

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. 28
のれぐれっと号
2025



aneco.デーでぜひご試飲ください！

200年の歴史を持つ八幡平市の酒蔵 「鷲の尾」の日本酒

1829年創業で約200年の歴史を持つ、八幡平市の蔵元「鷲の尾」。盛岡市で生まれ育った社長の工藤朋さんは「私が子どもの頃は、当時社長だった父が八幡平市に通い、八幡平市在住の祖父が会長を務めていました。私は長男ですし、将来は家業を継ぐのだらうなという思いがありました」と言います。東京の大学で医用精密工学を学び、大学院に進んだころ、一度進路に

迷った経験があるそう。「しかし大学院在学中に祖父が亡くなり、家業の経営に加わることを決意しました」近年の岩手のお酒づく

りのトピックは、2012年の県内産酒米「結の香」のデビュー。「従来、お酒の作り手の間には『鑑評会に出すお酒には山田錦を使わなければ』という意識があったように思います。でも、結の香を使うととてもきれいなお酒ができ、様々な鑑評会で表彰されることも増えています」今回のaneco.デーでは鷲の尾の銘柄を多数、試飲販売予定。冷や用の味の濃い「生酒」や、手のかかる山廃仕込みの夏限定酒「ほし」も。「『ほし』は焼いた白身魚やお刺身と合わせて。『生酒』は肉やソーセージなどともにどうぞ！」



▲ 工藤朋さん

のれぐれっと食べでけで

八幡平市に2016年に創業したジェラート店「ノレグレット」。店名はイタリア語や英語のような響きですが、何と八幡平エリアの方言。「いっぱいある」という意味で、「山にキノコがのれぐれっと生えていた」「昨日はのれぐれっと飲んだ」などの言い方をするそう。店主の立柳 真示さんは八幡平市出身。「市内にある藤田牧場の生乳は乳質が高いのに、地元ではあまり流通していなかつ

たんです。その土地のおいしいものを地元で味わえるようにしたかった」と語ります。一押しの「甘酒」には鷲の尾のお酒を、「イチゴ」と「ブルーベリー」も八幡平市産、「コーヒー」も地元で焙煎したものを使用。あっさりとした食べ心地と、それぞれの特徴がはっきりしたフレーバーは、一度食べたら忘れられま



たちやなぎまっし 立柳 真示さんと妻の美加さん ▲



せん。ぜひ全フレーバーを制覇していただきたいです！

95年の歴史を持つ麴屋もとみや 新商品開発にも

もとみやけい 本宮啓さんは、昭和5年に創業した「麴屋もとみや」の4代目社長。岩手県滝沢市に生まれ、小学校から中学校まで八幡平市安代地区で過ごし、高校時代は盛岡市に下宿。東京の大学に進学するも、地元で貢献したいと、盛岡市内にある金融機関に就職しました。「祖母から『やったら(継いだら)いいんじゃない』と言われたことはありましたが、両親から家業を継げと言われたことは一度もありませんでした」自身も事業を継承するつもりは全くなかったものの、30歳になったくらいから気持ちが揺らいできたと言います。「仕事で営業で回る先々で『あんたが継がないんだったら、うちの味噌汁どうすんのよ』と言われてたりするんですよね。家業が人の暮らしに寄り添った商売だったんだな、と気付かされました」5～6年たって、親に継ぐ気持ちがあると伝えたところ、最初は反対されたそう。「『今の暮らしが安定しているのに、わざわざ先行きの見通しが効かない世界に飛び込まなくても……』』と言われてましたね」。しかし、決意は揺るがず、何度も話し合い、「そんなに本気なんだったら」と認められたと振り返ります。

最近、売上が急激に伸びている「おにぎり味噌」。おにぎりを素焼きして、表面におにぎり味噌を塗り、再度焼くと表面はカリッ、中はふわっ、の絶品に ▶

2019年5月、製造部門に一般職として入社。少したってから営業課長となり、どんどん新しい案件を取るように。「いきなり入った社員として、いろいろと生意気だったかもしれない」。その後、様々な場で経営について学び、入社1年半後に専務取締役役に、22年8月、社長に就任しました。

入社と新型コロナウイルスの感染拡大が重なり、経営危機も経験。直営店では物販と飲食の部門があり、飲食部門が赤字に。危機を脱するために、店の大改装を任された本宮さんは、約1年かけて社員や外部の人たちを巻き込み、郷土料理「くるみ味噌つけたんぱ」や麴を使った「528バーガー」などの新商品を開発。開店後は予想を上回る売上で、コロナ前の水準に戻りました。近い将来やりたいことは、どぶろく作り。「どぶろくはうちの商売のルーツなんです。安代地区はどぶろく特区ですし、これは『やれ』ということかな？ と思っています」と笑顔で語ります。



▲ 本宮啓さん

八幡平市内の直営店「SHIMO NO 528」。店名は屋号「下の麴屋」が由来。昔から同じ地域に2軒の麴屋があり、もう一つの麴屋より下手に位置しているため、このような屋号になったそう



▲ 人気の味噌「二年仕込み」

八幡平の大地が育む、 馬とマッシュルーム

ジオファーム八幡平代表で大阪市出身の船橋慶延さんと八幡平市を結び付けたのは「馬」でした。中学生の頃に母親の影響で馬術競技を始めた船橋さん。高校時代は毎週末、夜行バスで栃木県の牧場に通って馬術の練習に励んだそう。2000年にはシドニーオリンピックに出場する直前の広田龍馬選手に付き添って渡米し、手伝いながら練習するほど馬術に熱中していました。そして、大阪市内の専門学校に入り、乗馬クラブのインストラクターになる勉強を開始します。その後、栃木県の牧場に就職。競走馬育成を手掛けるようになりましたが、「経験値の高い馬だけでなく、もっと若い馬にも関わりたい」と感じるように。北海道に渡り、馬に関わるやりたい仕事を探し始めます。

転機は2011年の東日本大震災。被災した岩手県の復興に貢献すべく、以前から親交のあった八幡平市にあるクラリー牧場のクラリー夫妻のもとに、妻、子ども2人、馬6頭を連れて移住を決意。14年には自分の牧場を設立し、温泉熱を活用して馬糞を発酵させ、たい肥を作って販売。さらにはそのたい肥を使ってマッシュルームを栽培する事業を提案し、経済産業省の補助



金を獲得。19年に黒字化したものの、今度は新型コロナウイルス感染拡大の影響で売り上げが減少。今も、売上、利益の拡大のため、日々試行錯誤を続けています。

マッシュルーム事業と競走馬育成事業を2本の柱とし、マッシュルームは生のほか乾燥も販売。マッシュルーム入りのおこげせんべいや、ドッグフードも好評だそう。「鶯の尾さんは無農薬で酒米を作る際に、うちのマッシュルーム収穫後の廃菌床を田んぼにまいています。そのお米のわらを貰って、うちの馬房に敷いている。無農薬で安心ですし、こうして土地の命を循環させることができてうれしい」と船橋さん。

週末には馬との触れ合いもできるそう。ぜひ足をのばしてみては？

馬たちも待っています。
ぜひ八幡平に
遊びに来てください！
(船橋さん)



Report 1

aneco. 試飲&試食会、開催

2025年3月29日(土)、5月17日(土)の2回にわたり、aneco.たちがメンバー自宅に集まり、8月開催予定のaneco.デーに向けて八幡平市のお酒や食べ物を試飲、試食する会を開催しました。一口食べたり飲んだりするたびに「さらに冷やしたらおいしさが増すんじゃない? 氷を入れてみようか」「これは

お子さんにも喜ばれそうな味だね」「レモンを絞ってみよう」……とさまざまな意見が飛び交います。こんなふうに岩手が大好きなメンバーが、どんな商品がお客さんに喜んでいただけたらいいか、丁寧にセレクトしています。今後のaneco.にもご期待ください。



Report 2

楽しかった aneco.ピクニック

2025年4月29日の昭和の日、aneco.ピクニックを開催しました。aneco.メンバーに加え、「岩手が大好き!」という方なら誰でも自由にご参加いただけるイベントです。開店直後のいわて銀河プラザで、めいめいに自分が食べたい、飲みたい商品を購入し、徒歩数分の「築地川亀井橋公園」へ移動。そこにはaneco.メンバーがビニールシートを敷いて待機しています。今年も天気に恵まれて、快晴で暑いぐらいの陽気の中、冷酒(鶯の尾さんがご提供くださいました!)を飲んで味について語ったり(お酒好きのメンバーも複数いるので盛り上がります)、それぞれの岩手産の好物を自慢し合ったり。これを機会に初めてaneco.のイベントに参加し、メンバーに加入する皆さんも! 次は秋にも開催したいね、と話しています。aneco.のFacebook、X、Instagramで告知しますので、よろしければご参加ください!



年を重ねるごとに家族感が増しています。
ぜひ遊びにいらしてくださいね!



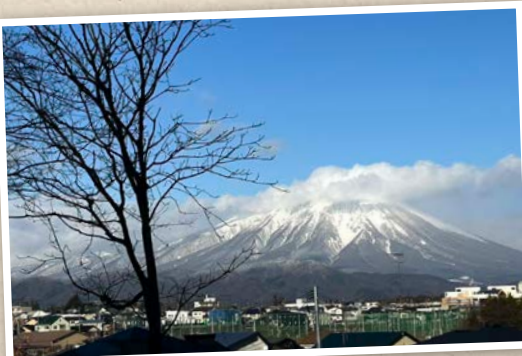
わたしの “岩手との 新しいツナガリ方” vol.1

aneco.メンバーきよっち
川崎&盛岡 二拠点生活スタートの巻

今号ではaneco.メンバーが模索する
岩手とのつながり方を取材・執筆します。
取材相手は盛岡市出身のきよっち。
さて、きよっちの二拠点生活とは？

岩手とのつながりが深いメンバーが集うaneco.メンバーの1人、きよっちが神奈川県川崎市にある自宅と、岩手県盛岡市の実家で二拠点生活を考えはじめたのは2021年に遡ります。「新型コロナウイルスの感染が拡大し、盛岡に帰りたくても帰れない状況の中、『自分が暮らす場所』を真剣に考えるようになりました」。そして、東京・有楽町の「ふるさと回帰支援センター」に相談したときに、aneco.の話を教えてもらい、参加することに。転機は24年3月、母親が亡くなったことでした。「その後、94歳になる父親のお世話をどうしよう、と考えました。ありがたいことに父は健康ですが、料理ができません。最初は市内の老人ホームにお世話になろうかと思いましたが、実家の庭に生える植物を愛でるのが大好きな父。老人ホームに行く個室での生活になり、父らしい暮らしができる感じがしませんでした」

情報を集めたところ、市内のナラビットホールディングスという会社が24時間の訪問型介護サービスを提供していることが分かり、お世話になることに。1日3回の食事作りやデイサービスへの送り出しなどをしてもらえるようになったそう。



我らが「岩手山」。実家の近所から見える、いつもの風景

1年間、盛岡と川崎を行ったり来たりしながら、新しい暮らしの基盤をつくったと言います。「その後も、できるだけ父のもとに帰ろうと思い、24年は合計52日間、盛岡に帰りました」。きよっちは東京の会社で正社員として勤務中。休日と有給休暇をつなげて、1度の盛岡滞在期間は2〜3日間程度。12月は3日から31日まで、人事異動のタイミングもあり、介護休暇を取得して長めに帰省したそうです。

「高校を卒業してすぐ関東に出たので、実家の自室は物置状態になっていました。休暇中に掃除をし、居心地のいい空間づくりをしました」

25年に入ってから、毎月2〜3日、盛岡に通うきよっち。「基本、父の通院に合わせて帰省しています。最近はこの生活にも慣れ、余裕もできたので、県内で気になる場所に友人と共に訪れるようになりました」

改めて、きよっちにとって、盛岡はどんな場所かを尋ねると、「そうだなあ」と少し考えてから「安心して空気をいっぱい吸える場所」と答えてくれました。「すごく分かる。私も東京では半分、息を止



左・盛岡市の実家から、近所の「高松の池」に歩いて行くときの道。まるで「森」のよう。普通の住宅地から一歩入るとこんな風景が広がっちゃうのが、岩手の生活／右・実家の庭で採れたスグリの実。今は亡き母親の手作りスグリジャムの味は、きよっちのお姉さんが引き継いでいるそう

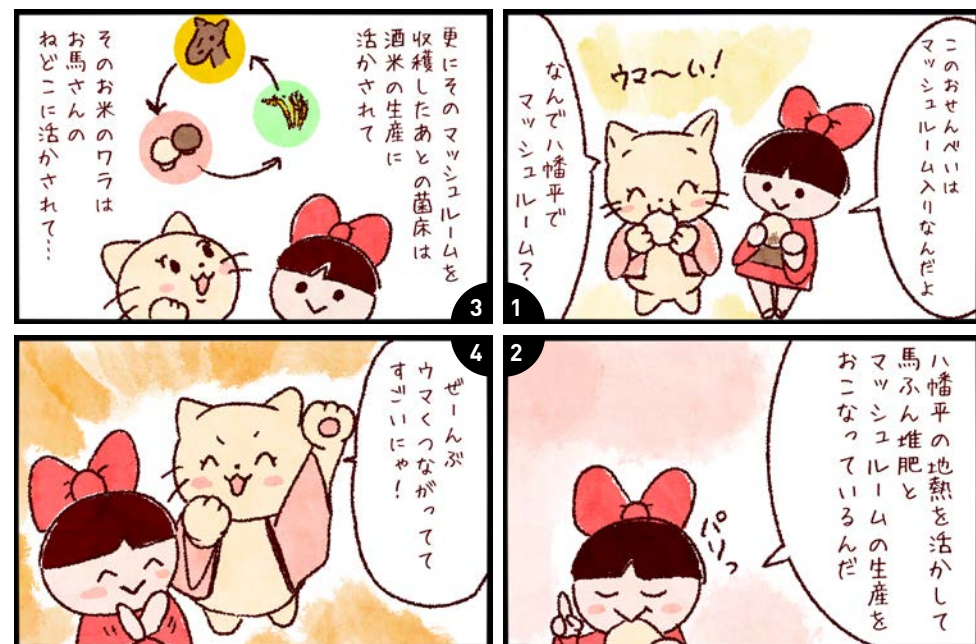
めて生活している気がする」と返してしまいました（この文章を書いているまいっちも盛岡市出身）。最近、周りで岩手にUターン、iターンする事例がにわかには増えています。きよっちのように二拠点生活を始める人も増えるかも。こんなふうに、今後も新しい岩手とのつながり方を紹介していきます！ お楽しみに♪

実家のリビングで、お父さんの95歳の誕生日に。どら焼きが大好物のお父さんに、ホットケーキミックスとあんこで作った、ジャンボどら焼きをプレゼント！



「実家近くのリンゴ農園には、リンゴの自動販売機があるんだよ」ときよっち。300円で10個の採れたてリンゴを購入

aneco.メンバー「たくっち」の 八幡平〜「ヒヒーン」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。

aneco. オスロ 岩手のお店 24

源 希

[赤塚]居酒屋

右が源人さん、
左が亜希子さん



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。

東京メトロ有楽町線・副都心線の地下鉄赤塚駅から徒歩3分ほどの閑静な住宅街の一角に酒処「源希」はある。温かく迎えてくれたのは店主の清水源人さんと妻の亜希子さんだ。

東京出身の源人さんと岩手県東磐井郡藤沢町（現・一関市）出身の亜希さんは、源人さんが岩手で働いていたときに知り合って結婚。8年前まではずっと岩手で暮らしていくつもりでいたそう。しかし、震災の影響や家族の都合で東京への移住が決まり、「生涯岩手にいるつもりでいたくらい岩手が大好きなので、三陸推しのお店をやりたい!」と決めたと言います。店名は二人の名前から一文字ずつ取ることに。

メニューはその日、仕入れたものをメインに提供するため日によって違うが、ラインナップは三陸産の海産物やお酒を中心に取り揃えている。海産物はキンキの煮つけや塩焼き、大船渡産のワカメぼん酢や大粒のホ

タテなど、三陸ならではの食材を提供。特に人気のメニューは岩手産のホヤ。ホヤの刺身や酒蒸しを求めて訪れるお客さんも多い。養殖のマボヤのほか、洋野町の天然のホヤが食べられる日も! 海産物に加えて、鶏のハラミ焼き、里芋のコロッケ、はっとう、たらの芽などの岩手の郷土料理もある。お酒は赤武酒造や女性杜氏の造る月の輪酒造の日本酒、エーデルワイン、ノンアルコールでは龍泉洞サイダーなど岩手ならではのドリンクが並ぶ。盛岡市を中心に、岩手出身のお客さんも訪れるという当店。お二人ともとても柔らかな雰囲気、料理もさることながら、お二人に会いたくて来店するお客さんも多いのでは? 岩手の食材ではないが、源人さんの親戚が北海道で育てるトマトで作ったトマトジュースも絶品なので、ぜひご賞味あれ! 日によってメニューが異なり、座席数にも限りがあるため、お店のInstagramやFacebookをチェックし、事前に電話予約するのがお勧めだ。(きみっち)



これらもすべて岩手のお酒



ブリブリの岩手のホヤ

DATA 東京都練馬区北町8-36-2 B1F ☎03-6906-9681 定休 木曜日
月火水金 17:00-23:00(L.O 21:15) 土 16:00-23:00(L.O 21:15) 日祝 16:00-22:30(L.O 21:15)

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。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!

X @iwate_aneco facebook www.facebook.com/iwate.aneco

今号「のれぐれっと号」の意味は?

2024年末に八幡平市「岩手山焼走り国際交流村」で2泊しました。パウダースノーに包まれたかわいらしいコテージには2段ベッドが2台設置されていて、aneco.仲間と一緒に修学旅行のような楽しい時間を過ごしました。初めて知ったのがこのエリアの方言、「のれぐれっと」。観光地も物産も、のれぐれっとある八幡平。ぜひ訪れてみてください! (まいっち)

編集/aneco.通信編集部 スタッフ/きみっち、たくっち、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.28 2025 のれぐれっと号 2025年8月1日発行 無断転載を禁止致します。



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
毎月未日の営業は17時まで
TEL 03 3524 8282
www.iwate-ginpla.net

