

旬を楽しむ [いわて農・林・水産品] 情報誌

# いわて純情通信

No. 16  
2003. September

おらほの匠 ~豊かなふるさとの風土が  
こだわりのそばを生み、新しい食文化を創造する~

「日本の伝統食“そば”をつくる」

イーハトーヴォ・アラカルト  
特集 純情の多い料理店 雑穀・そば編

美・味・感・極・意 (おいしさごくい)

【今回のお題目】「土産土法」

純情の郷にはこだわりの技がある

# おらほの匠

冷涼な気象条件と中山間地が多く平地の少ない東北地方では、古くから畑作が盛んに行われ、お米に代わる主食として雑穀を中心とした食文化が発達してきました。

雑穀は、近年の健康食ブームにより注目を集めており、生産振興はもちろんのこと、より高い付加価値を加えた商品の開発が進められています。

「そば」は、日本の食文化において最も一般的でかつ伝統的な雑穀であり、日本人の食生活に欠くことのできない食材です。



「豊かなふるさとの風土が  
こだわりのそばを生み、  
新しい食文化を創造する」

# 「日本の伝統食 そば」をつくる。北館孝雄さん

## ふるさとの農業を 絶やさない

…そばを作る

「昔(ア)安代町は、田んぼより畑が多く、たくさん「そば」が獲れたんですよ。うち(北館製麺)もそれで製麺業をはじめたんですが、昔は使い切れないくらいそばがあって、原料販売もしてました」と、孝雄さんは当時を振り返ります。

「食糧増産を目指した産米運動や食生活の高級化志向などにより、そばの生産が減少し、次第に原料が足りなくなるようになりまして。ところが、昭和54年頃から水田転作が奨められ、そばが転作奨励作物になりました。その折、転作物の実需者(加工業者等)の契約取引の公募があり、そばの契約を申し込んだんですが県内ではうちだけでした。当時は既に、外国からの輸入が盛んに行われるようになっていましたから…」

うちに届くのは1月中旬から2月でした。なんとかして、12月中旬に新そばを出したい!と思い、たどり着いたのが「新そばは自分たちで作る」でした。昭和63年に(御)あしる農場を設立し、そばの栽培をはじめました。さらに町内で遊休化していた土地を借用し、最大120ヘクタール程にまで拡大しました。」

農場経営は、機械等の投資が大きい割には、天候に左右されるためリスクが大きくなります。北館製麺では、現在、自社農場50%程度、契約取引60%、原料取引30%で県内産の原料を確保しています。また、契約農家は生産部門に特化させ、乾燥・調整を自社施設で行うことで以前の課題は克服しています。

また、孝雄さんのこだわりは、県産の原料だけでなく生産方法に向けられ、平成8年には、製麺工場では全国第1号の有機認証を取得、その後、自社農場での認証を取得したほか、昨年度は有機JASの認証を取得しました。



原料にこだわり、厳選された有機栽培のそば

## ふるさとの 食文化を守る

…そばを造る

「実は昔は田舎でそばを造るのが嫌だったんですよ…。と、意外な話が飛び込んできた。

「そばを造るなら消費地に近いところで造る方が良いと思っています。今は量販店などのバイヤーがうちの農場や工場を見て納得して取引してくれるんです。輸入物を使えば何分の1かのコストで済みますが、この田舎で原料生産から製造まで一貫してやってきたから、今までうちが生き残れたと思っています…。と、孝雄さんは謙虚に語ります。

「うちは大手のメーカーと真っ向勝負しても話になりません。大手がやらないことをやる。他とは違う物造っていかなければ代になると思います。そう



乾麺移行乾燥工程の様子



こだわりと愛情を持って造ったそばが箱詰めされていきます。

## ふるさとと 未来を育む

…そばを創る

「そばは日本の食生活を語るうえで欠くことのできない伝統食品だと思っています。これからは高齢化社会、食への気配を付けていく時代になると思います。そう



県産材料にこだわった製品の数々

いつ時代に、残していく食品に更に付加価値を加えていくことがこれからの課題だと思っています。」



直営の「北の蕎麦屋」では、手打ちそばも味わえます。

現在、腎臓病患者のための「低タンパク質麺」の開発と栄養価の極めて高い「ダツソバ」の商品化を進めています。

また、近年は地元ホテルとのタイアップで、そば打ち体験の受入れをはじめたことに端を発し、県内外の学校や町内会、子供会の体験受入れを行っています。

製麺業と直営農場のほか直営の外食店を営む孝雄さんは、東京で「そば屋」を開くのがもう一つの夢。東京で手頃な値段で、おいしいそばが食べられる店を出したいですね。」と、微笑みながら語る孝雄さん

Close-up くらっず あっぶ あ しろ ちよう

## 安代町

安代町へのアクセス  
JR東北新幹線一盛岡駅乗換JR花輪線荒屋新町駅(70分)下車  
東北自動車道安代I.C.下車

安代町

岩手県の北に位置する安代町は、水の豊かな町です。大小20もの滝があり、最も有名な「不動の滝」は「日本の滝百選」の一つに数えられているほか「岩手の名水20選」にも認定された名勝です。

なだらかな稜線を描く七時雨山と、田代山の間に広がる草原地帯の「田代平高原」は牧歌的情緒を満喫できます。また「日本一のりんどう産地」としても有名です。安比高原スキー場は国内トップクラスのスキー場。冬のレジャー施設として全国から数多くのスキーヤーやスノーボーダーが訪れています。

りんどう 不動の滝

「おらほ」とは、岩手の方言で「我が家、私たち」という意味です。

へっちょことは岩手県北部でへそを意味します。

## 雑穀へっちょこ汁

〈材 料〉  
雑穀(アワ、キビ、大麦、いり胡麻、アマランサスなど)米粉、もち米粉、強力粉、鶏肉(霜降り・薄切り)、ゴボウ、にんじん、大根、きのこ(しいたけ、えのき茸など)、ねぎ

- 〈作り方〉
- 1 米粉ともち米粉を一晩水につけて、なじませます。
  - 2 ごぼうはさがきにして水にさらします。にんじん、大根はいちよう切りにして茹でます。きのこはそのまま入れて構いません。(きのこはいろいろ種類が入った方がより美味しくいただけます。)
  - 3 1を強力粉とぬるま湯で耳たぶくらいの固さ練り上げながら、雑穀を入れます。
  - 4 練り上げたものをピンポン玉の半分くらいの大きさにとり片面を親指で押しつけます。これでへっちょこの完成です。
  - 5 へっちょこは鍋に入れる前に一度湯通しします。
  - 6 だし汁は鶏からスープがとれればよいのですが、市販の固形スープや液体スープでも構いません。調味料は醤油、酒、みりんて味付けしますが、あまり色が濃くみえないように醤油は薄口と濃口を半々にしたほうが良いでしょう。
  - 7 だし汁が入った鍋に2で用意した具と、へっちょこを入れ、煮込めば完成。



この季節、旬の柿を使った一風変わった料理です。

## 雑穀白和え柿釜盛り

〈材 料〉  
雑穀(アワ、ヒエ、大麦、アマランサス、キビ)、柿、豆腐、コンニャク、にんじん、しいたけ、絹サヤ、くるみ

- 〈作り方〉
- 1 豆腐を茹で、さました後すり鉢で下ごしらえします。
  - 2 にんじん、コンニャク、しいたけ、絹サヤ、に下味をつけます。
  - 3 豆腐は、醤油、砂糖、塩(少々)で味付けします。かくし味に、くるみのすりおろしを入れればなお美味しく召し上がれます。
  - 4 1を混ぜ合わせ、茹でた雑穀を入れます
  - 5 柿の上1/5を切って、下の部分の中心をきれいにくり抜き、くり抜いた部分に4をよそって完成。



そば寿司が、古代米、あわの衣を纏った逸品

## 雑穀そば寿司揚げ

〈材 料〉  
生そば(乾麺でもよい)、雑穀(古代米、アワなど)、エビ、マイタケ、ししとう、玉子、海苔

- 〈作り方〉
- 1 そばを茹でて、海苔で巻き寿司状にします。
  - 2 古代米やアワなど雑穀を混ぜた天ぷら衣をつくり、そば寿司にまぶし揚げ。
  - 3 エビ、マイタケ、ししとうは小麦粉、卵白をつけ、雑穀をつけ揚げる。つけ汁は、軽だし汁4、醤油1、みりん1とする。

# イーハトーヴォ・アラカルト 特集 純情の多い料理店 雑穀そば編

「おらほの匠」でも紹介しましたが、冷涼で山間地が多い岩手県北部では水田が少なく畑作が農業の中心でした。昭和20年代後半までは白米のご飯が晴れ食とされ正月や節句、田植え、お盆などに食されるくらいで、通常は米とヒエ、またはアワなど米と雑穀の寄せ炊きが中心でした。米に代わる主食として大きな位置を占めていたのがヒエ。そのほか小麦、アワ、そば、大豆などの穀物・雑穀が盛んに栽培され、これらを軸とした食文化が発達しました。

県内の雑穀の生産状況

品 目	栽培面積	主な産地
そば	874ha	安代町、雫石町、紫波町
そ 比	122ha	大迫町、東和町、紫波町
ア ワ	19.4ha	岩手町、二戸市、東和町
キ ビ	18.1ha	二戸市、岩手町、川井村
アマランサス	6.3ha	軽米町、湯田町、二戸市
だったんそば	2.0ha	軽米町、岩泉町
ハトムギ	50.1ha	衣川村、東和町、雫石町
タカキビ	8.0ha	大東町、川井村、宮守村

(県農産園芸課調べ 平成14年度)

穀栽培に取り組んでいます。次に、雑穀に数えられるそばについて調べてみましょう。現在では家庭でも手軽に食へられる方で、自ら打ったり、粋な食入方まで語られるほど人気が高い「そば」。そばの歴史は意外と古く、縄文時代晩期の遺跡からそばの種が見つかっているほどです。そば切と呼ばれる麺状のそばが食へられるようになったのは、江戸時代初期になります。そば切の大衆化が可能に



なつたのは、つなぎに小麦粉を使う方法を朝鮮僧元珍が東大寺に伝授したことが始まりといわれています。このそばはそば粉のみの「十割そば」に対して、「二八そば」と呼ばれ江戸の庶民の味として親しまれました。また、江戸時代の僧侶の修行には、「五穀断ち」「火断ち」といった荒行があり、



そばかけ

は「このそば掻を、そばかけ」と呼び、にんにく味噌を付けて食べるなど郷土料理として有名です。(いわて純情通信創刊号に掲載)

一方で、戦前の東京では、そばは、夜に一杯飲みながら食へるといのが粋とされ、夜中まで営業していたそば屋も多く、「大人の「ごちそう」」「粋な食べ物」とされていました。そばの効用は注目度が高く、なかでも「ルチン」と呼ばれる成分は、そばの実の殻に多く含まれる栄養素で、血圧降下作用や毛細血管の強化、糖尿病の予防に良いとされています。また、記憶細胞の保護・活性化に役立つことが分かっています。今回の特集は、このように栄養面でも申し分のないそばをはじめとした雑穀を、一風変わったしかも家庭で簡単に調理できるそばレシピをご紹介します。

## 韃靼(だったん)そばって何?

「韃靼」とはモンゴル系の一部族タタール(塔塔兒)の意味です。韃靼民族は古くから韃靼そばを貴重な栄養源としており、また、長寿であることから、最近注目されています。では、私たちが普段食べているそばとはどう違うのでしょうか? 普通そばが北半球を中心に広い範囲で栽培されているの比べ、耐寒性に優れている韃靼そばは主に高山地帯で栽培されています。主産地は、中国、ブータン、ネパール、北インドなどの標高2,000~3,000メートル以上の山岳地帯で、中国雲南省、四川省などが有名です。(図1)岩手県では、軽米町や岩泉町でわずかに生産されている希少価値が高い韃靼そばは、古くから漢方薬として使われているほどで、普通そばと比較してルチンが豊富に含まれています。また、良質なビタミンやミネラルを豊富に含み健康食品というイメージが強いそばです。韃靼そばは茹でると黄色くなり、普通そばにくらべ少し苦味があります。これは韃靼そばが普通そばに比べてルチンを多く含んでいるためです。「苦そば」とも呼ばれる「韃靼そば」。まずは一度試してみたいかですか? 韃靼そばはその苦味から普通そばに2~3割混ぜて作られるのが一般的なようです。



図1

# 岩手の料理人に聞く

# 美味感極意

今回のお題目「土産土法」水沼伸夫

「実は小学生の頃から調理場で手伝いをしていました。おいしいものが食べられお金がもらえる。なんていい仕事だろう。その頃から料理人に憧れていましたね。」と、水沼さんは笑顔で語りま

す。高校時代は中華料理店でアルバイトをしました。それで迷いなく高校卒業と同時に板前に道に。当時、テレビで「前略、おぶくろ様」というドラマを見て、「板前の世界ってこんなものか」と思っていたんですが、実際に修行に入ると、見ると聞くでは大違い。

板前は、上下関係が特に厳しい世界なんです。朝は3時ころには起きて夜中まで働きます。寮で生活をしていましたから帰れば、兄弟子の用事を頼まれ、親方の掃除、洗濯と。それから、決して技術を教えてくれないんです。

突然、「お前やってみろ」と言われるんです。普段見ているつもりなんですけど、できないと「ちゃんと人のやることを見ないから」と叱られます。学生時代ろくにノートもつた事なかったのにメモをと

るのに生懸命でした。料理の道は、下洗いから板前まで段階を経て上がって行きますが、「腕」がなければすぐ下の者に追いつかれます。実力主義の世界なんです。

その土地には、その土地の食文化があります。私は異動で秋田県のホテルで

## 地元の食材は、その土地の料理法が一番美味しい。



▼雑穀おにぎりと古代米おにぎり

でもやはりホテルとしては観光でいうしやるお客様に名物を出したい。きりたんぼといえば、串にさした様状のものをイメージしますが、実はそれは来客用。家庭では団子状に丸めたものを焼いて鍋に入れます。地元では、だまこってしていますが、それをアレンジしてホテルで

「土産土法」という言葉があります。葉がありますが、地元の食材をその土地の料理法で提供するのが一番美味しい。花巻温泉には、全国各地から老若男女さまざまなお客様がいらっしゃいます。料理は、癒り立ってほしいです。

温かいうちにお出するのが基本ですが、大型ホテルでは短時間に大量の料理を調理しなければならぬ。ここが料理人として「カギ」です。ですから、できるだけ地元の食材にこだわり、調理方法を吟味し、素材の持ち味を活かしながら、性別、年齢等相手をみて料理をお出しするよう心がけています。



### 和食堂 羽山

四季を通して旬の料理を味わうことができます。食通の食欲をそそる名物の「そばはつ」とはまさに絶品です。住所 / 岩手県花巻市湯本 花巻温泉(株) ホテル花巻7F 営業時間 / 11:00 ~ 14:00、17:00 ~ 24:00 0198-37-2180 0198-27-3081

れませんが、意外に知られていない。大体「わんこそば」の発祥の地が花巻だということを岩手の人でも知らないのでは...? 最近、「地産池消」という言葉をよく耳にしますが、勘違いしてとらえている人が多い気がします。地産池消は単なるお祭りではなく、どこでどうやって手にするか、どうやって食へてもらえるかまで考えて進めないとけないと思います。

【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」
- 応募〆切：平成15年10月21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。

### 3 五穀冷麺 (スープ付き5人前) [5名様]



「雑穀(ミソト)王国」二戸市が昨年の東北新幹線二戸駅の開業にあわせて開発した特産品です。小麦にアワ、ヒエ、キビ、アマランサスを練り上げて仕上げた、栄養価が高く体に優しい本格冷麺です。

提供 / JA北いわて 〒028-6103 二戸市石切所字船場19-1 0195-23-5190 0195-23-3690

### 2 生わんこそば (つゆ付き14人前) [5名様]



本誌「おらほの匠」でも紹介している直営農場で生産したそばを石臼で挽いた、厳選のこだわりそばです。冷涼な安代町の自然が生んだ風味豊かな生わんこそばを是非ご賞味ください。

提供 / (株)北館製麺 〒028-7533 安代町字吠田176-1 0195-72-2748 0195-72-2132

### 1 いわて純情りんご (3kg) [5名様]



いわての豊かな自然に育まれた大地からとれた、いわて純情りんご「ふじ」と「王林」の詰め合わせをお届けします。甘くジューシーで、歯ごたえのあるいわてのりんごをご賞味ください。

提供 / ルート396長岡 〒028-3326 紫波町西長岡字下和野1-1 019-672-5031 019-672-5031

## 読者の声でつなぐ 純情広場

紙質を落としてページ数を増やして欲しいのですが... 岩手県盛岡市(女性)ほか多数

同様なご要望がたくさん寄せられます。岩手県ではISO14001を取得し、環境に配慮した行政に取り組んでおります。本誌も古紙配合率100%の再生紙に大豆油インキで印刷しており、その中でできる限りの低コスト化に努めております。限られた予算の中で広く全国の方々に情報を発信するため努力しております。今後更なる誌面の充実に努めますので、ご理解とご協力のほどよろしく申し上げます。 [編集部]

岩手の果物って何があるのですか?今度果実特集してください!! 神奈川県横浜(女性)・大阪府大阪(男性)

岩手では、りんご、ぶどう、なし、さくらんぼ、ブルーベリー等様々な果物が生産されています。特にりんごは、葉取らず、蜜入り等特色ある商品提案しております。また、県オリジナルりんご品種に、「きおう」があり、さらに今秋新たに「岩手6号」の名称が決まります。今後、りんご特集も検討してまいりますので、ご期待ください。 [編集部]

いわての農・林・水産物などに関するご意見、ご感想などなんでもお寄せ下さい。

〒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

## 「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 ホームページアドレス http://www.pref.iwate.jp/~junjyo/

□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 03-3524-8288 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 06-6341-7979

■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 011-241-2332 011-241-2333

■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 052-252-2412 052-252-2413

□みちのこ夢プラザ 〒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

## お詫びと訂正

本誌15号に誤りがありました。「くろーずあっぷ陸前高田市」の箇所で「岩手町へのアクセス」は「陸前高田市へのアクセス」の誤りでした。特集「純情の多い料理店」で「ホヤ胡麻チーズ味噌焼き」と「ホヤアロ工梅酢和え」の写りが逆になっておりました。正しくは、紙面左上が「ホヤアロ工梅酢和え」、紙面中央下が「ホヤ胡麻チーズ味噌焼き」です。以上、謹んでお詫び申し上げます。

## 純情とぴっくす

銀河系いわてフェスティバル2003開催のお知らせ

東京都銀座・築地周辺の晴海通り沿いにおいて、銀河系いわてフェスティバル2003を開催します。

今年は岩手が生んだ偉大な詩人・作家「宮澤賢治」にちなみ、晴海通りを「賢治ストリート」と名づけ、いわてとの「ふれあい」、「交流」から口マンチックで心がほっとする「イーハトーブいわて」を体感していただく企画となっております!



昨年まで代々木公園で開催していたイベントです。 ■開催日時 平成15年11月1日(土)~2日(日) 10:00~17:00

■催事概要 開催場所 / いわて銀河プラザ(銀座5-15-1) 内容 / 銀河系いわてふるさとフェア 一部別時間帯

開催場所 / サロン・ド・テ・ジュエリ(銀座5-13-16) 内容 / 向笠千恵子さんトークショーと長岡輝子さんによる宮澤賢治朗読会・岩手の食材試食(11/2のみ)

開催場所 / 三越銀座店 地下2階 内容 / いわての食材スローフードフェア(10/28~11/3)

開催場所 / 築地場外市場商店街組合休憩所(築地4-16-2) 内容 / いわて銀河プラザパイロットショップ

開催場所 / 中央卸売市場築地市場(築地5) 内容 / いわてつまれものフェア(築地市場まつい11/2のみ)

開催場所 / 築地川銀座公園(築地1) 内容 / いわて特産品フェア いわて牛フェア

開催場所 / 教文館書店(銀座4-5-1) 内容 / 宮沢賢治の絵本展(10/27~11/3)

開催場所 / マガジンハウスギャラリー 内容 / 岩手のクラフト展(10/27~11/2) その他、銀座、築地晴海通り沿いのフェスティバル協賛店による抽選券進呈や、賢治関連グッズが当たる「スタンプラリー」などが開催されるほか、晴海通りを銀河鉄道風SL/Vが走行します。

■お問い合わせ 銀河系いわてフェスティバル2003実行委員会事務局(岩手ブランド推進課) 019-651-3111(内線5537)まで 一部催事が予告なく変更される場合がございます。ご了承ください。

## いわて「まるごと」農林水産フェア開催のお知らせ

~いわてが育む大地・森・海からの安全・安心な贈り物~

岩手の優れた農林水産物や豊かな食文化や、農林水産業・農山漁村が持つ多面的な機能になどついて、消費者の皆様のご理解を深めるため、『いわて「まるごと」農林水産フェア』を開催します。



■開催日時 平成15年10月18日(土)~19日(日) 10:00~16:00

■開催場所 岩手産業文化センター(岩手県滝沢村)

■催事内容

- ふれあい・体験・交流広場(会場：アリーナ) ・安全・安心「いわての贈り物コーナー(食の安全・安心に関する紹介、岩手オリジナルりんご品種「岩手6号」の名称発表など)
- 大地の贈り物コーナー(粟産米、大豆、雑穀、青果物等の試食・展示など)
- 森の贈り物コーナー(粟産材関連展示、森や木に関するクイズ、親子木工体験など)
- 海の贈り物コーナー(三陸の魚介類の展示、ワカメの芯抜き体験など)などで、展示や実演、試食、体験ができるゾーンになっています。

いわて地産地消フェア(会場：付属展示場)

- 地産地消フェア 県内各地の特色ある農林水産物を展示、試食、販売(約100団体)
- 畜産フェア 県産牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵の試食販売
- 林産物フェア 木工品、きのこ類等の展示、販売
- 水産品フェア いくら丼のチャリティー募金試食や、県産ほたて焼き、海藻・乾物類の販売
- 食の達人街 食の匠などが自慢の腕を振るった郷土料理の販売など、県産農林水産物を堪能できるゾーンになっています。

■お問い合わせ いわて「まるごと」農林水産フェア事務局(農林水産企画室) 019-651-3111(内線5624)まで

その歴史は私の誇り

純情  
PLAY  
BACK

# 村おこしは舞茸栽培

マイタケ

「幻のきのこ」を育てる

山中でこれを見つけた際に喜びのあまり踊り出したからなど、諸説あるのだが、「形説」、「味説」と

しているように見えるのが、山の中でこれを見つけた際に喜びのあまり踊り出したからなど、諸説あるのだが、「形説」、「味説」と

舞茸と書きマイタケと読む。若手をはじめ東北地方の人々に好まれていく高級キノコである。名前の由来は、その形が袖をひるがえして踊りを舞っているように見えるのが、山中でこれを見つけた際に喜びのあまり踊り出したからなど、諸説あるのだが、「形説」、「味説」と

現在でも一般に食される栽培可能なキノコは、10種類ほどというから、いかにキノコが栽培の難しい作物であるかが分かる。

東北の秋の食卓を彩る食材のついでに「キノコ」が挙げられる。お吸い物や天ぷら、炊き込み御飯などではまさに食卓の主役である。キノコは古くから馴染み深く、薬用や食用として親しまれ、「万葉集」をはじめ、今昔物語や「徒然草」など有名な文学作品の中に、数多くのキノコの記述が残されている。

SINCE 1991



置する川井村は、高冷地です。ほとんどが広葉樹の山林で占められ、農業生産には不利な村である。その川井村に、1991年平成3年に「きのこ培養育成センター」と「きのこ研究開発センター」が整備された。豊富な山林資源を利用できないかと思案

さら、収穫時期も限定されるなど技術が厳しい栽培法である。しかし、この原木栽培にこだわったのが、川井村である。

マイタケは、昭和50年代に栽培技術が確立し、県内では湯田町、安代町、金ヶ崎町、川井村などで主に生産されている。人工栽培により手軽に手に入れることができるようになったが、オガ粉等を利用し施設で生産される菌床栽培にくらべ、ブナやナラなどの原木を利用し、培養後、自然環境で生産される原木栽培は、気象条件や病原菌等に左右され、収穫時期も限定されるなど技術が厳しい栽培法である。しかし、この原木栽培にこだわったのが、川井村である。

ちらもつなずける説であり、独特の歯ごたえもさることながら、その豊富な栄養成分からも注目されている。マイタケに含まれるグルカノ多糖類は、ガン予防に有効だといわれている。食物繊維、ビタミンD、ミネラルが豊富に含まれる健康食品としても注目されている。

かといって「幻のきのこ」と呼ばれたマイタケ…。踊り出したくなるかどうかは定かではないが、「幻」ではなく「本物」の味と香は、秋を愉しみ、ホッとできる食材に間違いはない。

また、2000年（平成12年）からはマイタケの産地化と、都市交流を目的にマイタケのオーナー制を開始した。毎年9月中旬にはマイタケの品評会や直売が行われる、「またいたけまつり」が開催されている。

している中、1988年（昭和63年）、ふるさと創生事業が導入された。川井村では村民から村おこしのアイデアを募り、そのひとつが「マイタケの村づくり」だった。

運営方法はこうである。村が両センターを運営し、マイタケの原木を培養育成する。原木は秋・春に希望家庭に有料で配られ、各家庭では原木を土に埋め、9月頃に収穫するのである。ここでこだわったのは、各家庭でも栽培できるよう原木は短いものにするという点だ。農林家であれば1メートル程の原木でも埋めるだけの土地があるのだが、家庭菜園でも栽培するために、短木にする必要があるのだ。

Back to the 1991 平成3年  
主な出来事 ● 雲仙・普賢岳で火砕流 ● 湾岸戦争勃発 ● ソ連崩壊  
流行語・世相 ● 大相撲で若貴ブーム ● 東北・上越新幹線、上野-東京間開業  
物 価 ● ビール320円 ● JRが、切符を買わずに改札を通れるイオカードを発売