

連携で創る新しい盛岡産

盛岡は農畜産物の産地と消費地が近く、飲食店など食に関わる人が多いという地域の特徴があります。その特徴を生かし、盛岡の生産者と原料加工業者、料理人や菓子業者などが連携して商品を開発する、新しい取り組みが始まっています。

市は、その取り組みを支援する制度を今年度新たにスタートさせました。その制度を活用しながら、新たな取り組みを進めている3人に、その挑戦への思いを聞きました。

【問】食と農の連携推進室 ☎626-2270



今回お話を聞いた皆さん

- 左 南野 正直まさなほさん
- 中央 八重樫 学まなぶさん
- 右 似内 大作にたいさくさん

盛岡のものを盛岡の人へ

八重樫 最初からお菓子作りの話があったわけではなく、私たちの会社が農業組合法人となんさんから盛岡産の米を仕入れて、米粉を新しいブランドとして売り出そうとしたところから始まりました。南野さんと話し合ううちに、まず盛岡の人を知ってもらいたいという話になったんです。

南野 マイスター日の本の八重樫さんから出されたキーワードに「粉の里帰り」があり、これはいいな。うちは都南地域の農家で構成されているので、三本柳に店を構え、地産地消に熱心に取り組んでいる砂田屋さんへ相談してみました。

似内 地元の人が地元の食材を知り、そのおいしさを広く発信してもらいたいという思いから、我が社では県内全市町村それぞれで採れる食材でお菓子を作る独自の取り組みをしていました。そのため「盛岡の米を盛岡の人に」という今回の提案を喜んで引き受けました。

今回作ろうと考えているのは、米粉と豆で作るお菓子です。味は黒平豆と枝豆の2種類で、メイン食材はすべて盛岡産です。

を知ると嬉しいですし、生産の励みにもなります。

似内 枝豆は殻の部分も一緒に粉にしてもらって予定です。殻まで使うことで豆だけよりも、枝豆の風味が強くなるんですよ。香りが強い品種を南野さんに紹介してもらったり、八重樫さんに殻ごと粉にってもらったりと「餅は餅屋」と言うとおり、専門家に任せるのが一番です。各分野の専門家が近くにいるというのは、盛岡の強みだと思います。また、それぞれが自分の役割を果たしてくれる分、私もお菓子作りにはっきり向き合えています。まだまだ話し足りない部分もあるので、これからもチームを継続できれば、さらにいいものを作れる予感がしています。

八重樫 米粉は10年前くらいから小麦粉の代わりとして注目され始めましたが、当時は粒子を細くすることが難しく、あまり定着しませんでした。今は技術の向上で小麦粉と同じように使えるまでに。農家と料理店や菓子店などが直接組んで新たな物作りをする動きが活発になってきていますが、より良いものを作るために私たちの加工技術が生かせるのは嬉しいです。

顔が見える連携だからこそ

南野 チームを組んだことで、砂田屋さんが生産者に何を求めているかを遠慮なく聞くことができ、農家さんたちにもお菓子で使う品種の生産依頼がしやすいです。自分が作ったものが最終的にどうなっているのかわかっている農家って実はあまりないんですよ。今回のように、お菓子に使われていく過程

継続が新たな挑戦につながる

南野 全国的に農家の高齢化が進み、私たちの組合も後継者不足の問題が出てきています。解決策の一つとして、もっと農業にやりがいを感じて仕事をしてもらうという方法があります。成果が形としてみえれば、農業をやってみようと思う若者も増えるのではな



農業組合法人となん
南野 正直さん
米や豆の生産者への依頼や納品の取りまとめを担当



(株)マイスター日の本
八重樫 学さん
この取り組みの発起人。米粉などの加工や流通を担当



(株)砂田屋
似内 大作さん
お菓子の開発・販売を担当

いかと思っています。今回の取り組みは、その点でも効果が期待できると考えています。

八重樫 そのためにも、この取り組みを継続することが大切です。生産者と加工・仲卸業者、製造・販売業者のそれぞれが、お互いのことを知り、情報を共有することで、より良い関係を築けるはず。時間はかかるかと思いますが、今後も続けていきたいです。

似内 盛岡にはおいしい食材がたくさんありますが、県外の人たちからは知られていなくて、「若手ってPRが下手だね」と言われることがあり、少し寂しい思いをしていました。その状況を改善するために、まずは盛岡の人たちに盛岡の食材を食べてもらいたい。お菓子は広い世代に親しみやすいものだと思います。確実に今回の取り組みを成功させ、また次、そのまた次へとチャレンジしていきたいです。

盛岡産の食材を粉にした焼き菓子を現在試作中！発売は12月頃を目指しています。



焼き菓子試作品

市も積極応援 魅力的なプロジェクトが進行中！

市は、市内の生産者が食産業の事業者と連携し、自身の生産物の価値をより高めようとする取り組み（6次産業化）を応援するため、新しい支援制度をスタートしています。本年度は2ページで紹介した取り組みのほか、表のようなプロジェクトを応援しています。新たなプロジェクトも随時受付中です。詳しくは同推進室までお問い合わせください。

表 市が支援する進行中のプロジェクト紹介

プロジェクト内容
【農園ケーキの開発】りんご園で採れる果実などで作る農園ケーキを開発。園内のほか市内での販売も予定
【果実ビール・フルーツ酢の開発】自社で収穫した果実などを使い、市内の地ビール会社と醤油店とのコラボで新たなビールやフルーツ酢などを開発。首都圏などでの試飲会も予定
【りんご園のPR】りんご園と園内に併設する宿泊施設の新しいPR方法を探し、さらなる顧客確保を目指す
【黒平豆スイーツの開発】黒平豆を使ったスイーツを開発。完成したスイーツを地域の宿泊施設で販売し、特産品をアピール
【ミックスジュースの開発】りんごの甘みと山の木ぶどうの酸味を生かしたミックスジュースを開発。ボトルのデザインも工夫し、選ばれる商品を目指す



6次産業化ってこういうこと！



盛岡産を今楽しめる

美味いもんアンバサダー店のススメ

盛岡では、盛岡産の農畜産物を使ったさまざまなメニューや商品が提供されています。市は、盛岡産の農畜産物を積極的に使う店を盛岡の美味いもんアンバサダー（大使）として認定しています。9月30日現在で延べ90店を認定。目印は、各店に飾られているフラッグ（写真右上）。「アンバサダー店」を利用して、美味しい盛岡産を味わってみませんか。

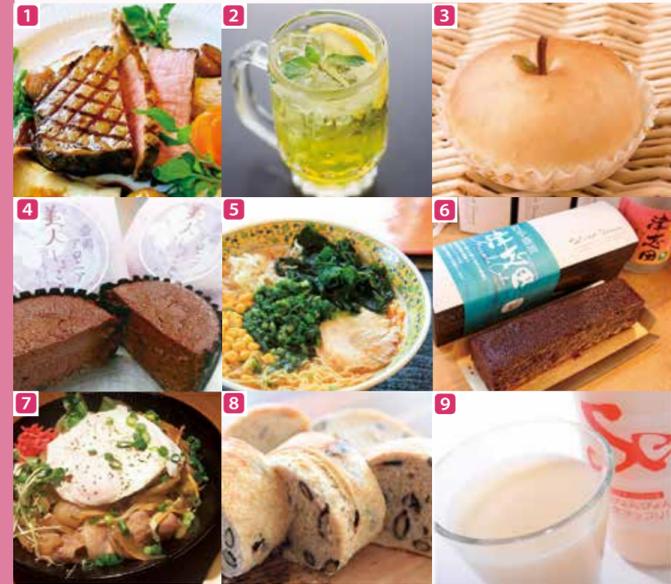
【広報 | D】1023466

お店の詳細などは市公式ホームページで紹介しています→

盛岡市 アンバサダー 検索



認定商品（一部）



1 もりおか短角牛の低温ローストグリル仕立て 2 盛岡りんごのハイボール 3 盛岡りんごの盛岡あつぷるばん 4 盛岡産アロニアのショコラ 5 玉山産者ニンニクのみそらーめん 6 津志田芋焼酎の津志田ケーキショコラ 7 もりおかあじわい林檎ポークのしょうが焼餅 8 玉山産黒平豆のパン 9 盛岡産の米「銀河のしずく」の生マッコリ
※期間限定の商品もあり、提供が難しい場合があります

市長コラム 盛岡市長 谷藤 裕明

盛岡には、米や豆をはじめ美味しい農作物が多くありますが、その活用や宣伝に関してもっと工夫しなければと思っています。というのも、盛岡の農家の皆さんから、作ることは得意でも、PRや売ることが不得手であるという声を聞くからです。そこで市は、農業を重点施策に位置づけ、盛岡産農畜産物の付加価値を高める6次産業化の取り組みなどをしっかり支援することにしました。6次産業化を進めるためには、市内の生産者が加工業者や流通・販売業者などと率直に意見を交換できる場がもっと必要であると考えています。今回紹介したプロジェクトチームのように、専門家同士で腹を割って話す機会があれば、新たなアイデアも生まれやすくなります。今後こういった場を積極的に作り、いろいろな人たちを巻き込みながら、盛岡産を盛り上げる取り組みを支援していきます。

