

いわて銀河プラザ応援女子会

aneco・通信

[アネッコウラシム]

Vol. 22

もちこ、
食ってげ号

2022



一関市特集



aneco. 千一
(8/6 sat. ~ 7 sun.)
一関市特集

岩手県への
南の入り口

一関は人があつた

一関市を
ふるさと納税で
日本一にする！

地元の農家さんと
全国のお客様を
うまく繋げるハブに

文字通り、街のど真ん中
にある産直。スーパーの
ように様々な商品が陳列
されている

梁川さんは、地元産の美
味しい野菜を食べるよう
になって以後、1年で-20
kgの減量に成功したそう

一関駅からほど近い「街なか産直 新鮮館おおまち」店長の梁川真一さんには、「一関市をふるさと納税で日本一にする!」という目標がある。梁川さんは岩手県一関市に生まれ、高校卒業後、地元のメーカーに入社。22歳で神奈川県にある外資系石油企業に Outreach したのをきっかけに、そのままその企業に転職。英語が話せない梁川さんは、特別に通訳を付けてもらうほどの好待遇で10年間勤務した。

もともと30歳を過ぎたら岩手に帰る選択肢があった。さらには、リーマンショック時にリストラ名簿の作成を命じられ、外資系企業のドライさを痛感。32歳で温もりある故郷に戻る決意をする。

久々の地元でさまざまな仕事を転々としていたとき、2011年3月、東日本大震災が勃発。その後、新鮮館おおまちの新店長の面接を受けてほしい、と知人に頼まれた。最初は乗り気ではなかったものの、面接で震災後の風評被害の影響により、農家の収入が激減していることを



知り、「メーカー時代に磨いた課題解決の手腕を発揮するチャンスでは」と感じ、店長職に挑戦することにした。

「以前、電子部品の製造や流通で課題解決していたことが、農作物の生産や流通の課題解決

たかい場所

東京から新幹線で北上すると
岩手県の最初の駅が一関



に変わった。自分の提案で農産物の売上が伸びるという実績も出し、少しずつ農家の皆さんとの信頼関係もできてきたように思います」と言う。

2019年からは、新鮮館おおまちが市の物産をセレクトする「ふるさと納税」の返礼品を開始。

「お客様に買いたいと思われるようなバラエティに富んだ農作物を農家の皆さんに作ってもらい、私たちがそれを上手に販売につなげていく。そんな元気で楽しい産直にしていきたい」と目を輝かせる。

菜の花やブドウの種から取れる油で地域活性を

岩手生まれの材料を活用して油を生産

圧搾法という布巾を絞るようなイメージの方法で、油を絞っている



「花の種から油を取る仕事は、原料の花を植えるので景観維持にもつながります。障がいのある方にも協力してもらおう商品もあり、生産過程で地元で新たなパートナーシップが生まれています。おいしさはもちろんですが、さまざまな豊かさを感じてほしいです」



つきたての食感を長期間保てる「ふわmochi」

創業90余年、一関で新しい挑戦

創業90余年の大林製菓のおだんごやおもちは、地元でも愛されている。岩手県南技術研究センターと共同研究を行い、「ふわmochi」という、つきたての柔らかい食感を長期間保つ技術を開発し、2019年には特許も取得した。

「ロレオール田野畑」のオーナーシェフ・伊藤勝康さんの紹介で、アマゾン料理人とも呼ばれる太田哲雄さんと出会い、アマゾンの農家が生産するカカオを使い、適正価格で販売するフェアトレード商品の開発を開始。こうして完成した「amazon cacao mochi」は、2021年4月にJAL国内線ファーストクラス機内食のデザートとして提供された。

また、もちを小さく切って凍らせた「凍り餅」を混ぜ込んだメンチカツを発売するなど、新商品の開発も意欲的に継続している。江戸時代から400

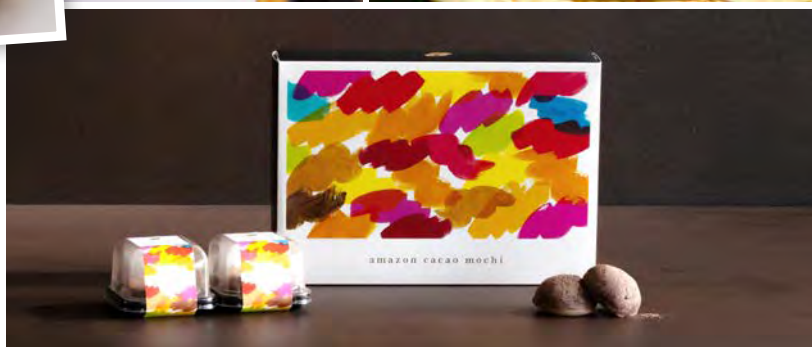
年続く餅食文化のまち、一関は、もちの新境地でもあった。



上の写真3枚は「amazon cacao mochi」。上がきなこ、左がほうじ茶、右が抹茶。下の写真は「杵つきだんごセット(5種)」



上は左からもち入りマカロン「ふわmochiマカロン」、中央が「揚げ磯辺だんご」、右が「ふわmochiメンチ」、下が箱入り「amazon cacao mochi」



aneco.まいっち
岩手一泊弾丸ツアー
レポート!

盛岡・宮古・遠野・花巻 に行ってきました

今度は車で遠野へ。夜は農泊です。「農家民宿 素づくり亭」に到着すると菊池貴久子さん（上写真、右端）に「お帰り〜」と迎えて、初対面なのにホッとしてしまいました。これが“遠野の魔法”。農泊をコーディネートしてくれたNPO法人 遠野山里・暮らしネットワークの田村隆雅さんとお嬢さんが遊びに来てくれて、わが娘・あんっち（5歳）も大はしゃぎ。貴久子さんが着せてくれた浴衣でにっこり。

Start!

6月の週末、一泊で岩手のあちこちを巡った旅をご紹介します。まずは、新幹線で朝10時前に盛岡駅に到着。その後、車で宮古市へ。宮古駅の目の前にある「蛇の目 本店」で初めての瓶ドン!! 瓶からたっぷりの具を丼飯の上に。海の幸を堪能!



翌朝は遠野駅からほど近い「遠野 旅産直」へ。いろいろな街歩きコースを提案してくれる便利なスポット。

Goal!



つるバラの苗を3本購入して自宅宛てに発送。届いた苗を大切に植えて、旅は幕を閉じました。行ったばかりでも、また行きたい! 次回のaneco.岩手旅も乞うご期待!!

次は車で花巻へ。「釜淵の滝」でマイナスイオンを浴びました。宮沢賢治の『台川』という作品の舞台でもあります。そして、花巻温泉のバラ園で幸せのひとつとき!

「子ども本の森 遠野」。安藤忠雄さんの設計・建築です。今回は少し寄っただけですが、何時間も過ごせそうなわくわくする空間が広がっていました。

aneco.メンバー「モチベーション高く!」〜関の食文化の巻〜

1 一関はなんといってもモチ食文化!

2 お正月に限らず冠婚葬祭で食べるんだよね

3 最近は保存料無添加で柔らかさがながモチする新技術も開発されたんだとか!

4 おモチに対する気モチと強いモチベーションのなせる技ですね!

5 ミおモチろーい!

6 ははは... なんちよ!



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だち」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 第18回aneco.デー

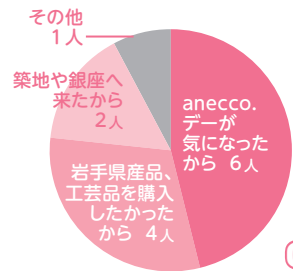
大槌町 イルカ肉缶詰やイクラ、 おばちゃんくらぶの手作り工芸品 などを販売



3月5日(土)〜6日(日)に開催した第18回aneco.デーのテーマエリアは「大槌町」でした。東日本大震災で壊滅的な被害を受けた大槌町は、まだまだ復興道半ばです。当日は一般社団法人おらが大槌夢広場を立ち上げた岩間敬子さん、「Shake Handプロジェクト」を実施している、おおつち おばちゃんくらぶ代表の川原畑洋子さんもZoomで登場。いわて銀河プラザに来店するお客様との生トークが実現しました。海の幸、お菓子、工芸品など、大槌町の物産が瞬間に売れていきました。



Q. 今回のご来店目的をお聞かせください。(複数回答可)



Q. 本日、銀河プラザで購入されたもの、購入予定のものを教えてください。

大漁旗PCケース、手拭い、サヴァ缶のパスタソース、サバ缶、冷麺、サーモン、イルカの缶詰め、なんちゃってスモークサーモン、スタミナサーモン漬け丼の具、岩泉ヨーグルト、ベーコン、三陸ワカメ、大槌町のトートバッグとマスク、牛乳、イクラ、チャリカフェさん商品、エルマーノさん商品、たかのりさん商品、富士勇しようゆ etc.

Q. 本日は買わなかったが、銀河プラザでよく買うもの、もしくは、売っていないが置いてほしい商品などあれば、教えてください。

沼宮内のお菓子、山の木ぶどうのジュース、くずまきワイン、佐助豚、あさ開、乳製品、田老のかりんとう、aneco.デーで取り上げられているもの etc.

岩手屋本店

Iwateya honten

[湯島]居酒屋



温かく赤灯籠と酔仙の樽が目印。ついで頼みたくなる故郷の味が並ぶ

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。

湯島駅から徒歩2分、路地裏に佇む「岩手屋」。昭和24年、上野・池之端で先代が創業。昭和31年に湯島天神近くに移転し、3代目のご主人が営む白木のカウンター席とテーブル5席の店には、ふと立ち寄りたくなるノスタルジックな空気感が漂っている。品書きには酔仙の樽酒や遠野の地ビールなど地酒が並ぶ。肴にはホヤ、莫久菜、蝗など、岩手の珍味三味。祖母の「昔食べるものがなかったときにイナゴの佃煮をよく食べた」という声とともに、岩手の田園風景が蘇った。徳利でいただいた樽酒は、まさしく樽の香りが漂う濃密な味わい。つまみはまがり茸の天ぷらで現地で採れた旬の逸品。南部煎餅を注文すると、まさかのバターon。しめはひつつみ。ひつつみとは、寒さ厳しく冷害でコメが獲れない時に季節を問わず食べられるように米、小麦粉、蕎麦粉など

の粉と水をこね、鶏肉と大根や人参などの野菜を煮た岩手の郷土料理。まだ梅雨冷えのする日に何年かぶりに食べたひつつみは、もちもちとした生地と野菜、鶏肉の出汁が胃にしみしみと染み入って、身体を温めてくれた。しばれる時期に、また来店したくなりそうだ。壁には盛岡の方言の手拭いが飾られていた。東京にかぶれ、すっかり忘れていた岩手の方言を思い出しながらいただく地酒に、帰宅時には故郷に帰ったような懐かしさで心も体もほっこりと温まる。湯島の赤提灯の先には、優しい笑顔のご主人と岩手満載の郷土料理、そして岩手ならではのゆるりと流れる穏やかな時間があつた。



南部煎餅にはバターが。この組み合わせがたまらない

DATA 〒113-0034 東京都文京区湯島3-38-8
☎03-3836-9588 営業時間 16:00~21:30(L.O) 定休日曜・祝日

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!

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「もちこ、食ってげ」の意味は?

一関市といえば「もち」。そのルーツは江戸時代に遡ります。伊達藩が、毎月1日と15日にもちをついて神様に供え、平安無事を祈り、休日とする習慣があつたそう。一関市観光協会公式サイトには、一関で生まれた200もの「アイデアもち料理」レシピが! ぜひトライしてみてくださいね。

