

# 今月の耕し人⑬ 社会福祉法人自立更生会 とばせ園 園長 高橋守さん



## 野菜づくりを通じた喜びや生きがいがうづくり

北上市二子町にある障がい者就労支援事業所「とばせ園」。  
敷地内にある畑ではじゃがいもや人参、大豆や里いもなど年間約20品種ほどの野菜や花苗を栽培しており、地産地消、農福連携に積極的に取り組んでいる事業所です。  
野菜づくりはとばせ園の農事園芸事業として行われており、外で働くのが好きな利用者さんたちが生き生きと働いています。長い期間手をかけてすくすく成長する野菜や花を見て心が癒され、また収穫したときの喜び、食べて喜んでもら

えたことに嬉しさを感じるそうです。

そして収穫した野菜は、市内産直などでの販売や小中学校の学校給食に納品しています。

また、とばせ園では、自分たちの畑でつくった野菜を活かすために、平成21年度に「農産加工施設」を設置。大豆の生産から味噌の製造まで一貫した管理のもと、麴がたくさん入った、添加物のない栄養満点の手づくり味噌「てまえみそ」を製造・販売しています。この「てまえみそ」は人気商品のため、今年6月から品切れ状態となっていました。10月1日から販売が再開される見通しとの事です。  
今回、取材に訪れたのは里いもの収穫目前の9月中旬。今年7月から8月にかけての日照りの影響で、成長が遅れ気味との事でしたが、収穫が待ち遠しい様子の高橋さん。「毎年楽しみにしてくれている人たちの期待に応えたい。」と語ります。  
そして畑の一角には落花生やタイガーナッツ（栄養価が高いスーパーフード）の姿が。これまでの野菜栽培は大切にしながらも、今まで手掛けたことのない野菜も積極的に試作実験し新たな商品や価値の提案も考えて



います。

また、毎年11月（今年は11月2日（土））には、日頃ご協力いただいたりの方々や地域の方々に感謝を込めた感謝祭を開催。里いも、ネギ、白菜、大根などの野菜やお菓子などが販売提供されるこのイベントは、朝から行列がで、特にも野菜は畑からの補充が追い付かないほどだそうです。  
「利用者の皆さんが喜びを持って野菜づくりができること、子どもたちをはじめ消費者に安全安心で美味しい地元食材を提供できることを目指し、これからも心を込めて頑張っていきたいと思います。」と最後に高橋さんは語ってくれました。



「てまえみそ」の天地返し作業の様子

社会福祉法人自立更生会 とばせ園  
【住所】北上市二子町秋子沢214-5  
【電話】0197-66-5050  
【生産物】玉ねぎ、長ネギ、じゃがいも、人参、白菜、大根、里いも、花苗 等  
【加工品】みそ、お菓子  
【販売店】ハートフルショップまごころ、産直あぜみち、あぐり夢くちない、くろいわ産地直売所 等  
<http://www.jirinkouseikai.jp/pc/tobaseen.html>

## 旬もののレシピ - FILE no.13 - いものこ汁くふたがいものこ母ちゃんの会レシピ!>



北上のいものこ汁といたらこれ!

材料 さといも1kg、つきこんにやく250g、鶏肉150g、しめじ100g、豆腐200g、ネギ150g、調味料(鶏がら1羽、水1500cc、酒25cc、醤油200cc、塩少々)

- 作り方
1. 鶏がらスープを作る。(市販の鶏がらスープの素でも良い)
  2. さといもを洗って皮を剥き、大きめに切り、軽く塩水につける。
  3. 鶏肉は皮を取って、3~5cm位に切る。
  4. しめじ、ネギは洗って切っておく。
  5. 鍋に鶏がらスープを入れ煮立たせ、さといもを入れ、さといもが煮えたらつきこんにやく、鶏肉を入れ調味する。
  6. 味が整ったら、豆腐・ネギを入れ一煮立ちしたら出来上がり。

## もぐさんぽ - FILE no.13 - 神楽屋



鬼の館前に昨年オープンした蕎麦のお店。岩崎地区、夏油高原で栽培された玄そばを石臼で自家製粉した手打蕎麦を提供。粗挽き粉で打つ十割蕎麦、細挽き粉で打つ十割蕎麦の2種類を一度に楽しめる「きたかみ蕎麦」がおすすめです。

自家製粉石臼挽き手打ち蕎麦 神楽屋  
北上市和賀町岩崎 16-437  
☎ 11:00 ~ 15:00 (L.O14:30)  
☎ 0197-72-8588  
定休日 月曜日 その他営業カレンダーによる  
<https://www.kaguraya-japan.com>  
Facebook ページでも情報を発信。「神楽屋」で検索

## イベントレポート 8月25日 畑の春夏秋冬×タヴェルナ収穫祭

「食文化の豊かな町、北上」を合言葉に昨年からのスタートした収穫体験+レストランイベント。

圃場で、フィレンツェの貴婦人や、ミニトマトの収穫を体験後、旬の野菜50種類を使った野菜のフルコースを味わう会をラ・タヴェルナで開催。美しくそして彩りよく調理されたうおい春夏秋冬の夏野菜を堪能しました。

日時 令和元年8月25日  
会場 うるおい春夏秋冬圃場、ラ・タヴェルナ



フルコース内の一皿。アートのような料理でした。



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、  
こころ豊かな gohan 時間を提案します。

# きたかみごはん新聞

## 10

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。

今月の野菜「里いも」  
とばせ園さんの畑で収穫したばかりの里いも。この秋の味覚を楽しみにしている人がたくさんいます。

※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

## 10月の農&食イベント

10/5 SAT

パルオーガニックフェスタ  
きたかみ 2019  
with くるくる MINI

有機なお米とお野菜とクラフト市と手作り  
体験等。餅まきもあります。

とき○10月5日(土) 10時~15時  
ところ○江釣子ショッピングセンター・パル正面駐車場  
(雨天時は館内開催)

10/5 SAT

北上・金ケ崎 夕焼けライド

美しい夕焼けを見ながら、北上・金ケ崎を  
自転車走る35キロメートルの旅。  
途中の休憩所では各地の美味しい物でエネ  
ルギーチャージ。

とき○10月5日(土) 13時~17時30分(予定)  
集合○北上市和賀町岩崎16地割131 鬼の館  
コース○北上~金ケ崎~北上  
参加費○高校生以上..3000円、小学4年生以上高  
校生未満..1500円  
申込み○夕焼けライド運営事務局  
☎070-1262-4446  
✉fukatsu.s.0328@gmail.com

10/5 SAT

ヤサイノイトウ×小春日和  
収穫体験・ダイナー

固定種・在来種野菜の収穫体験と、固定種  
野菜を主役にしたダイナーの食体験。  
更木桑茶の工場見学もあり。

とき○10月5日(土) 15時~20時  
集合○北上市更木12-51-1更木地区交流センター  
参加費○7000円  
申込み○いわてNPO-NETサポート  
☎0197-61-5035

### 町分マルシェ

「暮らしを楽しく、豊かにするモノ」  
をキーワードに、岩手県内を中心とし  
たご近所で活動されている作家、専門  
店約80店舗が集います。地域にあらた  
めて目を向け、人や資源の価値を自  
らが再発見する事で、より私達らしい  
「暮らし方」「消費」「人との繋がり」  
を構築して行く場所を目指します。  
美味しい物も沢山!シートやブラン  
ケット持参で自由にお過ごしください。

とき○10月27日(日) 10時~16時  
ところ○北上市本石町二丁目5,60  
詩歌の森公園  
https://marche.wixsite.co/home

Instagram: #marche27  
Facebook: #marche27

### JAいわて花巻 第26回 北上地域農業祭

きたかみ牛やいものこ汁、餅の振る舞  
いのほか、支店テント村や農産物展示  
販売などイベントが盛りだくさんな2  
日間。

とき○10月26日(土)~27日(日)  
9時~15時  
ところ○北上市流通センター19-33  
JAいわて花巻北上支店



### 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、  
北上市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。

※食のつながり認証制度の詳細および登録認  
証者50者の情報は、北上市ホームページより  
ご覧ください。

※食のつながり認証制度の詳細および登録認  
証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.iw  
ate.jp/life/sangyo\_shigoto\_ki  
gyorichi/noringyo/shokunots  
unagari/12611.html

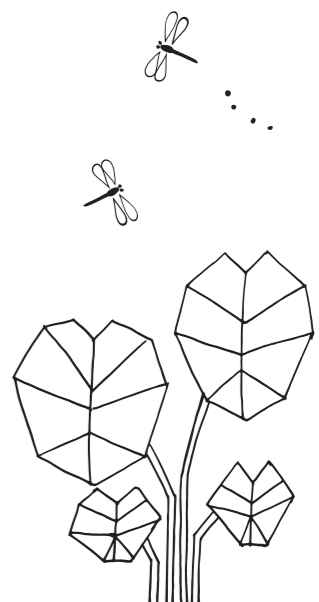
※「kitakami gohan」でも情報を発信しています。



https://kitakamigohan.com



@kitakamigohan



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)