

イベントレポート

- 6月1日～2日 -
LOCAL LIFE TOURISM in KITAKAMI

誰かにとって当たり前暮らしの風景の中にテントを張り、その土地の暮らしの記憶を体験することで、「人間らしい生き方」を探る旅。アウトドアブランド Snow Peakさんと北上の(株)祭り法人射的さん主催による体験型イベントが北上市の樺山遺跡やみちのく民俗村を会場に開催されました。

kitakami gohan では3食分の食材手配を担当。北上市食のつながり認証制度の認証農家さんから提供いただいた旬の食材を参加者にたくさん味わって頂きました。



縄文をテーマにしたランチを参加者が堪能。(写真提供 Snow Peak)

イベントレポート

- 5月26日 -
早朝アスパラ収穫体験

朝6時スタートの収穫体験。アスパラガスについて農家の石井建一さんから解説を頂いたあとは、いざ収穫へ。2～3人が1組となり、専用のハサミと荷車やそりを持ってアスパラ畑を巡ります。

収穫後は、採れたてのアスパラを「焼き」と「ポイル」の二種類の調理方法で頂きました。

石井建一さんのアスパラ畑(相去町中成沢)
収穫したての野菜を畑で販売する「畑で朝市」。Cota Cafe から東に約300m、黄緑色のコンテナが目印。7月中旬からはアスパラなどを販売。(6時～8時)



親子で力を合わせてアスパラをチョキン。

今月の耕し人⑩ 千田 習(しゅう)ブルーベリー園



ブルーベリーの引力がもたらしたもの

北上市相去町中成沢ののどかな田園風景に佇む1軒の三角屋根の建物。1年を通して無農薬のブルーベリーを使ったメニューを楽しむことができる人気の Cota Cafe (コタカフェ)。そこに隣接するブルーベリー農園の農園主である千田習さんに農園とカフェの誕生のお話を伺いました。

「親の代は米農家でし... いた。いつか継ぐにしても少しでも早い方がよいと判断し、51歳で早期退職して農業をすることにしました」と習さん。お世話になった前職の職場の皆さんに何かお返ししたいと思ひ、出会ったのがブルーベリーの14本の苗木でした。当時、今よりもブルーベリーの生産者も少なく、情報収集と現地視察に明け暮れる日々。これでいこう、そう決意した習さんは500本の木を植えます。紆余曲折がありながらも、周りの方々の協力によりブルーベリーを植樹して4年後、収穫ができるまでにこぎつけました。しかし、人を雇わ

た。一度の摘み取り体験が今年もスタートします。休日には県内外からお客様が訪れ、1年で1番忙しい時期となります。Cota Cafe で使用するブルーベリーも殆どがこの時期に収穫されたもの。ブルーベリーは生の保存期間が5日未満。冷蔵だと約1か月。冷凍だと1年以上も保管が可能。観光農園として市民にも愛され順調に歩みを進める農園ですが、その始まりは14本の退職記念樹からでした。

なければ収穫が追い付かない、と今度は新たな岐路に立たされます。「そうだ、摘み取り園にすれば、収穫の人手が少なくてよいのでは」思い立った習さんは、親戚を集め摘み取り体験の会を開催。その際に「炎天下での摘み取りはしんどい。休める場所が欲しい」との意見が続出。自然と休んだ場所が今の Cota Cafe に使われている事務所だった建物でした。そこになんと、東京のカフェの厨房で働いていた娘、ケイさんが帰北の選択をします。素晴らしい引力が働き今の形ができました。



コタカフェの定番、ブルーベリーのジュース。その甘さと酸味がたまらない、癖になる一品。

しゅうブルーベリー園
【住所】北上市相去町中成沢45-9
【電話】0197-67-6008
【営業】摘み取り体験・10時から15時(水曜定休)
【料金】大人(中学生以上)・1千円(持ち帰り200g、農園内食べ放題) 子供(小学生)・500円(持ち帰り100g、農園内食べ放題) 未就学児・無料(持ち帰りなし)
【HP】<http://cotacafe.sakura.ne.jp/wordpress/>

-FILE no.10-

旬ものレシピ

ブルーベリーの冷たいスープ



日本のお味噌汁に匹敵する、ハンガリーの家庭の味、フルーツスープ。夏は冷たく、冬は温めてどうぞ。

材料1人分
ブルーベリー(冷凍)75g、水 大さじ2、プレーンヨーグルト 50g、クローブ少々、シナモン少々

作り方
1. スパイス以外をミキサーにかけてかくはんする。
2. 器に盛りスパイスをかける。
食べるときはよくかき混ぜてお召し上がりください





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リレーができる町。
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

7

いわてNPO-NETサポート
岩手県北上市大通り1-3-1
おでんせプラザぐらうぶ
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。

今月の農産物「ブルーベリー」

北上市相去町の「しゅうブルーベリー園」さんのブルーベリー。今年も7月上旬から摘み取り体験が楽しめます。摘みたての味は絶品。北上の短い生ブルーベリーの季節が今年も到来です。

※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

7月の農&食イベント

7/7
SUN

Kitakami gohan イベント③
きたかみ千田農園で夏野菜収穫

夏野菜の「きゅうり」と「ミニトマト」の収穫体験を行います。お土産つき。

とき○7月7日(日) 6時〜7時

ところ○北上市滑田 きたかみ千田農園

※会場は申し込みの方に連絡します。

定員○15名

参加費○ひとり1000円

持ち物○汚れてもよい服装、長靴、軍手

申込○7月4日(木)までに「いわてNPO-NETサポート」へ電話(0197-61-5035)

または「kitakami-gohan」のホームページよりお申込みください。

7/20
sat

Kitakami gohan イベント④
ブルーベリーの摘み取り体験
@しゅうブルーベリー園

「ブルーベリー」の摘み取り体験を行います。収穫後は隣接するCota Cafeでブルーベリー商品をいただきます。

とき○7月20日(土) 6時〜7時

ところ○北上市相去町中成沢45-9

しゅうブルーベリー園(集合場所はcota cafe 駐車場)

定員○15名

参加費○ひとり1200円、小学生は800円

持ち物○汚れてもよい服装、長靴

申込○7月17日(水)までに「いわてNPO-NETサポート」へ電話(0197-61-5035)

または「kitakami-gohan」のホームページよりお申込みください。

くろいわ産地直売所
100円均一セール

第1、第3土日は100円均一セールの日。(店内の一部厳選商品)

店頭にはトマトなど夏野菜が並び初め

ています。

とき○7月6日(土)、7日(日)、20日(土)、

21日(日) 10時〜16時

ところ○北上市黒岩16地割26番地1

くろいわ産地直売所

更木夏まつり

ステージイベントや流し桑そうめんなどが楽しめるイベント。

当日は更木桑茶の新茶も先行販売されます。

とき○7月14日(日) 10時〜15時

ところ○北上市更木16-99

さらきの里ふれあいセンター

SUNDAY MORNING
MARKET CARAVAN

毎日の暮らしをちょこっと豊かにする

「小さなおどろき」をテーマに生産者が企画する朝市。

特製モーニングも大好評。

とき○7月21日(日) 8時〜10時

ところ○北上市飯豊23地割132-3

CAFE Laube 2号店

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で、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41事業者を認証)

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

募集期間○6月14日(金)から7月10日

(水)まで

問合せ○北上市農林部 農林企画課

電話(0197-72-8235)



認証基準や申し込み方法等は市のホームページよりご確認ください。

https://www.city.kitakami.iwate.jp/ite/sangyo_shigoto_kigyotichi/norinyo/shokunotsunagari/9981.html

※「kitakami gohan」でも情報を発信していきます。

https://kitakamigohan.com

@kitakamigohan



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