

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.16

チャグチャグ号

2018



Gha~gu Gha~gu ♪

盛岡のお隣  
**滝沢市が  
熱い!**



Gha~gu Gha~gu ♪



盛岡のお隣

# 滝沢市が 熱い!

CLOSE UP! TAKIZAWA CITY.



岩手山を眺められるのも、滝沢市の大きな魅力の一つ

滝沢市は、岩手県の中部に位置し、盛岡市のお隣です。2014年に「市」になる前は、人口5万人を超える「人口日本一の村」と言われていました。そして今、「滝沢市ブランドの商品を!」という熱い思いから、新しい商品が生みだされています。

Takizawa  
City  
★  
Morioka  
City

## TAKIZAWA REPORT #1

### 30歳で“農家”に挑戦 子どもたちに愛される 滝沢産スイカを作りたい 三上恒史さん

滝沢市出身の三上恒史さん(34歳)は埼玉県の獨協大学で経済学を学んだ後、Uターン。安比高原スキー場に6年勤務し、スノーボードのインストラクター 兼 営業担当として充実した生活を送っていました。そんなときに東日本大震災が起きてしまいます。

「ホテル8棟、スキー場のフードコートに必要な食料の物流が全て止まったのを目の当たりにして、“食品を提供する側”から“生産する側”に回ったほうがやりがいがあるのではないかと感じました」

実家は農家。でも、「売上や経費をあまり考えない昔ながらの経営だったので、自分が農業をやるとは考えたこともなかった」と三上さん。上司に相談し、職場に迷惑を掛けまいよう準備し、3年後の3月に円満退社。「軸のある農業をしたい」と、滝沢の奨励作物であったスイカに注力することを決めます。

「滝沢の夏は日中暑く、夜に冷える、典型的な盆地の気候。この寒暖差がスイカの甘さを引き出す」と三上さん。天候が相手だからこそその厳しさがある農業。「仮説を立てて検証し、その結果がすべて自分にはね返ってくる。これ



岩手の夏を感じる話題の商品、「スイカスパークリング」とスイカのドライフルーツ。ぜひお試しください!

が、農業の醍醐味だと思う」と語ります。

スイカ栽培を手掛けてから「鮮度の悪いスイカを食べてスイカが嫌いになってしまっているお子さんも少なくないことに気付いた」と言います。現在、1歳のお子さんのパパとしても、離乳食として提供できるような安全性の高いスイカを育てている、と三上さん。「年に1度は、スイカを玉で購入し、家族や友だちみんなで食べるという“夏ならではのイベント”を楽しんでもらいたい。そして、『こんな美味しいスイカを作りたい』と、将

来、子どもが言ってくれるようになったらいいな、と思います」

2017年7月にはスイカを使ったお土産として、サイダー「スイカスパークリング」も開発。女性が手に取りやすいオシャレなラベルは、滝沢市内の若手デザイナーの手によるもの。「果汁はあえて1%に抑え、飲みやすさと透明感を追究しました」。三上さんの頭の中はまだまだ新しいアイデアでいっぱいようです。

滝沢市には、  
スイカなアレコレが  
そこかしこに!

滝沢市では名産のスイカを感じられるモノと、そこかしこで出会えます。探してみてくださいね〜♪



内ポケットも付いているスイカバッグ

新幹線からも見られる巨大スイカのカスタック!





TAKIZAWA REPORT #2

## チャグチャグ馬コを “食べて”楽しむ!

滝沢市といえば、農耕に欠かせない馬への感謝を表すためのお祭り、「チャグチャグ馬コ」。約70頭の馬が滝沢市の鬼越蒼前神社から盛岡八幡宮までの約15kmをおよそ4時間かけて歩きます。現在は6月の第2土曜日に開催。anecco.メンバーには、小学生時代、課外学習として、市内の道端に座り、着飾った馬を見上げながら、水彩画を描いた思い出があります。

さて、このチャグチャグ馬コにちなんだ可愛いお菓子のご紹介です。チャグチャグ馬コの形をした香ばしい皮に甘さ控えめの餡子と小さなお餅



「馬ッコ本舗 みやざわ」の  
「馬ッコ最中」・「子馬のポルカ」

が入っている銘菓「馬ッコ最中」。1970年、岩手国体の年に、馬ッコの行列が出発する神社から程近くに位置する「馬ッコ本舗 みやざわ」が、チャグチャグ馬コをモチーフにした、特色あるお土産を、と考案したお菓子です。

2017年には、同じ最中種とお米のポン菓子、クルミ、キャラメルで作ったフロランタン「子馬のポルカ」を発売。このお米は、農薬を極力使わずに滝沢市で大切に育てられたものです。「歴史ある最中も、新しいポルカも滝沢の美味しさが詰まったお菓子。ぜひお試しください」(宮澤淳子さん)



左から、サクサク美味しい「子馬のポルカ」と、歴史ある「馬ッコ最中」。右の写真は、店主の宮澤祐一さんと奥様の淳子さん



TAKIZAWA REPORT #3

## 飲み口すっきり、甘い香り 滝沢の芋焼酎「馬芋ん」

今年で発売6年目を迎える芋焼酎「うまいもん」。寒さに強いサツマイモ「クイックスイート」を使って「滝沢ブランドの焼酎を作りたい」という熱い思いを抱いた滝沢市が、秋田県醸酵工業株式会社の協力を得て作った焼酎です。

チャグチャグ馬コの「馬」と「芋」にちなんだ商品名の名付け親は農家さん。毎年約4000本が生産され、滝沢市を中心に盛岡市など県内のファンに愛飲されています。ふんわりとした甘い香りと、すっきりとした後味が特徴です。

滝沢市役所の角掛遥さんは、「ロックが一番ですが、胃腸の弱い女性の方などには、リンゴジュースなど、甘いジュースで割るのもオススメです」と教えてくれました。

2016年には、株式会社岩手くずまきワインの力を借りて、滝沢市産のリンゴを使ったワイン「ポム」が、翌年には「ポム・スパークリング」が誕生。軽やかな飲み口が女性にも人気です。

焼酎「馬芋ん」にも使われている滝沢産サツマイモ、クイックスイート



「え？これが焼酎？」という爽やかでスッキリした風味。ふんわりした甘味がクセになりそう



左/滝沢リンゴのワイン。甘味があって飲みやすく、スパークリングもオススメ



aneco.デー来場者に聞きました!

# Youは何しに銀プラへ?



## aneco.デーって?

東銀座のいわて銀河プラザにて、様々な特産品や限定グッズが並び「見て、触って、食べて」楽しめる岩手の魅力発信イベントです。



3月10(土)~11日(日)にいわて銀座プラザで行われた岩手の魅力発信イベント「第12回 aneco.デー」。東日本大震災が起きた“3.11”が開催日だったため、「岩手を応援したい!」という多くのお客様にお越しいただき、賑やかながら心温まるイベントとなりました。今回は24名の来場者様にアンケートを実施!さて、みなさまは、どんなお買い物をされたのでしょうか?

## 銀プラ、わが家の「お気に入り商品」

岩手県三陸産  
「荳わかめ」



近所のスーパーにはないから嬉しい!

シライシパン  
「豆ぱん」



優しい甘さにハマってます! 東京のコンビニにも置いてほしい

万能調味料  
「どっ辛おやし」



お豆腐にもご飯にも合うのに、炒め物の味付けにまで使えるからすごい!

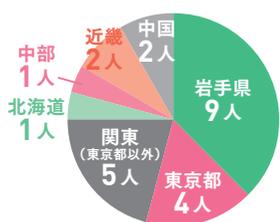
日本酒  
「廣喜純米わんこカップ」



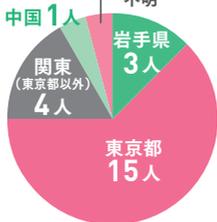
そばっ柄が可愛い! お父さんへお土産です♡

イベント限定商品も大好評でした!  
甲子柿のタルト、牡蠣のグラタン、三陸わかめコロッケなど...

Q. 出身地は?



Q. お住まいは?



## Pick Up!



かめめの玉子は現在秋仕様!

大人気の定番お土産、かめめの玉子は現在期間限定のぶどう味を発売しています!ぜひ食べてみてくださいね。

今回は中国地方からお越しのお客様もいらっしゃいました!出身地にかかわらず、誰でも楽しめるaneco.デー!銀プラでしか買えない商品もありますので、一度覗きに来てみては?次回イベントでもアンケートにご協力いただいた皆様にはプレゼントをご用意しております。ご来場お待ちしております~♪

新婚旅行でいらっしや〜い♡

# 岩手満喫 Honeyymoon

ハネムーン



今回、新婚旅行で“初めての岩手”訪れたのは、埼玉県大宮市在住の鶴澤大地さん&亜希子さんご夫妻 (aneco.メンバー・さおっちのお友達)!さてさて、どんな旅になったのでしょうか?

## 新婚旅行に岩手を選んだ理由は…?

今まで岩手には行ったことがなく、特に桜の時期で石割桜が名所と言うのもあり観光に行きたいと思いました。新幹線でもそこまで遠くもなく、気軽にける場所であり、冷麺などのソウルフードにも興味があったため、岩手を選びました。



小岩井農場の牛の写真スポットでパチリ。後ろには春の岩手山がしっかり写っています!

## Tour Schedule

### 1日目

大宮から新幹線で盛岡へ  
↓  
星 盛岡到着  
↓  
びよん舎で盛岡冷麺  
↓  
県庁の石割桜と盛岡城跡公園を見学(桜満開!)  
↓  
岩手銀行赤レンガ館を見学  
↓  
バスで雫石プリンスホテル宿泊

### 2日目

送迎バスで小岩井農場へ  
↓  
小岩井農場を観光し、夕方雫石プリンスホテルへ  
↓  
夜間 星空ロープウェーで満天の星空を眺める



### 3日目

バスでつなぎ温泉 紫苑へ(南部曲がり家の湯や露天風呂で癒される)  
↓  
白龍でじゃじゃ麺  
↓  
お土産に、かめめの玉子、タルトタン、福田パンのコッペパンを買う  
↓  
新幹線で大宮へ

たまたま開催されていた「トラクターツアー」に参加して記念写真をパチリ!

## 初めて岩手を2人で旅した感想は…?

岩手の新婚旅行はと〜っても美味しいものづくめでした!冷麺やじゃじゃ麺などのソウルフードはもちろん、お土産で買った福田パンのコッペパンは色々な種類があってまた買ってみたいと思いました。

旅行したのは4月の終わり。都心の桜はもう散っていたけれど、岩手は満開。特に盛岡城跡公園は辺り一面の花吹雪に心を奪われました。小岩井農場はカップルとして行っても楽しく、ファミリーでも楽しめると思います!

家族連れの人達がとても楽しそうに観光している姿を見て、「将来子どもが大きになったら家族で来たらいいね」と話しています。

今回、新婚旅行で初めて岩手に行き、とても楽しく素敵な思い出ができました。妻が妊娠中だったので、道行く人みんなに暖かい声をかけてもらい、岩手の人の優しさを感じました。ぜひ次回は家族みんなで岩手に遊びに行きたいと思います。

おまけ

aneco.のさおっちおすすめ!  
「カップルで行く」岩手旅行

カップルで花巻温泉に行く際のおすすめ宿は、松田屋旅館さん!追加料金なしで貸切風呂が楽しめ、お料理も地元のもので食べられるので、県外出身の恋人に岩手の魅力を伝えるのにもぴったりです。

松田屋旅館 公式HP ... <http://www.show-un.com/>

## 東北うまいもの酒場 プエドバル

[足立]居酒屋、ダイニングバー



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。

北千住にお店を構える「東北うまいもの酒場 プエドバル」。このお店に込めた思いを語ってくれたのは、オーナーであり「株式会社 CAN」の社長、青森県八戸市出身の植村昭雄さん。震災をきっかけに、東北の第一次産業である農業・水産業を守ろう、という思いから開店。お店などの取り組みについてお話いただく中、植村さんが何度も繰り返していたのは「人と人をつなぐ」という言葉でした。料理に使われている東北の食材の生産者と植村さんたちは実際につながっており、そこには一つひとつの食材の生産者の想いとストーリーが在りました。お店の料理を通じて、東北の生産者に食材を食べてくれた人の感想を届け、それ

をエネルギーにさせていただくこと。生産者が食材にこめたストーリーを消費者に届けること。そんな人々が集まる場所＝「バル」、それができるとのこと＝「プエド」、そんな植村さんの想いが店名にこめられています。メニューには、東北6県の様々な食材や地元料理、そしてお酒が並びます。それぞれの県の個性、魅力、そして食材のストーリーは、一度には味わいきれません…。洋野町の剣山わかめ(なんと食べ放題!)やベアレンビールなど、岩手の食材ももちろん味わえますが、せっかくプエドバルに来たなら東北丸ごと味わいたい! そう思えるステキなお店です。



オーナー / 社長  
植村昭雄さん



### DATA

〒120-0026 東京都足立区千住旭町41-14  
第一ビル ☎03-6806-2400  
営業時間 11:00～15:00 (L.O.14:00)  
17:00～23:00 (L.O.22:00)  
定休 日祝

## 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](http://www.facebook.com/iwate.aneco)



blog はこちら→



## 今号「チャグチャグ」の意味は?

チャグチャグ馬コの音は、昭和53年に国の選択無形民俗文化財に選定され、平成8年には環境庁(現環境省)の「残したい日本の音風景100選」に選ばれました。岩手県民にとってはあの優しくゆったりした鈴の音は「ふるさとの音」。聞くだけで、青い田んぼと着飾った馬、そして馬の背で手を振る子どもたちが思い出されます。

## 編集後記

盛岡市出身のまいっちは中学時代、滝沢市(当時はまだ村でした)出身のお友達がありました。とても面白く、優しく、温かい友人で、今でも「滝沢」と聞くとあの人懐っこい笑顔が思い浮かびます。久々に連絡してみようかな?(まいっち)

編集/aneco. 通信編集部 スタッフ/まいっち(編集長)、さおっち、かなっち、でらっち(レポート)、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.16 2018 チャグチャグ号 2018年8月18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!



中央通り	〒1104 - 0061
東京メトロ 銀座駅A5出口	銀座三越
晴海通り	東京都中央区銀座5-15-1
昭和三通	南海東京ビル1階
歌舞伎座	営業時間 10時30分～19時
東京メトロ/都営線 東銀座駅6番出口	毎月末日の営業は17時まで
	TEL 03 3524 8282
	FAX 03 3524 8286
	<a href="http://www.iwate-ginpla.net">www.iwate-ginpla.net</a>