

kitakami  
gohan

食材をつくる人、料理をする人、食べる人。  
みんなの顔が見れて思いのリレーができる町。  
ここに暮らす全てのみなさんへ、  
いいろ豊かなgohan 時間を提案します。

# きたかみごはん新聞

1

いわてNPO-NETサポート  
岩手県北上市大通り1-3-1  
おでんせプラザぐろーぶ  
4階 ☎ 0197-61-5035

※当新聞は、北上市の委託事業「食のつながり認証制度展開支援業務委託」により、発行するものです。

## 今月のこだわりの一品「酒」

お酒を仕込む過程で蒸し米を冷ます「放冷」作業中。喜久盛では自然の冷氣で冷ます「路地放冷」を行なっています。

※北上市食のつながり認証制度及び認証対象者の認知度向上を図るための情報発信が〈kitakamigohan〉です

## 1月の農&食イベント

1/18  
SAT

**Kitakamigohan イベント  
乳・卵アレルギーの方対応  
お菓子作り教室**

乳・卵アレルギーを持つ方でも食べられるお菓子「豆乳クレープケーキ」と「おかからのサブレ」を作ります。講師は、洋菓子工房ケーキ屋 shimizu のオーナーパティシエ・清水活さん。自身も複数のアレルギーを持つ経験を行っています。

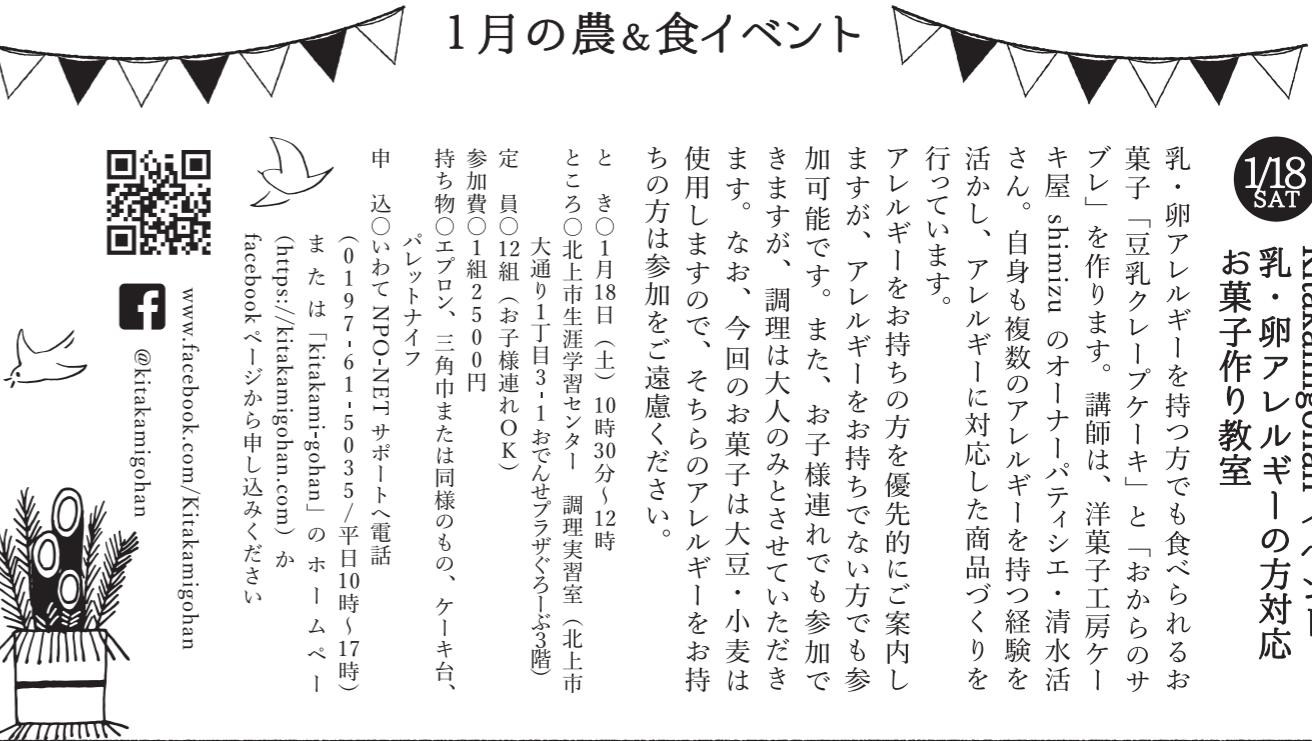
アレルギーをお持ちの方を優先的にご案内しますが、アレルギーをお持ちでない方でも参加可能です。また、お子様連れでも参加できます。なお、今回のお菓子は大豆・小麦は使用しますので、そちらのアレルギーをお持ちの方は参加をご遠慮ください。

とき○1月18日(土) 10時30分~12時  
ところ○北上市生涯学習センター 調理実習室(北上市大通り1丁目3-1 おでんせプラザぐろーぶ3階)

定員○12組(お子様連れOK)  
参加費○1組2500円  
持ち物○エプロン、三角巾、ふきんなど

申込○ふねて NPO-NET サポートへ電話  
(0197-61-5035)/平日10時~17時  
または「kitakamigohan」のホームページ  
(https://kitakamigohan.com)から  
facebookページから申し込みください

www.facebook.com/Kitakamigohan  
@kitakamigohan



**新春  
産直新春初売り営業情報**

### 産直あぜみち

新 春

とき○1月5日(日)より9時~17時  
ところ○北上市流通センターエリア  
問合せ○☎ 0197-71-1338

くろこわ産地直売所

とき○1月5日(日)より10時~16時  
ところ○北上市黒岩16地割  
問合せ○☎ 0197-64-7528

あぐり夢くらなし

とき○1月5日(日)より9時~17時30分  
ところ○北上市内町松坂214-4  
問合せ○☎ 0197-69-2200

クレアクロップス(株)主催の初イベント。冬季限定、馬場農園の北上産雪下にんじんをメインで使用した料理を作ります。お子様連れ大歓迎。小さなお子様は託児も対応します。生にんじんジュースの試飲やにんじんのお土産つき。

とき○1月11日(土)10時30分~13時30分  
ところ○相去地区交流センター(北上市相去町小糠沢19)  
参加費○1500円(小学生以下無料)

定員○15名前後(先着順)  
持ち物○エプロン、三角巾、ふきんなど  
申込○クレアクロップス(株)馬場農園のホームページまたはfacebookページよりお申しふみください。※お子様連れの場合は子どもの年齢も書き添えてください。

とき○1月11日(土)10時30分~13時30分  
ところ○相去地区交流センター(北上市相去町小糠沢19)  
参加費○1500円(小学生以下無料)

定員○15名前後(先着順)  
持ち物○エプロン、三角巾、ふきんなど  
申込○クレアクロップス(株)馬場農園のホームページまたはfacebookページよりお申しふみください。※お子様連れの場合は子どもの年齢も書き添えてください。

○募集期間  
2019年12月4日(水)から  
2020年1月10日(金)まで

○問い合わせ  
北上市農林部 農林企画課

農林企画係  
☎ 0197-72-8235

http://www.city.kitakami.iwate.jp/life/sangyo\_shigoto\_kigyoritsu/norinyo/shokunotsunagari/9981.html

※「kitakamigohan」でも情報を発信しています。

QRコード  
https://kitakamigohan.com  
@kitakamigohan

**北上市  
食のつながり認証制度**



**旬ものレシピ**  
FILE no.16  
季節の根菜の粕汁

酒造りの賜り物、「酒粕」。ビタミンBや食物繊維豊富で女性にも嬉しい食材。お好みで柚子や生姜を入れて、風味を楽しみましょう!

**材料(4人分)**

豚肉 150g、カブ 2個、ねぎ 1/4本、豆腐 1/3丁、酒粕 大さじ5、麹味噌 大さじ3、だし汁 1,000CC、ごま油 小さじ1

**作り方**

- 豚肉はお好みで切り、ごま油で炒める。
- 1に火が通ったらカブも入れ炒める。
- 2にだし汁、えのきを加え中火で煮る。
- 灰汁をとり、酒粕を煮汁で溶きながら投入。
- 4に豆腐を加え、味噌を溶き入れ、ねぎを盛りつけ完成。

**もぐさんぽ**  
FILE no.16  
展勝地レストラン

今回のおススメは『陣ヶ丘(じんがおか)セット』。(税別 1,200円) 北上産もち米「ヒメノモチ」を使用し、毎日うすと杵でペッタンペッタンとついたお餅を「あんこ」「くるみ」「ごま」「しょうが」で味付けした4種餅と、(株)西部開発農産のそば粉を使った手打ちそばをセットで楽しめます。

**展勝地レストラン**

①北上市立花 14 地割 21-1  
②10時~17時 月曜日休(祝日の場合は翌日)  
③0197-64-2110  
<http://www.tenshouchi.com>  
※2020年は1月2日より営業

雨にも負けず美味しいりんごを探します。

**イベントレポート**  
11月24日  
りんご収穫体験@大小池果樹園

この日は6組14名の家族が参加。最初に園主の昆野さんから果樹園やりんごの話を。お手本でもぎ取ったりんごを割つてみると、中には蜜がいっぱい。参加者から歓声が上がります。そしてお待ちかねの収穫タイム。親子でワイワイと形や色を選びすぐりながら、袋いっぱいにりんごを詰めていました。

**会場**  
大小池果樹園(北上市口内町)  
**日時**  
令和元年11月24日(日) 7時30分から8時30分

北上市更木に本社を構える喜久盛酒造は、1894(明治27)年創業の北上に残る唯一の酒蔵です。2011年に起きた東日本大震災によって本社敷地内にあった酒蔵が半壊し、現在は花巻市にある旧白雲醸造所を間借りし、醸造を続けています。現在5代目蔵元である、藤村卓也さん(47)に酒造りと地元・更木に対する想いを伺いました。(以下、藤村さん)

その風貌が異色の文豪・三島由紀夫を彷彿させ、展開する商品のネーミングやパッケージのイメージから「異端児」と評されることもある藤

北上市更木に本社を構える喜久盛酒造は、1894(明治27)年創業の北上に残る唯一の酒蔵です。2011年に起きた東日本大震災によって本社敷地内にあった酒蔵が半壊し、現在は花巻市にある旧白雲醸造所を間借りし、醸造を続けています。現在5代目蔵元である、藤村卓也さん(47)に酒造りと地元・更木に対する想いを伺いました。(以下、藤村さん)

喜久盛は現在、沢山あつた商品のラインナップを整理し、岩手県産米100%にこだわり、労働者達による酒の消費も追い風になり日本酒の出荷量がピークを迎えました。喜久盛は現在、沢山あつた商品のラインナップを整理し、岩手県産米100%にこだわり、労働者達による酒の消費も追い風になり日本酒の出荷量がピークを迎えました。これは県内でも唯一の試み。日本酒は使用するお米の種類、磨き具合、酵母の種類、そして杜氏の技によって風味や美味しさが変わっています。現在、同社で販売している人気銘柄「タクシードライバー」は県内で唯一「かけはし」という米を使用しています。また、馴染みのある「鬼剣舞」は特別純米酒に「ひとめぼれ」を、純米吟醸酒には北上産の古来種「亀の尾」

喜久盛酒造株式会社  
[加工品] 純米酒  
[H P] <http://kikuzakari.jp>



を使用。いずれのお酒も酵母は岩手県酵母の「ゆうこの想い」を使っています。また、徳島県の三芳菊酒造と酵母の交換を行い、本酒ファンにとつてはたまらない商品の開発を行なうなど、独自のネットワークをフルに活かした動きが新たな客層を広げています。結果それまで9割地元流通に頼っていた売上が、現在ではその7割が県外の出荷によるものとなりました。

藤村さんの夢は、自分が育った更木に今の出荷体制にあつたコンパクトな醸造所と飲食ベースを兼ねた直売所を作ること。いずれも、地元の人の雇用も可能になり、冬場の稼業を継ぐ覚悟をしていたとは言え、先代が3年後に急逝したため、30歳の若さで社長に就任することとなりました。

日本酒を取り巻く環境にも常に変化があります。かつて、高度成長期時代には炭鉱やダム建設が相次ぎ、労働者達による酒の消費も追い風になり日本酒の出荷量がピークを迎えた。

か。地元産の料理とともに地酒にまつわる歴史文化を深めたり、ペアリングで味わえる機会や場所が増えたら日本酒初心者も嬉しいですね。

藤村さん。小学生時代はインベーダーなどのアーケードゲームにはまり、中学生でプロレスの面白さに開眼。高校では専大北上高校のレスリング部に所属し、卒業後は宮城県の大学を経て東京のゲームクリエーター養成学校へ。プロレスを中心としたゲームのプランナー職を経て、27歳で帰郷。小学3年生の頃から家業を継ぐ覚悟をしていたとは言え、先代が3年後に急逝したため、30歳の若さで社長に就任することとなりました。

日本酒を取り巻く環境にも常に変化があります。かつて、高度成長期時代には炭鉱やダム建設が相次ぎ、労働者達による酒の消費も追い風になり日本酒の出荷量がピークを迎えた。

喜久盛は現在、沢山あつた商品のラインナップを整理し、岩手県産米100%にこだわり、労働者達による酒の消費も追い風になり日本酒の出荷量がピークを迎えた。

これは県内でも唯一の試み。日本酒は使用するお米の種類、磨き具合、酵母の種類、そして杜氏の技によって風味や美味しさが変わっています。現在、同社で販売している人気銘柄「タクシードライバー」は県内で唯一「かけはし」という米を使用しています。また、馴染みのある「鬼剣舞」は特別純米酒に「ひとめぼれ」を、純米吟醸酒には北上産の古来種「亀の尾」