

いわて銀河プラザ応援女子会

aneco・通信

[アネッコつうしん]

シュワ
シュワ

爽やか!

インアール

クセになる
苦味!

ジンギスカン
に合う!



Vol. 24

遠野の
ホップ号

2023

爽やかな遠野の風を感じて 甘さゼロのホップソーダ!

2021年4月、「道の駅 遠野 風の丘」リニューアルを記念して新商品を開発しよう——。道の駅を運営する遠野ふるさと商社社長、杉村亮さんが「名物ジンギスカンを食べた後、口がサッパリする、甘くないソーダを作りたい」と発案。ホップの産地である遠野は「ビール」の里。車で道の駅を訪れるお客さんはその場でビールは飲めない。そして生まれたのがホップソーダ。

「最初は年間1ロット、3000本を売り切る予定でした。でも、4月に発売して5月の連休には在庫がゼロになるほど好評をいただいてしまった」(営業販売部 佐々木教彦さん)。今では年間3万本売れる人気商品に大成長! キリリと冷やしてグイッ、ぷはー!! なんと爽やかな飲み心地。遠野の透き通った風が軽やかに体を駆け抜けます。ぜひお試しください!



清らかな流れに釣り竿でキュウリを垂らすと、カップを釣れるかもしれないカップ淵(左上)、田畑に囲まれた美しい荒神社(右上)、バケツと呼ばれる可動式ジンギスカンセットでジンギスカンを堪能しながらホップソーダをゴクッ! もうたまらない(右下)



既に持っているものを 新しいかたちで アピールしたい



明がらす、ぶどう飴、甘氷……
独特な看板商品を作り続ける / まつだ松林堂

1868年創業のまつだ松林堂。4代目店主・松田勝夫さんと、その息子であり5代目の恵市さんが製造を担当している。いつもすてきな和装でお客さんをもてなす女将・和子さん、笑顔とリズムのいいトークで楽しませてくれる希実さん。一家のチームワークが素晴らしいお菓子屋さんだ。看板商品は約100年の歴史を持つ明がらす(写真左下)やぶどう飴(右下)、甘氷(かんこおり)。「明がらすは当店が登録商標を持つお菓子です。日の出かまぼこのような形は、朝日を表し、くるみは近くを飛ぶカラス、ゴマは遠くを飛ぶカラス。一つの風景になっているんです」と和子さん。

今、飛ぶように売れているのはぶどう飴だそう。2022年2月、希実さんが、ぶどう飴を作っている4代目の動画をInstagramに投稿したところ、これがバズり、販売と同時に売り切れる現象が続いている。「2021年5月に火事で倉庫が全焼し、大打撃を受けました。何か新しいことをやらなければ、という焦りにも近い思いがあって

挑戦したものの一つがInstagram。慣れず、狙ったわけでもないのに倍速になってしまって。直し方が分からずにそのまま投稿したところ、ぶどう飴がいきなり売れ始めて。最初は何がきっかけなのか分かりませんでした」

ぶどう飴は山ぶどう味の固めのゼリー。切り分けて打ち粉の上でひっくり返して乾かす作業を10日間続け、一つずつ手で包装するという手間のかかる商品だ。

『お菓子屋さんなのだから、パンやクッキーなどの洋菓子も作って売ったらいいのに』と幼い頃の私は父親に言ったものでした。でも『独自の看板商品を作って商売が成り立つというのは、お客様から信用をいただいているということ。こうした効率のよい商売は、すごいことなんだよ』と父から言われました。今ではその価値がよく分かります」(和子さん)

希実さんにこれからの夢を聞くと、「新しいものを探すのではなく、既に持っているものを新しいかたちでアピールできるようにしたい」とのこと。



今は市外からの移住者たちが『遠野物語』を学ぶなど、遠野の文化を学んで受け継ごうという活動が盛んになっているそう。歴史や伝統と新しいものが調和しているのが、遠野の大きな魅力の一つだ。

遠野の地で農薬不使用で作物を育て、無添加の独自商品を開発

お客さんからのニーズに応え、ブルーベリーの原液酢を発売／道の奥ファーム

遠野市内で農業や農産物加工業を営む道の奥ファームの安藤五統雄さん、沙代子さん夫妻に生産物や商品についてひとたび質問すると情熱のこもった説明が止まらなくなる。今、最も売れているのはブルーベリー。最大直径22mmにもなるという特大の品種。しかも、同社の生産物はすべて農薬不使用。愛媛県出身の五統雄さんは東京と大阪で飼料穀物を輸入販売する会社に17年務めた。「海外から輸入された、農薬まみれの輸入穀物を見て、自分たちはこの飼料を食べた動物の肉を食べ、乳を飲んでるんだと考えて怖くなった」(五統雄さん)。自分の手で安心して食べられる物を生産したい、という思いを胸に、縁あって遠野市に移住。枝豆が大好きな五統雄さんが目つけたのが、東北でよく栽培されていた秘伝豆という大豆だった。「自分で作ってみたらあまり



今、売り出し中の「無濾過ブルーベリー飲む果実酢」「無濾過ブルーベリー原液酢」

安藤五統雄さん、沙代子さん。ブルーベリー畑にて



のうまさに驚きました」

次に着手したのがブルーベリー。「皮が薄くて甘みが強いノーザンハイブッシュ系の品種で、岩手のような寒冷地に向いています」

生食用の収穫は気も使うし、手もかかる。また、生産量が増えるとともに、熟した実を傷付けずに収穫するのが難しくなってきたため、加工品も作りはじめた。砂糖などの添加物を一切使わないブルーベリー原液を発売したところ、健康食ファンに好評を得る。「農薬不使用、無添加のジャムが欲しい」「酢があったらいいな」というお客さんの声に応えるように、商品ラインナップを広げてきた。

これからの夢は「観光農園化」。ブルーベリーの畑は山並みが美しく、遠野市内を見渡せる。「そのためにもブルーベリーの木を現在の約1080本から約3000本に増やしたい。お客さん用のトイレなどの水回りや害獣フェンスなどの設備にはかなりの資金が必要ですが、いつか実現させたいです」(沙代子さん)

遠野駅から徒歩8分の場所に「遠野旅の産直所」という案内所がある。ノープランで遠野をふらりと訪れても、ここに行けば「どこで何をするか」「どこに泊まるか」などを相談できる。旅の案内人の一人が、菊池佳菜江さんだ。

遠野出身の菊池さんが遠野旅の産直所を運営する認定NPO法人遠野山・里・暮らしネットワークで働き始めたのは2018年。それまでは地元の工場に12年勤務していた。「ロボットありきの製造所で働いているうちに、人にしかできない仕事をしなくなった」。工場を辞めて職業訓練校で学び、遠野を訪れるさまざまな人に

地元の人しか知らない穴場へ… その人に合わせた旅プランを提案

人間にしかできない仕事を求めて
／認定NPO法人遠野山・里・暮らしネットワーク

遠野に仕事生まれ、地域が引き継がれていくように

「農業をやりたい」という思いで移住
／宮守川上流生産組合

宮守川上流生産組合で副組合長、農産物加工部長を務める桶田陽子さん。生まれ育ったのは盛岡市。北海道の帯広畜産大学を卒業後、日高市で約8年間、農業改良普及員として働き、青年海外協力隊としてインドネシアでの野菜栽培に2年半従事。2007年、33歳で帰国し、「農業をやりたい」と決心。しかし、一人で一から農業を立ち上げるのは大変だと考えていたときに、地域全体で協力して農業を行って



る同組合とめぐり会う。「ほかの選択肢もありましたが、これから一緒になって農業のスタイルをつくり上げてい

く将来性に魅力を感じました」

最初はトマト栽培に携わっていたが、2010年にどぶろくの生産に着手することに。「この地域では昔、家庭でどぶろくを作っていました。みんなが集まるたびに飲まれていたどぶろくがおいしかったので、『組合で作ってみたい?』と言われ、背を押されました」

組合員たちの技術を結集して作ったどぶろくは「あれよあれよという間に売れて」いき、3年後にはどぶろく専用の製造所を設立するまでに。そのほか、地元のトマトやりんご、ブルーベリーなどのジュースやジャムも生産している。

「地域に仕事生まれ、人が住み、稼いで、地域が引き継がれていくようになれば」という思いを胸に、2022年には「宮守棚田funファンクラブ」をスタート。会員になると田植えや稲刈りなどの里山体験ができる。ぜひ参加してみれば?

出会える場を探し、今の職場に出合った。

コロナ禍で観光客が激減した際には、地元の人と移住者が交流する企画を実施。「カップ淵や遠野ふるさと村といった観光名所だけでなく、地元の人しか知らないような穴場を訪れる旅をこれからも提案していきたい」

観光客のニーズにただ応えるだけではないのが菊池さん流。「相手の人柄を探って、『このお客さんにはこっちの宿のほうがいいんじゃないか』『このプランのほうが楽しめるのでは?』と考えて提案することもあります」。まさに、遠野旅のコンシェルジュ。旅の産直所で、自分だけの旅を探してみしてほしい。



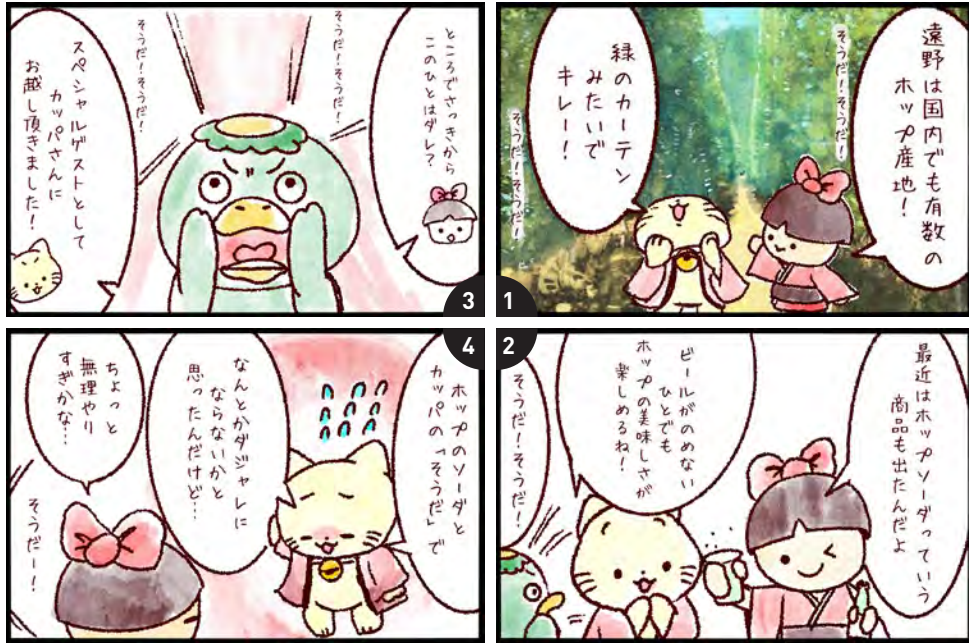
遠野山・里・暮らしネットワークの田村隆雅さん(左)と菊池佳菜江さん。遠野旅の産直所にて



遠野旅の産直所の壁には、おすすめの旅先が掲示されている



aneco.メンバー「たくっち」の「ホップの里」だそうだ!~遠野のカッパの巻~



たくっちプロフィール

岩手県出身。SNSで話題となった4コマ漫画「ユメミルゆめみとまるいともち」を飛鳥新社から2016年に出版。現在、SNS・WEBメディアを中心に「ささきさきU」として活動中。



Report

2023年3月
aneco.デー

岩泉の人気商品が
東銀座に集結

2023年3月のaneco.デーは岩泉町を特集。一時絶滅危惧種と言われたたぬきさんケーキは、可愛らしくもノスタルジックな雰囲気で大変人気。これをもっと盛り上げようと奮闘する、岩泉町内にある菓子店「志たあめや」さんが企画・販売するたぬきさんケーキ関連の雑貨も大人気でした。

早野商店の早野崇さんが2日間、いわて銀河プラザにて、aneco.メンバーとともに試食や販売を実施。岩泉町産のほおずきを使ったジャムや昆布巻、牡蠣の佃煮など、多くのお客様にご好評いただきました! そのほか、岩泉ホールディングス、中松屋、上鉛屋の皆さんの商品もほぼ完売しました。

aneco.デーでは今後も各地域の美味しいもの、可愛いものなどを取り揃えて、皆さまに紹介していきます。次回も乞うご期待!



NYタイムズ掲載記念 aneco. 緊急レポート

MORIOKAに行きたいかー!?



盛岡市が米紙ニューヨークタイムズで1月に「2023年に行くべき52カ所」に選ばれたことを記念して、先日、盛岡へ旅したaneco.メンバーが、盛岡のおすすめスポットを紹介します。

まず、盛岡といったら外せないのは冷麺。盛岡駅前の「盛楼閣」や「びよんびよん舎」、「大同苑」、盛岡駅から徒歩で約15分の盛岡冷麺発祥の店「食道園」のほか、「髭」、「やまなか家」、「ヤマト」など冷麺を楽しめるお店はたくさんあります。ちなみに先日盛岡に行ったさおっちは「食道園」、りくちは「びよんびよん舎」をチョイス。東京にいても「冷麺食べた」発作が起きて困ります。

車がないからあんまり観光できない...という方でも、盛岡なら大丈夫。盛岡城跡公園も石割桜も酒蔵「あさ開」も福田パンの本店も、駅から歩いて行けますよ! 盛岡駅を出たら、まずは北上川にかかる橋から岩手山を眺めてみてください。駅の目の前は開運橋、川上と川下は旭橋と不來方橋...いい撮影ポイントを探すのもいいかも。ちなみに掲載写真は旭橋でくつつが撮影。さらに歩けば気になる古本屋に寄り道も...。でもあんまり時間がないという方は、「でんでんむし」という盛岡中心市街地循環バスもおすすめです。

そんな盛岡観光を楽しむためにアクセス抜群なお宿が「HOTEL MAZARIUM」。「盛岡バスセンター」

にあるお宿です。バスセンターがリニューアルされ、とても綺麗になっていて驚きました。サウナ付きの大浴場のほか、館内にはベアレンのビアバーや福田パンのお店も。

朝ごはんはホテルで食べるか福田パンにするか迷うところですが、盛岡に来たなら「神子田(みこだ)の朝市」も捨てがたい。月曜日以外毎日やっていますが、初めて行く方には土日の賑わいを見ていただきたいです! そして土曜に滞在するなら「材木町よ市」にもぜひ足を運んで! 4~11月の土曜日午後の開催。食べ歩きが楽しめます。去年は山田町で採れた牡蠣1個100円で食べちゃったな...贅沢...。帰りのエキナカも充実。じゃじゃ麺の「白龍」やチーズケーキの「チロル」のお店も。白龍はさすが長蛇の列で待つ可能性もあり。観光客だけでなく部活帰りと思われる学生さんの姿もありました。チロルでお土産を買って新幹線に乗ったら完璧。

おすすめスポットが多く、車なしでも楽しめるのが盛岡の魅力。「まだ行ったことがない」という方も、最近行っていないという方も、2023年行くべきです!! (さおっち)



(写真左上から時計回りに) 旭橋から見える岩手山と北上川。酒蔵「あさ開」の試飲コーナー。盛岡バスセンターの外観。材木町よ市の牡蠣。神子田の朝市。今、世界からお客様が押し寄せている盛岡ですが、あなただけの盛岡のホットスポットをぜひ見つけてください!

aneco. オネッコ

岩手のお店

20

FURNUS GINZA

[銀座] フランス料理

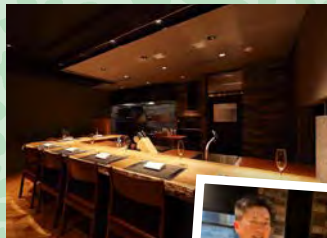


上はフランスの伝統料理「カスレ」。南部鉄器の鍋に鴨のもも肉のコンフィ、ソーセージ、豚足、白インゲン豆(岩手産)を入れ、オープンで20分

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、ステキなお店情報をお届けします。

銀座で素材の味を大事にしたフレンチを食べるなら「フルヌ銀座」へ。18歳からフランス料理の道に入り、20代で5年間フランスで学び、帰国後に都内の料理店で経験を積んだシェフ、加藤清和さんが腕を振るう。愛用するのは数々の南部鉄器。「昨年、一関市にある及源さんの直売店を訪れたときにビビッと来た」と語るのにはホットサンドクッカー。「買う気などなかったのに、見たら欲しくなっちゃって」。東京に戻り、考案したのが「国産ウナギとナスのホットサンド仕立て」(写真左下)。そのほか銅やフライパンを駆使する。「南部鉄器は熱伝導が違う。温まるまでの時間はかかるが温まってからの蓄熱が抜群。しかも均一に温まるので料理人にも食材にも余計なストレスがかからない」。お客さんに今日のお薦め食材を選んでもらうスタイル。野菜、キノコ、肉、魚貝

の中に岩手県産の食材があることも多い。岩手とのつながりができたのは、東日本大震災後、岩手県の復興のために企画されたシェフツアーに参加したのがきっかけ。「海の物も、山の物も何でもあると知って驚いた」。まだあまり知られていない岩手の食材のおいしさを南部鉄器で引き出し、フランス料理に仕立てる。加藤さんのマジックをぜひ味わってほしい。



カウンター7席のほか、銀座の街を見下ろせる窓のある個室も用意されている

シェフの加藤清和さん

DATA 〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-15 銀座AG1ビル7F
☎03-5962-8021 営業時間 17:30-21:30(L.O)
定休 日曜日/第1・第3月曜日

私たちが aneco. です

aneco. (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々の心に「根づく」ようにという思いの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。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 <http://ameblo.jp/iwate-aneco/> twitter @iwate_aneco

facebook www.facebook.com/iwate.aneco

blogはこちら→



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

今号「遠野のホップ」の意味は?

ビールの原材料、ホップ生産量日本一は岩手県(令和2年)。遠野市では遠野を「ビールの里」にすべく様々な取り組みが進行中。でも、市内のホップ生産が減っているという課題も。ホップソーダは1本当たり10円が遠野のホップ生産維持に役立てられます。ぜひ飲んでみてくださいね!



編集/aneco.通信編集部 スタッフ/りくっち、たくっち、さおっち、まいっち(執筆・編集)、みおっち(デザイン)

協力/いわて銀河プラザ、岩手県東京事務所 aneco.通信 vol.24 2023 遠野のホップ号 2023年8月4日発行 無断転載を禁止致します。