いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

［ アネッコつうしん ］

岩泉特集

岩泉ヨーグルト
志たあめや
早野商店

Vol.23
たぬきさん、
め～っけ!号
2023

岩泉ヨーグルトは15周年

「岩泉町あっての私どもの会社」

2016年8月台風被害で工場が被災。復活まで待っていてくれた消費者の皆さんへの感謝と敬意を忘れない

岩手県・岩泉町の豊かな自然が生み出す素材を活かし、様々な商品を開発する岩泉ホールディングス。もっちりとした舌触りの「岩泉ヨーグルト」はその特徴となっているアルミパウチパッケージの発売から2023年で15周年。商品に描かれたロゴマークは「シークレット龍ちゃん」。龍ちゃんが指を立てている理由は「岩泉ヨーグルトのおいしさは秘密」という意味。「アルミパウチに入れた乳を33〜35℃の発酵庫に入れ一昼夜発酵。通常の3〜4倍長い時間、低温で発酵させることで、あのもっちり感を生み出しているのです。使っている乳酸菌の種類は秘密です」と語るのは同社・執行役員・営業販売統括本部長の佐々木康幸さん。社長の山下欽也さんは岩泉の宝である龍泉洞の水や牛乳、短角牛などを使用した新製品の開発に力を入れ続けている。龍泉洞の水を使用し、16年から発売しているスキンケアシリーズは既にヨーグルトに次ぐ人気商品に成長している。16年8月の台風10号では3つあった工場がすべて大きな被害を受けた。「新工場を建設し、操業を開始するまでの13カ月間、販売店の皆さんが棚を空けて待っていてくださいました。『県内外の取引先の皆さん、消費者の皆さんへの感謝と尊敬の気持ちを私たちは忘れてはいけない』と社長は毎日社員に繰り返し伝えています」。20年7月には「道の駅いわいずみ」内にイタリアンジェラートカフェ「ViTO×IWAIZUMI:ビトクロスイワイズミ」をオープンし、岩手県産の牛乳をたっぷり使ったジェラートを提供。カップジェラートの販売も開始した。「岩泉町あっての私どもの会社、と思っています」。次にどんな新商品を発売するのか、ワクワクが止まらない。

袋の形状にフィットし、ヨーグルトがきれいに取り出せる岩泉ヨーグルト専用レードル。岩泉町産のケヤキ、桜、センの木材から選べる(別売)

国内外で人気のジェラート店「ViTO」と提携し、「道の駅いわいずみ」にカフェもオープン。じっ茶ばっ茶味はカップジェラートのみの販売

「町のおかしやさん」であり続けたい

一時、絶滅危惧種とまで言われた「たぬきケーキ」

岩泉町の志たあめやは1832年創業。現在の代表が5代目という長い歴史を持ったお菓子やさん。「初期には大麦を栽培し、麦芽糖を使って飴を作っていたんです」と教えてくれたのは、橋本園さん。その後、味噌パンなどの駄菓子を作るようになり、戦後にはパン製造を開始。冷蔵庫が店に入ってからはケーキなどの洋菓子にも商品の幅を広げた。たぬきケーキを作り始めたのは昭和40〜50年代。「職人が盛岡市内のケーキ屋さんで見かけたのがきっかけでした」。売上が伸び悩み、たぬきケーキはもう止めようかと考えたタイミングで、全国放送のテレビ番組がたぬきケーキを取り上げ、ブーム到来。青森県在住のたぬきケーキ研究家・松本よしふみさんを中心とした盛り上がりもあり、一時「絶滅危惧種」とまで言われた、たぬきケーキは息を吹き返した。橋本さんは2016年に結婚。お相手は大阪出身で元・いわて復興応援隊。集客のために店の全員で知恵を絞り、翌年にはたぬきケーキまつりを企画。ケーキのデザインを公募して選抜したデザインのケーキを販売する「わたしのたぬきさん」や「全国の他店たぬきケーキ販売」「たぬきケーキのグッズ販売」を柱にしたお祭りを毎年10月に実施するようになった。今後の夢は?と聞くと「まずは店の業務改革」。家族中心の自営業で、労働時間などの面で働き方を改善したいという。さらに「小さくてもいいから、外に店を1つ出したい」「喫茶店を作って、岩泉に観光しに来るお客さんにも活用してほしい」とアイデアは膨らむばかり。小さい頃からお店を手伝うなど、ずっと志たあめやさんと共に育ってきた橋本さん。「家族のみんなも、お店に来たお客さんと話すのが楽しみ。SNSも含めて、1人ひとりのことを思い描けるくらい結びつきの強いお客さんが、多くはないけれどもいる。そんなお客さんとの心の距離が近い『町のおかしやさん』であり続けたいと思っています」

岩泉町産の炭で乾燥させる甘さ控えめのかりんとうは、JALファーストクラスの機内食にもなった逸品(左)。チョコあんとバタークリームを挟んだ「たぬどら」も人気

右端が橋本園さん夫妻。家族皆でお店を盛り上げている

岩泉のフルーツほおずき 知名度をゼロから100に

「官に頼らず、民が自主的に動いている都市こそ元気なんだ」

宮古湾産の牡蠣を使用。そのままでも、炊き込みご飯などでも美味しい

矢巾町出身・早野崇さんが盛岡一高在学中に抱いた夢は「将来、岩手県知事になる」。公務員の両親を持ち、親戚にも公務員がたくさんいる。当時は、「地方を元気にして日本を変えよう」という機運が高まっていた時代でもあり、その思いを胸に慶應義塾大学・総合政策学部へ入学。入試面接官の1人が竹中平蔵氏。「とても馬が合った」。2年生のときには竹中氏の授業でアシスタントを勤めたそう。その後、日本政策投資銀行に入行。職場の先輩である藻谷浩介さん（現・日本総合研究所）に影響を受け、数字を追うだけではなく自分の足で歩いてもっと地方に詳しくなりたいと思った」と早野さん。週末に地方旅を始め、47都道府県全てに足を運ぶことで大きく考えが変わったという。「元気な地域は、行政に頼らず民間が自主的に動いている」。すぐに実践しようと思い立ち、首都圏で知名度の低い岩手の産品を自らの言葉でPRすべく、2006年には「東京朝市・アースデイマーケット」というイベントに参加。関東在住の盛岡一高の同級生を集め、いわて銀河プラザのイベントスペースを借り、福田パンや地元の野菜を自力で買い付けて販売するという試みを開始。そんな中でめぐり会ったのが、岩泉町の早野商店の跡取り娘・由紀子さん。「フランスで食べたフルーツほおずきが忘れられない。これを岩手で栽培し、ブランド化させたい」と語る由紀子さんと意気投合し、早野さんは3カ月後にプロポーズ。さらに3カ月後には退職して岩手にUターン。そこからフルーツほおずきの栽培農家を増やし、14年からは新宿伊勢丹店頭で毎年販売されるまでに。実は、早野商店の本業は海産物加工品製造で、15年から発売した「牡蠣の佃煮」は20年に盛岡駅のお土産店で売上No.1に輝いている。「他社が手掛けていない唯一の品を生み出して、大切にブランドを育てていく。これが私たちのやり方だと思っています」。岩手県に根差し、岩手県の魅力を育てて発信していく。これからも早野さんの挑戦は続く。

近隣の提携農家と協力して収穫したほおずきを使ったジャム。甘酸っぱさがたまらない

早野崇さんと由紀子さん。岩泉町の早野商店で、オリジナル商品を手に

anecco.Report

半蔵門のイベントスペースにて「岩手」をテーマにしたanecco.イベント開催

岩手の食を楽しみながら、岩手の歴史や文化について学びました

イルカの缶詰など、岩手ならではの食材を紹介

東京・半蔵門にあるイベントスペースで「岩手」をテーマにしたイベントを2回にわたって開催しました。第1回は10月。「よくおでんした※♡岩手食材会！」と題し、anecco.メンバーが参加者の皆さんに岩手の食文化を紹介しました。イルカの缶詰やホヤの薫製などの珍しい食材を使った料理を提供。また、一関市を中心とした餅文化を紹介するとともにお餅を食べ、お餅入りのお雑煮も！ 大槌町のイルカを食べる文化についてのミニ講義も実施。イベント終了時には「一関市に『もちマイスター検定』を取りに行きたい」↗

イルカの缶詰

「自分の名字のルーツが岩手にあると聞いているので、これを機会にぜひ旅してみたい」など、参加者の皆さんの中で「岩手愛」に火が付いたようです！ ※「よくいらっしゃいました」の方言

海宝漬、前沢牛ピーマン味噌など「ごはんのお供」選手権

第2回は、いわて銀河プラザで販売されている商品を食べるという「『ごはんのお供』選手権」。「三陸 海宝漬」や「前沢牛ピーマン味噌」、チョコ風味のサバ缶「鯖チョコ」など様々なごはんのお供を用意。新米「銀河のしずく」が炊けた瞬間、会はスタート。まずは炊きたてのお米だけで既においしい！ 格別のお供があるとなって参加者の皆さんの箸が止まらなくなりました。最初に炊いた5合のごはんはあっという間に消え、結局2kgのお米を完食！ 恐るべし岩手のお米…。お供のダントツ人気は「青なんばんみそっこ胡瓜」と「弁慶のほろほろ漬け」でした。「お米とお供を買うために今すぐ銀プラに行きたい」という声も上がり、ごはんのお供のみならず、岩手のお米のファンもしっかり増えた一日でした。毎回、予想以上に盛り上がるanecco.岩手イベント。次回も乞うご期待！

anecco.メンバー5人で遠野へ！

50周年、3年ぶりに開催された遠野まつりに参加

「日本のふるさと 遠野まつり」は遠野市で開催される60以上の団体が集まる郷土芸能のお祭りです。50周年を迎える2022年9月にはコロナ禍による度重なる中止を乗り越えて、3年ぶりに開催となりました。東京に住むanecco.メンバー5人が、この遠野まつりを体験すべく1泊2日で遠野へ！

事前に「遠野山・里・暮らしネットワーク」に相談し、一日市（ひといち）南部ばやしの山車を引くお手伝いをさせていただくことに。遠野まつりを見ること自体初めての5人にとって、ドキドキの連続です。お祭りの朝に遠野入りしてお昼のお弁当を食べ、あっという間に本番。「アー、イー、ヤー♪」という声と共にお囃子が始まり、優雅な調べに乗って女の子たちがゆったりと踊り始めます。この美しい情景を沿道に集まった観客たちが眺めます。山車の上には太鼓を叩く子どもたちや三味線を弾く大人たちが乗っています。今回の参加団体数は新型コロナウイルスの影響で例年よりも少ないものでしたが、遠野市内だけでもこんなにもさまざまな種類の伝統的な踊りがあるのかと驚き、一見の価値があるお祭りだと感じました。お祭りは開催することで、地元の人たちとの交流が深まり、ネットワークが広がるものだと実感する旅になりました。

宿泊先は「農家民宿素づくり亭」。みんなのおばあちゃんこと、菊池貴久子さんと地元のおばちゃんたちとの交流がまた楽しくて！ 23年8月のanecco.デーは遠野市をテーマエリアにする予定です。お楽しみに！

anecco.メンバー「たくっち」の

「たぬきさんのヒミツ」～志たあめやの巻～

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「ささささきÜ」として活動中。

anecco.イメージキャラクターざっしい

Report

2022年8月anecco.デー

一関市のうめえもん大集合

野菜、おもち、オイルが大好評

2022年8月のanecco.デーでは、一関市のおいしいものを特集しました。「街なか産直　新鮮館おおまち」店長の梁川真一さんから送られてきた採れたて野菜は開店早々、完売に。一関市とZoomでつないで、梁川さんをはじめ、大林製菓の片岡奈美さんやデクノボンスの小野寺伸吾さんにもたっぷりお話を伺うことができました。大林製菓の「amazon cacao mochi」などの商品、小野寺さんの絞った「なたね油」などの各種オイルも大好評でした。これからもanecco.は毎年3月と8月にテーマエリアを決め、通常、いわて銀河プラザでは置いていない商品を私たちの目線で選び、皆さまにご紹介するanecco.デーを開催していきます！

anecco.オススメ
岩手のお店
19

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。

銀座しんのう
Ginza Shinno

［銀座］薬膳Dining&Bar

上／沢山の野菜で彩り豊かな参鶏湯
下／じゃじゃ麺。チータンはありません

今回ご紹介するお店は、いわて銀河プラザから徒歩5分。歌舞伎座裏の歴史ある街、木挽町に店を構える「薬膳Dining&Bar 銀座しんのう」。約25種類の生薬やスパイスを使った「薬膳キーマカレー」で様々なメディアに取り上げられている注目のお店です。オーナーは岩手県盛岡市出身の三上康介さん。なぜ薬膳なのか？原点は盛岡の専門学校で調理を学び、老人福祉施設で食事を提供していた頃にありました。「病気になってから制限食を作るのではなく、普段からおいしく、体に良い料理を作って喜んでもらいたい」――。そんな時に出合ったのが薬膳の世界。上京し薬膳の勉強しながら飲食店で料理も学び、2020年に今の店をオープン。他にも、岩手県産の銘柄鶏「菜彩鳥（さいさいどり）」を使った参鶏湯（さむげたん）は、盛沢山の野菜で彩り豊か！ 黒ゴマが練り込まれた特製味噌の「じゃじゃ麺」もすっかり癖になりそう。ゴロゴロとした肉の触感が絶品。薬膳酒は体調の悩みに合わせ、ソーダ割、お湯割り、ジュース割りなどアレンジ可。厨房にはお母さん、バーカウンターには弟さんが。「おあげんせ」と盛岡弁で三上さんが提供してくれるのがうれしい。 ぜひ銀プラ帰りにお立ち寄りください！

オードブルの盛り合わせ

オーナーの
三上さん

DATA 〒104-0061 東京都中央区銀座3-11-7 鶴見ビル
03-6264-3412　営業時間 11:30~15:00(L.O14:30) 17:00~23:00(L.O22:00)
定休 日曜・祝日

私たちが anecco.です

anecco.（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」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-anecco/　twitter @iwate_anecco
facebook www.facebook.com/iwate.anecco
blogはこちら→

今号「たぬきさん、め～っけ！」の意味は？

先日、1泊2日で岩泉町を訪ねました。初めて龍泉洞の地底湖を見て大感激。うれいら通り商店街に行き、志ためやさんのショーケースに並ぶ「たぬきケーキ」を見て感動。やっぱり実際に現地に行くのは最高です。皆さんもぜひ岩手に足をお運びください！

岩手の特産品や
観光案内情報が満載！

いわて★銀河プラザ
〒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／anecco.通信編集部　スタッフ／くらげっち、たくっち、きょっち、まいっち（執筆・編集）、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　anecco.通信 vol.23 2023 たぬきさん、めっ～け！号　2023年3月4日 発行
無断転載を禁止致します。