



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りレゾがでる町。
ここに暮らす全てのみなさんへ、
こころ豊かな gohan 時間を提案します。

きたかみごはん新聞

3

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「きたかみ牛」
繁殖牛と肥育牛を生産する西部開発農産の施設にて。飼料には自社栽培の米のもみ殻なども使用しています。

※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

イベントレポート①
1月23日
Kitakamigohan Market
2021 Winter



商品と一緒に生産者のこだわりも直接お客さんに届けます。

Kitakamigohan として初開催の物販イベントを、コロナ対策の観点から小さな規模で開催。
北上市「食のつながり」認証制度に認証されている生産者や販売店、飲食店など10者が自慢の野菜や加工品を対面販売しました。また会場内にはこれまで発行してきた「きたかみごはん新聞」も展示。親子連れなど約100人のお客さんが来場し買い物と交流を楽しみました。

日時 令和3年1月23日(土) 10時~14時
会場 KITAKAMI O2 (キタカミオーツ) (北上市藤沢20・35)

イベントレポート②
2月6日
きたかみごはんキッチン
〜ジャンク料理をヴィーガンで〜



ヴィーガン料理は「旨味」をどうやって出すのがポイント。

『やさいやねこのて』の星隼人さんを講師に迎えヴィーガン料理教室を開催。
6名の参加者は、えのきや玉ねぎ、大豆粉からつくるベジバーグや塩せんべいでつくるマヨネーズなど、卵や乳製品を含む動物性食品を一切使わないヴィーガン料理の調理手法を学びました。

日時 令和3年2月6日(土) 13時30分~15時30分
会場 your kitchen, your space NECONOTE (北上市新穀町1・8・4)

3月の農&食カレンダー

3/22 MON

きたかみ牛フェア

市内7つの飲食店を会場に「きたかみ牛」の食べ歩きスタンプラリーを開催。おいしいきたかみ牛を食べてスタンプラリーに応募すると抽選で市内温泉旅館へ宿泊券などの豪華景品が当たります。

期間 2月19日(金)~3月22日(月)
参加店舗 がんこ亭(村崎野)
肉料理にくたろう(青柳町)
レストランくさの(大通り)
和食処きくすい(柳原町)
せいぶ農産発焼肉 DINING まるぎゅう(北鬼柳)
カーザ・ピッコラ(青柳町)
燻々亭(大通り)

主催 きたかみ牛消費拡大推進協議会
問合せ 北上市農林部農業振興課
☎0197-72-8238

※詳細についてはリンク先ホームページをご確認ください



令和2年度きたかみ牛フェア
<https://kitakamigohan.jp>



plan&edit : Mayumi Hosoda (いわてNPO-NETサポート)、Takeshi Kanno (いわてNPO-NETサポート)
art direction&design : Yuko Takahahi (射的)

今月の耕し人②4

農業生産法人株式会社西部開発農産 代表取締役社長 照井勝也さん



時も国も超えて。 「EARTH TO TABLE」。

北上市内最大の農業生産法人、株式会社西部開発農産。現在その耕作面積は900ヘクタールを超え日本最大級の規模を誇ります。本社事務所は、祖父が入植し歩みを始めた和賀町後藤に置き、県内外から集まった従業員110名とともに北上のみならず日本の食を支え続ける企業。今回は、同社の代表取締役社長である照井勝也氏に話を伺いました。

待ち合わせたのは平成29年10月に市内北鬼柳にオープンした「焼肉 DINING まるぎゅう」。同社の直営飲食店であり、年間を通し高品質なき

たかみ牛とお米、野菜などがリーズナブルな価格で味わうことができる、他に類を見ないお店です。初めてお会いした照井社長は、とても穏やかで丁寧な物腰が印象的でした。

祖父の代から始まった北上での農業。最初は米5・6ヘクタール、野菜40アールと乳牛を飼っていたそうです。父の代になった時、国の減反政策が本格化し、米作農家は、今まで米を作っていた田んぼで麦や大豆などを作らなければならなかったのですが、今まで米一筋できた農家にとって転作は簡単な事ではなかったそう。地域でいち早く転作を始めた先代は、周りの農家から転作分の田んぼを頼まれることが徐々に増えていきました。その結果、会社を設立することとなり、昭和61年には耕作面積が60ヘクタールにも及びます。

現在、同社は照井勝也社長のもと、北上市のブランド牛である「きたかみ牛」の生産を行っています。さて、皆さん肉の格付けはどのように決まっているかご存知ですか？その格付けは、ざばり「歩留まり」と「肉質」で判断されています。「歩留まり」とは皮、骨、内蔵を取り除いた後の「食べられる部分」の量で、AからCの三段階で評価されます。また、肉質はサシ（脂肪量）、肉や脂肪の色

と質、肉の締まりや、きめ細かさなどにより1から5段階で評価され、このアルファベット（歩留まり）と数字（肉質）の組み合わせがランクとなり、サシの多いA5に近いほど高値で取り引きされています。さて、きたかみ牛はと言いますと、B4ランク以上ですから、基準からみてもかなり高品質であることがお分かり頂けるはずです。

同社の存在を更に大きく意識したのは、平成25年から始まったベトナムにおける農業の技術指導です。現地法人を設立し、現地の生産者に生産性の向上や質の向上等を目的とした技術指導をおこない、ひいては生活の向上、地域の活性化を目指しています。これは、祖父がずっと心に決めて来た事業の一つ。ベトナムという国民性や、雇用されて労働することへの意識など、生産以外にも難しさはあるそうですが、これからも「食を支える」チャレンジは国境を越えて続いていきます。

時を超え、国境を越え、「食」を支える熱い想いは一枚一枚の田畑に再び実りをもたらし、今年も沢山の人の「いたたきます」を作り出しているのです。



（株）西部開発農産の直営店としてオープンして3年。自社生産の安心安全な食材(米、野菜、味噌、小麦、きたかみ牛など)を使った料理を提供しています。写真は「きたかみ牛ホルモン肉鍋ランチ」(税込 1,650 円)。甘辛味のこの鍋は、食べると体がポカポカしてきて寒い時期にピッタリです。

西部農産発 焼肉 DINING まるぎゅう
 ①北上市北鬼柳 23-69-1
 ②11:00-14:00/ 17:00-22:00 毎週月曜日休(月曜日が祝日の場合は翌日火曜日)



皮の部分は使う派、使わない派、別れるところ。誰でも作れて、失敗しない「皮」を使う派への誘い。

- 材料 (2人前)
- 大根の皮 150g、赤唐辛子 1本、ごま油 小さじ1
 - A(しょうゆ 大さじ1と1/2、砂糖 大さじ1、酒 大さじ1/2)
- 作り方
- 大根の皮は5 mm くらいの厚さで切り、繊維に沿って5 mm 程度に切る。
 - フライパンにごま油を入れて中火で熱し、唐辛子、大根を入れる。
 - 弱火のまま大根に少し透明感が出るくらい火を通す。
 - ④にAを入れる。
 - まんべんなく色がついて、調味料が無くなったら完成。
- ※お好みでごまをふりかけるのも OK。

北上市 食のつながり認証制度

「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」として認証するもので、北上産品の信頼性を高めていくこと、また地産地消を促すことで地域の魅力を発見することを目的としています。

令和3年2月1日付で 10者が更新認証されました

〔生産者〕

- やさいやねこのて 星隼人(鬼柳町)▽野菜全般
- 千田敏夫(和賀町岩崎)▽米
- 木こりの菊池農園 菊池儀博(立花)▽米、野菜各種

〔販売店〕

- お肉のたかゆう(和賀町岩崎新田)▽牛肉
- 展勝地レストハウス(立花)▽桑茶、てまみそ、北上ガレット
- 〔飲食店〕
- アリープ北上店(大通り)
- とぎよじせう ONODERA(本通り)
- CAFE WILLOWS(大通り)
- おうちごはん(和賀町長沼)
- 〔加工業者〕
- 黄金製麺所(諏訪町)桑入り生中華そば他

※食のつながり認証制度の詳細および登録認証者48者の情報は北上市ホームページよりご覧ください。
https://www.city.kitakami.iwate.jp/life/sangyo_shigoto_kigyotichu_noringyo/s_hokunotsunagari/12611.html

※「Kitakami gohan」やも情報を発信します。
<https://kitakamigohan.com>
 @kitakamigohan