を利し、気持ちを開き、気を大きくし、血液の循環をよくする。」飲膳正要」と述べられています。

レタスには、どんな種類があるの？

チシャは、地中海沿岸地方から西アジアに広く分布する野生種から進化したもので、地中海地方で野菜として栽培されてから5000年以上の歴史があります。

日本でも奈良時代以前から「掻きチシャ」が使われており、江戸時代の「農業全書」には、品種、栽培法、調理法などが書かれています。もともとレタスという呼び名は、日本のチシャ類に相当する種類の総称です。現在、次の6種類に分類されています。

- ①玉チシャ(クリスプ型):一般にレタスと呼ばれているものです。
- ②玉チシャ(バター型):一般にサラダ菜と呼ばれているものです。
- ③立チシャ:コスレタス・ローメインレタスなどがそうです。
- ④葉チシャ:サニーレタスなどで、レタスの原型に近いものです。
- ⑤掻きチシャ:日本古来のチシャで、サンチュなどがそうです。
- ⑥茎チシャ:チシャトウ・セルタスなどで、アジアで発達したレタスです。

どんなレタスがおいしいの？

鮮度の見分け方は、淡緑色で葉にツヤがあり、全体にソフト感があり、締まりのよいものがベストです。

根元の切り口は小さい方がよく、大きさは10円玉の大きさが目安で、押してへこむものが新鮮です。

古くなると、根元の切り口が赤くなってくるほか、外葉の葉先のしおれ、変色、中肋部(葉の筋)の腐敗、軟化などが見られてきます。

サニーレタスは、葉先の色が鮮やかなものがよいとされています。

レタスを使った ナイスアラカルト

今回は、西館幸悦さんの畑で採れたレタスを使ってつくりました。

和・洋、2つの味が美味しい「ロールレタス」



【材料(1人分)】
レタスの葉:4枚、塩・コショウ:適量
和風の場合:具(サケフレーク:大さじ2、豆腐1/2丁)、だし汁:適量、しょうゆ:少々
洋風の場合:具(玉ねぎ:1/4、ツナ:小1缶)、トマト:中1/2個、トマトケチャップ:大さじ1

【作り方】①レタスの葉を湯通しする。②具を塩・コショウで下味をつけ、①で包む。豆腐は、水切りしておく。③和風の場合、だし汁にしょうゆを入れて味を整えて②を煮込み、最後に水溶きたけり粉でとろみをつける。洋風の場合では、トマトを細かく刻み、②がかぶるくらいの水を入れて煮込み、最後にトマトケチャップ、塩・コショウで調味する。

ニンニクの量はお好みで「レタスのHOTサラダ」



【材料(4人分)】
レタス1個、サラダ油:大さじ3、ニンニク:大1片、めんつゆ:大さじ4、イカ:2はし

【作り方】①ニンニクはみじん切りにし、サラダ油で炒め、めんつゆに入れてHOTドレッシングをつくる。②イカはふを取り除き、輪切りにしてゆでておく。③一口大にちぎったレタスを皿にし、その上に②を並べる。④③にあつあつの①をかけてできあがり。
ヒント:イカがなければ、ちくわやかまぼこ、湯通した豆腐でも。ニンニク、めんつゆの量はお好みで。

協力:いわて奥中山農業協同組合 <http://www.mnac.ne.jp/okunaka/>



写真 / 左から幸悦さん、次女の素子ちゃん、奥さんの幸子さん、長女の翔子ちゃん、お父さんの直八さん、長男のたくん、お母さんのミキさん

奥中山の味を皆さんの食卓に

「今年春先の高温でレタスが少し

収穫前になります。2回目は8月中旬以降で、レタスの移植作業が終了しています。3回目はレタスの収穫が終わった頃になります。現在、ハウスで6500株を栽培していますが、幸子さんが肥培管理を担っています。デルフィニウムの収穫が終わると、11月からしいたけの収穫が始まります。10月中には、主にオガクズを材料にした約4000個の菌床(きんしょう)が準備されています。しいたけ栽培は、「子供が小さいので、冬に家でできるものを」という幸子さんの希望で始まりました。収穫は翌年の6月まで続き、使用後の菌床は堆肥にして、畑に還元しているそうです。

経営の中心となるレタスの栽培面積は

奥中山の気象条件を生かしたレタス栽培

「同世代で農業をやった人が多かったし、近くにレタスを大規模にやって見本になる人がいたのが、農業を始めるきっかけかも」と幸悦さんが話してくれました。平成元年からレタス専作に切り替え、10年前に農業には縁がなく普通のOしだった奥さんの幸子さんと結婚し、それから二人で力を合せながらの農業が始まりました。

「2、3年前からパレットを使い、フォークリフトで100ケース単位の積み下ろしをするようになったので、能率が上がり鮮度保持に役立っている」とのことでした。

「毎日、忙しくて子供にはかわいそうなことをしている、朝ご飯はみんなで一緒に食べるように、何があっても時間には切り上げます」という幸悦さんの言葉から、家族へのやさしさが伝わってきます。

「奥中山は盛岡と八戸の中間に位置し、標高は300〜1000メートル、年平均気温は7度と低く、冬は11月下旬から4月上旬までの約130日間も雪に覆われ、最低気温は氷点下20度にもなります。今回は、この厳しい気象条件のなかで、奥中山ならではの農業に取組む西館さんの経営を紹介します。」

農業には縁が薄かったお二人

幸悦さんは、高校卒業後、昭和54年から4年間岩手県高冷地開発センターの職員として、大型機械を使った高冷地農業の確立のための仕事に従事しました。その頃の幸悦さんのお宅は、お父さんが旧国鉄に勤務し、お母さんが数頭の牛の世話をしながら、キャベツ、に

「移植は1回当たり15アール。移植の1ヶ月前に種まきを行います。その間隔は5〜7日おきです。それを移植する作業は8月中旬まで続きます。今の時期、レタスの収穫は朝の4時から始まります。気温は15〜18度と涼しいなかで作業が進められますが、朝の作業は必ず7時に終了します。それは、お子さんたちと一緒に朝ご飯を食べるためです。」

二人三脚で奥中山の自然に挑戦する

顔が見える・笑顔はじける 生産者探訪

標高400mの豊かな大地から新鮮な農産物をお届けします。

【一戸町】西館 幸悦さん



一戸町奥中山へのアクセス
東北自動車道一戸ICから車で25分、滝沢ICからは40分
盛岡駅から奥中山駅(JR東北線)50分

(写真上) 収穫間近のレタス畑

(写真下) コンテナに詰められた朝採りレタス

厳しい自然の中で一年間農業をするために

「平成7年から、ほうれん草に替えて花(デルフィニウム)を導入しました。それはレタスの作業の合間をぬって作業ができるからです。1回目の収穫は5月で、レタスの初

たものは午後7時前に農協の集荷場に運びます。

「2、3年前からパレットを使い、フォークリフトで100ケース単位の積み下ろしをするようになったので、能率が上がり鮮度保持に役立っている」とのことでした。

「毎日、忙しくて子供にはかわいそうなことをしている、朝ご飯はみんなで一緒に食べるように、何があっても時間には切り上げます」という幸悦さんの言葉から、家族へのやさしさが伝わってきます。

「移植は1回当たり15アール。移植の1ヶ月前に種まきを行います。その間隔は5〜7日おきです。それを移植する作業は8月中旬まで続きます。今の時期、レタスの収穫は朝の4時から始まります。気温は15〜18度と涼しいなかで作業が進められますが、朝の作業は必ず7時に終了します。それは、お子さんたちと一緒に朝ご飯を食べるためです。」

「いわて」の「コダワリスト」が語る

いわて純情のギフト



とれたての野菜は甘みと旨味が格段に違います。

夏

はごつても野菜に気持ちがいけます。その素材の持ち味は使う我々が生産者の方から教えられるところが多いです。

盛岡グランドホテルにきてから生産者に教えられたのは、とつものスープの時。スープをお客様に食べさせたから、採りたてのとつものこしを届けてください」と生産者に話したら、「何日の何時に、お客様に出すの?」と言われました。

お昼の「ナス」使いたいと話すと、「じゃあ朝に採って、時まで届けるから、すぐに仕込んでくれ」と言われまして。もつ、甘みと旨味が段違いです。品種は、生でも食べられる、味米(みらい)ですが、とつものこしが生きています。あとは、タイミングを見ながら丁寧に入火を入れて、微妙な塩あんばいで仕上げます。

個人的には、今は少なくなつた「バンナム」を作つてほしいと思つてます。

この品種の特徴は、自然にねばりが出てくることです。スープに、まわりつくりような美味さが出てきます。なんとかお願いしているんですが。

語る人

いわての「幸」に思い入れを持った「コダワリスト」は、そのトークにも力が入るものです。今回の「(まるごと)トーク」は、「盛岡グランドホテル」総料理長の米和直文氏に熟く語ってもらいました。

盛岡グランドホテル総料理長 **米和直文**氏

生産者との直接的なお付き合いが始まったのは、ホテル安比グランド安代町にいた頃からです。だんだん地元の方々に知り合いができて、地元の野菜を使うようになりまして。安比のホテルは場所柄、東京や大阪方面からのお客様がほとんどです。そういうお客様には、それをまるごと食べてもらいます。きゅうり、キャベツ、にんじん、だいこんなど、感動してもらえます。生産者が朝とつたものを社員が出社途中に車で集めてきますから、鮮度は申し分ありません。

それから、トマトでも教わりまして、直接生産者の所へおじゃましますが、「今の時期は下から2段目についているから、糖度は60まではつけないな」といわれ、糖度計で示されると、スープにしたらいいか、それとも生食かと考えが広がってきます。形なんて関係ありません。

今回、完熟トマトのシャーベットキヤビア添えをお出ししましたが、糖度は65です。このトマトが準備できるのが、7月下旬の1週間です。実がつく枝の部分で糖度が違うからです。ま

今回の「コダワリスト」紹介

米和直文(よねわなおふみ)氏
「皇族をはじめとする世界のVIPの方々をお迎えする際に気をつけていることは、の問いに、「やはり平常心です。自分の能力以上のものを出そうとするとかまうきません。かといって、レシビは常にグレードアップするので、スタッフは大変でしょう」と答えた米和総料理長の目は輝いていました。



盛岡グランドホテルの紹介
盛岡の街を一望できるレストラン「グラングヌール」、和風コーナーの「きじの里」では、本格メニューでお客様をおもてなしいたします。また、季節の食材・岩手の食材を大切に、婚礼・各種パーティー・レストランメニューにご準備しています。
(アクセス)JR盛岡駅から車で約15分 019-625-2111 019-622-4804

でも、これらの特別な素材を使える料理は限られます。パーティーでは、1つの素材で200〜300を揃えるのが原則になります。それも規格がそろつたものを、それを生産者にお願ひするのは無理です。だから、レストランでとか、10〜20人の会食でとかになります。予約をいただけてから準備できるからです。

家庭で作れない料理を作るのが、私たちの仕事ですが、素材が美味しくなければ、ただおばあちゃんか庭からもぎ取つてきて作った焼ナスには勝てませんね、調理人の私でも、とにかく美味し!

さらに、一瞬の旬とも言えますが、微妙な違いを補いながら料理をお出しするのが我々の技の「みせ」なんです。

いわての味 プレゼント

広大な海原と大地に育まれた純情産品。

■いわて純情米厳選セット(各2kg詰合せ) [10名様]

種子の備蓄、生産技術指導そして精米機能を備えた「いわて純情米センター」から、「いわて純情米」の3つ味を提供します。まずは、農業を半分以下にして栽培した「江刺減農ひとめぼれ」。全国トップクラスの味わいをお確かめください。そして、「ササニシキ」。さらとした食感、根強いファンを獲得しています。最後は、「美味厳選いつつ星」。5つの高品質基準をクリアしたお米だけをブレンドしたこだわりの逸品です。

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。

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。

■奥中山高原アイスセット(4種) [5名様]

標高400メートルを超える奥中山高原の自然の中で育つカナディアン・ジャージー種。その新鮮なミルク、生クリームや卵黄などをふんだんに使用しました。パナラ、ブドウ、イチゴ、洋なしの4つの味、とてもナチュラルなアイスクリームです。

素材にこだわり、着色料や安定剤等は使用しないで、本物の味に仕上げました。奥中山高原アイスクリーム特有の濃厚な味わいとさわやかな甘さがお口に広がります。

提供/奥中山高原農協乳業株式会社
〒028-5134 二戸郡一戸町奥中山字西田子1311-1
☎0195-36-1211 ☎0195-36-1212



■軽米町さるなしドリンク [5名様]

さるなしはキウイフルーツと同じマタタビ科で、山野に自生するサクランボほどの小さな果物です。その味や断面もキウイフルーツによく似ています。当地では、シラクチズルとかコクワとも呼ばれ、果実酒にも利用されてきました。このさるなしはビタミンCを多く含む、疲労回復や滋養強壮に効果があり、食欲増進、美肌などにも良いと言われていいます。それをしぼったモスグリーン色のジュースは、さるなし特有の香りと甘酸っぱさがあり、大人から子供まで幅広く喜ばれている健康飲料です。

提供/株式会社軽米町産業開発
〒0028-6302 九戸郡軽米町大字軽米10-85
☎0195-46-4222 ☎0195-46-4222



【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」
- 応募メ切: 平成13年9月11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。



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!

ホームページ続々開設・更新中

去る6月22日、「いわての食材は、みんなの財産」を広く皆さんに認識していただくために、「いわて地産地消NEWS」を開設しました。いわてのならではの食情報が満載です。
<http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/tisan/>



6月29日には、「いわて純情NEWS」i-mode版が開設しました。「いわて純情NEWS」でも特にアクセス数の多い、農産物の直売所、各地域の特産品情報が満載です。
<http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/news-i/>

「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下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や、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申込ください。

「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/>

読者がつくる 純情ひろば

いわて純情通信の表紙を見るのが楽しみです。この色どりと盛りつけがとでも勉強になります。生産者探訪もとる漁業よりも育てて収穫することはそれなりの苦労があることも分かりました。



岩手県花巻市(女性)
いわてはアリス式海岸になっており、外洋からの波が直接あたるのを防いでいますので、漁場づくりには最適な環境にあり、海の畑づくりが進んでいます。【編集部】

岩手県盛岡市(女性)
岩手のワカメは生産量日本一、品質は当然世界一を自負しております。荒波に揉まれて育つワカメの歯ごたえは最高です。【編集部】

神奈川県厚木市(女性)
昨年11月、代々木公園で開催された「銀河系いわてフェスティバル」の会場では、本場の盛岡冷麺が食べられました。今年も詳細は、いわて純情ファンクラブ通信でお知らせします。【編集部】

横浜市金沢区(男性)
この料理は中華料理ですが、中国にはホヤがありませんので、正確には「いわてオリジナル中華風創作料理」ということとなります。【編集部】

大阪府高槻市(男性)
「純情通信」は父子3人で回し読みしていますが、私が最後。今年の秋には晴れて岩手へ旅行します(社内旅行ですが)。岩手の海や山の幸が食べられるかと思うと今から楽しみです。【編集部】

東京都羽村市(女性)
夫が銀河プラザに立ち寄つたお土産の中に「いわて純情通信」が入っていました。大好きなホヤやウニのメニューは色鮮やかで、食材がより豪華に見えました。挑戦してみます。干し椎茸は食べる時20〜30分日光に当てると美味しくなるというのも参考になりました。【編集部】

東京都世田谷区(女性)
先日、あるお店でウニのおにぎりをいただきました。表面にウニがぬってあると思ったら、中に塩ウニが入っていて、味・風味とも抜群でした。【編集部】

岩手県盛岡市(女性)
岩手のワカメは生産量日本一、品質は当然世界一を自負しております。荒波に揉まれて育つワカメの歯ごたえは最高です。【編集部】

実家の両親が昆布とわかめをとる仕事をしています。もっと岩手の自分たちが作った海藻類を食べてほしいと言っています。本当においしいので、PRをしていただきたいです。

岩手県盛岡市(女性)
岩手まるごと海菜山料理紹介のひとつ表紙の天然ホヤの浜納豆炒めはもう生つばごツクンという感じ。是非チャンスを作って旬の時期に「ホテル東日本盛岡」で食べてみたいと思つた。ウニの「いちご煮」は、いわて銀河ブラザで缶詰を味わいましたが、本場でおいしい「生」をいただきたい。【編集部】

東京都世田谷区(女性)
先日、あるお店でウニのおにぎりをいただきました。表面にウニがぬってあると思ったら、中に塩ウニが入っていて、味・風味とも抜群でした。【編集部】

岩手県盛岡市(女性)
岩手のワカメは生産量日本一、品質は当然世界一を自負しております。荒波に揉まれて育つワカメの歯ごたえは最高です。【編集部】

いわて産の農・林・水産物などに関するご意見、ご感想など何でもメールでお寄せ下さい。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

- 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 ☎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 中ビル4F ☎052-263-7280 ☎052-263-7383
- 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
- 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

その旅は特に思い立ったわけでもなかった...
“なんとなく”と言ってしまう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

早坂高原のアヤメ

鬱蒼と茂るブナやミズナラの原生林
光り輝く一滴のしずくが地表にしみ
わたり、数多くの泉を生み出す。
岩泉は、森と水の町だ。
東方は太平洋にのぞみ、東西五十二
キロメートル、南北四十二キロメートル
北上産地に、実に九百九十三平方キ
ロという広大な町土は、優に東京二十
三区に横浜市を合わせた広さに匹敵
し、町としては本州随一の広さである。
広大な町土に占める森と水は、人々
に自然の恵みをもたらし続けてきた。
たとえば、まつたけ、しめじなどの
きのこ類。なかでも、まつたけは岩泉
の産業として育ちつつある。アカマツが
ホストのきのこであるまつたけの産地
はこれまで東京以西が中心だったが、
開発などでアカマツ林が少なくなり、
その中心は東日本、それも東北中心
に移りつつある。



アクセス
盛岡駅からJR山田線茂子駅乗換えJR岩泉線終点岩泉駅下車。

「森と水」にこだわる人々。そこには自然との共栄がある。



岩泉町は龍泉洞、安家洞などの大鍾乳洞で知られ、「龍泉洞の水」は世界一の折り紙がつけられているほど。道の駅ではどんぐりラーメンなどが味わえる。



岩泉町内のアカマツ林は二万ヘクタールほど。町では、まつたけ研究所を十二年ほど前に設立、林家と協力してアカマツ林の手入れを重ねながら、産地形成をはかってきた。その結果、それまで年間一トン程度だった収穫量が、いまでは七トンを越し、二億円産業に育っている。
さらに、たとえば、ヤマメやイワナ。町内の溪流はその宝庫だ。菓子店を営む小川栄太郎さんの趣味は溪流釣り。釣ったヤマメは塩焼きがうまいが大量だったときにはいったん塩漬けし、それを戻して粕漬けにする。珍味ともてはやされ商品化も考えた。量を確保するために養殖のヤマメを用いたところ、身がボロボロにできて、食味が損なわれる。「天然物にしかできない」と商品化は断念し、もっぱら自家での酒の肴としての楽しみを味わっている。
人々は岩泉でしか味わえない味を、その土地で味わい尽くしている。