

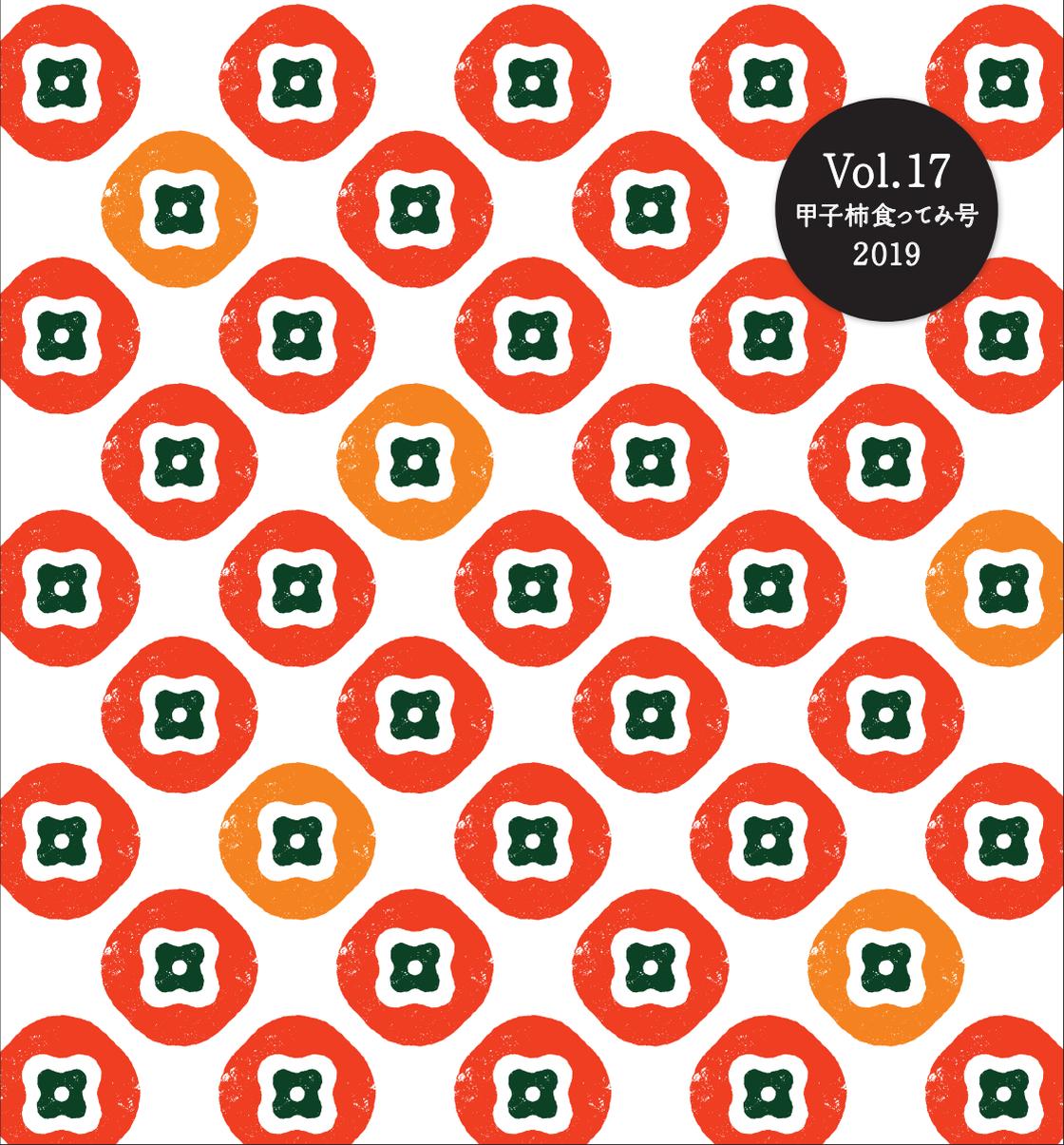
いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

[アネッコつらん]

Vol.17

甲子柿食ってみ号
2019



釜石は、人も食も

柿好きに教えたい 煙で燻す「甲子柿」 釜石の“赤い宝石”

釜石ローカルベンチャー・松浦朋子さん



太陽のような独特の色味の輝きを放つ「甲子柿」^{かっしがき}を召し上がったことはありますか？ 一口食べると、釜石の空気をふっと感じる気がするから不思議。柿のトロとした食味が好みの方にはたまらない逸品です。

渋柿を石造りの室に入れ、一週間煙で燻して渋を抜く製法は、全国でも釜石にしかない特徴的なものです。

岐阜県出身で東京のPR会社に勤務していた松浦朋子さん（36歳）は、仕事で東京と釜石をつなぐ関係人口を増やすプロジェクトに関わりました。「釜石に足を運ぶことが増えるにつれ、東京ではないフィールドで新しく何かにチャレンジしてみたいと思うようになり

東京生まれ・東京育ちが、 復興支援を機に社内起業を釜石で実現

パソナ東北創生社長・戸塚絵梨子さん



パソナ東北創生が運営事務局を担う「釜石ローカルベンチャーコミュニティ」には様々な人材が集います

東日本大震災が起きたのは、戸塚絵梨子さん（32歳）がパソナに入社後2回目の春でした。「私にも何かできることがあるはず」と5月の連休に東北に向かい、ボランティア活動を始めた戸塚さん。翌年6月から休職し、それまで縁もゆかりもなかった釜石の一般社団法人（当時・任意団体）「三陸ひとつなぎ自然学校」に参画します。さらに、次の年の1月には、その活動を卒業。東京に帰る際の送別会で、それまで共に過ごした漁師さんたちから言われた言葉は「いってらっしゃい」でした。「東京で成長して、また戻ってきたい」。その気持ちと“軽いプレッシャー”とともに東京に戻り

熱いのス!

取材をするたびに「釜石の人は熱い」というフレーズを耳にしました。震災後は、新しい人材が入り、新旧が交差するエリアに。釜石の将来が楽しみです。



ました。釜石にいる人たちは熱くて波長が合う。私もこの環境に居続けたい」と考え、2018年6月に釜石に移住し、地域おこし協力隊に加わりました。

松浦さんが釜石の特産品を学ぶ中で、最も心を動かされたものが甲子柿でした。「釜石にしかないというのが何よりの魅力。直近の課題は甲子柿の流通量を増やすこと」。実はトン単位の甲子柿が冷凍庫に眠っているそう。「首都圏の飲食店を中心に販路を拡大したい。ご興味がある方は、ぜひお問い合わせください。サンプルをお送りします」とのこと。ぜひお気軽に「kasshigaki@gmail.com」まで。



左から甲子柿ジャム、甲子柿ドレッシング、甲子柿でぬぐい。てぬぐいの売り上げの一部は、釜石市甲子町の公園の維持費に使われます。てぬぐいの柿のイラストは、わんこきょうだいをデザインしたデザイナーの作品です



ます。そして、社内の事業提案制度を利用し、東北創生支援事業を提案。見事、その企画が採用され、2015年に（株）パソナ東北創生を設立し、代表取締役役に就任。今は、釜石で町づくりと人材ビジネスを融合させた事業を展開中です。「釜石は他の地域同様、復興の最中であり、可能性に満ちています」。戸塚さんの周りには釜石を中心に岩手沿岸地域を盛り上げたいという若手が集まっています。「このエリアで行われている取り組みに関わってみたい！ 挑戦してみたい！ という方がいらしたらいつでもお声がけください」。人材企業で培ったスキルを総動員し、“岩手沿岸の人事部”の戸塚さんが全力でサポートしてくれるはずですよ。



本文中の送別会での一枚。このときの「いってらっしゃい」の一言が、戸塚さんの人生を大きく変えました



今でも時折、津波を思い出す瞬間がある

道の駅「釜石仙人峠」駅長・菊池利教さん



「釜石の人は皆、今は前を向いて夢中で働いています。でも、時折、ふと津波のことを思い出してしまう瞬間があるんです」

あの日、道の駅・駅長の菊池利教さんは会議のため、宮古市にいました。会議室の窓から電柱がメトロノームのように揺れるのが見え、「折れる、折れる」と思うほどだった。そして実は自分も津波に追いかけているのに気付かず、車を走らせて山田町に着いた時、目の前に家が流されてきた。慌てて引き返し、停電で街灯が消えて真っ暗な中を車のライトを頼りに釜石に帰り着いたと言います。「通常1時間の道のりも、7時間掛かりました」

勤務先の物産店には帰る術を失った従業員たちが、「店の物を何でもいいから食べなさい」と伝えてその夜を過ごし、消防団員でもある菊池さんは、翌日から発見された遺体を遺体安置所に運ぶ作業を2週間行ったと言います。「あの光景は、

もう一生忘れない」

「津波で“昔の釜石”は消えましたが、今、また新しい町として生まれ変わっています。オランダ政府の支援を受けて2015年に作られたミッフィーカフェも、新しい魅力の1つ。2019年開催予定のラグビーワールドカップもあり、「今、釜石をPRしないで、いつするんだというタイミング」。ぜひ2019年は、釜石を訪れたい。そう感じるインタビューでした。



藤勇醸造のしょうゆを使った“金のらーめん”、釜石産しゅうりょう具を使った“銀のらーめん”。ともに釜石の味。

創業50年の「釜石もち屋くどう」3代目が石臼と杵でつく岩手の味をご賞味あれ

「釜石もち屋くどう」社長・工藤誠さん

「震災でたくさんあった餅屋はほぼ流れ、山奥に工場を構えていたウチだけになってしまったんです」と語るのは、釜石で50年続く「釜石もち屋くどう」の工藤誠さん。震災後は釜石市からの要請で、避難中の約1000人に届ける弁当を作り続けました。「でも、震災需要はもう終わったといえるのではないのでしょうか。岩手ならではのもち米を石臼と杵でついた餅を、県外の方にもお召し上がりいただきたい。そんな思いを胸に、つきたての餅に磁場をかけながら冷凍する機械を導入。「機械でついた餅は、やはり機械の味がするから」と自ら杵を振る日々。2018年10月には釜石の名物、甲子柿と白あんをからめた「甲子柿もち」も開発。「やれることはすべてトライします」とニカッと笑ってくれました。



「手作りの餅を多くの方に召し上がっていただきたい。餅米本来の食感と風味が生きる「金時赤飯」も美味



anecco in いわて 銀河プラザ

8月18～19日、第13回anecco.デー開催！ 銀プラが「滝沢」色に染まりました



anecco.メンバー＆サポーターが、3月と8月に銀プラのイベントスペースで毎年実施する「anecco.デー」。2018年夏は「滝沢市」特集。岩手の夏といえば「滝沢スイカ」。甘さとシャキシャキした歯ごたえが特徴のスイカをお客様にご試食いただくと、「うわ～甘い、美味しい！」と歓声が。当日は、滝沢市役所・商工観光課4人と、スイカ農家の三上恒史さん＆駿河俊也さんにもお越しいただきました。さらに、滝沢産のサツマイモや



リンゴを使った芋焼酎やリンゴワイン、チャグチャグ馬コをかたどった可愛い「馬ッコ最中」、揚げたての「リンゴ入りコロッケ」、リア

ン サンドウィッチカフェ横浜店とのコラボ商品「滝沢産・紅はるかトマーブルシロップのラスク」なども好評。滝沢市産の商品は「完売！」と相成りました。これからも、anecco.独自の視点で、様々なエリアの岩手県産商品を紹介していきます。ぜひお楽しみに♪

anecco.デー来場者に聞きました！

Youは何しに銀プラへ？

anecco.イメージキャラクター ざっし



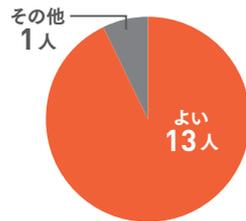
anecco.デーって？

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。

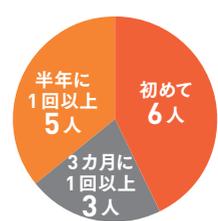


8月18日(土)～19日(日)に開催した第13回anecco.デーでは、初めてお酒の試飲販売も実施し見事完売！14名の方に回答いただいたアンケートでも好評でした。いわて銀河プラザでは毎日のように「岩手を感じられる」イベントを開催中。近くにお立ち寄りの際は、ぜひ足をお運びください。anecco.デーのご来場もお待ちしています！

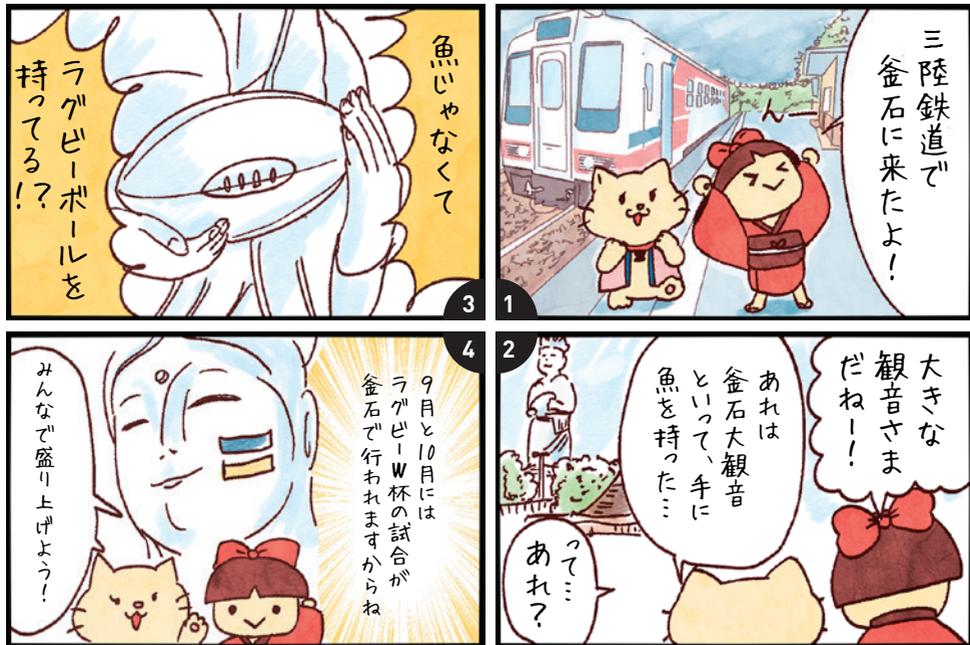
Q 試飲・試食はいかがでしたか？



Q 銀プラに来店する頻度は？



aneco. 新メン・「たくっち」の「いいもん、めっけ!」～釜石の巻～



 **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。

**いわて若者会議に参加
様々な活動団体と交流♡**

2018年11月4日、岩手県盛岡市の「プラザおでっで」で開催された「いわて若者会議」に、aneco. 代表のまいっちと、盛岡在住（Uターン組）のサポーターふじっちが参加しました。日頃の活動内容を他の参加者に紹介し、かつ、岩手関連の活動をしている他団体の皆様と様々な情報を交換する貴重な機会となりました。岩手県の達増拓也知事も参加したトークセッションも大盛り上がり。今後も県と連携しつつ、楽しく意義ある活動を行い、岩手に対する愛情を表現し続けていくことを心に誓いました!



「岩手出身です」「岩手が好き!」という皆さん! aneco. に参加してみたい方は、ぜひお声がけください



六本木・格之進ヌッフで開催

2018年12月8日(土)、まるで岩手にいるかのような“ほっこり感”溢れる、「岩手の食・酒・歌」を楽しめるイベント「Myいわてホームin東京」を、六本木のレストラン「格之進ヌッフ」で開催しました。

12月★六本木 格之進ヌッフ



会場は参加者の笑顔でいっぱい

大船渡出身の歌手、濱守栄子さんの温もりある歌声に包まれながら、岩手の純和鶏・白金豚・いわて和牛の肉三昧&飲み放題を楽しむ会。会場には三陸鉄道の中村一郎社長や滝沢市役所の吉田睦子さんなど、2018年に開催したイベントでaneco.がお世話になった皆様をはじめ、数多くの情熱的な皆様にお集まりいただきました。格之進・千葉祐土社長が「消費は投資。今、岩手の本物の食材を食べることが、未来の岩手の食を守ることに繋がります!」と話す、会場からは大きな拍手が。この言葉を忘れずになりたいと思います。

千葉社長の言葉に拍手!



「Myいわてホームin東京」ルポ

**「盛岡のお酒を学ぶ会」3回シリーズ
第1弾【株式会社ベアレン醸造所】**

2019年1月12日(土)、「平成30年度盛岡市東京盛岡コミュニティ活動支援事業」を活用し、「盛岡のお酒を学ぶ会」を開催しました。会場は、神田の「蔵くら」(詳細は最終ページへ)。講師はベアレン醸造所の専務取締役・鳥田洋一さん。当日は、岩手出身の方だけではなく、ベアレンビールを愛する方々(遠くは熊本県から)32人が参加し、会場は熱気むんむん。鳥田さんからベアレンの歴史、ベアレンビールの特色、そして、ベアレンが地元の人々に愛されるビールであることを存分に語っていただきました。その後、グループに分かれ、ベアレンビールを飲んだことがない方も



ベアレン鳥田さんがアットホームにトーク



既知の仲間も初対面同士も、皆で盛り上がりました

広く魅力を伝えるためのキャッチコピーを考え、鳥田さんの前でプレゼン大会。6種類のベアレンビールを試飲し、参加者全員が大満足の会となりました。これからもaneco.が中心となり、岩手の魅力を学ぶ会を企画していきます。どうぞ期待!



1月★神田 蔵くら

地ビールハウス
蔵くら

[神田]ビアレストラン

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。

全国から地ビールファンが集まる「地ビールハウス 蔵くら」は、JR神田駅南口より徒歩1分という好立地にあります。落ち着いた照明の店内奥で輝きを放つのは、12本もの樽生地ビールをつないだ金色のサーバーハンドル。

こだわりはビールだけに留まりません。フレンチ出身のシェフが丁寧に作り上げたお食事と、完全禁煙のきれいな店内の空気が相まってビールをより美味しく感じる事ができるのです。蔵くらさんで定期的に繋がれているのが、日本一に2度輝いた岩手県の地ビール「ベアレンビール」。常時1～

2種類ほどがつながっており、年に数回、多種類のベアレンビールを飲み比べる会が開催されることも！

マスターの田中慶さんは、ベアレンビールの魅力を「地域に根差した企業で理念があり、クラシックというしっかりとした定番もある」と語ってくれました。マスターの穏やかなお人柄も魅力の蔵くら。ぜひ訪れてみてください！



DATA

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-4-6 東京神田ビル3F
☎03-6206-8866
営業時間 月～金 17:00-23:30
土・祝 16:00-23:30
定休 日曜日



マスターの
田中慶さん

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！

blog <http://ameblo.jp/iwate-aneco/> twitter @iwate_aneco
facebook www.facebook.com/iwate.aneco



blogはこちら→



今号「『甲子柿』食ってみ」の意味は？

見た目は美しく熟した柿ですが、食べると別世界にトリップしちゃう不思議な味わい。ある人は岩手を「未だ四季のリズムが残っている場所」と表現しましたが、まさに甲子柿は岩手の秋を語るにはなくてはならない存在。ベストシーズンは10月中旬から11月上旬。今年の秋は、皆さん、ぜひ釜石で甲子柿をおあげんせ！

編集後記

岩手県は広く、なかなかすべての地域を巡るチャンスはありません。盛岡出身のまいっちにとって釜石は遠い存在。3月には三陸鉄道リアス線が開通し、9月にはワールドカップが開催されるなど、話題が満載の釜石に、今年は行きたいです！

編集 / aneco. 通信編集部 スタッフ/まいっち (編集長)、むらっち、でらっち (リポート)、たくっち (マンガ)、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.17 2019 甲子柿食ってみ号 2019年3月2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	〒104 - 0061
東京メトロ 銀座線A5出口	銀座三越 東京都中央区銀座5-15-1
晴海通り	南海東京ビル1階
昭和通り	営業時間 10時30分～19時 毎月末日の営業は17時まで
歌舞伎座	TEL 03 3524 8282
いわて銀河プラザ	FAX 03 3524 8286
東京メトロ/都営線 東銀座駅6番出口	www.iwate-ginpla.net