

盛岡を食べよう

味わたらきって、
オススメしたくなる



買い物のとき、「盛岡産」を意識して選んでいますか？

盛岡には、地理的特性や自然条件を生かしたさまざまな農畜産物があります。中でも、一日の大きな寒暖差や完熟を待って収穫することで生まれる甘味が特長の「盛岡りんご」と、豊かな自然の中でストレスなく育った「もりおか短角牛」は、今そしてこれからが旬。

大切な人へのお歳暮や、愛する人との食卓に。ホンモノのおいしさ、いかがですか。

【担当】食と農の連携推進室
☎626-2270

撮影協力：りんご工房きただ

01 プロに聞く！盛岡の「食」の価値

もりおか短角牛や盛岡りんごのおいしさ、質の高さ。食材として仕入れ、料理やスイーツとして提供するプロだから知っている特長を教えてくださいました。



肉の味が楽しくヘルシー

世界的にも近年の牛肉のトレンドは、霜降り肉より赤身肉。固さから敬遠されがちでしたが、健康志向や、肉のうま味を味わいたいというグルメ志向の高まりで見直されています。赤身肉の短角牛も産地によって特徴があり、もりおか短角牛は比較的脂ののっているため柔らかさも兼ね備えています。焼き過ぎると固くなるので、余熱で火を通すイメージで調理するのがポイント。家庭では塩・コショウなどシンプルな味付けで肉本来の味を楽しんでほしいです。流通量が少ないため、料理法にはまだ研究や工夫の余地があり、可能性を秘めた素材です。

ヌッフデユパ (大通二)
料理長
中村 昌さん
中村さんは29年度県青年卓越技能者表彰を受賞しました



新鮮なままで手に入る幸せ

全国的にもりんごは身近な果物ですが、盛岡はりんご園が生活圏にあり、完熟するまで待ったもぎたてのりんごが手に入るのは、実はすごく幸せなこと。他の土地から流通してきたりんごだと、切った感覚だけでも新鮮さが薄れているのが分かるほどの違いがあります。盛岡りんごは味が濃く、酸味・食感も申し分ありません。8年暮らした石垣島で、地元の人に食べさせたらおいしさに驚いていました。無人販売所などでいるいろいろな品種が旬ごとに並び、長く楽しめるのも産地ならでは。店では、味がギュッと詰まっていた火を通して蒸崩れしにくい「紅玉」はパイに、くせない「ふじ」はマフィンに、など特長を生かし使っています。

ひだまりカフェ (南大通一)
リーダー
イマカワ マチコさん

イマカワさんオススメ
生食以外の簡単アレンジ
電子レンジで数分チンしてシナモンを振りかけるだけ。煮りんごのように、生食とはまた違った味を楽しめます。四つ切りなど大きめに切ってもマルです。



1ピースに紅玉2分の1個分が入った盛岡りんごパイ

02 そのおいしさには理由がある

つくり手のこだわり～「農」の現場から



盛岡りんご生産者
りんご工房きただ (黒川13)
北田 学文さん(右)ファミリー



もりおか短角牛生産者
中村牧場 (下田宇柴沢)
中村 鉄男さん

「もりおか短角牛フェア」を毎年1月下旬～3月中旬に開催。今回も乞うご期待！

手をかけて育み「完熟」の味を守る

盛岡りんご最大の特長は「完熟」ですが、りんごを枝に付けたまま待つのは、同時に、台風など自然災害に遭うリスクも高まるということ。完熟させるまで我慢が必要になります。かといって、未熟なまま収穫し、出荷時期で調整したりという方法は、味が落ちるのでしたくはありません。また、りんごの木が眠る厳冬期に行う枝切り作業では、生産量や大きさなど農家が何を求めるかで切り方が変わります。味のしっかり乗ったりんごを実らせる技術を身に付けるには何年もかかります。これからも「おいしい」「もう一度食べたい」と思ってもらえる味を守り続けていきたいです。

自然体で健康に、ストレスなく育てる

短角牛は、夏は山に放牧、冬は里に下ろして牛舎で越冬させる「夏山冬里」方式で育てられます。広い牧場で無農薬の牧草を食べただけ食べ、自然交配で繁殖。肉のうま味成分は放牧中に作られます。ただし放っておき過ぎると痩せて肉量が減ったり、餌を与えすぎるとサシ(脂肪分)が入ったりするので、牛の状態によく目を配ります。また、暑さに弱い牛舎では扇風機で風通しを良くしています。もりおか短角牛の知名度はまだまだ。肉が出回る量が多く、質も良いのは秋から冬。おいしいと感じてもらえる自信はあるので、ぜひ一度味わって、そのおいしさを広めてほしいです。



盛岡特産品ブランド認証
「盛岡りんご」のロゴマーク



盛岡のりんご自慢話

●盛岡は140年以上前の明治4年にりんご栽培を始めた「りんご先進地」
●世界で最も多く生産されている品種「ふじ」の原木は市内(下厨川の果樹研究所内)にある
●盛岡のりんご生産者が所属するJA岩手中央りんご部会は、「いわて純情りんごコンテスト」で味と品質が高く評価され、県内の他の産地を抑え22年度から7年連続で優勝！24年度には、全国的にも珍しい減農薬・減化学肥料でのりんご栽培の取り組みが認められ、日本農業賞(集団組織の部)で大賞を受賞！



もりおか短角牛をこよなく愛する
前東 憲子さん (薬剤師)
=大沢川原三=



もりおか短角牛ファン
山本 帆さん (会社員)
=矢巾町=



03 深化する「食」と「農」の連携

盛岡では今、農畜産物の生産者だけでなく、2次・3次産業の人々も結集し、食の価値を高め、知名度を上げていこうという新たな潮流が盛り上がりつつあります。市はこうした動きを支え、加速させようと、本年度から「食」と「農」をつなげるプロジェクトに力を入れています。市内ですでに右のような事業が進んでいるほか、今後は首都圏などへのPRも強化していきます。

盛岡りんご・もりおか短角牛はココで買える！食べられる！



市公式ホームページ
地産地消店舗を紹介する

市は、盛岡の農畜産物を使ったメニューを提供する店を「盛岡の美味しいもんアンバサダー」として認定。現在、68の認定店が、それぞれ自慢の創作メニューを展開しています。市公式ホームページでは、認定店に加え、盛岡りんごやもりおか短角牛を食材として買える産地直売などの情報も紹介。認定店を食べ比べるもよし、食材を買って家庭で食べるもよし。盛岡の特産品のおいしさを存分にお楽しみください。



美味しいもんアンバサダー認定店はこのフラッグが目印！盛岡へ来る先輩芸人のおもてなしに、僕もよく利用するんです！

よしもと岩手住みます芸人「アンダーエイジ」の熊谷由輔さん。農業まつりで盛岡の美味しいもんをPRしてもらいました



1 各種イベント会場で、生産者・シェフ・人気店がコラボした商品の試行販売や無料の振る舞いを通じて、認知度の向上や新たなファンの掘り起こしを図っています
2 食品会社の仕入れ担当者やシェフ、パティシエらがりんご生産者の熱い思いに直接触れ、商品展開や商品開発への意欲を新たにする参加者も
3 「夢のある農業」の経営を目指すプロジェクトが誕生！生産者と加工・販売、商品開発などの分野のプロがこれまでにないネットワークをつくり、素材を生かした新メニューの開発や、プロの視点でのPR戦略などに力を入れていきます

盛岡産のおいしさに自信を持って

市長コラム No.9

盛岡市長 谷 藤 弘 明

遠方に住む子どもたちへ毎年りんごを送ると、「やっぱり盛岡のりんごはおいしい」と喜ばれます。首都圏や沖縄などで開かれる盛岡フェアでも、りんごや短角牛をはじめ、盛岡の農畜産物を買って求めに毎年たくさんのお客さんが来場し、人気の高さがうかがえます。市民の皆さんは、こうしたおいしいものが身近にあることに誇りを持ち、また、その魅力をまだ知らない人がいたら自信を持ってオススメしてほしいです。生産者にとってもそれが大きな後押しとなるはずですよ。

