

いわて銀河プラザ応援女子会

anecco・通信

[アネッコウラシム]

いわて銀河プラザで

購入できる

ほぼラストチャンス!!



昭和45年から愛されてきた

陸前高田市・神田葡萄園の

「マスケットサイダー」が

間もなく終売に

Vol. 25

んたがば、
マスケット
サイダー号

2024

陸前高田は「かわいそうな街」じゃない、前へ前へと走り続ける、ベンチャー精神の街だ



「奇跡の醬」という名の醤油で有名な陸前高田の味噌・醤油メーカー、八木澤商店社長の河野通洋さん（下写真）に「河野さんにとって復興とは？」と聞くと、まず「復興という言葉は自分たちは好んで使わない」と即答された。

「いまだに陸前高田というだけで『ああ、あの一番被害が大変だった街……』と言われ、『かわいそう』という目で見られてしまう。すると

我々はもう何も言えなくなるんです。このラベルの張られ方はやっぱり嫌ですね」

河野さんによると、陸前高田は震災前も今も、中小企業経営者が新しいものを創り出す勢いのある街だそう。「震災後10年間で約140社生まれたんです。震災のときも『1社も潰すな』『1人（の雇用）も斬るな』というスローガンで動いていました」

陸前高田の今泉はもとは伊達藩の直轄領。玉山金山があったおかげで今泉街道や気仙街道、そして宿場町ができた。大肝いり屋敷を火災から守るために、醸造業の土蔵で困んだため、味噌、醤油の製造が盛んになったという。その地域が津波で100%壊滅してしまった。震災後、その土地を10メートルかさ上げし、発酵をテーマにした商業施設「CAMOCY(カモシー)」をオープンしたのが2020年12月。八木澤商店が運営する定食屋さんもあり、地元の人で賑わっている。

陸前高田は太陽光と小水力で発電するプロジェクトも進めており、年間100世帯分の電力



陸前高田にある「発酵パークCAMOCY」



左端の写真は「みそパンデロウ」。特製味噌使用のふわとろ食感の半熟カステラだ

を自家発電している。「地域住民の電気代を無料にするなど、今後は完全に自給自足できる街になるとよいなと思います」。河野さんの話を聞

くたびに、今後何が起きたとしても、人と自然を大切にしながら、前を向いて走り続けていこうとする強さを感じる。

空にそびえる「奇跡の一本松」 東日本大震災津波伝承館

2019年9月に陸前高田にオープンした東日本大震災津波伝承館をこのたび訪れた。入り口付近にある大きな地図を見ると、岩手県の沿岸の地形がよく分かる。

館内には津波で流された消防車や標識、子どもたちに使われていたであろうピアノカなど、津波の恐ろしさを感じさせる物が多数展示されている。県内沿岸各地を津波が襲った瞬間の動画や震災翌日から車の道を切り開く「道路啓開」(「くしの歯」作戦)を詳しく伝える動画も放映され、当時の様子が伝わってくる。

伝承館を出て海に向かってまっすぐ伸びた道を歩いていくと、献花台が見えてくる。次行くときは伝承館隣の道の駅「高田松原」で花を購入し、献花したい。

そして、津波を被っても1本だけ残った「奇跡の一本松」の姿がある。実物は津波の影響で枯れてしまったが、保存を求める人々の声に応え、レプリカで再現したという。震災後12年がたっても、多くの人が手を合わせていた。伝承館は過去の経験から学ぶ、貴重な場であり、定期的に訪れたいと感じた。



マスカットサイダー、 今までありがとう!



緑色のガラス瓶、レトロなデザインのマスカットサイダーは神田葡萄園の大人気商品。しかし、この終売が近づいている。原因としては戦争や物価高による材料、資材の値上げ、製造機械の老朽化、そしてガラス瓶の入手が困難になったことなどがある。「瓶に代わる容器を使ったらどうだろう…、新たな設備投資をしては…とさまざま検討を重ねました。昭和45年から50年以上続いた商品を僕の代でなくすのは重大な決断であり、何か月もかけて出した結論です」

地元でも愛される商品だけに「どうにかして続けられないか」という声もあった。「でも、ガラス瓶の王冠を栓抜きで空けるという、昔ながらのスタイルを崩してまで続けることは考えにくかった。味も含め、発売当時から何も変えないことを大事にしてきたので。時代に合わせて変えることが大事だとはよく聞かすが、「変えない」を変えないのも強さだ。

今後は100%ブドウジュース「神田クラフトジュース」や2015年から手掛けるワイン製造を柱にしていこう。「ぜひ陸前高田を訪れ、三陸の土地を感じながら地元の幸とともにワインを味わってほしい」(熊谷さん)

◀ 昭和45年の製造開始から変わらぬ味の地サイダー。グリーンガラス瓶、懐かしさを感じるロゴ、王冠、すべてが歴史を感じさせる



◀ 神田葡萄園代表の熊谷晃弘さん

左/マスカットのような香り。すっきりフルーティーな軽やかな辛口の白ワイン「ナイアガラ」。山菜の天ぷらやエスニック料理にも合う

右/ワイン用のブドウ、リースリングリオンを使った白ワイン「ユナイト」。青リンゴや柑橘のフレッシュな酸味が楽しめる。牡蠣などの魚貝にも合う



陸前高田の 新クラフトビールを味わって

CAMOCYでは陸前高田生まれのクラフトビールも販売されている。作っているのは陸前高田マイクロブルワリーの熊谷克郎さんだ。熊谷さんは高校まで陸前高田で過ごし、大学入学とともに上京。アルバイトをしていた上野の甘味処の老舗に入社し、店長も経験。しかし、東日本大震災後にボランティアとして故郷を訪れ、「何かの役には立てるだろう」と帰郷を決意した。

陸前高田市社会福祉協議会に勤務した後、飲食業で積んだ経験を生かし、2014年にカフェをオープンする一方で、クラフトビールの製造にも着手した。熊谷さんの実家で採れるリンゴを世嬉の一酒造(一関市)に持ち込み、委託醸造でリンゴエールを作って販売する事業を数年続けていた。CAMOCYの事業が始まり、次は自らビールを作る機会が訪れた。全く初めての経験で、悩みに悩んだが挑戦することにしたという。

「ここ1~2年で市内の建物も建って、ようやくここがスタートラインという感じがします。震災前とは違う新しい陸前高田が始まると思うので、ぜひ訪れてみてください」(熊谷さん)



米崎町にあるカフェ「フライパン」で妻の瑠璃さんと。看板商品は数種類あるスパイスカレー。料理は克郎さん、デザートは瑠璃さん担当



▶ **ビター**
ビターというのはビールの種類名で、味はあまり苦くない。最もスタンダードな商品



◀ **クレセントIPA**
米国産ホップがパインナップのようなトロピカルな風味を出す。クラフトビール好きをうならせる苦みが特徴



▶ **ライスウィート**
小麦のビール。柑橘系のフルーティーな風味。米が使われており、ドライな仕上がりに



▲ **りんごエール**
米崎りんごを丸ごと搾り、麦汁と混ぜて発酵させたビール。爽やかになりんごが香る

▶ **一本松ビール**
震災後、米国在住の日本人デザイナーが自分でビールを作り、チャリティ販売で寄付金を集め、被災地を支援したことから始まった商品。白ブドウの香りと柑橘系ホップの風味が相まって松のような香りがする。この商品一本につき100円が「高田松原を守る会」に寄付される



ピーカンナッツを使って、新しい街づくりに寄与したい

市内に植えられた約800本の木からピーカンナッツが収穫される日を心待ちに

サロンドロワイヤルは大阪で1935年（昭和10年）に創業した製菓業の会社。チョコレート製造を手掛け、98年に自社ブランドによる直接販売を開始。2021年には東京銀座店もオープンした。国内であまり浸透していないピーカンナッツを使用したチョコレートを多数取り揃えている。

東日本大震災で大きな被害を受けた陸前高田市の市長らから「ピーカンナッツを使って市を復興させたい」という訴えを受け、熱意に打たれた、と同社社長の前内眞智子さんは言う。市内には津波で被災した広大な土地があったが、安全面を考え、居住地としては使用しない方針に。市はその土地にピーカンナッツを植え、市と同社が協力して工場店舗を新設し、地元雇用や観光誘客につなげることを決めた。陸前高田市に客を呼び込むために、仙台市や盛

岡市にも店舗をオープンさせた。

17年、東京大学、陸前高田市と協定を結び、ピーカンナッツを使って同市に新しい産業をつくる「ピーカンナッツプロジェクト」を開始。市内の耕作放棄地を整備し、ピーカンナッツの苗木を植えた。現在、市内に市の試験栽培を含め、合計約800本が植えられている。

「大震災で多くの物を失った陸前高田市は、新しい街をゼロからつくろうとしてできている街です。この街づくりが成功することが、人を勇気

22年7月に陸前高田市にオープンしたお店の奥にはグランドピアノが置かれたサロンスペースがあり、絵画展やコンサートも開催する。「人を楽しませ、憩いの場所になるような豊かな空間であり、陸前高田市の魅力を発信する場所をつくりたかったです」(前内さん)



社長の前内眞智子さん



▲キャンディーでコーティングしたピーカンナッツをチョコレートで包んだ商品 ▶パッケージの袋には、陸前高田市出身の画家・田崎飛鳥さんによるカラフルな作品がプリントされている

づけるのではないかと思います。今、日本はいろいろな意味で元気を失っています。この陸前高田市の姿から希望のきざしを感じてもらいたいです」(前内さん)



▲陸前高田市内に植えられているピーカンナッツの苗。「農業専門の先生に畑を見てもらったところ、あと2年後ぐらいには実がなるはず。そこからさらに約5年したら収穫ができるのではないかとされています」(前内さん)



▲前内さんが米オクラホマ州で撮影した樹齢約200年のピーカンナッツ。この1本から約950kgのピーカンナッツが収穫できるそう

aneco.メンバー「たくっち」のご当地サイダー～時代を越えて愛された味の巻～



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。

ずもな

[門前仲町]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。

遠野ジンギスカンは自分で焼くかキッチンで焼いて食べるかを注文時に選べる



ほやキムチは岩手の地酒とベストマッチ

老若男女問わず地元のお客様に常に賑わう店内。「遠野でジンギスカンが食べられているの?」と初めは驚かれるそうですが、そのおいしさに魅了され、リピーターになるお客様も多いのだとか。門前仲町駅すぐのこちら、「居酒屋ずもな」オーナーの山崎さんも実はそんなお一人。東京出身ですが仕事で訪れた岩手で地元の食材や温かい人びとに触れたことをきっかけに、現在は直接、現地から食材を仕入れ、岩手をはじめ信州などご当地の美味しい食材とお酒を提供する店のオーナーに。おすすめはなんととっても遠野市のラム肩ロースと秘伝のタレにこだわった看板メニュー、「遠野ジンギスカン」。その他にも、久慈市の生産者「総合農舎山形村」から直接仕入れ

ている岩手短角牛のステーキ(右の上の写真)、三陸からは「ほやキムチ」と岩手のおいしいものが各地から勢揃い。岩手の地酒も赤武、南部美人のほか、この日は裏メニューとして浜千鳥というラインナップ。店名の由来にもなったという遠野の地ビール、「ズモナビール」も味わうことができます。遠野のソウルフードジンギスカンを楽しむもよし、三陸に想いを馳せながらほやキムチで地酒をちびちびやるもよし。東京下町、門前仲町にいながら広い岩手のおいしいをぎゅっと味わうことができるのがここ、居酒屋ずもなさんなのです。(※「ずもな」は、民話の里としても知られる遠野の方言のひとつ。伝聞を表し、標準語では「~そうな」という意味です)



ズモナビールで乾杯!!

DATA 〒135-0047 東京都江東区富岡1-5-1 クレール門前仲町2F
☎03-6458-5510 営業時間 17:00-23:00(L.O 22:30) 定休 日曜日



ZUMONA01

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「んだば、マスカットサイダー」の意味は?

「んだば、まんず」とは「では、さようなら」という意味の岩手弁です。昭和45年から愛されてきた神田葡萄園のマスカットサイダーが、50年以上の歴史に幕を閉じる予定。いわて銀河プラザでの販売も、おそらくそろそろ終了となる予定です。aneco. デーでぜひお買い求めください!



〒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時まで
毎月未日の営業は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/たくっち、みづっち、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 aneco.通信 vol.25 2024 んだば、マスカットサイダー号 2024年3月2日発行 無断転載を禁止致します。