

いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

[アネッコつうしん]





海のものも、 山のものも、 満喫できる場所

過度に効率を追い求めず、自然と共生しながら生きる。
ゆっくりとした、時の流れの中で——

田 野畑村は、盛岡市から車で2時間～2時間30分行ったところにある、海と山の魅力を感じられる場所だ。「田野畑村に旅をするとしたら、どの季節が一番おすすめですか?」と、田野畑村にあるレストラン「ロレオール田野畑」のオーナーシェフ・伊藤勝康さんに聞いたところ、「そういう質問をされると、いつも胸が苦しくなるんだよ」と苦笑された。

「春 はワカメ、初夏から夏にはウニ。夏は涼しくて過ごしやすく、冬は



星がきれいだしね。おすすめの食材だってウニやアワビだけじゃない。その時期、たまたま手に入った食材がおいしいわけで。アイナメだって、ドンコだってうまいしね」

聞 き手は幼少期から高校まで盛岡で過ごし、大学で東京に出て、早や20年以上。旅するなら、つい「一番いい時期」を選びたくなる。これほど効率を追い求めるようになったのは、いつからだろう。伊藤さんと話をしていると、そんなことを考えてしまった。

千 葉縣市原市出身の伊藤さんが初めて岩手県を訪れたのは、結婚相手の実家にあいさつをしに、奥州市前沢に行ったときのこと。2度目が、勤めていた都内のレストランを辞め、家族で岩手県に移住し、前沢に新設されるレスト



「田野畑のワカメは世界一」という伊藤さんが考案した「ワカメソース」(左上)/ワカメゼリー(左下)。6ページ掲載の「いもの粉」を使ったシチュー(右)

ランの料理長に就任した1995年のことだ。岩手を訪れたときの印象を、「まるで外国に来たみたいだった」と振り返る。

「高 い山の全くない千葉県で育った僕にとって、岩手県の山並みは圧巻でした」。千葉県の実家が農家だったこともあり、幼少期から周囲の自然の中で食べ物を採って食べるのが大好き。都内で働いていたときも暇さえあれば多摩川に魚釣りをしに行くなど、自然をこよなく愛する伊藤さん。「自然がないと生きていけませんよ」という伊藤さんにとって、岩手県の自然は何よりの魅力だった。

そ の後2000年から約8年間、県内外を移動して料理を振る舞う出張

料理を行い、地道に人脈を築き上げていく。2016年に田野畑村に移り、「ロレオール田野畑」をオープン。地場食材と南部鉄器を使ったフランス料理を提供してきた。

こ れからやりたいことは、と尋ねると、「田野畑でチョコレートの店を開きたいんだよね」「二戸郡一戸町で竪穴式住居に泊まれるオーベルジュ(郷土料理を提供するレストラン付きのホテル)を



やってみよう]などとオリジナリティあふれるアイデアがどんどん飛び出す。「岩手県はこれからが面白い」と笑う伊藤さん。国内外にいる一流のシェフやパティシエとつながっている伊藤さんが描く「岩手県の未来図」。ぜひ見てみたいと思う。



伊藤さんが代表を務める「ドリームキッチンあごづ」の「田野畑 ワカメコロッケ」。anecco.デーでは冷凍で販売予定



「ロレオール田野畑」オーナーシェフ・伊藤勝康さん

田野畑に山地酪農あり

～自然の営みに溶け込む酪農を追求して～

「日本の国土の約7割を占める山。山地酪農が広く行われるようになれば、自然に負担を掛けずおいしい乳製品を作れるようになるんです」

田野畑山地酪農牛乳の代表を務める吉塚公雄さんは力強く語る。千



山地酪農の吉塚公雄さん(左)、息子の雄志さん(右)

葉県のサラリーマン家庭で生まれ育った吉塚さんは、将来、酪農家になるという夢を抱いて東京農業大学に入学した。「でも、日本の酪農の在り方が、自分の理想とはかけ離れていることに気付いて絶望したんです。輸入飼料に頼り、大地に根ざしておらず、放牧もできていなかったのですから」

そんな時、^{な お は ら き ょ う じ} 猶原恭爾先生が提唱する山地酪農を知り、「これだ!」と感じた。「豊かな日本の大地に自然に生える草を牛に食べさせる。そんな自然の力を借りる酪農を実現させたい」。一足先に山地酪農を実践していた先輩を追って、田野畑の地を踏んだ。それまで酪農の経験がなかった吉塚さんは1年間、先

輩のもとで修行を積んだ。そして、縁あって山地酪農を実践するための土地を手に入れ、理想とする酪農の実現に向けて、日々努力を続けてきた。

通常の酪農では、牛1頭が生み出す生乳の量は年間約9500kg。山地酪農では年間約3000kgだ。「山地酪農で採れる生乳の量が少なく聞こえるかも知れませんが、これでも、子牛10頭を養うほどの量なんです。それほど負荷を母牛に掛けていることを、私たちは知らなければいけません」

現在、国内には田野畑村に2軒、高知県に1軒、合計3軒の山地酪農家がある。「田野畑村で山地酪農家が増えれば、近隣の地域でも増え、いずれ岩手県内全域に広がる。そして将来は、全国的に増えていく。それが理想です」。国連がSDGsを掲げるなど、維持可能な社会に向けて国際社会が動き始めている。吉塚さんが猶原先生の指導を得たのは1971年、田野畑村に移住したのは1974年。つまり、ざっと50年間、吉塚さんは維持可能な酪農を追求してきた。山地酪農で生産された、おいしく、栄養価の高い乳製品を、ぜひ食べてみてほしい。

山地酪農の牛肉を使い、岩手町にある「肉のふがね」とのコラボレーションによって生まれた商品が右の写真(左からハンバーグ、コンビーフ、ローストビーフ、ビーフシチュー)。これらの商品のうちいくつかを、anecco.デーでも販売予定。山地を自由に歩き回る牛ならではの、噛めば噛むほど深い味わいが楽しめるのが特徴。両社の自信作だそう

「田野畑山地酪農牛乳」。日本シバを中心とした50種類以上自生した四季折々の野草をふんだんに食べ、傾斜地を歩き、自然に寄り添って生きる乳牛から採れた牛乳。甘みと濃さが口いっぱい広がって、それでいて後味スッキリ



「やまちヨーグルト」。酸味が少なくモチリとした食感。ジャムや果物との相性はもちろん、四季により変化する味を楽しめる



「白仙(山地ダブルクリームチーズ)」。四季折々の草を食べ、ストレスフリーな牛たちから採った生乳を使用。そのままカットして食べるのはもちろん、蜂蜜やジャムをかけて、ドライフルーツとも好相性。生ハム巻きも美味。様々なレパートリーで楽しむことができる



田野畑村の郷土食「いもの粉」って?

田野畑村にはジャガイモを凍らせて粉にした「いもの粉(別名:凍みイモ粉)」という伝統的な保存食があります。製造の工程はとても大変です。

- ① 極寒の日にジャガイモを干して凍らせる
- ② お湯で溶かして皮をむく



- ③ 専用の道具を使って数珠つなぎにする



- ④ 川に数日間さらしてアクを抜く



- ⑤ 川から引き上げ、吊して乾燥させる

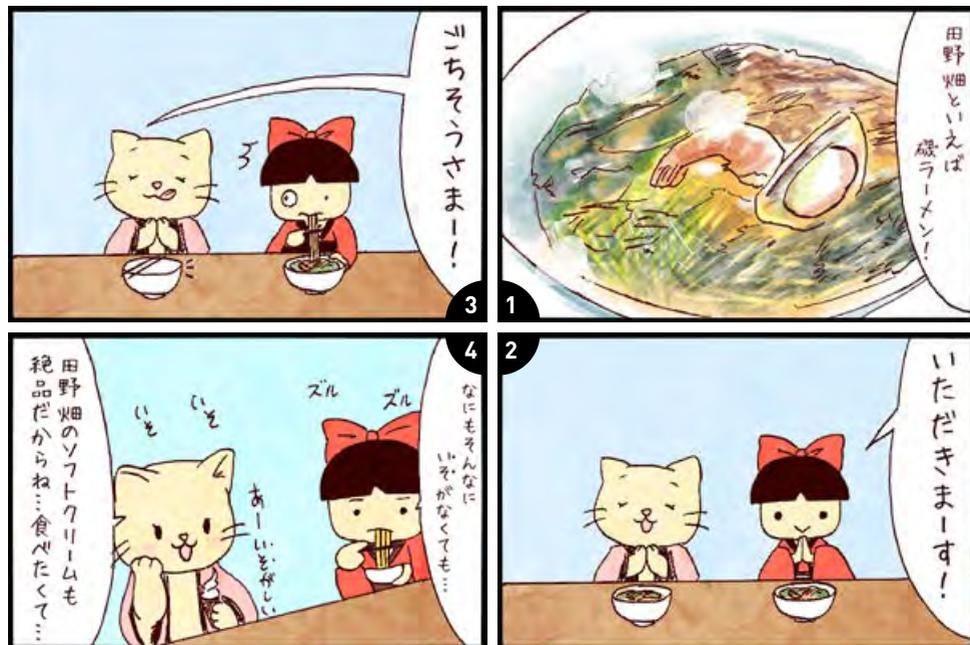


- ⑥ 製粉する

完成!

この粉を使って団子汁にしたり、「芋だんす」(いもの粉を使って団子を作り、あんこと一緒に食べる)にしたりすることが多いそう。いもの粉は作るのが大変なため、後継者が減っている。貴重な品なので、今回のanecco.デーではごくわずかしか販売できないが、2022年3月のanecco.デーでは、多めに仕入れて販売できる見込み。

anecco.メンバー「たくっち」の「田野畑のうめえもん」～磯ラーメンの巻～



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みだち」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。

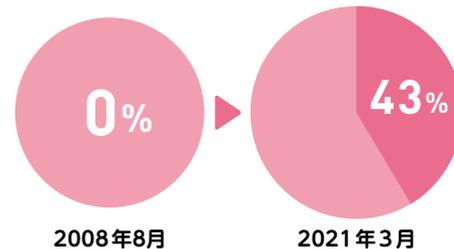
Report 第16回 anecco.デー 普代村の南部福来豚や早採り生ワカメを販売



2021年3月13日(土)～14日(日)、第16回 anecco.デーを開催しました。テーマエリアは県北の海沿いにある「普代村」。上神田精肉店の柔らかくて美味し〜い「南部福来豚」や、海進丸水産の早採り生ワカメなどを販売! 福来豚はロースとバラ肉、そして、由緒ある料亭で腕を磨いた店主・上神田敬二さんが開発した「梅ぼん」「胡麻ぼん」、発売間もない「普代の浜潮だし」を販売。漁師・合砂夫婦の早採り生ワカメも、早い者勝ちの人気。さらには、普代村の人気ゆるきゃら、えんぞー・すっきい(昆布ブラザーズ)のグッズ商品も大人気。「好き好き大好きすき昆布」という歌をBGMに、普代村の魅力たっぷりの2日間となりました。anecco.オリジナルグッズの売れ行きも上々。発売開始後、丸5年が経とうとしている今、知名度が徐々に上昇中!



Q anecco.デーを知ったきっかけは? (twitter、Facebookの回答割合)



より多くの人の目に触れることができうれしいです!

岩手の郷土料理

花咲

[西台]居酒屋

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。

都営三田線西台駅東口から徒歩2分、メトロード西台を進んで行くと見えてくるのが「岩手 おふくろの味」「すいとん」の文字が並ぶ提灯。ここが「すいとん居酒屋 花咲」です。一関市出身の父と住田町出身の母を持ち、自身は東京生まれ東京育ちのオーナー、榎本智咲さんと母の小野寺みな子さんが二人三脚で営む花咲は2019年8月にオープン。長年、東京で飲食店を営んでいたみな子さんの「またお店をやらないまま死ねない」という想いから生まれたそう。

看板メニューは、岩手の郷土料理として親しまれる「すいとん」(地元の人達はひつつみ、または取って投げとも呼ぶ)。「前の店で人気だったのよ」とみな子さん。鳥だして醤油ベースのスープに、大根、人参、椎茸等たっぷりの具材とモチモチの大きなすいとんがたくさん入っている、まさに「おふくろの味」。おにぎりには岩手の銀河のしずくを使用。他にも冷麺や自家



智咲さん(右)が「訪れる人達に自分の家のように使ってほしい」と話す店内には可愛らしいポップなハートとクローバーがなる木と、みな子さん(左)が好きなカククリの花が。智咲さんの友人がスプレーで描いたそう

製の肉味噌を使用したじゃじゃ麺といった岩手の名物も。タイミングが合えば岩手直送のフキやワラビ、フキノトウも! 常連さんも「ここで食べる岩手の料理は格別」と、太鼓判を押してくれました。

岩手出身のお客さんがふらっと訪れる事も多く、特に土曜日の夕方になると、岩手の地酒「あさ開」を囲んでの「リトル岩手」と化す事もあるとか。もちろん岩手出身でないお客さんも含め、皆に愛されています。「老若男女関係なく腰にめに使っていただけたら本望です」と智咲さん。お二人の人柄と岩手の味を求め、常連さん達が集まるアットホームなお店です。



すいとんもさることながら、おにぎりも美味。甘みのあるお米(銀河のしずく)とほどよい塩味がマッチし、握り加減もちょうど良く小ぶりなので何個でもいけそう



DATA

〒174-0046 東京都板橋区連根3-8-1 メトロード西台1番館A-2
☎03-5918-9495 営業時間 11:00~20:00(月~土) 定休 木曜日・日曜日

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!

今号「行くびゃー田野畑」の意味は?

岩手県は北海道を除くと、日本の都道府県で一番広いです(これ有名)。だからでしょうか、県民でも知らない方言が各地方にあります。田野畑村では「行こう!」をこう言うんですって。田野畑村の公式キャラクター「タノくん」と方言のLINEスタンプもあるので探してみてくださいね!



〒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