



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ーができる町。
 ここに暮らす全てのみなさんへ、
 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。

今回のこだわり食材「ピーマン」
 鬼柳町の明彩農園さんが栽培する「ピーマン」は夏から秋にかけて収穫されます。次の収穫が待ち遠しいですね。



うるおい春夏秋冬さんのブースは多品種の野菜が並びお客さんが途切れません。

北上市「食のつながり」認証制度および認証者を広くPRするために今年度初開催した食のつながりマーケット。(全2回)
 1回目は人気イベント「夏油てしごと市」に合わせて実施。多くの方にご来場いただき、生産者と消費者との交流が生まれる場となりました。

日時 令和3年10月16日(土)、17日(日)
 会場 夏油高原スキー場 特設会場
 出展者 うるおい春夏秋冬、木こりの菊池農園、明彩農園、くろいわ産地直売所、自然派ワインと料理のお店ボンバル、展勝地レストハウス

イベントレポート①
 令和3年10月16日17日
 食のつながりマーケット
 @2021夏油てしごと市



自然農法へのこだわりを来場者に丁寧に説明する神楽農園さん。

2回目のマーケットは両日とも晴天に恵まれ、紅葉で色づく民俗村での出展。子どもたちの笑い声、そしてバンドや民俗芸能などの音色が響き渡ります。
 出展者は自慢の野菜やお米、果物や加工品などを、そのこだわりを説明しながら販売しました。

日時 令和3年11月6日(土)、7日(日)
 会場 みちのく民俗村
 出展者 神楽農園、木こりの菊池農園、くろいわ産地直売所、自然派ワインと料理のお店ボンバル、明彩農園、アンビジャスファーム

イベントレポート②
 令和3年11月6日7日
 食のつながりマーケット
 @みちのく民俗村まつり



やさいやねこのて星隼人さんの取り組み事例紹介の様子。

「食のつながり」認証制度の認証者が集まり情報交換会を開催。
 やさいやねこのての星隼人さんからSNSを取り入れた新たなつながり方について事例紹介いただいた後、食のつながり認証制度の今後の展開について、大切な視点や必要な情報・体制などを参加者でざっくばらんに話し合いました。

日時 令和4年2月25日(金) 14時30分
 会場 CAFE WILLOWS

イベントレポート③
 令和4年2月25日
 認証者情報交換会

今月の耕し人 28 明彩農園 高橋博文さん



土地を借り受け、ピーマンづくりに挑戦。

ピーマンは3月の雪解け時期から土づくりを行い、5月に定植、そして7月中旬から11月まで約4か月間は収穫期です。日中に収穫を行い、その後選別作業を行い翌朝に出荷というサイクルが続きます。夫婦2人の作業のため、時期によっては収穫が追い付かないことも。また、虫食いや病気で廃棄となるものが多いことにも驚きました。

それでも野菜をつくってみて改めて気づいたことは、採れたて、旬が一番おいしいこと。それをいろんな人に届けたいという思いから、オンライン直売所「食べチョク」での販売やイベント「食のつながりマーケット」への出展も積極的に行っています。そこでいただく消費者からの反応が一番の励みでやりがいにつながるので。

ちなみに奥様の明音さんはイラストレーター。ホームページやSNSだけでなく、出展販売の際にはイラストなどを交えて農業の魅力デザインを発信しています。



また高橋さんは、地域の離農者から田んぼを借り受け、米づくりも行っています。米価は下落し農業資材は値上がりする状況の中、今年から8割ほどを飼料用米に転換します。特に大きな法人が手掛けづらい、圃場整備が進んでいない小さな田んぼを引き受けて荒れ地を減らしていきたいという思いから、今後も農地を増やす予定です。

今後の展望としては、ピーマンや米づくりを続けながら、長期保存、販売ができるようなイモ類などの生産、持続可能な農業にも挑戦していきたい、また、毎年コミュニティを広げ、さらに農家として成長していきたいと言います。

そんな高橋さんの幸せは、休日に昼からお酒を飲みながら子どもたちと一緒に奥様の料理を食べることだと最後に教えてくれました。

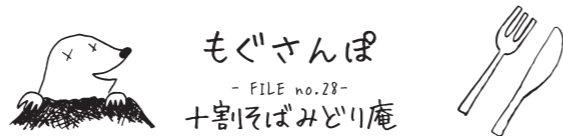


明彩農園
【住所】北上市鬼柳町
【認証生産物】ピーマン
【販売店】フルーツきやなぎ
Instagram www.instagram.com/meisai_kobo
※屋号「明彩農園」は、奥様と娘さんの名前から1文字ずついただいたとか。

生まれ育った土地と共に生きていく

鬼柳町で明彩農園を営む高橋博文さん。自動車部品会社、塗装業を経て2020年に就農しました。

農業に転身したきっかけは「北上で自分らしく生きること」について真剣に考えたことでした。そんな中、新規就農者のための青年就農給付金という制度を知り、農業改良普及センターに相談。農業大学の新規就農者研修を受講し農業を学びます。奥様も就農には賛成し2人で本格的に農業に取り組む決意を固めます。その後縁あって紹介していただいた、かつてぶどうを生産していた



北上駅から徒歩2分ほどの場所にあり、そば粉を100%使用した、のど越しが良いお蕎麦を味わえるお店。大好評の限定日替わりランチのほか、夜はそば居酒屋としても営業しています。

写真は、豚肉とスパイスの相性が抜群で体の芯から温まる「カレーそば」(税込840円)

十割そば みどり庵
【住】北上市大通り1丁目11-3 グリーンホテル北上1階
【電】0197-65-5546
【営】昼 11時15分～14時
夜 17時～21時30分(LO 21時)

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4年2月1日付で9者が認証されました。

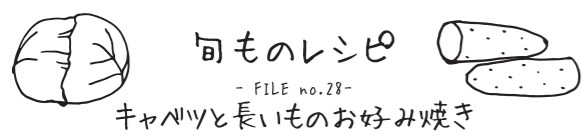
新規認証者(生産者)
○齋藤 智仁(村崎野)▽きつまいも、ヘビリーマン

※食のつながり認証制度の詳細および登録認証者44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_kigyotichinorringo/s/hokunotsunagari/12611.html

※「Kitakami gohan」でも情報を発信しています。
https://kitakamigohan.com
@kitakamigohan



作り、育て、提供する人と食べる人とが一つの絆でつながり、おいしさをプラスして結ばれる喜びを表現しています。また、りんごのイメージで親しみやすさを加えています。認証者は、農産物、商品等にこのロゴマークを表示することができます。



ふわふわ食感の長いもとキャベツの甘みをシンプルに楽しむお好み焼きです。

- 材料(2人分)
- キャベツ 300g、長いも 300g、卵 1個
 - 顆粒だし 小さじ1
- 作り方
1. 長いもは皮をむきすりおろし、キャベツは千切りにします。
 2. ボウルに卵、顆粒和風だし、「1」を入れて混ぜ合わせます。
 3. 中火で熱したフライパンに油をひき、「2」を流し入れます。焼き色がついたら裏返してさらに焼きます。
 4. 中まで火が通ったらトッピング(お好み焼きソース、かつお節等)をかけて完成!