

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.7

いしばわってさぐ号

2014



anecco.
イメージキャラクター
ざっし

復興に向けた若手の歩み

東日本大震災から3年の月日が経過 いわての若手6人の「前進」をレポート!

「あれから3年経ったけれど、岩手はどう変化しているの?」
そんな質問に少しでもお答えすべく、
いわて銀河プラザに商品を卸している企業の中から
復興に向けて奮闘し続ける若手たちに
スポットライトを当てました。一步一步前へ。
そんな確かな歩みを感じてください。

※価格は全て税込みです(2014年3月時点)。
在庫状況等により、取り扱いがない商品もあります。



Letter from 山田町

昭和30年創業、地元民に愛される 食堂の名を背負った商品を 東京で気持ちを込めて販売

みごと
三陸味処 三五十
大杉竜馬さん

<http://oishiisanriku.com/migoto.html>
Tel. 0193-82-3510



栄養たっぷり、
シャキシャキ感を
お試しください!



「やまだのおみごと」シリーズ
左から青じそごま味、甘醤油味、みそ南蛮味
各100g 600円

大杉竜馬さん
梅子ごま油漬おみごと
販売中!



三陸山田湾産の天然海藻あかもく。ミネラルやフコイダンなどの豊富な栄養成分と、シャキシャキとした食感が特徴です。この佃煮が、根強いファンの多い三五十の「おみごと」シリーズ。「店でおにぎりに入れて販売したところ評判を呼び、商品化につながりました」と語るのは、「三陸味処 三五十」社長の三男であり、奥さんと2人で東京営業所を切り盛りする大杉竜馬さん。1979年9月生まれの anecco.世代です。この佃煮のももとの発売予定日は、2011年3月18日。商品発表会用に200~300個製造していましたが、東日本大震災の津波で店もろとも流されました。同年8月自宅1階を厨房に改造し、再度の商品化に着手。当時大杉さんは、東京都内の料理店で修行を終え、実家に戻って手伝いをするための準備中でしたが、急遽、東京に残って販売支援をすることを決断。家族みんなで支える、愛される食堂が贈る磯の味です。(まいっち)

Letter from 釜石市

「地元へ帰る」という選択 しあわせの和菓子と釜石の未来をつくる

小島製菓 専務取締役
菊地広隆さん

<http://kojimaseika.com>
Tel. 0193-23-6376



釜石の
定番の味を、
ぜひどうぞ!



左から、「しあわせのごままんじゅう」5個入り / 「くるみ」6個入り / 「しあわせのパターもち」5個入り 各 420円



「pecco 小島製菓のトーフあんどうなつプレーン」4個入り 231円



「お菓子を通して、全国、世界の皆さんへ、復興支援への「ありがとう」の気持ちを伝えていきたいです」(小島さん)



同世代のアイデァで
新たな釜石を!

「pecco」シリーズ、新発売!

「べっこ」とは岩手の言葉で「少し」の意味。「ちょっとずつ、おいしいものをつまみたい」、そんな気分にぴったり、岩手県のプライベートブランドです。県や岩手県産(株)などによる女性チーム「岩娘會(がんこかい)」が県内企業と協力して商品を開発。岩手の味を“べっこずつ”、楽しんでみてはいかが?



いわて銀河プラザのpeccoコーナー

Letter from

陸前高田市

人も風土も
温かい三陸に
来てほしい!

故郷の味を残していくために 三陸の海に寄り添ったぶどう作り

神田葡萄園 専務取締役
熊谷晃弘さん

<http://0192-55-2222.jp>
Tel. 0120-55-0809

「マスカットサイダー」
340ml 150円



工場に描かれたぶどうの木が目印



海風にそよぎながら育つぶどう



ご家族、社員の皆さんと共に

シュワッと強めの炭酸が効いた「マスカットサイダー」。昭和45年から地元で愛されてきた「地サイダー」です。専務・熊谷晃弘さんは、祖父である四代目が開発したこの味を大切に守り続けています。震災では、津波により工場やぶどう畑が浸水し、がれきの撤去に追われました。そんな中で植栽した“震災の年のぶどう”が2014年の秋に実ります。今後はワインの醸造免許を所得し、自社ぶどうのワインや地場りんごを使ったシードルの自社製造も予定。三陸の海の幸に合うワインを作るのが熊谷さんの夢です。「沿岸性気候でのぶどう作りは決して容易いものではありませんが、自然と上手に付き合い、この地でしか出せない味を追求していきたいと思います」(熊谷さん)。沿岸リアスのぶどう畑の挑戦は、これからも続きます。(みなっち)

Letter from

大槌町

見て
味わって、
楽しい
お酒です!

飲んで笑顔に なれるお酒を 復活蔵から届けます!

赤武酒造 商品企画・案内担当

谷藤かおりさん

<http://www.akabu1.com>
Tel. 019-681-8895 (盛岡復活蔵)



「浜娘 純米吟醸」720ml 1575円



新たな仲間とともに再出発



温度や時間を緻密に計算



女性に大人気の
「リカースーツ」シリーズ

赤武酒造のお酒を一言で表すなら、「笑顔になれるお酒」。岩手のおいしい恵みをたっぷり使ったりカーズーツのほか、看板商品の清酒浜娘は定番酒・吟醸酒・生酒に加え、3月から四季をテーマにした新商品が登場。季節ごとに異なる飲み方や、徐々に熟成を増す日本酒の味わいの変化を楽しめます。こうした商品はすべて、社長ご夫妻と震災後に入社した6名の社員が、ゼロから再出発する中で生み出してきたもの。現在も全員で商品のアイデアを出し合い、酒造りを行っています。昨年は盛岡に念願の「復活蔵」が完成。「勇気と希望をくれた皆さんに、この蔵から笑顔と幸せを届けたい」。その想いを胸に、これからも力を合わせてお酒を造り続けます。(あかつち)

Letter from

洋野町

北三陸に
ぜひお越し
ください!

北三陸発! 地元食材に思いを 吹き込み、世界へ放つ“海男児”

ひろの屋 代表取締役

した う つほ ゆきの り

下苧坪之典さん

<http://hirono-ya.com>
Tel. 0194-65-2408



「北三陸の海男児 天然わかめ」
100g 315円

「地元にあるものの良さを伝えて、ブランドに育てたい」。震災で津波を目の当たりにし、商品もほぼ全て流失したという、株式会社ひろの屋の下苧坪之典さん。自社ブランド「北三陸の海男児」を立ち上げ、地元食材にこだわった商品開発を行っています。北三陸の海で育ち、漁師が潜って手作業で収穫した天然ワカメは、国産ワカメのうちたった4%しかない貴重なもの。「北三陸を世界へ」その思いのもと、新たな商品づくりに情熱を注ぎます。(はっち)



ヘルメット式の潜水技術「南部潜り」発祥の地である洋野町。今ではホヤ、ウニ漁でも、南部もぐりの技術が使われています

Letter from

大船渡市

魚をもっと気軽に美味しく! 三陸から新たな食文化を発信

浦嶋商店 代表取締役

浦嶋 健さん

<http://sanriku-urashima.com>
Tel. 0192-27-0111



安心安全の
美味しさ
をお届けします!

震災の津波により、工場、施設の全てを流失した浦嶋商店。2012年夏に新工場を移設、生産を再開させました。まるで生ハムのような食感が人気の「スモークさんま」は、どうしたら魚食離れを食い止められるか考えたことが誕生のきっかけ。試行錯誤の中、生臭さを取りながら旨味を引き出す「冷燻製法」に出合いました。当時小学生だった娘さんの「美味しい!」が確信となり商品化。「スモークかき」ともに水産庁の「ファストフィッシュ」商品にも選定され、魚の新たな食べ方を提案しています。「“三つ子の魂百まで”というように、子どもの頃に覚えた味は一生忘れないもの。これから子どもを持つ世代の皆さんにも、魚の美味しさを伝えていきたい」(浦嶋さん)。新鮮な食材と発想で、日本の食卓の未来に挑戦し続けます。(みなっち)



「スモークさんま」4枚入り 525円



「私たちが、力を合わせて作っています!」



私たちが「復興girls&boys*」です!

岩手県立大学「復興girls&boys*」。左から3番目は、リーダーで滝沢市出身の中條奈菜花さん。夢はアナウンサー。「岩手の復興を語る人になりたい」。左から4番目、サブリーダー・波田野菜々さんは福島県郡山市出身。「4年間の大学生生活で岩手のことを知りたい」と語る。

被災企業を応援し続けることで、確かな復興につなげたい

もうすぐ設立して丸3年が経つ「復興girls&boys*」。このたび anecco. と初めて対談しました。その素顔は、復興支援活動をたくましく展開する“起業家精神”の持ち主集団。毎週集まっては、企業に提出する企画書を作成して過ごすチャレンジャーたちでした。

Q. 「復興girls&boys*」がどんな団体かを改めて教えてください。

A. 岩手県立大学の学生による地域貢献イベントの企画団体です。「被害を受けた地域の、生活の糧となる仕事の復興の手助け」を行うことを主眼とし、被災企業の商品受託販売やコラボ商品の開発をしています。

Q. 活動を開始したのは?

A. 2011年5月。当時大学2年生だった女子8人が「岩手の復興のために何かしたい」と考えて立ち上げました。被災企業が出展する盛岡市内のイベントで受託販売を手掛けたのが最初の活動です。その後、次第に企業とのコラボ商品開発事業が増えてきました。

Q. どんな商品が生まれましたか?

A. 例えば「松光(まっこう)」と名付け



たキーホルダー。津波の被害を受けた陸前高田市の高田松原の松を使いました。「復興girls*」(当時)がデザインを考案して、盛岡市内の工房に製作を依頼し、売り上げの一部を支援金として「高田松原を守る会」に寄付しています。



(手前) 松光キーホルダー 1900円(税込み)
(奥) 松光ストラップ 1200円(税込み)

Q. 皆さんから見て、岩手の復興は進んでいると感じますか?

A. いえ、まだまだです。被災地と被災しなかった地域の間で、人々の気持ちに温度差を感じることもあります。陸前高田を訪ねたときに被災者の方が『(支援しなくても)もう大丈夫だね』と思われるのが一番つらい」とおっしゃっていたのが印象的でした。

Q. これからはどのような活動を展開していく予定ですか?

A. まずは活動費の獲得です(苦笑)。被災1年目は被災地支援プロジェクトとして予算が確保しやすかったのですが、正直、2年目以降はなかなか……。自分たちでクラウドファンディング企業に支援を依頼したり、大企業主催の補助金が出るプランコンテストに企画書を提出する日々を過ごしています。

Q. まるで起業家のようなですね。

A. そもそも総合政策学部の学習の一環として始まったので、その側面は強いんです。毎週火曜日の昼12時から約1時間定例会を行い、みんなで企画書を練っています。現在のメンバーは23人。最初は女子だけでしたが、今は男子も4人いて、名称にもboysを付けました! 2014年度は夏休みに東北で、後期には関東でイベントを開催し、他の復興支援団体との連携を強化していきたいと思っています。

Q. anecco. とも、何か一緒にさせてください。

A. ぜひぜひです! (まいつち)



新連載

aneco. オススメ 岩手のお店

いわて銀河プラザで岩手の魅力に触れたあなたと分かち合いたい、ステキなお店情報。第1回は、銀座とロンドンの名店です。※価格は全て税込みです(2014年3月時点)。

01 GINZA TOTOKI

[銀座] フレンチ

岩手の厳選された食材を銀座のど真ん中本格フレンチレストランで

ランチ「早坂高原産短角牛100%ハンバーグ」(2520円)は知る人ぞ知る逸品。「10年前に岩手を訪れて以来、肉は岩手産です。低脂肪・高たんぱくの赤毛短角牛。澄み切った空気の中で新鮮な草を食む健康な牛で、安心して提供できます」(十時亨シェフ)。この日のアミューズブッシュ(フランス語で「喜びのひとと口」)は岩手産白金豚のハムを挟んだブリオッシュ。続いて、厨房で焼き上げたパン。そして、ハンバーグ! 厚さ4.5cm。ふっくらジューシーで、確かに「健康な牛」の味が。半熟目玉焼きを崩し、甘いトマトベースソースで! デミグラスソースもあります(同額)。お好みを気軽にご相談ください。(まいつち)

東京都中央区銀座 5-5-13 坂ビル7F
Tel. 03-5568-3511



1. ハンバーグ。グリーン野菜も自然の滋養いっぱい。2. 白金豚ハムも自家製。3. 食前「岩手県産山ぶどうジュースも(900円)」。4. パンは朝と夕方、2回焼く。5. 人柄も楽しい十時シェフ。

02 Nambu-Tei

[ロンドン] 和食

ロンドン在住の日本人に加え、周辺で働くイギリス人も集まる岩手のお店に come on!

久慈市出身のオーナー、石橋由秋さんが赤坂の料亭での修業を終えてロンドンへ渡ったのは約40年前、25歳の時。その後、イギリスの盛衰に翻弄されながらも一日も休むことなく働き続け、2000年にロンドンの一等地、ペーカーストリートで念願の独立を果たしました。今では日本人はもちろんのこと、周辺で働くイギリス人にも愛される人気店へと成長。お寿司、お刺身、天ぷら、焼き鳥など、様々な和食を堪能できます。おすすめのお酒は「南部美人」。最初は恐ろ口をつけるイギリス人のお客様も、すぐすっかりお気に入り。120席ありますが、取材でお邪魔した日は30分待ちでした!(ちつつ)

Berkeley Arcade, 209a Baker Street,
London NW1 6AB, England Tel. +44 20 7486 5026



1. 格子が美しいカウンター。2. ロンドンでも人気の「南部美人」。3. 脂の乗った秋刀魚も。4. Salmon Skin Rollは食感が楽しい。5. ロコには南部鉄器のシルエット。6. 「雨二毛負ケズ」の暖簾!

新連載

集まれ! 銀プラFan♪

いつも
ありがとうございます

2013年10月14～20日に開催された

「いわて銀河プラザ15周年祭」

ご来店くださった皆さんを突撃取材!!

いつもどんな商品を購入しているか、教えていただきました。

1. 今日買ったもの「練りくるみっこ」と「焼きまつも」。2. 岩手とのつながり母は東京出身ですが、釜石出身の父の好物を作るため、私が月1～2回、銀プラへのおつかいに「派遣」されます。例えば、この「練りくるみっこ」は白和え用、「焼きまつも」はお味噌汁用です。岩手の食材って、はまるともう食卓に欠かせなくなりますよね(笑)。

「母に頼まれて「練りくるみっこ」を買った」



みおさん

1. 今日買ったもの「冷凍めめぶ」とあまちゃんのシール。鯖の味噌煮と「ホワイトプリン」も。2. ご来店回数2回目。ももちゃんは今日が初めて。以前、ふらっと立ち寄って葛巻ワイン「弁慶のほろほろ漬け」「ごま摺り団子」を買って見たらとても美味しくて。また来ます!



湯浅さん
&ももちゃん

1. 今日買ったもの 斉藤商店のわかめ、小袖屋の「いわし梅煮」。いわし梅煮はごはんのおかずにも、酒の肴にも。冷たいままでも温めても美味! 2. オススメしたい銀プラ商品 岩手県産の舞茸を材料にした調味料「まいったれ」。野菜と卵を炒めて掛けるだけで美味しい一品に早変わり。3. 岩手とのつながり 金沢市出身ですが、2005年から2年ほど仕事の都合で盛岡の住人になりました。さんさ踊りに魅了され、東京在住の今でも「大江戸さんさ」の副代表としてさんさ踊りに親んでいます!

「大江戸さんさ」の副代表です!

1. 今日買ったもの「芽吹き屋の桜餅」。2. 岩手とのつながり僕自身は東京出身ですが、父が東北出身です。銀プラには今日みたいに、「甘いもの買いに行こうかな」という感じで立ち寄っています。大好きな「ペアレンビール」を買うこともありますよ。



村上智彦さん



羽柴麗恵さん

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
facebook www.facebook.com/iwate_anecco
twitter @iwate_anecco

blogはこちら→



今号「いしばわってさぐ」の意味は?

「盛岡の桜は石が割って咲ぐ。『壬生義士伝』(浅田次郎著)で、主人公の吉村貫一郎が塾生に語った言葉です。耐え忍んでいけば状況は開ける。そんな教えが込められています。盛岡出身の私は映画でこの台詞を聞き、石割桜を思っで目頭が熱くなりました。(まいつち)

編集後記

「復興に向けて奮闘する若手」というテーマで、岩手県産物や岩手県庁東京事務所の皆さんに取材候補者を探してもらいました。取材では、若手が自分の道を信じて前進している様子を知り、私たちも anecco. として少しでも支援したいと、今改めて感じました。(まいつち)

編集/aneco.通信編集部 スタッフ/まいつち(編集長)、みなっち(副編集長)、はせっち、はっち、あかつち、ちっち(リポート)、みなっち、かなっち(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

aneco.通信 vol.7 2014 いしばわってさぐ号 2014年3月8日発行 無断転載を禁じます。



東京メトロ 銀座駅A5出口	銀座三越	中央通り
晴海通り	昭和通り	
歌舞伎座		
銀河プラザ	東京メトロ/都営線 東銀座駅6番出口	

岩手の特産品や
観光案内情報が満載!

1104-0061
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
毎月末日の営業は17時まで
TEL 03 3524 8282
FAX 03 3524 8286
www.iwate-ginpla.net