



旬ものレシピ
FILE no.9
姫竹でつくる自家製メンマ

優しい味のメンマです。拉麺はもちろん、青菜と和えてナムルにもおすすめ。

材料4人分
姫竹 10本、ごま油 大さじ1、みりん 小さじ2、A(鶏ガラスープ 200ml、酒 大さじ1、しょうゆ 小さじ2)

作り方

1. 姫竹は根元を切り落とし、10分塩ゆです。
2. 茎で上った1を水で冷まし、皮をむく。
3. 2~3mmの厚さに斜め切りし、ごま油で炒める。
4. Aを加えて中火で煮る。
5. 汁気が無くなったら、みりん・ごま油を加え水分を飛ばし完成。



もぐさんぽ
FILE no.9
自然派ワインと料理の店ポンバル

顔の見える自然派食材にこだわったポンバルがランチスタート! テーマは「肉×米×野菜」。和牛ステーキ丼やロコモコは男性でも満足できるボリューム。サラダ・スープ・ドリンク等がお替わり自由でパワーチャージもばっちり◎

自然派ワインと料理の店ポンバル
☎0197-72-7744
⑨北上市諒訪町2丁目1番27号 アンプロビル2F
[ランチ営業時間]
火曜~土曜日
11~14時(LO.13時半)



今月の耕し人⑨
あぐり夢くちない

四季を楽しむ産直へ

直売センター北上協同組合が運営する産地元の農産物等を販売する場」をつくることで生産者の活力につなげ、たくさん的人に地域の資源や魅力を知つてもらいたいという住民の願いから平成10年にオープン。しかし立ち上げ当初はノウハウもなく苦労ばかり。関係者は毎晩近くの施設に寝泊まりしながらオーブンの準備を続けました。

その後、組合員や従業員向けの研修や新システムの導入など様々な取り組みをコツコツ続けた結果 平成30年度の売り上げは過去最高の約1億3500万円に。そして当初224名だった組合員数も現在約460名まで増加。体制強化のため近隣市町村(奥州市江刺、金ヶ崎町、花巻市東和町、西和賀町)にまで組合員資格を拡大したことでも大きな要因です。また、6次産業化に取り組む組合員も増え商品も多彩になりました。「野菜や果物から加工品、工芸品までよそにはない充実した品揃えが特徴。」と菅野さん。このような背景もあり、平成30年11月から翌年1月にかけて店舗の増改築工事を実施。施設面積は1.5倍に拡張され、売り場や食堂が広くなりました。

そんなあぐり夢で見かけるおなしの光景。高齢化で脱退していく組合員もいる中、創業当初から毎日野菜の出荷をしている組合員が、食堂の一角で仲の良いメンバーとお茶を飲みながら情報交換をしている姿です。

「あぐり夢はただ物を売るだけの場所ではない。生産者の生きがいの場、そして生産者同士や消費者との人の交流が生まれる場所もある。」と菅野さんは言います。

最近では三陸沿岸道路や江刺田瀬インターチェンジ、梁川口内トンネルの開通など取り巻く環境も大きな変化方になります。

「今年はラグビーワールドカップの開催により、さらに訪れる人が増えると思う。このチャンスを逃さず今後も組合員数の増加と品揃えの充実に力を入れていきたい。そしてこの店を訪れることで、この地域ならではの四季を感じてほしい。」と最後に語ってくれました。



旬の山菜が店頭に並びます



イベントレポート
5月15日

盛岡市の中学生が農業体験

盛岡市立城西中学校の2年生が、北上市内の農家を訪れ農業体験を行いました。主催は、きたかみグリーン・ツーリズム推進協議会。この日訪れた生徒94名は口内、黒岩、更木、岩崎の4地域に分かれ、田植えやリンゴの摘花、薪割りなどに挑戦しながら農村の自然と文化に触れました。

会場 市内農家
日時 令和元年5月15日(水)

あぐり夢くちない(あぐりむくちない)
[営業時間] 9時から18時(12月から3月は17時30分まで)
[住所] 北上市口内町松坂214-4
[電話] 0197-69-2200
[FB] <https://www.facebook.com/agurimukuchinai>

