



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ジャーができる町。
 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。

今月のこだわり食材「二子さといも」

桂園さんのさといも畑。茎も葉もスラリと空に向かって伸びています。農家さんは茎を見ただけで、土の中のさといもがうまく育っているかわかるそうです。

秋の農&食イベント

北上市「食のつながり」認証制度PR
食のつながりマーケット
 生産者のこだわりや思いが消費者まで伝わる取り組みを認証する北上市「食のつながり」認証制度。
 その認証者がつくるこだわりの農産物や加工品等を持ち寄り販売する、生産者と消費者がつながるイベントを10月と11月に開催します。①②のイベントに食のつながりマーケットのブースを設置して開催します。

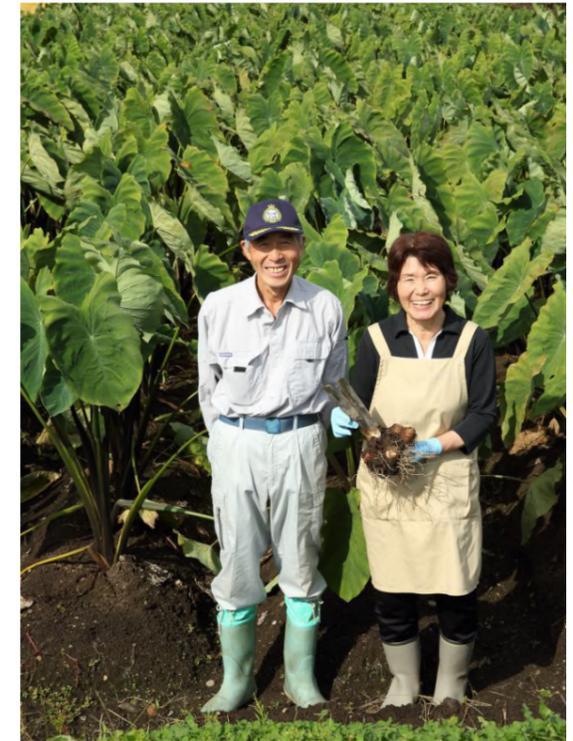
①2021夏油でしごと市
 と き 10月16日(土) 10時～16時
 10月17日(日) 10時～15時30分
 ところ 夏油高原スキー場センター駐車場特設会場(北上市和賀町岩崎新田)
 夏油でしごと市HP
<https://www.geto8.com/event/craft/>

②みちのく民俗村まつり
 と き 11月6日(土) 10時～15時
 11月7日(日) 10時～15時
 ところ 〇みちのく民俗村(北上市立花14地割)
 食のつながりマーケットに関する問合せ
 いわてNPO-NETサポート
 ☎電話0197-61-5035

きたかみ産直スタンプラリー
 期間中、対象の産直で300円以上のお買い物をしてスタンプを集めると(7箇所中6箇所以上)、豪華賞品が当たる抽選に応募できます。
 と き 10月24日(日)まで
 参加店舗 〇【1】あぐり夢くちない(9時～18時) 〇【2】街なか産直(火・金曜日9時30分～14時) 〇【3】JA産直あぜみち(9時～17時) 〇【4】しらゆり1号館(火・金曜日13時30分～16時) 〇【5】バル母ちゃん市(日曜日9時30分～16時) 〇【6】くろいわ産直売所(10時～17時) 〇【7】ありがだあんちゃん(木曜日13時30分～16時30分・金曜日9時30分～17時・土曜日9時30分～16時) 〇【8】さつき里ふれあいセンター(9時～17時)
 ※()内は営業時間
 ※但し、あぐり夢くちないと街なか産直はどちらか一か所のスタンプで可。
 問合せ 〇北上市産直所連絡協議会
 「事務局」農林部農林企画課
 ☎0197-72-8235
 産直スタンプラリー
https://www.city.kitakami.iwate.jp/life/sangyo_shigoto_kigyotichi_noringyo_sanyoku/14042.html

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。
 令和3年8月1日付で
35者が認証されました。
 【生産者】※新規認証者
 〇明彩農園 高橋博文(鬼柳町)▽ビーマン
 ※食のつながり認証制度の詳細および登録認証者全45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_kigyotichi_noringyo/shokunotsunagari/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が一つの絆でつながり、おい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。

今月の耕し人②7 桂園 及川桂さん



直売でつながった縁を大切に

二子町内の県道を通ると目にとまる「直売所 桂園 全国地方発送」の看板。今回はこの看板を設置した、二子町で農業を営む桂園の及川桂さん（以下、及川さん）のお話をお届けします。

及川さんの家は代々農家として、長いもの種芋づくりなどを行ってきました。

一年中忙しく働く家族の姿を見てきた及川さん。自分が手伝えば家族の手助けになると思い、農学校を卒業後、すぐに就農します。就農後に及川さんはこれまでの野菜以外に新しくメロンや

スイカの栽培に取り組みます。そこで大きな転機が訪れます。市場にメロンを出荷した際に、あまりにも安い値段がついたことに大ショックを受けたのです。「手塩にかけて育てた農作物を自分が納得する価格で売りたい！」そこから及川さんは行動に移ります。

学校や警察署、郵便局、農協などに電話でアポを取り、押しつけて農作物を直接販売したのです。その中で、直売の可能性を強く感じるようになります。

当時は直売に力を入れていた農家は周囲にいなかったそうです。

そんな中、平成10年に口内町に産直あぐり夢くちないがオープンします。

さらに数年後には、さくら野百貨店内の地産地消コーナーにも出品できるようになり、このあたりから、市場や農協への出荷がゼロになり、完全直売のスタイルを確立します。

直売の方法も、持ち運びを考慮して野菜のサイズやカット方法を変えたり、飲食店には使いやすい少量パックで納品したり、ずっと取引のある個人の方のいつもの品や量を覚えて発送したりと、細やかな気遣いを欠かしません。



そういったことがリピーターを着実に増やし、付き合いも長くなっていきます。クレームもほとんどないと言います。ホテルや旅館といった大規模なところほど取引は長続きせず、逆に何十年と取引が続いているのは個人のお客さん。そういった個人の方々为全国にいてくれるからこそ、これまで続けてこられたと及川さんはしみじみ語ります。

及川さんの野菜づくりのこだわりは、高い肥料を使うよりも、毎日畑に足を運び、葉っぱ「つる」「根っこ」が元気でいるように目をかけて育てることです。

収穫の瞬間まで気を抜くことはありません。

直売を始めて続けてきたからこそ得られた消費者とのつながりと信頼。これを大切に及川さんは野菜づくりを続けていきます。



桂園 北上市二子町宿東16 「認産物」里いも、こぼろ、長いも、白菜、メロン、すいか等「販売店」あぐり夢、いわて生活協同組合、みどり庵ほか及川さんのささやかな楽しみは、冬にスキーキャンプワールドカップレディーズ蔵王大会を観に行つて高梨沙羅選手を応援することだそうです。



今が旬の二子さといも。定番のいものこ汁はもちろんのこと、たまには唐揚げもいかがでしょうか。

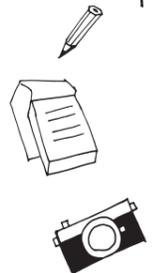
- 材料(2~3人分)
- 二子さといも 500g
 - めんつゆ・酒 各大さじ2杯
 - 片栗粉 適量
- 作り方
1. さといもは皮をむいて、ひとくちサイズにカットする。
 2. 耐熱容器にさといもを入れ、電子レンジで加熱する。(竹串がスッと刺さるくらいまで)
 3. 調味料を混ぜ合わせ、さといもを30分ほどつける。
 4. 片栗粉をまぶし、170~180度の油でこんがり揚げる。
- ※黒こしょうをかけるとビールのつまみにピッタリ!



町の特産品をつくりたいと地元NPOがごしよいも(菊芋)に目をつけて商品化した「ごしよいもコロッケ」。国道107号線沿いにある産直・あぐり夢くちないの食堂ではサクサクの揚げたてをいただくことができます。写真はごしよ芋コロッケ定食(税込630円)。

あぐり夢 Kitchen
(住) 北上市口内町松坂 214-4 あぐり夢くちない内
(電) 0197-69-2200
(営) 11時~15時
※産直の営業時間は、次のとおり
9時~18時(4/1~11/30)
9時~17時30分(12/1~3/31)

イベントレポート
9月5日
ノラマルシェ



昨年リノベーションしたまちなかの店舗を会場に、毎月開催されているノラマルシェ。毎回さまざまなジャンルの出店があり、出店者と消費者、そして出店者同士がゆるやかにつながる人気のイベントです。この日は野菜やフード、クラフトなどが出店していました。次回は10月3日(日)に開催予定です。

日時 令和3年9月5日(日) 10時~15時
会場 your kitchen・your space NECONOTE



生産者から直接おすすめの調理方法を聞けるのが醍醐味。