



この時期手に入りやすい野菜ナンバーワン。
コトコト煮込んで、出来上がり！

大根 2/3 本、玉ねぎ 2 個、じゃがいも 2 個、サボイキャベツ 葉 2 枚、ソーセージ 8 本、固体ブイヨン 2 個、塩 少々、こしょう 少々 ※粒マスタード お好みで

1. 大根は皮を剥き、3 cm の半月切りにする。
 2. ジャガイモ、玉ねぎも皮を剥き、半分に切る。
 3. サボイキャベツは食べやすいサイズに切る。
 4. 1~3とブイヨンを鍋にいれ、かぶる程度の水を加え強火で煮る。
 5. 煮立ったら弱火にし、30分煮る。
 6. 塩・こしょうで味を整えソーセージを加えて5分煮る。

2018年6月に北萩寮の敷地内にオープンした直売所。生地には(株)西部開発農産が生産する小麦「銀河のちから」を100%使用し、しっとりもちもちの食感が楽しめるパン(約30種類)が毎日店内に並びます。おススメの桑茶入り富良野メロンパンのほか、かわいい動物の姿をしたパンも人気です。

ベーカリーショップ ikoi (いこい)
⑩ 北上市町分2地割 62-1
営 10時～15時 土・日・祝日休
☎ 0197-63-7278 (北萩寮)



上手にクリーム塗れたかな

日時
令和2年1月11日(土) 11時30分から15時
会場
北上市生涯学習センター 調理実習室

シエ、清水活さんをお迎えして開催した卵白不使用のお菓子づくり教室。

お菓子づくり教室

イ
ベ
ン
ト
レ
ボ
ー
ト



卷之三

〔電 話〕	0 1 9 7 - 6 4 - 7 5 2 8	〔営業時間〕	10時から17時（冬季間は16時まで）
〔販売品〕	野菜、りんご、米、漬物、豚肉など	〔つながる認証生産者〕	小菅弘子、嶽間澤馨子、及川悦子
〔住 所〕	北上市黒岩16地割26-1	〔産地直売所〕	くろいわ

text : Takeshi Kanno photography : Takako Sakagaw

今月の耕し人(17)



北上市黒岩地区にある「くろいわ産地直売所」。地域のNPO法人「あすの黒岩を築く会」が運営している直売所です。この直売所がある場所はかつて農協の支所があつた敷地。10数年前に農協の合理化により支所が撤退、その土地と建物が売りに出されることに危機を感じた自治振興会が地域住民に寄付を募り土地と建物を取得。そしてこの場所を「黒岩まんなか広場」と命名し、地域活性化のために活用することを決めます。

動き出しました。平成21年には設立準備委員会を立ち上げ、軽トラック市での実証実験を実施。この軽トラック市で手ごたえをつかみ、補助金を活用しレジとラベルプリンタ、大型テントを購入。秋には念願のくろいわ産地直売所がオープンしました。

地域の旬の野菜やりんごなどの販売からスタートした直売所は、その後地域住民などの協力もあり、売り上げも年々増加。店舗建物もテントからプレハブへと変わり、現在では専業農家でない人や定年退職した人も会員となり、自分の畠でつくったものを直売所に出荷しているそうです。

平成24年にはNPO法人あすの黒岩を築く会が設立され、翌年には、北上市ふるさと納税の返礼品事業者として参入。これが転機となり、「めでた米」「豚肉（黒岩豚太くん）」

一角を借りて出前産直にも取り組んでいます。そして令和元年には直売所運営を中心とした幅広い取り組みが評価され、あすの黒岩を築く会は「いわて中山間賞」を受賞。しかしこれに満足することはできません。

あすの黒岩を築く会の小田島事務局長は「産地直売所を開設してから10年が経った。しかし10数年前、地域に3軒あった商店もなくなり、今ではこのくろいわ産直しか残っていない。地域内交通などとうまく連動し、これからも大事な買い物場所としてありつづけたい。そして今後は黒岩小学校の統合によって地域の状況が大きく変わることが予想されるため、そのこともしっかりと考え対応していくなければならない」と語ります。

地域を支え元気にする場所として、今日もくろいわ産地直売所は営業を続けます。



オープン当初の大型テントを活用した店舗