

いわて銀河プラザ応援女子会

aneco・通信

[アネッコつうしん]

家で
リキュールを
楽しもう♪



昔ながらの
“黄色いカレー”!



Vol.30
黄色いカレー号
2026

金ヶ崎特集!



もっと畳に親しむ
生活を...



こだわりの
雑貨&カフェ



日本に「家でリキュールを飲む文化」を根付かせたい

「日本ではリキュール市場ってブルーオーシャンなんですよ」と、金ケ崎薬草酒造の代表、老川和磨さん言う。岩手県江刺出身の老川さんは18歳で上京し、イベント運営会社へ就職。その後、飲食業のキャリアを歩むようになった。バーでイタリア産の薬草酒に出合い、薬草酒の魅力を知った後、六本木のバーでバーテンダーとして働き始めた。

「海外でバーテンダーとして働いてみたい」という思いを抱き、ワーキングホリデー制度を使ってカナダのバンクーバーへ。現地で働きながら生活する中で、人々が家でビールやワインを手作りする文化に触れる。「お酒って自分で作れるんだ」。そんな気付きを得て、帰国。東京・目黒に店を構え、自家製のリキュールでカクテルを作って提供し始めた。しかし、そのタイミングで新型コロナウイルスの感染拡大に見舞われる。

「いつかはリキュールの作り手側に回りたと思っていて、始めるなら今だと感じました」。農業を営む父親の畑のそばにあった納屋を酒造場に改装することに。2021年3月に創業し、現在では年間に約50種類のリキュールを製造するまでになった。さらに、約100種類の新しいリキュールの開発も手掛けているそう。



廃校を活用し、2026年1月に新設した工場

岩手県金ケ崎町にある自社の畑に立つ老川さん



「国内の飲食店で提供されるカクテルに使われているリキュールは、ほとんどが外国産。国産のリキュールをもっと使ってもらいたい」。その狙いは的中し、今や都内の様々な高級ホテルのレストランやバーで、同社のリキュールが楽しめるようになった。国内にとどまらず、イタリアやドイツ、スペインなどの8カ国への輸出もしている。「私たちはハーブや果樹を、金ケ崎町で自分たちの手で育てています。岩手のおいしい食材を使ったリキュールを、一人でも多くの人たちに味わってほしいです。将来は当社の工場も見学できるようにし、観光にもつなげたいと考えています」今回、特別にaneccoとコラボした、オリジナルリキュールも開発・発売してくれた。マンゴーの風味を存分に味わえる「anecco.トロピカル」と、ハーブを使ったすっきりした飲み心地の「anecco.ボタニカル」。ぜひこの機会に手に入れてほしい。

100年以上の歴史を持つ高砂食堂 名物は“黄色いカレー”！

金ケ崎町にある高砂食堂は、大正5年創業。なんと今年で創業110年目を迎える長寿の食堂だ。4代目となる高野恭一さん（写真）の曾祖父が始めた。一番人気の商品を聞くと「黄色いカレーですね!」とのこと。小麦粉とカレー粉でルーを作り、注文が入ってから鶏がらスープに玉ネギと豚肉を入れ、ルーを溶いて仕上げる。金ケ崎町の藤原果樹園のりんごが隠し味。余計なものは1つも入っていない、無添加、100%手作りの味だ。「私が20歳のとき、3代目の父が亡くなりました。その後は祖父と母が店を切り盛りし、母から教わったレシピで作っています」。塩分を控えめにした以外は、何も変えていない。

盛岡商業高校を卒業後、実家の高砂食堂を継ごうと思っていた高野さんだが、まずは包装資材商社のシモジマ商事（現在のシモジマ）、盛岡営業所に就職。その後、父親の弟が茨城県で営んでいた寿司店で修業をスタート。22歳から金ケ崎町に戻り、食堂を継いだ。「最初は寿司をメインにしようと思いましたが、地元の皆さんにとって、当時、寿司は特別な機会に食べるもの。

徐々に、もっと親しみのあるメニューを増やしました」。今は約250種類のメニューを展開する。売り上げを拡大すべく、黄色いカレーのレトルト商品の開発に着手したものの、うまくいかなかったが、2026年になって冷凍商品開発に成功。さまざまなお客様に名物を味わってほしいと意気込む。

Q1.金ケ崎町ってどんなところ？

A1. “森と水の町”。蛇口から出てくる水道水がおいしいんです。もちろんうちの商品を作るときにも蛇口の水を使っています！

Q2.おすすめの観光地は？

A2. 伝統的建造物群です。道路まで、江戸時代のまま変わっていません。歴史マニアにはたまらないスポットです。

Q3.金ケ崎町で好きな場所は？

A3. 和光地区の草原ですね。春や夏に訪れると、まるで北海道のような景色が広がります。近くに温泉もあるので、ぜひ来てみてください。



「ふるさとで、大好きなもののだけを集めたお店を作りたい」

「モノ作りが大好き」と語る朝倉さん



雑貨&インテリアとカフェを3人姉妹で経営

金ケ崎町に雑貨&インテリアの店「zakka+interior KICHI.」とカフェ「キチ商店」の2店舗を運営する朝倉秀佳さん。朝倉さんは金ケ崎町で生まれ、専門学校を卒業後、地元で2年働いた後、「大好きなインテリアに関わる仕事をしたい」という夢をかなえるために、宮城県仙台市へ。希望していた、ハウスメーカーに就職し、インテリアコーディネーターとして、仙台を中心に、盛岡や秋田で経験を積んだ。

あるとき、2つの選択肢で迷ったそう。「自分で好きなように何かを作りたいと思ったんです」。その選択肢とは、仙台でマンションを買ってリフォームをするか、金ケ崎町に戻って店を始めるか。そして、金ケ崎町に戻る道を選び、店には「自分の選択が吉と出ますように」という思いを込めた名前をつけた。

「店をやるからにはこだわろう。自分の好きな物であふれた店を作ろう」。そう考えた朝倉さんには、会社員時代に身に付けた習慣があった。それは、朝と夜にカフェで勉強すること。「勉強好きが高じて、資格を20個以上持っています」。色彩検定3級から始まり、調理師免許、インテリアコーディネーターなどの資格を次々に取得。「試験に落ちたことがないんです」。仙台には行きや

すい場所にたくさんカフェがあったため、いつも違うカフェに行っては、いろいろなコーヒーを楽しんだ。そうやって得た知識が、店を出す際に生きた。「コーヒーは好きなものだけに絞る」と決め、約1カ月かけてブレンドや煎り具合を吟味。出来上がったのが、深煎りの「961」と、浅煎りの「461」だ。フードメニューも充実している。「一番人気は、焼きチーズカレー。コーヒーのほか、夏はレモネードアイスティーも好評です」今やってみたいのは、金ケ崎町のお土産の開発だ。「食べ物とグッズをセットにした商品を2027年くらいには発売できたらいいなと思っています」

Q1.金ケ崎町ってどんなところ？

A1. あったかい街。自然にも癒されるし、人が優しい。何かに挑戦しようすると「がんばって」と言ってもらえる。先日も大きなイベントに挑戦したときに、たくさんの人に応援してもらってうれしかったです。

Q2.おすすめの観光地は？

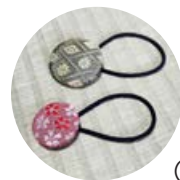
A2. 温泉！ 小さな街なのに3つも温泉があるんです。個人的なおすすめは永岡温泉。とろとしたお湯で、肌がすべすべになります。

Q3.金ケ崎町で好きな場所は？

A3. 和光地区の草原。ここの風景は写真映えます。愛機のキャノンで撮影した写真をインスタに載せてるので、ぜひご覧になってください！ まるで北海道のような景色が広がります。ぜひ遊びに来てほしいです。



畳は“和”の象徴 もっと親しみを感じてほしい



「最近、お客さまから畳のい草の香りを『青臭い』と言われることがあ

るんです。残念なことですよ」と言うのは、平畳店社長、平真也さん(写真)。生まれも育ちも金ケ崎町高校を中退した後、祖父が立ち上げ、父親が社長を務める同店で働き始めた。24歳で専門の勉強を始め、国家資格の畳製作技能士2級と1級を取得。7年前に社長に就任した。人口減少や家屋の洋風化の影響で、畳の顧客は減少中だ。そこで平さんは、人口の多い町外の場所に工場を持ち、販路を拡大して軌道に乗せた。3年前からは置物の台座用などのミニチュア畳や小物ケースなど、畳の材料を使った小物制作や販売も始めた。畳だけでなく、壁紙などの内装工事も手掛けるようになってい

「活路を広げるために、日々、試行錯誤をしているところですよ」と力強く語る。



Q1.金ケ崎町ってどんなところ？

A1. 自然が多く、ほどよい田舎感が魅力です。

Q2.おすすめの観光地は？

A2. 宿内川の川沿いにある桜堤公園がおすすめです。朝のウォーキングがサイコーです。

Q3.金ケ崎町で好きな場所は？

A3. 住人同士の距離感がですね。朝に家の前を掃除する習慣がある人が多く、あいさつから始めて世間話に花が咲きます。そういうところが好きですね。



5月末にanecco.ピクニックを開催しました！

いわて銀河プラザで、各々がお気に入りやおすすめの商品を購入し、みんなでシェアしてのんびり飲食。岩手トークを楽しむ恒例のanecco.ピクニックを、銀河プラザ近くの築地川亀井橋公園で開催しました。参加者も多く、集まった品々もバラエティーに富んでいて見た目にも楽しい会になりました。中には岩手で自ら購入してきた珍しい商品も。anecco.のSNSを見て初めて参加した人たちの中には、最初は多少緊張もあったようですが、anecco.メンバーのアットホームな雰囲気に安心できたのか、すぐに溶け込み、盛り上がりました！ピクニックの後、気に入ったりおすすめされたりしたものを銀河プラザで買って帰るのもピクニックの醍醐味です。私は三陸海宝漬でおなじみの中村家さんの「うにホタテマヨネーズ風味」がとても気に入ったので購入しました。次回のピクニックは秋に開催予定！日程が決まりましたらanecco.のSNSでお知らせします。岩手好きの方々のご参加をお待ちしています！（たべっち）



わたしの “岩手との vol.3 新しいツナガリ方”

今回取材したのは、東京都内在住でコンサルタントとして働く村上健太さん。もともと岩手と全く縁がなかった村上さんは、出張で岩手を訪れたのをきっかけに“岩手沼”にどっぷりはまって……。

東京都内在住の会社員 夫婦+0歳児で約2週間の「育休移住」の巻

「私が岩手と深い縁を持つようになったのは2016年からのことです」と話すのは、ワークライフバランス（東京・港）社でコンサルタントを務める村上健太さんです。盛岡市や岩手県の事業を担当して、17～18年は毎月1～2回通うようになったそう。「日帰りで行ける場所ではありましたが、有給休暇をつなげて滞在するようになりました」。村上さんは千葉県生まれ、東京育ち。岩手と縁もゆかりもなかった村上さんを、岩手と強力に結びつけてくれたキーパーソンがいました。それは、盛岡市役所の佐藤俊治さん。「俊治さんは仕事のあとに市内を連れ回してくれました。本当にいろいろなお店や人を教えてもらって。私は仕事で47都道府県を訪れましたが、俊治さんほどの熱量で、“よそ者”である私を地元で繋いでくれる人には会ったことがありません」

岩手が大好きになった村上さんは実は大のベアレンビール・ファンでもありました。そしてなんと「かぼすラードラー」の仕掛け人、超本人だそう!! 母親の実家がある大分県はカボスの名産地。「小さい頃から親戚に送ってもらったカボスを、肉にも魚にも何にでもかけていた」というほどカボス好きの村上さんが、ベアレン醸造所の島田洋一社長にカボスを使ったビールを提案し、それが実現したのです。

そんな村上さんが提案する岩手とのツナガリ方は、「育休移住」。25年6月に約2週間、雫石町にあるセツ森地域交流センターに、妻と0歳の娘と3人で暮らしたそうです。最初は駅までの移動などにタクシーを使ったものの、途中から車をレンタル。滞在中は雫石プリンスホテル前のロープウェーで星空観察を楽しんだり、「松ぼっくり」で



プロのフォトグラファーに依頼して、小岩井農場で家族写真をパトリ



村上さんの提案のベアレンビールの「かぼすラードラー」、爽やかで呑み飽きしない味わい。

ジェラートを食べたり……。観光客ではなく、住人として岩手を満喫できたと満足そうに語ります。「スーパーで名前も知らない鮮度のよい魚を安く入手して、自分で調理して食べたときは、新鮮さに驚きました。松ぼっくりに何度も通えたのも、“住人”ならではの喜びでしたね」最終日には関東・関西に住むそれぞれの親も呼び寄せ、盛岡市でチャグチャグ馬コを見たそう。「忘れられない思い出ですし、岩手はこれからも何度も足を運びたい場所ナンバーワンです」。村上さんが育休中に岩手県に滞在し、訪れた場所はどこもとても魅力的。村上さんがFacebookに投稿した岩手関連のリポートは要チェックです!

村上さんの Facebook はこちら! ▶



「松ぼっくりのジェラートは日本一だと思います!」と熱弁を振るう村上さん。大のお気に入り「キャラメルナッツ」



aneco. メンバー「たくっち」のざっしーと一緒に～「一杯いかが?」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 Ü」として活動中。

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。

銀座ひだまり

[銀座] 海鮮とおばんざい

いわて銀河プラザのほど近く、2025年11月にオープンした「銀座ひだまり」。店主の由香子さんは、岩手県釜石市で生まれ、銀座の有名寿司店で店長を務めた父と共にこの街で育ちました。由香子さんにとって銀座は、父の背中を見て育った大切なホームグラウンドです。

ランチの看板メニューは、本マグロと天然ミナミマグロが贅沢に乗った「ひだまり丼」。一口食べれば、ごま油香る特製たれと岩手産「銀河のしずく」が絶妙に溶け合います。シャリの合わせ酢やだし巻き卵は、14年前に世界



「黄金の國、いわて。」応援の店。
由香子さん(左)、洋子さん(右)と
そばっちがお出迎え

酒蔵直送の岩手の地酒(上) / 看板メニューのひだまり丼。日替わりで豚汁、味噌汁、お吸い物。香の物も自家製(下)



されたお父様のレシピを忠実に再現した。「父のお寿司は世界一おいしかった」——。そう語る姉妹の誇りが、一品一品に息づいています。夜は身体にやさしいおばんざいメニューと岩手の地酒でゆっくり楽しめます。

現在は妹の洋子さんも店を支え、岩手県遠野市で

「まぐろ家」を営むお母様が食材や味を全面的にバックアップ。まさに家族4人で作り上げた、ひだまりのような温かい空間です。「父の味を多くの人に」との想いから、ランチは1320円からとリーズナブル。クオリティの高さに驚きました。

「この街の人たちが大好き」と笑う店主の想いと、受け継がれた職人の技。岩手の豊かな恵みと家族の愛が詰まった至福の一杯を、ぜひ皆さんも堪能してください。(きょっち)

DATA 東京都中央区銀座4丁目14-2 Xcdビル6階 ☎03-6822-0590 11:00～14:30 (Lo 14:00) / 17:00～22:00 (Lo 21:00)

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」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 & Instagram @iwate_aneco facebook www.facebook.com/iwate.aneco

今号「黄色いカレー号」の意味は？

aneco. デー準備のための視察で、町役場を訪れると、町役場の皆さんや地元の事業者の方々が集まり、次々に商品のプレゼンをしてくれました。その意気込みと温かさに感動!! 訪問時は冬だったので、次回は春夏に旅をして、和光地区の草原と温泉に行ってみたいです! (まいっち)

編集 / aneco.通信編集部 スタッフ/きょっち、たくっち、たべっち、まいっち(執筆・編集)、みおっち(デザイン)、みつぐっち(写真)
協力/いわて銀河プラザ、岩手県東京事務所 aneco.通信 vol.30 2026 黄色いカレー号 2026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