

いわて銀河プラザ応援女子会

# anecco・通信

[ アネッコつうしん ]

Vol.5

はなひらぐ号

2013



anecco.  
イメージキャラクター  
ざっし

確かな復興に向かって、一步ずつ前進!



【特集】 確かな復興に向かって、一歩ずつ前進！

## 老いも若きも一丸となって 故郷の再生を目指しています！

東日本大震災から丸2年が経ちました。

このたび、いわて銀河プラザに商品を卸す被災企業6社に、anecco.(アネッコ)が直接取材。当時の状況や事業再生の様子を伺いました。

そこで見えてきたのは、現地のanecco.世代の頑張りでした。

世代を超えて、すべての方々が頑張っているのは周知の事実。

その中でも、20～30代が他の世代の方々と力を合わせて、故郷に根ざし、着実に事業を前進させている姿は、同じ世代であるが故に胸に迫るものがありました。

※価格は全て税込みです。在庫状況等により、取扱がない商品もあります。



### 1月に念願の新工場を完成 宮古市復興への信念を、せんべい作りに込めて

1月に新工場が完成！でも、専務・菅田正徳さんの心境は複雑だと言います。「生産の見通しが立って嬉しい半面、『そもそもあの震災が起きなければ…』という思いが消えません」。あの日、菅田さんは納品のため盛岡にいました。宮古に車を走らせ、3日後に父親(社長)と再会。会社を再建するか迷いながら社屋を片づけていた時、ガレキの山から、伝統の焼き型を見つけます。「先祖がせんべい屋を続けろと言っているんだ」という父の言葉に、再建の意思を固めたそうです。「今を生き抜き、次の世代にバトンを渡したい」。そんな信念を込めて、約130年の歴史を持つ「いかせんべい」を焼き続けます。(まいっち)



(上)「いかせんべい」2枚入り×5袋 ¥400  
イカの粉末と煮出し汁が入った固いおせんべい。  
(下)「まる子と友蔵のまごいかせんべい」  
8枚入り×2袋 ¥550  
パッと軽い歯ごたえのミニサイズいかせんべい。



震災直後の社屋



この1月に操業を始めた新工場



菅田専務と、伝統の焼き型

<http://sugata-ikasenbei.com>

### 新しい仲間と創り上げる 「希望」のお酒、「笑顔」のお酒

酒蔵全てと、大切な社員を失った赤武酒造。しかし、お客様方の声に後押しされて、盛岡市内の酒蔵を借りて酒造りを再開。古館社長ご夫妻と震災後に入社した社員4名の計6名で、酒造りはもちろんのこと、酒瓶ラベルのデザインから営業までこなしています。2012年4月には「浜娘 本醸造」「浜娘 純米酒」に加え、女性に大人気の「リカースイーツ」に「遠野フレッシュトマト」「いわてアロニア」の新商品を続々とラインナップ。商品企画担当の井上麻惟さんは、三陸の復興に関わる仕事をしたいと考えていた時に社長に会ったそう。「こういう若者がいるなら、赤武酒造はきっと大丈夫!」と思わせてくれた、しっかり者の“あねっこ”でした。(ちっち)



「メルマガぜひご覧ください!」(井上さん) 何でも皆で話しあえる、雰囲気の良い職場

赤武酒造  
大椎町



(左)「リカースイーツ」各500ml  
遠野フレッシュトマト/いわてアロニア 各¥1281  
それぞれ遠野市、盛岡市とのコラボ商品。甘さ控え目で素材の味をまるっとお楽しみいただけます。  
(右)「浜娘 LIGHT UP NIPPON酒」180ml ¥450  
売り上げの一部が8/11の打ち上げ花火に寄付されます。

<http://www.akabu1.com>



### 全国に釜石の「干物」と「今」を届けたい 若き四代目の挑戦！

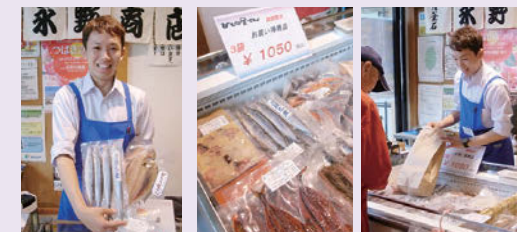
「今の季節はカレイが美味しいですよ!」明るく迎えてくれたのは、釜石の干物屋、永野商店の永野和観さん。被災後、店の再開を目指した父を見て、あとを継ごうと決意しました。任されたのは、全国での出張販売。創業初の試みで、自分なりに販売方法を工夫。丁寧な接客を心掛け、今では固定ファンが付くようになりました。出張には、釜石の写真集とノートパソコンを必ず持参。営業先でもブログの更新を欠かしません。「干物を通じて、釜石の今を伝えたい」。四代目のたくましさを見た思いがしました。(はせっち)



「特製粕漬け(銀だら)」¥945

構想から約2年の歳月を経て誕生した新商品。釜石の地酒「浜千鳥」の酒粕を使い、独自の製法で銀だらを漬け込みました。焼くと酒粕と味噌が香ばしく、クセになります。ご飯にはもちろん、お酒のお供にもピッタリ!

※大量生産ができないため、数に限りがあります。



ファンも多い、若き四代目!

こだわりは「鮮度・品質・真心」

<http://himonoyasun.jp>

豊富な三陸の海とともに進む  
震災2年目の生わかめ

2011年の新物わかめの収穫が始まった翌日に被災。新工場も稼動したその矢先、津波によって設備の多くと、収穫した10トンに及ぶわかめが流出してしまったそうです。数カ月後、翌年の養殖再開のめどが立つと、春収穫予定の加工・販売を決意。設備や販路をはじめ、幾多の困難を乗り越えて再開に漕ぎつきました。複数の海流が入り組んだ岩手の三陸沖は、世界でも有数のわかめの生育に適した漁場。この3月には震災後2年目となる新物の収穫が始まります。今年の岩手の海の恵みが私たちのところへ届くのも、もうすぐです。(あかつち)



新工場の稼動も始まった直後の震災は、大きな爪跡を残しました



工場の様子



平野社長と従業員の皆さん

リアス海藻店  
釜石市



「岩手産リアスわかめ」200g ¥630

肉厚で歯ごたえが嬉しいリアス海藻店の生わかめは、それだけで食卓の主役に。「トップブランドの三陸産わかめの中でも、『岩手産わかめ』は弾力があり、食物繊維が豊富で歯触りが良いと評判です。自信を持っておすすめします。(平野社長)。

<http://www.rnac.ne.jp/~danrei/riasu/riasu.htm>

「気仙に戻ろう」を合言葉に  
新蔵で新たな酒造りを開始

震災で壊滅的な被害を受けた陸前高田市の酔仙酒造。2012年8月、隣りの大船渡市に新蔵が完成しました。とろりとした口あたりが自慢の活性原酒「雪っこ」から仕込みを開始し、2013年1月には新蔵初の吟醸酒「吟ぎんが あらばしり」も出荷！嬉しいニュースが続きましたが、取締役の新沼厚生さんは「まだまだこれから。今度は皆さんに感謝の気持ちが伝えられるように、酔仙酒造を新たに築き上げていきたい」と決意を語ります。目指すは地元・陸前高田市への復帰。復興に向けて、着実に歩み始めています。(はせっち)



(左)「吟ぎんが あらばしり」720ml ¥1500  
しぼり立てで、香りがよくフレッシュな味わい。フルーティーなので洋食にも合いそう！

(右)「活性原酒 雪っこ」180ml ¥279  
ほんのりとした甘さが女性にも人気。ソーダ割でスッキリさわやかに飲むのもおすすめ！



新工場「大船渡蔵」の竣工式の様子



トヨタ紡織様提供の新ユニホームを着て

酔仙酒造  
陸前高田市

<http://suisenshuzo.jp>

さいとう製菓  
大船渡市

復興への願いと、震災伝承の使命を胸に  
想いを結ぶ“希望の玉子”

大きな被害に遭いながらも、高台にあるメインの工場は流失を免れた「さいとう製菓」。そのため「かもめの玉子」の製造を比較的早く軌道に乗せ、2012年6月には、震災で計画が中断していたパッケージのリニューアルも実現。お祝い用としても人気の「紅白かもめの玉子」も復活させました。さらに今年3月、「震災の学びを後世に伝えたい」という思いから、地元の企業・団体と共に「大船渡津波伝承館」を本社敷地内に設立予定。復興への旗を振り続けています。「大船渡と全国の皆様の声や想いを結ぶ商品でありたい」(東京支店長・伊藤貢さん)。南三陸の潮風に乗せて、今日も“希望の玉子”を送り届けます。(みなっち)



東京支店 伊藤さん(左)と須賀さん(右)



まるで本物の玉子のように！



齊藤俊明社長と工場の皆さん



「かもめの玉子ミニ」6個入り ¥460  
通常サイズよりちょっと小さく、食べやすさが人気のミニサイズ。パック入りのお手軽なタイプは、普段のおやつにもピッタリ！

<http://www.saitoseika.co.jp>

新商品やいわて銀河プラザ“初登場”商品が  
「チャレンジコーナー」に

震災後、事業再生を目指す企業が続々と増えていることを背景に、銀プラでの定番商品化にチャレンジする商品が並ぶコーナーが新設されました。店内右奥の棚を中心に、約40の商品が勢揃い(2月上旬現在)。あなただけのお気に入りも、ぜひお探しください！



aneco.&サポーターお気に入りの「チャレンジ商品」



削り節としょうゆタレ入りで  
とっても便利！

磯とろろ

田老町漁業協同組合  
熱湯を注ぐだけで、三陸のとろろ昆布がすまし汁に大変身。あっという間に一品完成。味がしっかりしているので、うどんを入れても良い！(みわっち)  
15g×4袋 ¥294



牛肉やさんならではの品質！

元祖  
沼宮内ホルモン  
ホルモン鍋用(辛口)  
肉のふがね

岩手出身なのにいただくのは初めて！辛口の鍋用です。キャベツ、にら、豆腐などと一緒にはーフーフ！ピリッとして、元氣が出ます。(えりっち)  
250g ¥525



野菜やスルメを刻んで  
入れてもおすすすめ！

細刻みめかぶとろろ  
梨忠商店

熱湯で2分、ネバネバめかぶの出来上がり。ネバネバ野菜とボン酢で食べるのがマイブーム。これなら夜食でも罪悪感全然なし！(サポーター ほそっち)  
30g ¥630

# 復興に向けて全力疾走！ 三陸の“今”を感じるお薦めスポット



野田村 復旧工事の様子

「いわて復興応援隊」隊員として、2012年10月、東京から九戸郡野田村に移り住んだanecco.メンバー・はっちが、復興へと歩みはじめている場所とお薦め商品をレポート！東京⇄岩手間1泊2日の旅行プランもご紹介！※価格は全て税込みです。



レポート from 北三陸

まだまだ遠い、復興への道のりでも、みんな頑張っています！

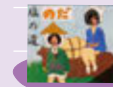


リポーター はっち

## 田野畑村

大断崖が連なる、日本一の海岸美 見て遊んで楽しめる、大興奮の北山崎へ

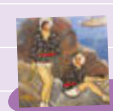
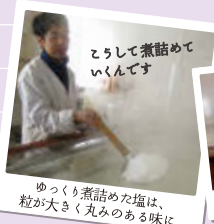
高さ200mもの断崖が連なる北三陸の名勝「北山崎」。そのダイナミックな光景は、思わず息を飲んでしまうほど。小型漁船で奇岩岩穴を巡る「サッパ船アドベンチャーズ」は人気の体験型メニュー。震災により、漁船と、漁村文化の原風景である番屋群が流しましたが、船を購入して2011年7月に再開。番屋群も再生プロジェクトが進められています。また、「北山崎ビジターセンター」には自然や動物にまつわる展示やクイズが盛り沢山！童心に返って夢中になれること間違いなし！ ※番屋群・漁夫が寝泊りする漁場施設の建築群。



## 野田村

海の見える高台で、工房を再開 すべて人の手による丁寧な塩作りに触れる

野田村の特産品「のだ塩」を作る「のだ塩工房」。海辺にあった工房は震災で全壊するも、2012年1月末、高台に新工房が完成。塩作りを再開しました。薪割りから包装まですべて手作業。昔ながらの“直煮製法”で海水を煮詰めること4日、“手塩にかけた”その味は、食べれば「一舌」瞭然！？ まるやかで味わい深く、ミネラルも豊富！塩はつまんで味見が可能。運がよければシタケの炭火焼で試食できるかも！ ※見学の際は事前に電話連絡を（国民宿舎えぼし荘 0194-78-2225）。炭火焼での試食についても要問い合わせ。



のだ塩のシタケ焼、最高への組み合わせ！

## 久慈市

震災で全壊した、もぐらんぴあ 現在、街中で元気に営業中！

「もぐらんぴあ」は日本唯一の地下水族館でしたが、震災により施設が全壊。飼育していた生き物の大半を失いました。しかし、「さかなクン」をはじめ多くの方の支援のもと、久慈市の駅前で「もぐらんぴあ・まちなか水族館」として営業を再開。館内には、さかなクンから寄贈された魚たちや、震災を生き抜いたクサガメ、久慈の近海に生息する魚たちがいっぱい！入館は無料。26年度には元の場所で再開を予定しています。



久慈近海の魚たちもいっぱい！



ウニ、ホタテ、エビ、カニなどがドドン！

漁師の私たちが獲る海の幸です！



はっちが選んだおいしいモノ



鮭のこども

のんちゃん饅頭 野田村のキャラクター「のんちゃん」のぶつくりしたお腹！のだ塩ミルク風味が絶品ののだ。¥100/まるきん大沢菓子店（野田村）/TEL 0194-78-2538



岩手に来て♡



どんぐり餅

産直のおやつ 地元のお母さんたちが作る、昔ながらの手作りおやつにほっこり。地域ごとの違いも楽しい！（左）「かりんとうひゅうず」産直プラザ思维大橋（田野畑村）/TEL 0194-34-2006 /（右）「しだみだんご」産直はあぶる（野田村）/TEL 0194-71-1700



ホヤ色！

デザートまでホヤ！ おむすびからデザートまで！ホヤ好きにはたまらないホヤづくし ¥1000/はまなす亭 本店（洋野町）/TEL 0194-65-2981

銀ブラでも買える！



薪釜直煮製法のだ塩 塩ながら甘くまろやか。素材にそのまま付けて塩の旨みを感じて。200g ¥700 / のだむら（野田村）



なめらか美味しい岩手たのはたヨーグルト その名の通り、なめらかな舌触り！甘さ控えめでやさしい味わい。1000g ¥630 / 田野畑村産業開発公社（田野畑村）



黒豆ケーキ しっとり甘いスポンジに、風味豊かな岩手県産黒豆がぎゅっしり！ ¥892 / 竹屋製菓（久慈市）

※在庫状況等により、取扱がない場合もあります。

## 東京発、1泊2日で気仙へGO！ 岩手で、見て、聞いて、感じる旅

東京で過ごしていると、被災地の生の声に触れる機会がなかなかありません。三陸気仙に詳しい、3人の達人から、東京から週末に訪れるためのお薦めの旅プランを教えてくださいました。



私たちがご紹介！

お話を伺った方 左から「大船渡つばき娘」の百内葉月さん、陸前高田市観光物産協会の松本直美さん、住田町観光協会で「鉄砲隊」隊長の佐々木康行さん。

**1日目**

朝6:00ころ 新幹線で東京駅出発！

9:00ころ 新花巻駅到着。快速「はまゆり」に乗り換え

10:00ころ 遠野駅到着。車で住田町へ

ろうかんどろ 滝観洞で「願ひ石伝説」を体感しよう！

洞内流では日本一の高さを誇る「天の岩戸の滝」がある滝観洞。持参した石を洞窟内を流れる水で洗い清め、滝の前で願をかけてと願ひが叶うという密かな信仰が、石はお守りに。入洞料は1000円。

ランチには鶏のハラミをどうぞ

松嶋家の看板メニュー「鶏のハラミ釜めし(860円)」がお薦め。一羽から約10gしか取れない、貴重な鶏のハラミを贅沢に使用した。住田町の新名物です。

**2日目**

大船渡市を観光！ 美味しい海の幸のランチとお土産も忘れずに

絶景！

住田町で農家民泊

農家民泊に泊まりつつありのままの農家の暮らしを体感。詳しくは住田町観光協会（TEL 0192-46-2111）まで。

陸前高田市を観光！

「被災地語り部ガイド」に案内してもらおう。料金は3時間まで3000円(要予約)。「陸前高田物産センター」は、被災地でお金を使える貴重な場所。「まつぼっくりちゃん」商品の売り上げは陸前高田市の子供達の為の活用資金に、やなせたかしさんがイラストを寄贈した「ヒヨロマツバンダナ」の売り上げは「高田松原復興」資金に使われます。詳しくは、陸前高田市観光物産協会（TEL 0192-54-5011）まで。

15:00ころ 遠野駅到着

↓

16:00ころ 新花巻駅到着

↓

19:00ころ 東京駅到着！

## [ event ]

いわて 銀河プラザ × 酔木金土本舗

# コラボ5つわ第2弾も完成！ 「お酒と5つわの手仕事展2」

去る2012年12/6-9の4日間、銀河プラザのイベントコーナーにて、「ぬくだまる いわて冬の食卓 ～お酒と5つわの手仕事展2～」が開催されました。好評につき、今年で2回目のこの企画。目玉はズバリ、作家さんの器で岩手のお酒が試飲できること！陶磁器、漆器、広い口、狭い口。同じお酒でも、器によって味わいが変わります。好みの器を選んでの試飲に、多くのお客さんで賑わいをみせていました。anecco.は、昨年に続いて作家さんとのコラボ器を制作。テーマは「おつまみ」。「ちょっとずつ、いろいろなおつまみを楽しみたい」「一皿で洗い物もラクに」「四季を



感じられる器がいいな」など、メンバーのわがままをたっぷり盛り込んだ数種の器が完成！展示販売を行いました。また、期間中は、八幡平市の蔵元(株)わしの尾の若き常務、工藤さんのお話と共に、日本酒や沿岸のおつまみを楽しむ会や、磁器作家の大沢さんによる茶漬け碗の絵付け教室など、お酒と器の魅力をさらに楽しむイベントを開催。「多くの皆様にご来場いただきありがとうございます。これからも、お酒と器のある“ちょっと素敵な5つわのくらし”を提案していけたらと思っています」（酔木金土本舗の皆さん）。次回も乞うご期待！（みなっち）

## 私たちが anecco. です

anecco.(アネッコ)とは、いわて銀河プラザを応援する女子会です。「アネッコ」に込められた意味は①若い女性を意味する岩手の方言「あねっこ」。②岩手の魅力がより多くの人の心に「根づく」という思いの2つ。メンバーは現在、約25人。全員が岩手県出身、東京近郊在住です。職業は企業経営企画、メディア会社勤務、医師、フォトグラファー、歌手など。様々な長所を持つアネッコが、いわて銀河プラザを盛り上げる企画をボランティアで考案・実施しています！

blog [www.iwate-ginpla.net/anecco](http://www.iwate-ginpla.net/anecco)  
facebook [www.facebook.com/iwate.anecco](http://www.facebook.com/iwate.anecco)  
twitter @iwate\_anecco

blogはこちら→



## 今号「はなひらぐ」の意味は？

東京の春は、まず梅が咲き、続いて桜…と花が順番に開きますが、岩手の春は違います。長く寒い冬が終わると、4月中旬から梅、桜をはじめ、レンギョウ、モクレンなど、色とりどりの花たちが一気に咲き乱れるのです。きっと岩手の復興も、一気に花開くはず。そんな祈りを込めました。

## 編集後記

震災後、銀ブラの棚がなかなか埋まらなかった時期がありました。「次回の入荷は不明です」。そう言われた故郷の味がとうとう復活したと知るたびに胸が躍りました。商品の先には、作る人の思いがある。そんな当たり前なことの素晴らしさを、今改めて実感します。（まいっち）



東京、東銀座にある岩手県のアンテナショップです。  
岩手の特産品や観光案内情報が満載！



104-0061  
東京都中央区銀座 5-15-1  
南海東京ビル 1階  
営業時間 10時30分～19時  
毎月末日は17時まで営業  
TEL 03 3524 8282  
FAX 03 3524 8286  
[www.iwate-ginpla.net/](http://www.iwate-ginpla.net/)

編集/anecco.通信編集部 スタッフ/まいっち(編集長)、ちっち、はせっち、あかっち、みわっち、えりっち、ほそっち、はっち、やまっち(リポート)、みなっち(デザイン)、くらげっち(写真) 協力/いわて銀河プラザ、岩手県東京事務所

anecco.通信 vol.5 2013 はなひらぐ号 2013年3月8日発行 無断転載を禁止致します。