



はちみつジンジャーラズベリー酢

北国のブラックベリー酢

全国でも珍しい、ラズベリーとブラックベリーの果汁を発酵

炭酸水などで割って飲むのはもちろん、シャーベットやゼリー、お菓子の香り付けにもおすすめです。「約1年半の発酵期間中、成功する確証が無いまま待っているのが辛かった。それだけに、完成品を味見した時のうれしさはひとしおでした」と話す2人。現在、新商品としてサクランボ酢の開発も進めています。

■販売場所／浅沼醤油店 食楽日和（中ノ橋通一） ☎ 601-5312 ■価格／北国のブラックベリー酢 200㍑ ¥900円（税別）、はちみつジンジャーラズベリー酢 200㍑ ¥1000円（税別）



浅沼醤油店 浅沼 宏一さん × 街サンファーム 吉田 聡さん



さとう農園のまごころりんごジュース まごころりんごゼリー

人工甘味料を使わずに 減農薬リンゴ100%で作りました

6次産業化への挑戦は、「何から手を付けていいのか分からなくて大変だった」と佐藤さん。「さまざまな立場の人にアドバイスをもらって、商品化を実現し、子どもにも安心して食べさせられるとの声もいただきうれしいです」と話します。現在はリングを使ったタルトや甘酒の開発にも着手しています。

■販売場所／市内のマレイチ（産直はなまる市場上盛岡店 ☎ 613-2131、城西店 ☎ 621-7301、中ノ橋通店 ☎ 605-8222、本宮店 ☎ 635-9195） ■オンラインショップ／ <https://www.tabechoku.com/producers/20389> ■価格／さとう農園のまごころりんごジュース 200㍑ ¥、さとう農園のまごころりんごゼリー 130㍑ ¥ 各 250円（税別）



さとう農園 佐藤 澄恵さん



盛岡産小麦のパン

自家栽培の小麦を使ったパン作りに挑戦しています

もともと自分の畑で栽培していた小麦をもっと活用したいと始めたパン作り。その小麦では焼いても膨らまず、パン向きの品種「やわら姫」を今年から新たに育てました。吉田さん夫妻は「自分で作った小麦を自分の手でパンにして、地元盛岡の人に食べてもらいたいですね」と意欲を語ります。



吉田 金作さん サカエさん

■販売場所（10～11月頃から販売予定）／サンフレッシュ都南（下飯岡 21） ☎ 637-6801



焼きネギドレッシング、焼きとうもろこしドレッシング、福耳とうがらしドレッシング、激辛ドレッシング

それぞれの野菜の特徴を生かした甘さや辛さが楽しめる

自分の畑で採れた野菜とセットで販売できたらという思いから作られたドレッシング。伊藤さんは「ドレッシングの原材料とする野菜選びの段階から試行錯誤の繰り返しで苦労しましたが、そのかいあって納得できる商品に仕上がりました」と話します。11月頃から今年採れた野菜を使って製造・販売する予定です。

■販売場所（11月頃から販売予定）／サンフレッシュ都南（下飯岡 21） ☎ 637-6801、あすなろ屋羽場店（羽場 16） ☎ 638-3055 ■価格／焼きネギドレッシング、焼きとうもろこしドレッシング、福耳とうがらしドレッシング、激辛ドレッシング 各 500円（税別）

伊藤さん（飯岡地区）



もりおか短角牛ハンバーグ

農家×精肉店×レストランによる 盛岡産にこだわった逸品

もりおか短角牛と地元の野菜をもっとたくさんの人に食べてもらいたいと、生産者とシェフが協力してハンバーグを完成させました。「肉本来のうまみを味わってもらいたいので、薄味の和風ソースをかけています。食べると口いっぱい肉のおいしさが広がりますよ」と盛岡の食卓の藤村シェフ。お好みでワサビと一緒に食べることもおすすめしています。

■販売場所／盛の食卓（中ノ橋通一 プラザおでつて1階） ☎ 613-5877 ■価格／もりおか短角牛ハンバーグ 1300円（税別） ※ごはん、サラダ、スープ付き



刻み行者にんにく 醤油味・うす塩味 行者にんにく入り味付きわらび

荻川地域特産「幻の山菜」 行者にんにくをさまざまな味わい方で

もともとは荻川地域の山に自生していたものの、住民の高齢化もあって畑で栽培するようになった行者にんにく。収穫までに8年もかかりますが、地域の特産品を絶やしたくない、そしてより多くの人に味わってもらいたいという思いから、加工品としての開発に着手しました。荻川行者にんにく盟友会の袴田さんは「醤油味・うす塩味は、他の料理にも合わせやすい味付けで、飽きずに食べてもらえる商品。自信をもっておすすめします」と話してくれました。

■販売場所／岩洞湖レストハウス（荻川字外山） ☎ 681-5039 ■価格／刻み行者にんにく 醤油味・うす塩味 150㍑、行者にんにく入り味付きわらび 200㍑ 各 540円（税込）



荻川行者にんにく盟友会

はかまだ ゆうき 袴田 優樹さん
かすえ 菅原 一恵さん
ちあき 上野 千秋さん
みのも 立花 稔さん
米内 マサ正さん

ちゅるっと! 体美人 (リンゴ果肉入) ちゅるっと! 体美人 (リンゴ酢・米麹入)

減農薬リンゴ×自家製リンゴ酢×岩手県産米麹のコラボレーション

商品名のとおり「できるだけ健康・美容につながるものを」と考えたリンゴのジュレ。佐々木さんは「ジュース・酢・麹の割合や寒天の量で味と食感が変わるので、その調整に苦労しました。昨年のいわて盛岡シティマラソンで販売した時は『疲労回復にも効きそう』と言われ、苦労が報われ、達成感がありました」と笑顔で話してくれました。

■販売場所／サンフレッシュ都南（下飯岡 21） ☎ 637-6801、岩手県庁生協（内丸） ☎ 629-6465 ■価格／ちゅるっと! 体美人（リンゴ果肉入）110㍑、ちゅるっと! 体美人（リンゴ酢・米麹入）120㍑ 各 300円（税別）



佐々木果樹園 佐々木 智世さん



fresh apple jelly 全20種

常時6種類のゼリーを用意し、違う種類のリンゴを手軽に味わえる

りんご工房きただ 北田 富士子さん

23種類のリンゴを栽培している北田さんが、それぞれの品種の風味を生かして作ったゼリーです。北田さんは「あえて中身が見えない容器に、甘さとすっぱさが一目で分かるラベルを貼り、オリジナリティーを演出しました。そうしたアイデアを形にするのも楽しかったですね。この商品で、『盛岡りんご』のブランド力アップにもつなげたいです」と話してくれました。

■販売場所／りんご工房きただ（黒川 13-14） ☎ 696-3291（電話注文や注文票の郵送）、花山野（手代森 24） ☎ 696-3420 ■オンラインショップ／ <https://kitadafrogbee.wixsite.com/ringo> ■価格／fresh apple jelly 全 20 種 各 160㍑ ¥200円（税別）

「りんご工房きただの加工品では、ナンバー1の人気商品!」





盛岡米ころん。(アロニア・えだ豆・黒平豆)

盛岡産の米粉クッキーを盛岡産のアロニアなどで香り豊かに

盛岡産の食材を盛岡の人に食べてもらいたいという思いからプロジェクトを結成。原材料の調達や米粉への加工など、各自が持つ強みを生かしながら取り組んでいます。メンバーの似内さんは、「お菓子の製造・販売が、盛岡産の農作物の販路拡大や農家の皆さんの支援につながることを、もっと広めたい」と今後に向けて意欲を語りました。

■販売場所／砂田屋 盛岡店（三本柳 7） ☎ 639-7888、砂田屋 もりのかおり（本宮六） ☎ 656-5733 ■価格／1袋 150円（税別）



盛岡地産宝食彩葉プロジェクト

農事組合法人となん 南野 正直さん
㈱マイスター一日の本 まなぶ 八重樫 学さん
㈱砂田屋 じゅんない だいさく 似内 大作さん

味のチャートやQRコード付き シール&ショップカードを製作

こんな取り組みも6次産業化です!

イチゴの栽培・小売をしている三上さんは、来店したお客さんに品種や甘さなどを聞かれることが多かったことから、味や香り、果肉の硬さが一目で分かるシールを製作。「風味が分ると食べ比べてみたいと思う人が多く、数種類を一度に買っていくお客さんが増えた」と話します。また、オンラインショップへリンクしやすいように、シールや店頭に置いているカードにQRコードを表示。売上げが伸びただけでなく、農園のSNSをフォローする人が増え、効果を実感しています。



岩手みかみ農園 三上 純 一さん



市長コラム

おいしい「盛岡産」をぜひ食べてほしい

盛岡の農作物は素材そのものが素晴らしいものばかり。加工して形を変えるとさらにおいしいです。市は特集で紹介したような6次産業化の取り組みを応援しています。今回ご紹介したものの他にも、生産者のこだわりや思いが込められた商品・サービスが次々と生まれており、「美食王国 もりおか」を豊かなものにしていきます。日々の食卓には「盛岡産」をぜひ選んでいただきたいと思います。

盛岡市長 谷藤 裕明



2 広報もりおか 2. 8. 1

広報もりおか 2. 8. 1 3