

旬を楽しむ [いわて農・林・水産物] 情報誌

# いわて純情通信

2006. November No.29

〈特集〉イーハトーブ生まれの美味しい食財  
全国のお米のプロも注目する

## 「いわて純情米」

〈生産地探訪ルポ〉～愛情・こだわりの生産地における逸品～  
勤勉で実直。全3,675名の稲作農家の意欲が美味しいお米を作る

## 『江刺金札米』

あなたの街にもあります —— いわて地産地消レストラン



# お米



平成18年度は夏以降の天候にも非常に恵まれ質の高い「いわて純情米」が実りました

その一粒一粒に作り手の情熱と愛情、こだわりが凝縮する「いわて純情米」。中でも、県産産「ひとめぼれ」は、(財)日本穀物検定協会の「米の食味ランキング」で、平成17年までに11回最高評価の「特A」を獲得しています。ちなみに、他の11回以上の受賞は、山形内陸産「はねぬき」、新潟魚沼産「コシヒカリ」のわずか2銘柄のみ。さらに、平成16年度には県中産「あきたこまち」も特Aを獲得するなど、岩手は美味しいお米の産地として注目を浴びています。

## 冷害を克服し、全国屈指の良質米の産地を形成

宮沢賢治が自らの作品の中で、その厳しい自然環境を憂いたように、岩手県の農業は冷害との戦いでした。現在では冷害に強く、美味しい品種の開発、水田の水を深くすることで保温効果を高める「深水管理」、病気や低温障害を受けにくくするための「健苗育成」など、基本技術を徹底することで年々米の収穫量、品質も向上し、全国屈指の



5月下旬、田植え頃の「ひとめぼれ」

品種で比較的温暖な県南部を中心に栽培されています。次に続くのが23%を占める「あきたこまち」で、県南部の中山間地から県中部の平野部、沿岸南部で主に生産されています。

また、出荷量こそ少ないものの、県北部の主力品種として栽培されている「いわてつご」は、冷害に強く、しかも美味しい県のオリジナル品種。いずれもコシヒカリの孫にあたる品種で、粘りもほどよく、冷えても美味しくいただけます。

さらに、平成17年には新品種「どんびしやり」も登場。岩手県4番目のオリジナル水稲品種(うるち米)として、これからの消費の増加が期待されています。

## 岩手の米が安全・安心で、美味しい理由

岩手県では、国が定めた「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に基づき、農薬・化学肥料を慣行栽培の半分以下とした「特別栽培米」、そして、岩手独自の安心基準で育てる、「限定純情米」の生産が年々拡大しています。

美しい自然、きれいな水、そして肥沃な大地は、安全で安心、美味しい岩手のお米を育てます。

水質調査では全国平均を大幅に上回る良質な河川環境に加え、大気汚染状況の調査では、環境基準をほぼ100%クリアした澄んだ空気。

さらに、全国有数の畜産県でもある岩手は、堆肥の使用量が全国平均の2倍以上。

良質米の産地となりました。近年は、美味しい米の産地として、注目度も高く、販売業者を対象とした「今後売りたい、拡大したい米の銘柄」アンケートでは、県産産「ひとめぼれ」が堂々の第二位にランクイン。多くのプロが「今後売りたい、拡大したい」と答えています。

(株式会社流通情報センター調べ)

## 「いわて純情米」は、その名称こそが品質の証

平成18年度の岩手県内の米の作付面積は6万1000ヘクタール。山手線内の面積のおよそ10倍にもなります。

本州で最も広い県であることから、地域により気候風土が大きく異なる岩手県では、各地域の特性に適した品種を導入。さらに県独自のオリジナル品種も開発するなど、「美味しいお米」を消費者の皆様へ届けようと努力しています。

「純情な種子を使って栽培されていること。栽培の記録をしっかりと残していること。収穫後、農産物検査を受けていること。」

以上の条件を満たしたお米を、「いわて純情米」の名称で統一。その品質を保証しています。

## 「ひとめぼれ」を主力に、食味に優れた品種を導入

県内で最も多く生産されているのが「ひとめぼれ」で、約6割を占めています。まさに「いわて純情米」を代表する



こだわりの自然乾燥米

自然の恵みを上手に利用し、自然に負担をかけない米作りができるのも、岩手の風土のおかげなのです。

## 「いわて純情米」の情報を正直に公開します

「いつどこで」どのように生産され、店頭に並ぶまでの流通経路はどうなっているの?。

消費者が知りたい「いわて純情米」の米づくりの情報を公開する取り組みを進めています。そのもととなるのが、生産者ひとりひとりが記入する、「純情手帳」。岩手の稲作農家は、お米作りの履歴書といえる「サビリテ」にもいち早く対応。全県を挙げて栽培履歴記載率100%を目指すとともに、栽培工程、施肥基準、JA別の生産方法、生産者リストなどの情報を、JAのホームページでも公開する準備を進めています。

食卓に対して正直でいること。それは米を作り、届ける人たちの責任でもあります。



## いわて純情米ひとめぼれの店

いわて純情米需要拡大推進協議会では、平成12年から、「いわて純情米ひとめぼれ」を食べられるホテル、旅館、飲食店を「いわて純情米ひとめぼれの店」として認定しています。認定された店には、シンボルマークが入った安比塗りのプレート(写真左)が置かれています。現在県内には63店舗、県外では4店舗。県外の1号店は、和の「料理の鉄人」。中村孝明さんのお店「孝明ARIAKE」です。

「いわて純情米ひとめぼれの店」一部抜粋 (詳しくはURL <http://www.iwate-kome.jp/hiroba/shop/index.htm>をご覧ください)

| 施設名               | 住所                                   | 電話番号             |
|-------------------|--------------------------------------|------------------|
| 孝明ARIAKE          | 〒135-0063 東京都江東区有明3-1-28有明パークビル2F    | TEL.03-3599-3636 |
| なだ万孝明             | 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-24-1東急百貨店本店8F   | TEL.03-3477-3655 |
| 握り立ておにぎりいすと       | 〒241-0821 神奈川県横浜市旭区二俣川2-9-7ステーションプラザ | TEL.045-360-8839 |
| 五飯(ごはん)           | 〒560-0026 大阪府豊中市玉井町1-1-106号          | TEL.06-4865-5858 |
| 盛岡グランドホテル         | 〒020-8501 盛岡市愛宕町下1番地10               | TEL.019-625-2111 |
| 四季亭               | 〒020-0055 盛岡市繁字湯ノ館137-1              | TEL.019-689-2021 |
| ホテル千秋閣・ホテル紅葉館     | 〒025-0304 花巻市湯本第1地割125               | TEL.0198-27-2111 |
| (株)ホテル東日本ホテル森の風鷺宿 | 〒020-0574 岩手郡雫石町大字鷺宿10字夜明沢64-1       | TEL.019-695-3333 |
| (株)アスターホテル紫苑      | 〒020-0055 盛岡市繁字湯ノ館74-2               | TEL.019-689-2288 |
| 日本料理 田中           | 〒020-0883 盛岡市志家町9-24                 | TEL.019-624-3927 |
| ホテル花巻             | 〒025-0304 花巻市湯本第1地割125               | TEL.0198-27-2111 |

(注)県外店及び県内店の名簿順上位から抜粋

## JA江刺市の特別栽培米

生産部会、JA、農業改良普及センターの三位一体で実施

平成16年にスタートした、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインに基づき、JA江刺市では、農薬、化学肥料の使用量を従来半分以上抑えた特別栽培米を栽培しています。

さらに国の定める基準よりも使用量を減少させた、より厳しい基準での導入を実現するために、江刺新稲作運動推進協議会では、制度導入に先駆け、14年度から準備に着手。生産部会、JA普及センターは、連絡を密にしながら分野ごとの分析、対応策を協議しました。

主な事業としては、地場産堆肥の活用や特栽培米に対応した新肥料を開発。状況に合わせ約20の体系から選択を可能とします。

さらには、病気に強い苗を育成するためのフル育苗施設の整備や、育成状況に応じた技術指導、個別支援を実施しています。

その努力の結果、特別栽培米の導入が一気に広まり、食味に優れ、しかも、安心で安全という新たな魅力をプラスしたものが、江刺金米札なのです。







勤勉で実直。全3,675名の稲作農家の意欲が美味しいお米を作る

# 「江刺金札米」

岩手県奥州市江刺区

## 全生産量の9割以上が特別栽培米 全国に先駆け環境保全型農業生産に取り組む

岩手を代表するブランド米

『江刺金札米』の美味しさの秘密とは

岩手県南産「ひとめぼれ」の主産地のひとつが、奥州市江刺区です。

平成18年度現在、江刺区全域の水稲作付面積は3531ヘクタール。うち97・6%にあたる3448ヘクタールでひとめぼれが生産されており、J A江刺市から「江刺金札米」ブランド名で全国に出荷。特に食味に優れた銘柄米として知られています。

現在、J A江刺市の稲作部会に在籍する稲作農家は3675名。部会長を務める小泉公基さんに「江刺金札米」の美味しさの秘密についてお聞きしました。小泉さんは①「稲作に適した自然環境」②「先人の知恵を伝承し営農意欲を育む地域性」③「向上心あふれる生産者」の3つの要素が融合した結果が「江刺金札米」の品質につながっていると語ります。



小泉公基さん

稲作りに理想的な自然環境と

生産者の士気を高める歴史的背景

まずは、稲作に適した自然環境に□

した。16年度からの特裁米導入にあっても、14年度からフレスタを実施。

一方、環境と調和のとれた農業生産の確保を図り、農業の健全な発展を担う「エコファーマー」の認定者も、17年4月現在で、部会員の92%が取得するなど、全国に先駆け、環境保全型農業生産にも積極的に取り組んでいるのです。



『江刺金札米』の歴史を伝える米袋

を代表する「美味しい米の産地」としてのブランドが、稲作部会員の士気を支えているというのです。当時、江刺には駅がありませんでした。汽車の吐き出す煙が米に悪いということ、線路を敷かせなかつたという逸話が先人の心意気を示しています。

加えて、昭和30年代から導入された肉用牛の子牛生産も地域特性のひとつです。岩手県は前沢牛に代表される黒毛和牛の産地ですが、その素牛（子牛）生産の拠点となったのが「江刺地域」でした。陸中牛の名で生産された素牛は、優良牛として高く評価されるとともに、その副産物である堆肥を使った稲作技術が導入され、近年注目されている地域循環型農業が「普通のスタイル」として地域に浸透しており、現在に至っています。

『江刺金札米』のあるべき姿を定め、実行する「江刺新稲作運動推進協議会」

そして最後は③の「向上心あふれる生産者」についてです。江刺の稲作農家は、市場の動向や消費者嗜好など、様々な状況の変化に素早く対応しています。

また、個人の利益より『江刺金札米』としてのブランド力を高めることを優先し、質の向上のための努力を惜しみません。たとえば、特別栽培米（特裁米）は、導入2年目にして全作付面積の92%を達成。岩手県内ではダントツの第一位。全国でも極めて高い達成率を誇ります。

これら、江刺区全体の米作りのブランド力をつかさどるのが、「江刺新稲作運動推進協議会」。稲作部会、J A、農業改良普及センターが連携して昭和61年に設立された協議会で、消費者ニーズに対応した米づくりの基本スタイルを5年計画で策定。その指針に即した米作りを行っているのです。

これまでも、これからの時代を先取りした稲作に挑戦します

江刺区で特裁米の普及率が高いのも、実はこの協議会が約10年計画で「安全、安心、環境にやさしい米作り」に取り組んできた結果。平成6年から減農薬栽培に着手し、翌7年には、全国で始めてとなる農協単位での減農薬栽培を実施しま



写真  
①江刺金札米PRのために、詳細データを記録した携帯用記録メディアを常備  
②特裁米の圃場を示す表記タグ  
③今年の稲刈りもほぼ例年通り。10月上旬にピークを迎えました



こだわりの自然乾燥は現在でも行われています

### お米トピックス

どんな料理との相性も抜群。

18年秋本格デビューの岩手オリジナル品種

## どんびしゃり



「どんびしゃり」は、岩手県第4番目のオリジナル水稲品種（うるち米）として、平成18年に本格デビューしたばかりのピカピカの新人です。「ひとめぼれ」の孫にあたり、粒が比較的大きく、弾力のある食感とすっきりとした甘みが特長で、白飯ではもちろん、カレーライスや丼物、ピラフ、寿司など、料理用のご飯としても最適。和・洋・中...、どんな料理との相性もドンビシャリです。

耐寒性、耐病性、耐倒伏性も優れていることから、安全で安心できるお米を安定して生産することが可能。18年度は主に、北上、一関、宮古地方で栽培されましたが、岩手の主力品種「ひとめぼれ」の作付地を取り囲むような地域が適地とされ、食味に優れた新銘柄ですので、ぜひ、お試しください。なお、米袋のオニは「岩手」という地名誕生伝説の主であり、守り神としても敬われていることに由来します。



登熟期には晴天に恵まれ実入りも十分



ついで。江刺区は北上川の東側に位置し、稲作に適した肥沃な平野部が広がります。日差しを遮る山脈等もないことから、稲の生長・登熟に欠かせない太陽光を、夕方遅くまで十分に浴びることが出来ます。さらに、4〜10月の平均気温は17度、年間降水量は1100ミリと、農作物の育成に理想的とされる気象条件です。

次に、②「先人の知恵を伝承し営農意欲を育む地域性」についてです。冷涼な気候風土のため、当時稲作では優位にたてなかつた岩手では、その低い評価を払拭すべく大正時代に新品種を導入し、中央市場で唯評価を得ていたのが江刺の米でした。発売当時は米俵に赤札を、その後昭和5年からは金札を付け中央市場に出荷していました。その歴史的背景を受け継ぐのが「江刺金札米」の名称と米袋のデザインであり、古くから岩手



# 純情いわての最新情報

# T O P P I C S

## 「どんぴしゃり」を使ったお寿司を販売中です。

いわて生協では「どんぴしゃり」の18年産新米を発売しており、11月からは、「どんぴしゃり」ブレンド米を使用したお寿司を販売しています。弾力のある食感の「どんぴしゃり」は、お寿司にも**どんぴしゃり!!**

販売期間 / 平成18年11月1日( 寿司の日 )から始まっております。  
販売場所 / いわて生協各店舗 惣菜コーナー

## 第26回岩手の鮭まつりが開催されます。

盛岡市の師走の風物誌、恒例の「第26回岩手の鮭まつり」が開催されます。日一日と肌寒さが増すこの季節、栄養豊富な秋さけは最高の食材です。この機会に旬の秋さけを味わってみてはいかがでしょうか。

開催期間 / 12月9日( 土 )~10日( 日 )  
10:00 ~ 16:00( 10日は15:00まで )

開催場所 / 盛岡市中ノ橋たもと中津川河川敷  
実施内容 / 生鮭や新巻、イクラ、県産海産物の即売。県産米を使いたいくら丼、ちゃんちゃ焼き、ワカメコンブ等の試食。新巻鮭やイクラ等があるお楽しみ抽選会など



【お問合せ先】  
岩手県漁業協同組合連合会  
TEL.019-626-8080

## いわての雑穀の魅力をもろごと発信

岩手県は「ヒエ、アワ、キビ」の作付面積の合計が全国の60%を占める日本一の雑穀王国です。この度首都圏の消費者を対象として雑穀に関する本県の食文化や食品としての価値などを紹介するため、**県産雑穀の展示、試食、販売、講演会を開催します。**ふるってご参加願います。

開催期間 / 12月2日( 土 )~3日( 日 )10:00 ~ 16:00  
開催場所 / 東京農業大学「食と農の博物館」  
東京都世田谷区上用賀2-4-28 TEL.03-5477-4033

内容 / 日時  
雑穀料理実演...2日( 土 ) 13:30 ~ 15:30  
キッチンガ・テン 三浦静子氏  
講演会...3日( 日 ) 13:30 ~ 15:30  
「今よみがえる雑穀パワ-( 仮称 )」  
( 株 )プロ農夢花巻 専務取締役 伊藤正男氏  
雑穀の販売...2日( 土 )・3日( 日 )10:00 ~ 16:00  
大学生協 プチラディッシュ( レストランメニュー -として販売 ) など



ダルマヒエ

## いわてピュアモールでお買い物を!

いわての「こだわり厳選食材」がインターネットで購入できます。今すぐアクセス!



詳しくは右記アドレスで <http://www.pureiwate.com/>

読者の声でつなく交流のコラム  
**いわて純情通信広場**

第27号プレゼント 岩手ふるさと農業協同組合提供「いわて奥州牛」スライス当選者  
岩手県一関市 加藤か津子さん

思いがけないプレゼントありがとうございました。肉厚で、かつ柔らかさのある奥州牛、家族ですきやきにして、たっぷり食させていただきました。改めて、身近にある食物の良さを実感しております。また、地域性、人柄、人間の温かみを感じられる食品が岩手には多いと思います。商品化に走りすぎることなく、食材の良さ、安全性を追求した食品をこれからも、県民、国民に提供していただきたいと思ひます。生産者の方々、色々とお苦勞もあろうかと思ひますが、家庭の食事を支えてくださっているのは皆様なので、安心して形で食卓を囲めることに感謝しております。

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」編集部行

岩手県産農林水産物が、安全で、安心、心のもったものが多いとお話、ありがたく思ひます。また、加藤さんが生産者の苦勞を思ひやる優しいお気持ちと、一家団圓の支えとなっているというお言葉は、生産者を大いに力づけ、誇りを持って今後も一所懸命仕事をしていくことにつながります。そのお気持ちは、きっと生産者の方々の心にも伝わることでしよう。【編集部】

# 広大な海と大地に育まれた特産品。いわての味プレゼント

【応募方法】  
本誌付属のハガキにお名前・住所等あわせて「いわて純情通信」に関するアンケートにお答えいただいた上ご投函下さい。  
【応募締切】  
平成18年12月14日(木)  
[当日消印有効]  
詳しくは付属のハガキをご覧ください。

1 ひとめぼれ (5kg) [2名様]  
岩手県で最も生産量が多い銘柄で、岩手を代表するお米です。(財)穀物検定協会が実施している食味ランキングで県産産ひとめぼれは、最高評価「特A」を11回獲得しており、日本でもトップクラスの美味しさを誇ります。



2 どんぴしゃり (5kg) [2名様]  
岩手県オリジナル品種としてデビューしました(平成17年から)。「ひとめぼれ」の孫にあたり、食味が良く弾力のある食感が特徴です。文字通り、カレーライスからお寿司まで様々な料理に「どんぴしゃり」と合うお米です。



提供 / いわて純情米需要拡大推進協議会 〒020-8570 岩手県農林水産部流通課内 TEL.019-629-5732 FAX.019-651-7172

いわて銀河プラザ  
地下鉄日比谷線「東銀座駅」6番出口前、都営浅草線「東銀座駅」A1出口 徒歩1分  
〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F  
TEL.03-3524-8282 FAX.03-3524-8286 URL <http://www.i-ginga.com/>  
きた東北発見プラザ「じえんご」  
地下鉄御堂筋線、長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」2番出口 徒歩3分  
〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場3-4-26 出光ナカホリビル1・2F ( 東急ハンズ心斎橋店東隣 )  
TEL.06-6241-7144 FAX.06-4704-2627 URL <http://www.jengo.jp/>  
みちのく夢プラザ  
地下鉄「天神駅」2番出口横、西鉄「天神(福岡)駅」徒歩5分  
〒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  
TEL.092-736-1122 FAX.092-716-2037 URL <http://www.north-tohoku.gr.jp/puraza/>

岩手県東京事務所  
〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1  
TEL.03-3581-0341 FAX.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  
TEL.06-6341-3258 FAX.06-6341-7979  
岩手県福岡事務所  
〒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  
TEL.092-736-1129 FAX.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  
TEL.011-241-2332 FAX.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  
TEL.052-252-2412 FAX.052-252-2413



まだ来すた特製天ざるうどん



いものこ汁と釜飯のいそべセット



今回おすすめの一品は…  
「豆太郎セット」(日替わり) 1,050円

大満足です。自由」。飯好きには、ただそれだけで

甘さを引き出しています。さらに、お米は粉の状態では保管。精米したての新鮮な白米を使うというのも、米どころの農家レストランだからできること。自然豊かな奥羽山脈を源とする清冽な水で育ち、また、その水で炊き上げられたご飯は、まさに贅沢の極み。しかも「セット類のご飯はお代わり

「ぬか釜ごはん」とは、米の粉で炊いたお釜ご飯のこと。岩手県内に数ある米どころである胆沢地区に伝承される炊飯スタイルのひとつで、「農家レストラン・まだ来すた」のご飯は、すべて羽釜で炊いた「ぬか釜ごはん」が供されます。もちろんお米は胆沢産特別栽培米ひとめぼれ。「ほんによ」と呼ばれる昔ながらの乾燥方法を用い、2〜3週間かけて自然乾燥させた天日干しのお米です。秋晴れの下、太陽の陽をいっぱい浴びたお米は、香り、つや、旨味ともに理想的。十分な熱量を得られる粉殻を燃料に使うことで、お米本来の味、

奥州市胆沢区  
農家レストラン まだ来すた  
ご飯の美味しさ際立つ  
まさに米どころならではの贅沢

## 地元産素材と「ひとめぼれ」の「ぬか釜ごはん」が大好評です

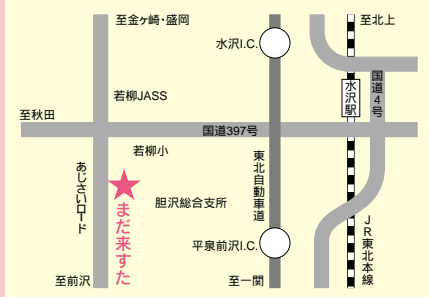
胆沢産の豆腐を使った木綿豆腐に、自家製ピーマン味噌をはさみ衣を付けて揚げた創作豆腐料理の「豆太郎セット」のほか、自家製粉の手打ち麺を使ったうどんメニュー、日替わりランチ、旬を楽しむ季節限定料理など7〜8種類ある食事メニューは、「素材の持ち味そのものも楽しめる」と評判です。

「胆沢地区は農産物の自給率300%と、県内一の農業地域。その魅力をより多くの人たちに紹介し、地域おこしの先鞭になりたい」という思いから始めました」と、千田さんが語るように、米はもちろん、野菜、玉子、牛肉、豚肉など、鶏肉(県産)と厳寒期の野菜を除き、そのほぼ全量が地元産。

「まだ来すた」は、平成16年3月、農家レストラン構想を抱いていた代表の千田さんたち、胆沢地区のお母さんたちが農事組合法人を結成、設立したお店です。太い梁に時の重みを感じさせる調度品など、明治期の旧家の馬屋と作業場を改装した店内の雰囲気も素敵。その落ち着いたたたずまいに、思わず長居をしたくなります。

「まだ来すた」は、平成16年3月、農家レストラン構想を抱いていた代表の千田さんたち、胆沢地区のお母さんたちが農事組合法人を結成、設立したお店です。太い梁に時の重みを感じさせる調度品など、明治期の旧家の馬屋と作業場を改装した店内の雰囲気も素敵。その落ち着いたたたずまいに、思わず長居をしたくなります。

その味と雰囲気  
「まだ来すた(また来ました)」と、幾度も訪ねたくなるお店です



## 農家レストラン まだ来すた

岩手県奥州市胆沢区若柳字大立目19  
TEL・FAX / 0197-46-4241  
営業時間 / 11:00 ~ 16:00( 1・2月は ~ 14:00 )  
予約により ~ 20:00まで営業可  
定休日 / 月曜( 1・2月は金・土・日曜日のみ営業 )

メニューの一例

|                  |        |
|------------------|--------|
| 豆太郎セット(日替わり)     | 1,050円 |
| いものこ汁と釜飯のいそべのセット | 750円   |
| 日替わりランチ          | 750円   |
| まだ来すたの豆乳プリン      | 210円   |
| まだ来すたのシフォンケーキ    | 315円   |
| お子様セット           | 680円   |



## 米作り、野菜作りに注ぐ農家の愛情や思いを県内外のお客様に知っていただければ嬉しいです。

昔は野菜が嫌いで食べられなかったという千田さん。今から約20年前、東京からこの地に嫁に来て、改めて野菜の美味しさに気づいたとのこと。この時の感動をもとに『多くの人に地元の食材を食べてもらいたい』と、仲間と共に店作りを計画。胆沢にある食材で何が出来るかという献立のリサーチから始まり、食材の仕入れに至るまで自分たちで交渉し、事業を立ち上げました。現在7名の組合員共に店を運営しています。



農事組合法人「農家レストラン」まだ来すた」代表 料理長 千田由美さん



## 達人に聞く 地元料理・オススメ料理 おこめ編

### 材料(8食分・4人前)

- ・すしめし / 白...300g 桃色...80g
- ・市販の寿司飯ミックスを使用
- ・海苔(幅18cm 全形...1枚 1/4...2枚 1/6...1枚) 薄焼き卵
- ・玉子...2~3個 ・砂糖...小さじ2~3 ・塩...少々
- 材料をよくかき混ぜ両面を焼き、一辺18cm程度の正方形を2枚作る
- ・紅生姜(干切り)...25~30g
- ・野沢菜漬(茎の部分18cm)...3本



### 作り方

- ①巻きすの上に薄焼き卵を2枚置く。卵の合わせ目は2cmほど重ねる
- ②桃色のすしめしと、紅生姜をバラバラと置く
- ③巻きすをあしらいながら、手前からしっかりと巻いてゆく。この部分がバラの花の部分となる
- ④巻きすの上に全形の海苔を縦長に置き、白のすしめし(約250g)を平に広げる。海苔の左右は端まで、上下は1~1.5cmほどあけておく
- ⑤菜ばしを使って手前に2本(溝の間1cmほど)、10cmほど間をおき向こう側に1本の溝を作る
- ⑥2本の溝には1/4の海苔、1本の溝には1/6の海苔をのせ、上からもう一度溝をつけ、この溝に野沢菜を一本ずつ並べる
- ⑦中央に②を置き、巻きすを縦位置に持ち替えて左右から寄せる。合わせ目に、残して、た白のすしめし(約50g)を補い、しっかり寄せ、合わせ目に1/4の海苔を上からかぶせる。
- ⑧5分くらい置き、海苔がシットリ張ったら包丁を入れ8つに切ってできあがり。



食の匠が作る。地元「ひとめぼれ」を使った新郷土料理

# 祭り寿司(バラの花)

花巻市東和町

母ちゃんレストラン「つたの輪」



米どころ「東和」ならではの「ひとめぼれ」を使った太巻き寿司。地域の祭りやイベントなどの行事食、冠婚葬祭などの席でも注目を集めています。

「いわて牛のすき焼き定食・1200円」、旬の食材を使った家庭の味が評判の「おすすめ日替わり定食」など、新鮮で安全な地場産品を使った料理を楽しむことができます。ちなみに「飯は、米どころ東和の特産米「ひとめぼれ」に、自然の元気の源でもある雑穀を加えた三穀飯。豆腐団子、トーフケーキなどのデザートも人気です。



**母ちゃんレストラン つたの輪**  
岩手県花巻市東和町安俣6-94  
TEL.0198-42-2152  
営業時間 / 9:00 ~ 18:00(ラストオーダー17:30)  
定休日 / 年末年始

**地場産食材を使った東和ならではの味を楽しめます**  
平野さんも会員のひとりである、東和町生活研究グループ連絡協議会が運営する農家の母ちゃんレストラン「つたの輪」では、毎月10日、25日に『祭り寿司』を食べることが出来ます。このほか、地元産ひとめぼれをつぶして作った団子を季節の野菜と共にいただく「だま汁・260円(小)や、だま子入りぜんざい・300円」、

「いわて牛のすき焼き定食・1200円」、旬の食材を使った家庭の味が評判の「おすすめ日替わり定食」など、新鮮で安全な地場産品を使った料理を楽しむことができます。ちなみに「飯は、米どころ東和の特産米「ひとめぼれ」に、自然の元気の源でもある雑穀を加えた三穀飯。豆腐団子、トーフケーキなどのデザートも人気です。」

**まずは簡単な紋様からチャレンジするのがコツ**  
食べるのがもったいない精巧な紋様が特徴の「祭り寿司」。金太郎飴のようにどこを切っても同じ紋様が出てくる見た目にも楽しい太巻き寿司です。東和地区在住の食の匠・平野二子さんが、15年ほど前に出会った千葉県の太巻き寿司をヒントに、独学で技を磨き、地元食材を活用した新郷土料理としてその技を伝えていきます。  
最初は簡単な紋様しかできなかったという平野さんですが、現在は「はっぱき、さくら、あやめ、カタツムリ、カなど12種類の作り方を習得。県内各地のイベントや講習会などで講師として活躍しています。工程がちやうと複雑ですが、ひとひとの調理はとても単純。レシビに従いあせらずに手がければ、思いのほか簡単に作ることが出来ます。また、調理用手袋を使用すると、ご飯粒が手に付かず作業もスムーズです。」

