

いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

[アネッコウラシん]

Vol.19

豚しゃぶ&昆布号
2021

今号は2020年3月に発行すべく制作していましたが、コロナ禍で発行を1年遅らせました。登場する皆さんの状況は、aneccoのFacebook等で紹介していきます。



konbu



meat



wakame

featuring
Fudai Village!



普代の



お肉と昆布&ワカメを 召し上がれ♡



岩手県・下閉伊郡・普代村を訪れた
盛岡出身のまいっちが美味しいものを探す「aneco.旅」。
普代村で出会ったのは、極上のお肉と海産物でした。

上 神田精肉店の店主・^{かみかんだけいじ}上神田敬二さんは普代生まれ、普代育ち。物作りを志し、久慈工業高校を卒業後、東京の建設会社に就職の内定を得ます。一方で、両親には敬二さんを「実家の精肉店の後継者に」という思いが。「敬二が継がないのなら、(精肉店は)閉めるしかない」と言う母親の涙を目にした敬二さんは内定を辞退しますが、「東京で自分を試したい」と進路を探りました。

敬 二さんの叔父は上神田梅雄さん(現・新宿調理師専門学校校長)。梅雄さんの紹介で北品川の由緒ある料亭で住み込みで働くことに。「『ネギを切っとき』と言われても、包丁を使うとき、手を猫の手の形にして添えることも知らない自分にふがいなさを感じた」日々。あのまま建設会社に入社していればベランダ付きの1人部屋に住めるはずだったのに、今の自

分は厨房で働く同僚と共に2段ベッドが6台設置された大部屋での同居生活。「ベッドの上だけが自分の空間で、これはとんでもないところに来てしまったと思いました」

同 僚たちはそれぞれ違う地方出身者が多く、独特の方言が分らなかった。5月の連休に地元に戻り、梅雄さんに「職場を変えてもらえれば頑張れる」と泣き言を言うと、「そんな負け犬になるのであればもう次の仕事は紹介しない。しっぽを巻いて田舎に帰りなさい」と言われたそう。「もともと『自分を試したい』と大きいことを言っていたものですから悔しくて、『もう1回行きます』と言って踏ん張りました」。料理の奥深さに魅せられ、その料亭で6年半働き、24歳には板長を任せられるまでに

料 亭を卒業後、今度は西伊豆で連日700人ものお客さんが宿泊する



リゾート温泉ホテルの厨房へ。全国日本料理コンクールに初出展し、初受賞という輝かしい実績を手に入れました。

26 歳で普代に戻り、義兄が営む料理店を手伝うことに。それまでランチ営業中心だったところ、夜の営業も始めて繁盛店に。「店の名義もすべて譲るから、770万円の借金を肩代わりしてもらえないか」と義兄から頼まれます。悩んだ敬二さんが梅雄さんに相談するとう諭されました。「料理人は誰も『自分の店を持ちたい』という夢を持つもの。でも実際に自分の店を持てるのはそのうち3割。店を10年続けられるのは1割。これも何かのご縁なのだから挑戦してみなさい」。この言葉に背を押され、2000年、敬二さんは厨房での

呼び名「神田」という名前を付けた店の店主になり、4年で借金も完済します。

し かし、2008年、また転機が訪れます。姉が乳がんになり、敬二さんが精肉店を手伝わなければいけなくなったのです。自分の店を失ったストレスに悩む日々。精肉店の売り上げも低迷していたところで「どうにかして自分の味を発信できないか」と考えてたどり着いたのが、普代の昆布を使った焼き肉のタレの開発でした。

20 10年1月に精肉店の店主に就任。あの3月11日の大津波から普代を守ったのは、故・和村幸得さんが村長時代に建設した高さ15.5m以上の水門でした。「この水門のおかげで津波は民家に届きませんでした」。精肉店も一日も休まず営

業したといえます。

「こ3年ぐらいは、普代の食文化を掘り起こしたいという思いに燃えています」。その思いがかたちになり、「FOOD AT TERRACE」という計画を作成。『ふるさと普代の風土と食文化を照らす燈に』という思いを込めた名前です。岩手県工業技術センターで経営革新計画をプレゼンし、県に承認されました。2020年には新商品も開発し、敬二さんの勢いはとどまることを知りません。



飛び込み取材にもかかわらず笑顔で答えてくださった上神田敬二さん。2011年5月には普代村の商工会青年部部長にも就任し、懸命に普代村を盛り上げてきました

普代の海で奮闘する漁師夫婦

普代村の海岸で小さなお店を切り盛りするのが、海進丸水産社長の合砂ルリ子さんと夫で漁師の時雄さん。3人姉妹の長女だったルリ子さんは岩手県久慈市で生まれ育ち、「30歳になったら岩手に帰ってくる」と両親と約束して、東京へ。百貨店内のアパレル店で店長・バイヤーを11年務めた後、約束通り岩手に戻りました。そして時雄さんと出会い、結婚。漁師の嫁となり、普代の海の幸の魅力にどんどん引き込まれたと言います。「普代の海と言えば、昆

布やワカメ。もっと気軽に食べてもらえるような食材にしたい」と語ります。

時雄さんは当初、漁船漁業を営み、海で鮭やイカを獲っていたそうです。しかし、東日本大震災以後、海産物が獲れなくなり、ワカメや昆布の養殖漁業に転換したそう。でも、今度はそのワカメや昆布にも異変が起こり始めています。「海水温度が上がっているが、原因は特定できませんが、2019年度のワカメは病気が付いて湾内のワカメは全滅でした。ここ最近、特に今年に入ってからは、海で今度は何が獲れるか、まるっきり予想が付きません。今、俺たち普代の漁師はつらいとごさ来ていると思います」

外海にもまれた普代の昆布やワカメはシャキシャキとした歯ごたえが特徴



左が合砂ルリ子さん、右が夫の時雄さん

の名産品。この美味しさを食卓に乗せることが、普代の漁師の皆さんの力につながります。震災だけではなく、地球の気候変動という正体不明の“モンスター”と日々闘う漁師の皆さんを応援し続けよう、と改めて思った取材でした。



お知らせ /
2021年3月の
anecco.デー
テーマエリアは
普代村

2021年3月13～14日開催の
anecco.カフェでは、
上神田精肉店「福来豚」と
海進丸「生ワカメ」などの
商品を各種販売します。
お楽しみに♪

anecco.メンバー「たくっち」の「普代のすいもん」～地元の誇りの巻～



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。

aneco. in いわて銀河プラザ

陸前高田市のスイーツや ワインを販売

2019年8月17日(土)、18日(日)の2日間。いわて銀河プラザ店内にて、第15回となる「aneco.デー」を開催しました。今回のテーマエリアは陸前高田市。海の街ですが、aneco.の今回のイチオシはスイーツとワインでした。目玉商品は味噌や醤油のメーカーとしておなじみの八木澤商店の銘菓「みそパンデロウ」。県外での販売は今回初！大人気で即売完。aneco.デー初のカフェ運営も実施。銀座でほっと一息つける空間となりました。



「Myいわてホームin東京」ルポ トレジオンポートにて開催

東京・赤坂にある東北酒場「トレジオンポート」にて、第5回「Myいわてホームin東京」を開催しました。岩手出身者を中心に、岩手が大好き！な皆さんにお集まりいただき、岩手の美味しい「食」と「酒」を堪能。まるで岩手にいるような、「ほっこり＆まったり感」を全身で感じた時間となりました。aneco.のこれまでの活動紹介をはじめ、参加者の皆さんの岩手に関する活動もお話してもらいました。これからも岩手への愛を味わう、こんな温かいイベントを開催していきます。お楽しみに♡

2019年12月22日に集まった
みんなで記念撮影



「岩手わかすフェス2020」に 参加しました！

2019年1月18日(土)に東京・大手町で開催された「東京で岩手に“出会う”」がコンセプトのイベント『岩手わかすフェス2020』に、aneco.も4年連続で参加しました。aneco.ブースではいわて銀河プラザの厳選人気商品とaneco.オリジナル商品を販売。今年の人気商品は「サヴァ缶パスタソース」と釜石ラグビーグッズ。2016年末に企画開発したaneco.オリジナルアクセサリーも「これ欲しかったんです」というお客様が増え、知名度の上昇を実感しました。これからも様々



なイベントに参加して参ります！ご期待ください。

aneco.デー来場者に聞きました！

Youは何しに 銀プラへ？

aneco.
イメージキャラクター
ざっし



aneco.デー初となるカフェコーナー。

2019年8月17日(土)～18日(日)に開催した第15回aneco.デーのテーマは「陸前高田」。ワイン、味噌スイーツや「北限のゆず」のお菓子など、陸前高田の魅力を再発見しました！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。近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りを！

aneco.デーや銀河プラザへ
ご意見ございましたらお書きください。

- 歌舞伎を観たあとで座って一息つけてよかった
- 大学時代に過ごした岩手県ですので、ここに来ると懐かしい感覚がよみがえります
- 毎週、催事場でのイベントを楽しみにしています。今までと変わらず、四季折々の風物を運んでください
- これからも足を運びたいようなイベントよりしくお願います

みなさまの想いに
応えられるよう
これからも
頑張ります！！

aneco. オスラブ
岩手のお店

15

おむすびカフェ

OMUSUBI CAFE

[代官山]おむすび、和食、カフェ

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。

店主・矢澤正志さん（40歳）の名刺には「むすびびと」という肩書があります。矢澤さんは岩手県金石市出身。高校まで地元で過ごした後、青森県内の大学に進学し、アルバイトで出会った飲食店の魅力にハマります。「仕事が楽しくなり、大学を辞めて青森市内の和食店に就職しました」。25歳には手作り豆腐を売りにした和食店の店長に就任。同時に結婚。無事、店を軌道に乗せると今度は料理の腕を磨くために、家族で上京。和食店をチェーン展開する企業に就職し、横浜駅ビル内の店舗で実績を積みみます。娘が誕生し、「子どもと一緒に外食するときに甘味料や着色料といった添加物が気になって仕方がなかった」と、「子どもと安心して外食ができる店を開きたい」と物件探しをスタート。食べるのも好きで、

まかないで作って評判だったおむすびと和食を出す店として、2018年にOMUSUBI CAFEをオープン。粒が大きく、うま味・甘みが多い岩手県産米「銀河のしずく」に、沖縄県の粟国の塩、佐賀県産の高級のりを使用。おすすめはおむすびを油で揚げて、白玉みそを塗った「まるあげみそ」のおにぎり。ラインナップは季節によって異なり、取材時（2020年2月）には「豚の味噌漬け」「鯛の利休漬け」「しらす塩山椒」などの変わり味がショーウィンドウにずらり。その他、惣菜やドリンクも充実のメニュー。おしゃれな店内はつい長居してしまえそう。ぜひお試しあれ。



店主の矢澤さん



DATA

〒150-0033 東京都渋谷区猿樂町3-7 ヘーベルSTAY代官山1F
☎03-6321-0168
営業時間 11:00~21:00 (L.O.20:00) 定休 火曜日



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→



岩手の特産品や
観光案内情報が満載！

今回の「豚しゃぶ&昆布」号に込めた思い

2020年3月のaneco.デーのために準備していた『aneco.通信』を1年遅れて発行しました。これからはwithコロナ時代の活動を模索していくことになります。「健康第一」で、aneco.らしく楽しく、岩手の応援につながる活動をしていきます。応援、よろしくをお願いします！



〒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

編集/aneco. 通信編集部 スタッフ/まいっち（編集長）、でらっち（レポート）、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.19 2021 豚しゃぶ&昆布号 2021年3月13日発行 無断転載を禁止致します。