



きたかみごはん新聞

12

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。

今月のこだわり食材「麺」

25kgの小麦を職人技を使いながら丁寧に仕込むラーメン。黄金製麺所人気ナンバー1商品です。

冬の農&食カレンダー

1/23
SAT

Kitakamigohan
Market 2021 Winter



Kitakami-gohan が目指す、つくる人と食べる人がつながることによって生まれる豊かなライフスタイルを市民のみなさんと共有するイベントです。

- ・北上市「食のつながり」認証者の出店ブース
- ・きたかみごはん新聞等資料の設置
- ・「農」にまつわる書籍（古本）の販売
- ・体験イベント など



とき〇1月23日（土） 10時～14時
ところ〇KITAKAMI 〇2（北上市藤沢20-35）
問合せ〇特定非営利活動法人いわてNPO-NET サポート
☎0197・61・5035
※新型コロナウイルスの拡大状況によっては中止する場合があります。



イベントについての最新情報は
facebook ページでご確認ください。
@kitakamigohan



WEB

『北上っ子を食で育む』
北上市南部学校給食センター

令和2年4月に稼働開始した北上市南部学校給食センターについて北上市公式 youtube チャンネルで紹介されています。

格段に向上した供給能力やアレルギー対応食の提供など、センターの特徴のほか、学校給食ができるまでの流れを知ることができます。



QRコードから北上市の
youtube チャンネルへアクセスし
動画をご覧ください。



SHOP

テイクアウト情報



クリスマスや年末年始をより一層楽しめるテイクアウトメニューについてご紹介します。

自然派ワインと料理の店ボンバル

●クリスマスボックス（税込2千円）

〔受取日時〕12月24日（木）と25日（金）

16時～クロースまでに店頭お渡し

〔予約〕☎0197・72・7744

●三段重和洋夢の福おせち（税込2万円）
*限定100個

〔受取日時〕12月31日（木）11時～15時

〔予約〕☎0197・62・8805

とき〇〇〇 ONODERA



●オードブル（税込5千円）

●キッシュホール（税込2千5百円）

〔受取日時〕17時又は18時

〔予約〕☎080・3196・0495

※2日前までにご予約ください



ビアレストラン アリーブ北上店

●オードブル（税込3千円）

●クリスマスオードブル（税込4千5百円）

〔受取日時〕要確認。クリスマスオードブルは12月24日～26日の3日間限定

〔予約〕☎0197・61・0484

CAFE WILLOWS

●オードブル（税込5千7千円）

〔受取日時〕12月23日（水）～25日（金）

16時又は、17時又は、18時

〔予約〕☎0197・63・2662

※各店舗のオードブルの内容はホームページ等で確認ください。



北上市
食のつながり認証制度



つながる取り組みを募集します

「北上市食のつながり認証制度」とは生産者の思いやこだわりを消費者までつなぐ取り組みを「食のつながり」として認証すること、北上市産品の信頼性を高めていくこと、魅力の発見や共感につながることを目的としています。

（現在、生産者、販売店、飲食店、加工業者合わせて49事業者を認証）

〇認証対象

北上市内で「生産者と消費者がつながる取り組み」を実施している、生産者、販売店、飲食店及び加工業者

〇募集期間

2020年12月4日（金）から2021年1月8日（金）まで

〇問い合わせ

北上市農林部 農林企画課 農林企画係
☎0197・72・8235

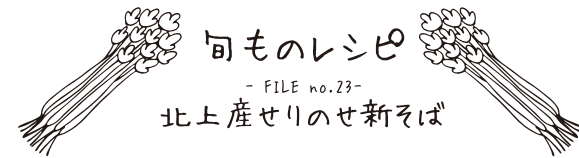
詳細は市のホームページよりご確認ください

https://www.city.kitakami.iwate.jp/life/sangyo-shigoto_kigyoritchi/noringyo/shokunotsunagari/9981.html

※「Kitakami gohan」でも情報を発信しています。



https://kitakamigohan.com
@kitakamigohan



旬のせりと白髪ネギを贅沢にのせた新そば。
黄金製麺のゆで新そばは手軽で美味しい！

材料（2人前）
ゆで新そば 2袋、せり 1/4束、ねぎ 1/4本、油揚げ 1/2枚、A(だし 3+1/2カップ、酒 大さじ 4、A みりん 大さじ 2、しょうゆ 大さじ 5)

作り方

1. 鍋に A の材料を入れ弱火で熱する。
2. せりは根を丁寧に洗い、根ごと 4cm の長さに切る。
3. ねぎは 4cm の長さで白髪ねぎにし、②と軽く混ぜる。
4. 油揚げはオープン等で色付くまで焼き、1cm 幅に切る。
5. たっぷりの湯でそばを茹で、ざるにあげる。(1分程度)
6. 熱く熱した①に④のをばを入れて火にかけ、一煮立ちさせる。
7. をどんぶりに移し、③④を盛りつけ完成。



「あなたの日常にマルシェを」をテーマにたくさんの方が交流できる場所として 11 月にオープンした NECONOTE。農家兼オーナーである星隼人さんは月曜日和木曜日のランチにヴィーガン料理を提供しています。写真はごぼうのパテや蓮根、大根のピクルス等をパンではさんだノラバーガーとアンデストマトのスープ。

your kitchen, your space NECONOTE

星さんによるレストラン開設状況及びシェアキッチン、シェアスペースの利用方法については Facebook ページ「your kitchen, your space Neconote」よりご確認ください。



木箱いっぱい詰められたお買い得なりんごも販売。

日時 令和2年11月29日（日）
会場 黒岩まんなか広場

NPO 法人あすの黒岩を築く会さん主催のイベント。会場では地元のにんごや野菜の販売のほか、「食のつながり」認証者のとばせ園さんなどによる出店、さらに岩手大学と岩手県立大学の学生によるアカペラコンサート、民俗芸能公演などが行われ、多くの来場者を楽しませました。



黒岩りんごまつり＆収穫祭

今月の耕し人②③ 有限会社黄金製麺所

小野寺拓さん



70年の歴史を持つ黄金製麺所。 いままでとこれからと。

北上市内の諏訪神社にほど近い、趣ある商店街の一角に有限会社黄金製麺所があります。扉の内側の更に奥にある厚いビニールカーテンを開け中に入ると、そこでは物販もしておりラーメン・蕎麦などの茹麺から餃子の皮まで1袋から購入が可能です。1950年に前身となる「更科製麺所」として創業してから70年。とことんまで地元に着し続けた麺屋の、次代を担う小野寺拓常務（41）に話を伺いました。（以下、拓さん）

北上市内で暮らしていると、スーパーなどで黄金製麺所の商品をよく目にします。購入した事はありませんが、市内を歩き交う黄金製麺所の配達車両は北上の日常にとけ込んだ風景になっています。

黄金製麺所は製造から、卸、販売まで行い、市内のスーパーや企業の食堂等へ配達を行っています。学校給食も市内3カ所の給食センターへ届けているんだとか。

現在展開している商品の数は約50種類。全国規模の大手企業はコスト削減の為に安い輸入小麦等に頼る中、黄金製麺は質にこだわった県内産の小麦を使用。その他にも、二子さといもや更木桑茶など地元の特産品を麺に練り込んだ商品や、今時期は秋に収穫した地元産のそば粉を使った新蕎麦など、地域内での循環型の商品づくりも行われています。また経験値の高い熟練社員による、小ロットでの加工を丁寧に行われているのも特徴の一つ。その時々湿度や気温によつて水分量を調整するなど、機械は使用するもののそこには人の勘や技に後押しされた手作りに近い製法が大切に受け継がれています。

こだわりのバトンを最後に受け取る営業・配達チーム。それを率いる拓さんは、変わりゆく需要の流れを一番に感じる立場。拓さんが小さい頃は年末ともなれば夜遅くまで

で麺を作り、配達していたそうです。そして全ての納品が終了した際に叔父が経営する「更科」から出前をとり労をねぎらうのが年の締めくくりだったとか。昨今では年越しのスタイルも多様化し、そばを食べない家庭も増えました。今年はコロナ禍での年越し。久しぶりに自宅で過ごす人も多いはず。今年はゆっくり、そばを茹でて除夜の鐘に耳を澄ますのもよいのではないのでしょうか。

拓さんに仕事の面白さについて尋ねました。一番面白いと感じるのは、ラーメン屋など個々のお店と相談しオリジナルの麺を作ること。そこには、売上だけではなく、その先にいるお客様が喜んでいる笑顔が見える関係性があります。

小さな町の商売だからこそ、手抜きは禁物です。70年の歴史は、麺を介してお客様と向き合ってきた歴史でもあります。

最後に夢を伺うと、新工場の設立、という答えが返ってきました。先々代から引き継いできた工場も所々老朽化が見え、味わい深くもある風情はこれからの70年を考えるとそろそろ何かしらの手だてが必要な様です。拓さんがそのバトンを次の担い手に手渡す時までにはその夢が叶います様に、そつと黄金製麺の新蕎麦の袋をあけ食す私でした。



有限会社黄金製麺所
「認証加工品」更木産桑茶入り中華そば、うどん、そば