

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

2002. **2**

[No.10]

特集

ひと足先の
春を満喫

生産者探訪【九戸村】

農業はやり方しだい、ただ、やる気にならないと成功しない。

**日本一の産地から、
元気に育てた鶏を届けます。**

いわて純情まるごとトーク

一人当たり豆腐消費量日本一の盛岡で、
豆腐にこだわった料理を追及する

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

地産地消のすすめ 「いわて純情ファンクラブ」会員募集中

三陸なばなと短角牛の淡雪仕上げ

「三陸なばな」とは、「はるの輝」のことです。県の奨励品種である「はるの輝」の主な産地は、水沢、一関、大船渡、宮古地域で、早春の「いわての味」として貴重な食材になっています。蕾から茎まで食べられ、茹でると鮮やかな緑色になるニュータイプのなばなは、生でも美味しいため、茹で過ぎないのがポイントです。なばなの食感とは別の味わいを求め、「いわて短角牛」も使いました。この牛は、「南部牛追い唄」にも歌われる岩手の「南部牛」をルーツにした茶褐色の牛です。

材料(4人前)	人参:20g
三陸なばな「はるの輝」8本	短角牛:50g
生椎茸1ヶ	(薬味用:長葱・根生姜各少々)
黄ニラ1/10束	卵白1ヶ分
調味料	
淡雪用 / 塩・胡椒・旨味調味料・酒・紹興酒・鶏がらスープ・鶏油	
短角牛用 / 醤油・酒・旨味調味料・胡椒・砂糖・鶏油・胡麻油	
水溶き片栗粉	

- 作り方**
- ①なばなの下の硬い部分を取り除き、半分にカットして塩水でボイル後、冷水で色止めておく。
 - ②生椎茸はタテにスライス、人参は小花に彫り、それぞれボイルしておく。黄ニラは5cm位の長さにしておく。
 - ③短角牛は細切りしておく。
 - ④鍋を熱し薬味を入れて炒め、鶏がらスープを入れ①と②の材料を入れて味付けし、なばなだけを取り出して、皿にきれいに盛っておく。
 - ⑤別の鍋で短角牛を炒めて味付けし、カリカリに仕上げる。
 - ⑥④の残りスープの味を整えて、水溶き片栗粉でとろみを付け、卵白1ヶ分をメレンゲにしたものを流し入れ、鶏油を入れてなばなに掛け、⑤の短角牛をその上に盛り、周りに鶏油をたらして仕上げる。

指 導 / ホテルメトロポリタン盛岡 中華レストラン「樹苑」鳴海靖浩料理長

今回の表紙 寄せ豆腐

豆腐は、水に漬けて柔らかくした大豆に、水を加えながらすりつぶした「呉(ご)」をしぼって「豆乳」を作り、それに「かり」を加えて、水をしぼりながら固めていくとできあがります。この工程で、水をしぼる前のものが「寄せ豆腐」になります。「寄せ豆腐」は水を切ったり、水にさらしたりすることがないので、大豆のエキスをまるごと食べることができます。まさに、大豆の味と鮮度で勝負する豆腐という感じがあります。

材料(4人前)	作り方
豆乳360cc	①濃度の濃い豆乳(360cc)を鍋に入れ火にかける。
天然にがり5cc	②へら等でゆっくりかき混ぜながら、70 くらいまで温度を上げる。
生姜	③70 くらいになったら、にがり5cc入れる。
あさつき	④固まりかけたら、器にとってもよいし、鍋のままでもよい。
わさび	
鰹節各適宜	

指 導 / ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING 日本料理「対い鶴」須藤義太郎料理長

ホテルメトロポリタン盛岡のシェフが教える「これで、味の深みを出そう」



須藤料理長から
山菜も鮮度が命。
生わらびは、固くなるので採ったらすぐにアク抜きをすること。重曹をまぶして熱湯をかけ、落としがたをして2～3時間。そのままさつと茹で、冷水にとって1～2時間流水にさらす方法が簡単。ただし、熱湯1リットルに重曹を小さじ1杯の割合を超えるとベタベタになるので、注意しましょう。



狩野料理長から
グレックで楽しもう。
オリーブオイルとにんにくを入れた鍋で、少し固めに野菜をソテーし、サラダ感覚で食べるのがグレック。今回は、鴨肉のローストをのせましたが、鶏肉でも、シーフードでも、工夫したいバラエーションが広がります。ただ、鶏肉では、火を入れすぎないことがポイントです。



鳴海料理長から
鶏油作りに挑戦。
塩味の中華料理には、鶏油です。モモ肉などについている黄色の脂身がたくさんたまったら、ネギや生姜とラップで包み、ボールに入れて2～3時間蒸し上げると、香り高い油が分離してきます。それを漉してから、フライパンなどで水分をとばすと美味しい鶏油のできあがりです。



特集

ひと足先の春を満喫

協力 / ホテルメトロポリタン盛岡(本館・NEW WING) 撮影 / 佐々木浩(フォスタジオ・ナチュラ) 岩手県外食産業協議会会員



山菜活鮮造り

季節の野菜が引き立てる海鮮サラダ。今回は、いわての大地に芽吹く「山菜」を使いました。魚介類は生でも美味しく食べられますが、少し火を当てて旨味を出しました。山菜の王様「たらの芽」。天然のものは日当たりのよい藪や林に生えます。日本が原産の「うど」、その香りと歯ざわりは、日本料理に欠かせません。暗い室で育てられる「軟化うど」、盛土をして育てられる「山うど」は、野菜として流通しています。世界各地に分布する「わらび」は、山の斜面や平地の日当たりのよい場所に群生し、こぶし形に巻いた新芽を食べます。東西に約122km、南北に約189km、東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県を合わせた広さがあり自然が豊かな岩手県。5月の田植えの頃から、たくさんの天然の山菜が始められます。

材料(4人前)	作り方
たらの芽4本	①重曹を入れたお湯で、たらの芽を色よく茹で、冷水におとす。
山うど1/2	②山うどの皮をむき、千六方に切り、酢水におとす。
うるい1本	③うるいは水洗いし、うどと同じ長さに切る。
生わらび8本	④生わらびはアク抜きした後、切る。
ラディッシュ2ヶ	⑤ラディッシュは水洗いし、スライスして水にさらす。
ほたて2枚	⑥なばなを色よく茹でる。
活たこ8切	⑦ほたてを横半分切り、薄く塩を当て、表面に焼き目をつける。
ドレッシング	⑧活たこの足を一口大に蛇腹に切り、霜降りにした後、冷水におとす。
和風ドレッシング	⑨活巻海老の背わたを取り、串にさし、半生に茹で冷水におとし、頭、殻を省き盛り付ける。
柚子ドレッシング(ノンオイル):40cc・ポン酢:40cc・鰹出汁:80cc	⑩いかの皮を剥いた後、松笠に切り、表面にバーナーで焼き目をつける。
酢味噌	⑪かつおをおろし、一口大に切る。
赤味噌:20g・酢:10cc・砂糖:5g・出汁:30cc・マスタード(お好みで)	⑫以上を皿に盛り付け、和風ドレッシングまたは、酢味噌ですすめる。

指 導 / ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING 日本料理「対い鶴」須藤義太郎料理長

岩手カモ胸肉のロースト 野菜のグレック添え

今回は大ぶりの「岩手がも」の胸肉を使いました。田野畑村で育てられたもので、肉質が柔らかく、コクが深いのが特徴です。旨みのもとになる脂肪は、非常に舌触りがよく、リルン酸などが多く含まれています。また、野菜として使ったヤーコンは、南米アンデス地方原産のキク科の植物で、陸前高田市で特産化が図られています。根茎を食べますが、生では梨のような歯ざわりと適度な甘さがあり、加熱するとレンコンのような味覚になる不思議な植物です。甘味といえば、豊かないわての自然が育んだハチミツが、鴨肉の味わいを一層引き立ててくれます。

材料(3人前)	岩手がも胸肉1枚(約300g)	県産ヤーコン1/4本	ベティオニオン3個
	県産ハチミツ15cc	赤ピーマン1/3個	黄ピーマン1/3個
	タイム1枝	コリアンダー5g	県産椎茸3個
	ピンクペッパー5g	ゴマ5g	県産エリンギ3本
	フォンドカナル30cc	ニンニク1カケ	三陸なばな3本
	人参1/4本	ズッキーニ1/4本	クルミ3個
			うるい3本
			ガルギール3本
調味料	オリーブオイル30cc・レモン1/3個・白ワイン50cc・塩・胡椒・セルフィーユ・ディル		

- 作り方**
- ①カモは脂を薄く削り取り、切れ目を入れる。
 - ②皮の方から中火で、脂を捨てながらゆっくりと焼いていく(8割方皮の方を焼く)。
 - ③焼き上がった後、焼いた時間と同じ時間休ませる。別の鍋に、出てきた肉汁とフォンドカナルまたは、固形ブイヨン(濃い目に溶いたスープ)とを合わせてソースを作る。
 - ④皮側にハチミツを塗り、ゴマ、細かくしたタイム、コリアンダー、ピンクペッパーを振りかけ切り分ける。
 - ⑤各野菜は大きさを揃えて切り分け、オリーブオイル、ニンニクを入れた鍋で硬い物から順にソテーし、白ワイン、レモンスライスを加え、塩、胡椒を火を通す(少し硬めに仕上げる)。なばなは、ボイルしてから最後に合わせる。
 - ⑥皿に色取りよく⑤を並べ、中央に④のカモを盛り付け、⑥のソースを掛けて生の香草を散らす。

指 導 / ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING フランス料理「モン・フレブ」狩野美紀雄料理長

知って得する Q&A

「ブロイラー」って、どういう意味?

ブロイラーは、アメリカの食鶏用語で「8~12週歳、1.1キロ以下」の小型サイズのをいい、焙焼(ブロイル)用に使われたことが名の由来となっています。

今日では、肉用の若鶏を総称してブロイラーと呼び、アメリカでは4ポンド(1.8キロ)以上、日本では2.3キロ以上にして出荷することが多くなっています。

新鮮な鶏肉の見分け方は?

鶏肉は、新しいものほどソフトでにぶい光沢があり、テカテカしていないのが特徴です。

しかも、皮の毛穴が盛り上がっているのもポイントです。時間が経つにつれて、光沢が出て、皮の表面がツルツルし、押してみた時に柔らかい感触がしてきます。

肉は、店頭で並んだ時が食べごろですから、冷凍保存する場合には、解凍後すぐに加熱調理できるような量と状態にして、新鮮なうちに凍らせてしまうことが重要です。

なお、失敗の少ない解凍方法は、「冷凍庫から冷蔵庫に移す(半日)」と「ビニール袋で密閉し、袋ごと水につける(2~3時間)」です。



若鶏を使った ナイスアラカルト

血液をサラサラに!

「鶏むね肉のトマト炒め」



【材料(4人分)】
鶏むね肉:2枚、塩・こしょう・しょうゆ・酒:各少量、玉ねぎ:1個、ピーマン:2個、パインナップル:100g、トマト:2個、しょうが・にんにく:各1かけ、サラダ油:小さじ2、A【酢:大さじ2、トマトケチャップ:大さじ2、酒:大さじ1、砂糖:大さじ1、中華スープ(水:大さじ3+中華鶏ガラスープの素少々)、塩・こしょう:少量】、水溶き片栗粉(水:大さじ1+片栗粉小さじ:1/2)、ごま油:少量

【作り方】1.鶏むね肉は3~4cm角に切り塩、こしょう、しょうゆ、酒で下味をつける。2.玉ねぎ、ピーマンは乱切り、パインナップルは1cm厚さのいちょう切り、トマトは種を除き乱切り、しょうが、にんにくはみじん切りにする。3.フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、にんにく、1を加え炒め、さらに玉ねぎ、ピーマンを加えて炒め、【A】で調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、パインナップル、トマトを加えさっとからめ、仕上げにごま油を加える。

貧血に高い効果!

「鶏むね肉とほうれん草のグラタン」



【材料(4人分)】
鶏むね肉:2枚、塩・こしょう・小麦粉:各少量、サラダ油:大さじ1、玉ねぎ:1個、にんじん:1/2本、ほうれん草:1/2把、バター:大さじ4、小麦粉:大さじ4、牛乳:2カップ、塩・こしょう:各少量、ピザ用チーズ:60g、パン粉:大さじ2

【作り方】1.鶏むね肉は3~4cm大に切り、塩、こしょう、小麦粉をまぶし、フライパンにサラダ油を熱し、両面を焼きつけておく。2.玉ねぎはくし型に切る。にんじんは輪切りにしてゆで、ほうれん草は色よくゆでてザク切りにする。3.鍋にバター大さじ1を溶かし、玉ねぎを炒め、バター大さじ3を足し小麦粉を炒め、牛乳を加え混ぜながらとろみをつけ、塩、こしょうで味を調える。4.5.に、にんじん、ほうれん草を加えひと混ぜし、耐熱皿に移し、チーズをのせ、パン粉をふり、オーブン又はオーブントースターでこんがり焼く。

協力:社団法人日本食鳥協会 <http://group.lin.go.jp/jca/>



写真 / 左からお嫁さんの千晴さん、お孫さんの萌菜ちゃん、長男の洋さん、奥さんのツヤさん、保男さん、お母さんのキヨさん、次男の学さん、お父さんの兼吉さん

日本一の産地から、元気に育てた鶏を届けます。



ヒナを見つめる渡さん

九戸村農業のリーダーとして
平成7年、渡さんが始めたビニールハウスを使ったスプレーギクの栽培は、村でも初めてのことでした。その年、村の農業を振興するため、野菜と花の代表が決められ、渡さんが花の代表に選ばれたのでした。「その後、役場や農協からいろいろと実証試験を頼まれて、まるで村の試

験研究機関のようだよ」と笑う渡さんは、これ以上手を広げないようにと、奥さんから注意されているそうです。これまで、チューリップ、アネモネなども手がけ、ピンクのりんどうも栽培していますが、九戸村にあつているのは色がきれいに出来るスプレーギクだといわれています。

また、渡さんは、早くから環境保全対策にも取り組んでいます。鶏舎から出る鶏糞の一部は、自前の堆肥舎で畑用の堆肥に発酵させ、近所の農家にも提供しています。

さらに、地域内のブロイラー農家29名で結成した組織では、平成8年に鶏糞の焼却施設を完成させ、その灰を肥料として業者へ販売しています。

このように、地域のリーダーとして活躍する渡さんのお宅では、2年後に3人目の経営者を迎え入れる準備が進んでいます。

「鶏は、暑さと病気との戦いだ」という渡さんのところでは、夏は、鶏舎の換気扇を回し、さらに霧状に水をまき酸化熱を利用して鶏の体温を下げています。

また、鶏の病気は空気感染のものが多く、一鶏舎の全滅はおろか、中には半径1kmに伝染してしまうほど恐ろしい病気もあるそうです。

渡さんは、出荷後の鶏舎内を6回も消毒して無菌状態のヒナを迎えます。最初の10日間は毎日二人でヒナにエサを与えますが、その後は、機械が自動的に水とエサを与えます。

鶏舎の温度に異常が発生すれば、全国どこにいても携帯電話に連絡が入りますが、病気の発生予防には、常に細心の注意がはらわれています。

その一つとして、元気で健康な鶏に育てながら、病気の発生を防ごうと、ハイパーにんにく、とうがらしなどを、漢方薬のような意味合いでエサに添加するという工夫をしています。

「飼育日数はオスが49日、メスが55日くらい。体重2・8kg以上が出荷の目標。機械化が進んでいるから一日いっぱいの仕事はない。二人の自由な時間があるよ」と渡さん夫婦が話してくれました。

人の経営者がいるようです。「別々に作業するといつても、家族に何かあつた時は何をどうして何を捨てるか、経営者として判断します。起きてしまったことをよくよめない。すぐに、次のことを考えなければ」が、渡さんのモットーです。

鶏舎を1棟焼失した55年には2棟を増築、お母さんが入院された年には収穫作業の段取り変更など、素早い判断で幾多の難局を乗り越えてきました。

顔が見える・笑顔はじける 生産者探訪

農業はやり方しだい、ただ、やる気にならないと成功しない。
【九戸村】 ^{わたり} 渡 ^{やすお} 保男 さん



九戸村へのアクセス

東北自動車道 九戸ICから(10分)
高速直行バス 盛岡駅から(1時間20分)
路線バス 二戸駅から(40分)

(写真上) 生まれて5日目のヒナ
(写真下) ヒナにエサを与える奥さん

渡さんが育てる 元気なブロイラー

「鶏は、暑さと病気との戦いだ」という渡さんのところでは、夏は、鶏舎の換気扇を回し、さらに霧状に水をまき酸化熱を利用して鶏の体温を下げています。

また、鶏の病気は空気感染のものが多く、一鶏舎の全滅はおろか、中には半径1kmに伝染してしまうほど恐ろしい病気もあるそうです。

渡さんは、出荷後の鶏舎内を6回も消毒して無菌状態のヒナを迎えます。最初の10日間は毎日二人でヒナにエサを与えますが、その後は、機械が自動的に水とエサを与えます。

鶏舎の温度に異常が発生すれば、全国どこにいても携帯電話に連絡が入りますが、病気の発生予防には、常に細心の注意がはらわれています。

その一つとして、元気で健康な鶏に育てながら、病気の発生を防ごうと、ハイパーにんにく、とうがらしなどを、漢方薬のような意味合いでエサに添加するという工夫をしています。

「飼育日数はオスが49日、メスが55日くらい。体重2・8kg以上が出荷の目標。機械化が進んでいるから一日いっぱいの仕事はない。二人の自由な時間があるよ」と渡さん夫婦が話してくれました。

1とがずに炊ける「ひとめぼれ」(5kg) [10名様]

いわて純情米は、農業を控えめにした栽培、米袋の簡素化、無洗米の販売、WWFジャパン(世界自然保護基金日本委員会)へ寄付などの活動をしています。

このように、私達は自分の水田から皆様の台所まで、あらゆる場面で豊かな自然環境を守るための努力を重ねています。

なかでも、とがずに炊ける「ひとめぼれ」は、特殊な精米設備により、米ぬかを除去しているため、生活排水を減らし、手あれを防ぎ、なにより貯蔵性がアップしています。

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 内線5731
☎019-651-7172



都合により、デザインが変更になる場合があります。

2九戸村「山ぶんどろ」 [5名様]

山ぶんどろは、古来より山村で滋養強壮、増血、疲労回復に効果があるということで、健康飲料として愛飲されていました。

現代人に不足がちな鉄分を多く含んでおり、天然の鉄分補給飲料として、産前産後の方にもおすすすめです。

この「山ぶんどろ」は、九戸村産の天然山ぶんどろを主とし、山ぶんどろ特有の強い酸味を、まるやかで飲みやすい味にするため、甘みの強い山ぶんどろ交配品種をブレンドした、体にやさしい飲み物です。

提供/(株)九戸村ふるさと振興公社
〒028-6506 九戸郡九戸村大字山屋2-28-1
☎0120-0999-41 ☎0195-42-4400



3水沢市「なばな加工品セット」 [5名様]

なばな「はるの輝」は、ビタミンCやカルシウムがほうれん草のおよそ2倍、他のビタミン類も豊富な大変栄養価の高い健康野菜です。

1月から5月が旬の「なばな」ですが、このおいしさを1年中、しかもいろんな味で楽しめるように、加工食品を開発しました。

なばなラーメン、なばなもち、なばなカステラなど、なばな「はるの輝」加工食品の詰め合わせは、ほんのりと「なばな」の風味が感じられる、とってもヘルシーな食品です。

提供/岩手県水沢市生活産業部農林課
〒023-8501 水沢市大手町1-1
☎0197-24-2111 内線284
☎0197-51-2373



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」
- 応募メ期: 平成14年3月22日(金) [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。



当選者からの たより



第8号プレゼント
**いわて純情米
厳選セット**

京都府八幡市 中島 淳さん

とても、お米がおいしかった。ガスを使っていますが、やっぱりお米っておいしいです。お米にも味があるかわかりました。

写真/雪景色の岩手山(撮影 佐々木浩)

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!

地産地消のすすめ

岩手県では、昨年6月から「みんなで食べよう、いわてのめくみ!」をキャッチフレーズに、「いわて地産地消推進運動」を展開しています。

この運動では、毎月第4土曜日ははさむ3日間を「いわて食財の日」として設定し、小売店やレストランにも、ご協力をいただいています。

毎月この日には、県外のファンクラブ会員の皆様にも、新たな「いわての食財」を発見していただければと考えています。

また、今の季節なら、県オリジナル酒造好適米「ぎんおとめ」で造ったお酒がおすすすめです。南部杜氏が醸す「岩手の酒」を、皆様の食卓でも是非お試しください。



「いわて食財の日」のパンフレット

「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。入会を希望される方は、「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年齢④性別⑤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/

□いわて銀河プラザ
〒04-0061 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
〒630-0001 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

■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

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、ホテルメトロポリタン盛岡NEW WING和食統括料理長の須藤義太郎氏に熱く語ってもらいました。

ホテルメトロポリタン盛岡
NEW WING

和食統括料理長 須藤 義太郎氏



大豆は畑の肉といわれるように、良質なタンパク質や脂質の含有量が多く、栄養価の高い食品です。そのほかにもミネラル、ビタミンをはじめ、「機能性食品」としての成分が含まれ、最近では、健康食品、ダイエット食品としても注目されています。岩手県は、昔から大豆の生産量が多いところで、冷涼な気候と肥沃な土地から、今なお良質の大豆を産出しています。

又冬の寒さが厳しく、そして夏はむし暑く、寒暖の差が大きい自然環境が寒仕込みに最適です。私も天然醸造のすばらしい醤油も見つけました。

私はこの良質な県産大豆にこだわり、お料理はもとより、調味料にいたるまで厳選したものを使ってお客様へ提供したいと常に心がけています。

もちろん、今回お出しした、寄せ豆腐も県産大豆を100%使用したもので、雲石町の醤油屋さんをお願い

一人当たり豆腐消費量日本一の盛岡で、 豆腐にこだわった料理を追及する

「コダワリスト」が、この豆腐の難しいところですね。ですから、でき立てを召し上がっていただきたいのと、できれば最初は何かを足して、大豆そのものの風味や甘味を味わっていただきたい、というのが作り手としての願望です。

その後はお好みで、薬味や調味料を使って召し上がっていただく、また別の味わいを楽しむことができます。盛岡には美味しい豆腐が多いですが、美味しい寄せ豆腐には、甘味料の入らない醤油を使ってほしいと思っています。

当レストラン、対い鶴^{つる}では毎月12日の「この日」に、「1日限定メニュー」なので予約が必要ですが、月替わりの豆腐懐石をお出ししています。毎月この日を

して、ぎりぎりの高濃度に仕上げてもうら豆腐から作りました。また、「にがり」は、天然にがりを使用しました。それは、カルシウム、マグネシウムなど50種以上の微量成分を含んでいるし、大豆のエキスとよく調和してくれるからです。

しかし、これだけの素材を揃えても、実際に、気候や気温、湿度などにより、火にかける時間やにがりを入れるタイミングを微妙に調整しなければなりません。

今回の「コダワリスト」紹介

須藤義太郎(すとうよしとろう)氏
東京、仙台の割烹、ホテルなどで修行を重ね、盛岡に来て7年。職場で「親方」と呼ばれる須藤料理長は、「いい素材を使って、美味しい料理をできるだけ安く皆様に召し上がっていただきたい」の信念のもと、日本料理研究会の理事を務めるかたわら、休日には新たな素材を求めて各地を巡っているそうです。



ホテルメトロポリタン盛岡の紹介
盛岡駅前とら絶好のロケーションの、ホテルメトロポリタン盛岡。本館にはカフェテラス「PONY」、中華レストラン「樹苑」、NEW WINGには日本料理「対い鶴」、カフェ「ジョハニ」、フランス料理「モン・フレープ」と充実したレストランで皆様をお迎えいたします。(アクセス)JR盛岡駅から徒歩1分(本館)、3分(NEW WING)
☎019-625-1211 ☎019-625-1210

心待ちにされている常連のお客様も多く、大変ありがたい事です。庶民的な食材として馴染みが深い「豆腐」ですが、「とうふの日」にお越しくださいれば、湯豆腐や鍋料理などといった家庭で召し上がる料理とはまた違った豆腐料理の数々を、賞味にたたくと思えます。

私としては「豆腐料理」というより、むしろ素材にこだわった大豆料理というつもりで、お出ししています。美味しさを追求するのは当たり前のことなんです。料理には作り手の思い入れが大切です。大豆を素材にした料理だから大豆の持ち味を發揮できる料理を完成させたい、しかししつこくとしたところのズレが重なること仕上がりで違ってくる。

当たり前のことを当たり前にする、これが一番難しいところなんです。

■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

■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

読者がつくる
純情ひろば

毎号、岩手県のいろいろな料理、特産品などが紹介され、岩手県人の私もうれしく思います。

横浜市金沢区(男性)

「いわて純情ファンクラブ」の会員数は、1,200人に達しました。全国各地から、いわての農林水産物を応援していただいて、心強く思っています。そして、この輪をどんどん広げて行きたいと考えています。 [編集部]

岩手に住んでいながら産地のものを知らな過ぎているなど実感し、「純情通信」で色々とおぼえたと思います。

岩手県滝沢村(女性)

いわてを理解するには、いわてを体験することが一番と考え、これからは会員の皆様には、「いわて純情ファンクラブ通信」でタイムリーにイベント情報を発信していきたいと考えております。 [編集部]

いわて純情通信、きれいな写真が印象的で毎号楽しみにしています。いろんなテーマと内容の濃い取材がされていくためになります。一日三食お米大好きで、やはり日本人は美味しいご飯が何よりの元気がですネ

大阪府北区(女性)

「生産者探訪」を拝見して、この写真は何とステキな家族でしょう。このような人たちの手で作られるぶどうはおいしいに決まっています。うらやましい限りです。

横浜市金沢区(女性)

「いわて純情通信」は、多くの関係者のご協力と会員の皆様からの貴重な意見で制作されています。今後とも、いわて再発見に向けて、努力してまいります。 [編集部]

「生産者探訪」では、会員をはじめ消費者の皆様にも、いわての新鮮な農林水産物と純情な生産者がイメージできるよう、各分野の担い手の方々におじゃまして、本誌制作へのご協力をいただいております。 [編集部]

旅先の久慈の宿で「いわて純情通信」を拝見し頂いてきました。私は以前より雑穀や他の食材に関心があり、特にカキとホタテの料理は興味深く読ませていただきました。神奈川県大和市(女性)

福岡県大野城市(男性)

いわて純情通信を送ってもらい、いつも目を通すようになってから、テレビ・雑誌などで岩手県のことなどがとても気になるようになり、お米なども食べてみようと思います。これからはいろいろな情報をよろしく。

福岡県大野城市(男性)

「いわて純情通信」は、県内の観光協会会員からも全国各地からいらっしゃる皆様へ、いわての農林水産物の情報として提供できるようにしております。 [編集部]

九州地区は、鉄人ひとめぼれを最初に販売したところ。県産品の消費宣伝ナイターをはじめ、各種のPRイベントを行いながら、いわてとの距離を縮めています。 [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トシシお寄せ下さい。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

いわて純情 コダワリスト

「いわて」の「コダワリスト」が語る

新銀河浪漫



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。...

浄土ヶ浜(宮古市)

わかめに若布、和布という字をあてる。しかし、若芽という字がふさわしいと、春の日差しを待ちながら、考える。コブ科の褐藻類であるわかめは、浜の人たちに春の到来を告げる、海の草なのだ。
この二月、養殖わかめ生産者たちが、宮古市内で「原藻わかめ」「春いちばん」を料理する会を開いた。
「春いちばん」は、これまで間引きされ、一般に出回ることがなかった養殖わかめの若い芽だ。まさに「若芽」というにふさわしい。食感に優れた栄養価も高い。
大量には出ないが浜の楽しみみだけではない。そこで、期間、数量限定という制約をつけての商品化だ。評判は上々だった。
岩手におけるわかめ養殖は、昭和二十四年に沿岸南部の越喜来湾で行われたのが最初といわれている。その後、各地で養殖試験が実施され、沿岸一帯に広まった。五十年代に入り、二〇〇カイリ漁業規制などによつて育てる漁業が提唱されるようになるのだが、わかめは、その養殖漁業の先駆けだったといつてもいいだろう。

わかめに若布、和布という字をあてる。しかし、若芽という字がふさわしいと、春の日差しを待ちながら、考える。コブ科の褐藻類であるわかめは、浜の人たちに春の到来を告げる、海の草なのだ。
この二月、養殖わかめ生産者たちが、宮古市内で「原藻わかめ」「春いちばん」を料理する会を開いた。
「春いちばん」は、これまで間引きされ、一般に出回ることがなかった養殖わかめの若い芽だ。まさに「若芽」というにふさわしい。食感に優れた栄養価も高い。
大量には出ないが浜の楽しみみだけではない。そこで、期間、数量限定という制約をつけての商品化だ。評判は上々だった。
岩手におけるわかめ養殖は、昭和二十四年に沿岸南部の越喜来湾で行われたのが最初といわれている。その後、各地で養殖試験が実施され、沿岸一帯に広まった。五十年代に入り、二〇〇カイリ漁業規制などによつて育てる漁業が提唱されるようになるのだが、わかめは、その養殖漁業の先駆けだったといつてもいいだろう。



宮古市アクセス

JR盛岡駅より山田線で約2時間。途中茂市駅でJR岩泉線乗り換えて、日本三大鍾乳洞の龍泉洞七観光できます。

わかめを、長生き、若返りの食品と、浜の人々は寝めあげてきた。



養殖のサイクルは一年がかり。六月から七月にかけての採苗が始まって、二月から三月にかけての収穫期には一メートルから二メートルに成長する。「雪解け水が山の腐葉土にしみ込み、川となつて湾に流れ込む。清らかな海水と混じつてわかめの栄養になる。さらに太陽の光を受けて光合成をする。」これがわかめの理想的な生育環境だ。養殖といえども人工で行われるのは種付けと若い芽の間引きくらいで、あとは自然環境だよりだ。
収穫期、厳寒の午前三時にはわかめ漁の小船が港をでる。手作業で収穫されたわかめは、肉厚で手さわりのなめらかな「三陸わかめ」として出荷される。なかでも、交わる暖流と寒流の恵みをいばい受けた田老町真崎産「真崎わかめ」は、全国的に人気が高い。
湯通し塩蔵わかめ、生わかめなどとして出荷される岩手のわかめ生産量は全国とならている。宮古市や田老町などのわかめ生産者たちは、長生き、若返り食品という。