

岩手の食から見つけたこと

コピーライター 森由香

もり ゆか さん



札幌市の広告制作会社勤務を経て、現在は「企画制作室m c m」で広報・広告に関する企画&原稿制作に従事。「北海道」と「農業」の情報発信にかかるべく、道内各地の取材に走り回っている。季刊誌「カイ」編集・ライター、月刊誌「農家の友」編集委員。北海道フードマイスター、農都共生研究会メンバー。

◆あまちゃんの故郷

初めての岩手へ

向かう

今回は、「岩手県」のお話をさせてください。

岩手県といえば…？ 実

は、この春まで私は岩手県のことをほとんど知りませんでした。岩手県民

のみなさん、この場を借りてお詫びします。興味を持つたきっかけは、NHK連続テレビ小説「あ

まちゃん」でした。この「地域と農業」が発行さ

れる頃には、放映が終わっているので、朝の楽しみが無くなつてがつくりしていると思います。

ストーリーの面白さはもちろんですが、まめぶ

を魅力的に描いていたことにも惹かれました。無性にウニが食べたくなつてしまふのは困りましたが…。

すっかり「あまちゃん」にはまつていだ頃、思いがけず「岩手県の食」をPRする仕事が入つてきました。現地へ行って生産者を取材し、そのこだわりやおいしさを紹介するというプロジェクトの一環です。この仕事をぜひやりたいと思ったのは、「あまちゃんの岩手へ行ける！」と思ったのも事実ですが（すみません）、震災以降、自分で「被災地をこの目で見ておきたい」という思いがずっとありました。

今回のプロジェクトがスタートしたのも、岩手の食に対する「風評被害」からでした。それは海産物だけではなく、お米も野菜も畜産も、天然きのこや山菜もダメージを受けているそうです。震災から二年以上を経て、徹底的な検査・証明をしているのにも関わらず、なかなか消費が回復しないという現実。「震災は終わっていない」ぐつと気持ちを引き締め

て、七月と九月に初めての岩手へ行つてきました。

◆歴史ある名産品がぞくぞく 多彩な岩手食に驚く

広大な岩手県は、地域ごとに異なる「食」があり、取材する産地も多

彩でした。農産物の中で、最も驚いた風景は岩手町の「キヤベツ畑」です。標高六五〇mの高原で育てている春キヤベツを見に行くと、そこはもう畠といふより「緑一色の丘陵」。北海道の広大な畠に慣れている目でも、どこまでも続くキヤベツ畠は圧巻でした。

その場で穫つて食べたキヤベツがまたみずみずしく、芯まで甘くて絶品！それもそのはず、岩手は一〇〇年続くキヤベツの名産地。明治三七年、岩手の風土に適した品種「南部甘藍」が生まれ、戦前は日本一の出荷量を誇つていたといいます。現在

は「いわて春みどり」を統一ブランド名に、葉肉がやわらかく、生食向きの春キヤベツを全国に供給しています。

さらなるおいしい発見は、キヤベツのためのドレッシング「キヤベタリアン宣言」。生産者が中心となつて開発したそ

うで、岩手のニンニクが効いた塩ドレッシングは、本当にキヤベツにぴったり。さすがキヤベツを知る地の特産品だと感心しました。

農産物で親近感を覚えたのは「お米」です。岩手県奥州市の江刺地区は、米牛、りんご、野菜を柱に有機農業を進めてきた地域で、お米の名前は「江刺金札米（えさしきんさつまい）」。大正時代か



冷涼な気候を好むキャベツには標高50mの環境が気持ちよさそう



「いわて春みどり」のブランド名で全国へ出荷される春キャベツ

ら優良なお米を市場に出荷し、その目印に付けた「赤札」を他の地域でも真似するようになり、「金札」に変えたのが名前の由来だそうです。

岩手県がお米の優良産地となつたのは、北海道と同じように、冷涼な気候でもたくましく育つ品種改良を重ねた先人たちの苦労のおかげ。

「昔はアヒルも食べないので、

アヒル米と呼ばれていたそうです」

「北海道米は、やっかいどう米でした」

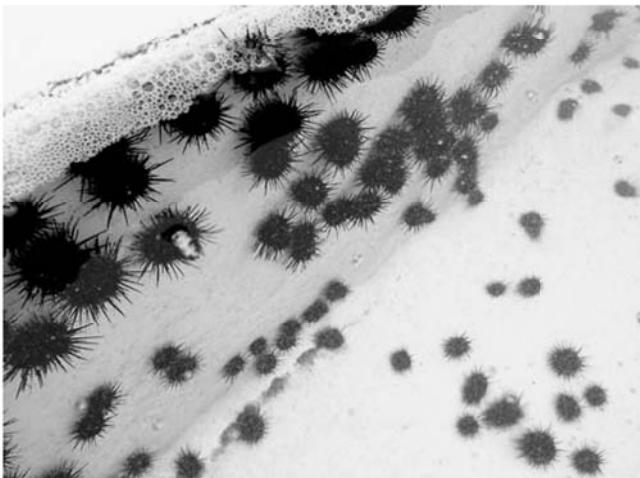
「今の北海道米は勢いがありますよね。有名なゆめぴりかもあるし」

J A 江刺の方と話をしていると、なんだか同志のような気分になりました。

◆ニッポンの食を再発見

おとなり県に感謝

岩手県は、養殖ワカメとあわびが全国第一位、鮭が北海道に次いで第二位という、「つくり育てる漁業」の先進地。その中で、ウニ、カキ、ホタテの養殖現場を見る事ができました。



大きな水槽の中で育てられる稚ウニは2cmほどで三陸の海へ



海中に吊っているカキを引き上げ、熱湯に浸ける「温湯処理」

最初に訪ねたのは、北部沿岸にある洋野町種市地区。そこには岩手県栽培漁業協会の種苗事業所があり、県内で唯一、ウニの種苗生産を担っています。初めて見る稚ウニは、まさに「ウニの赤ちゃん」。二センチほどの大きさなのに、ちゃんとトゲトゲのウニの形をしています。この稚ウニを海に放流し、三歳から

四歳に育つたものを私たちはいただいているわけです。

種類は北海道と同じで、キタムラサキ

ウニとバフンウニ。北海道はどちらかといえばバフンウニが人気ですが、岩手は需要も人気も九割がキタムラサキウニ。

身がしつかりしているのが特徴で、その証明が牛乳瓶に入つて売られているウニ。身がつぶないので、牛乳瓶から注ぐようウニをごはんにのせるという、驚きのご当地グルメです。今回はあきらめましたが、牛乳瓶からどばどばーっとウニを出す体験をぜひしてみたいものです。

カキとホタテの養殖現場は大船渡市。船に乗つて、カキの「温湯処理」を見せてもらいました。出荷前の夏、海中に吊つたカキを引き上げ、七〇℃のお湯に浸けるという作業。ロープに付いたムール貝などいらないものを除きながら、カキの身をふつくらさせる効果があるそうです。クレーンなどない時代は人力で引き上げ、しかも薪で炊いた熱湯に浸けるという、かなり過酷な作業だつたとか。

でも、このようなひと手間が「大船渡のカキ」というブランドを作つてきたわけです。

震災により甚大な被害を受けた大船渡。稚貝も、生育中のカキも、船も漁場もすべて流されました。仕事を辞めていく漁師が多い中、大船渡のカキ漁師は抜けることなく、平成二三年からカキの養殖を再開しました。全国から寄せられた「大船渡のカキを待つていてる」という声に応えたい一心だったといいます。

取材が終わり、お昼ごはんはもちろんカキでした。実は私、一度カキにあたつてから食べられなくなつていて正直困りました。でも、となりでニコニコ笑つてゐる漁師さんの顔を見たら、「ゼツタイ食べられる」と思い切つてガブリ・いや〜一〇年ぶりに食べたカキフライのおいしかつたこと！もう一生食べられないと思つていたカキを大船渡でいただくことができました。

産地へ行つて、生産者の話を聞き、そ

こか、あらためて実感する「岩手の食」でした。そして、日本が誇るおいしい特産品はまだまだあることも。やや北海道愛が強すぎる私ですが、他の土地にも目を向けなくては、北海道の本当の良さがわからないかもしません。

北海道に次ぐ国内二位の面積を持つ岩

手県。すぐおとなりにある食の宝庫はある時はパートナー、ある時はライバルのような、いい関係を築いていくような気がします。