

盛岡の農家が
自らプロデュース

食卓に
盛岡産を
FARM TO TABLE

～美食王国もりおか 新商品カタログ～



その他の商品もcheck!



FARM TO TABLE
6次化紹介ページ



美食王国もりおか
ウェブサイト

中心部から少し離れると豊かな自然が広がる盛岡。

生産者との距離が近く、丹精込めて作られた新鮮な農産物をいつでも味わえる幸せがあります。

農と食がつながる盛岡の魅力をさらに広げようと新商品開発に挑戦する3人の生産者。

こだわり抜いてできた商品に注目です。

豆マッコリ
「農酒」

@田鎖農園



岩手オリジナル品種の「秘伝豆」と「雁喰(がんくい)豆」を使ったマッコリ『農酒(ノンジュ)』。開発したのは田鎖農園(三本柳)の田鎖高紀さん(64)です。主にお米やサンチュを栽培していますが、減反対策で秘伝豆の栽培に取り組んできました。

地元での認知度がまだ低く栽培農家も少ないこの2種類の豆に「新しい価値を付けて魅力を発信したい」と開発をスタート。同農園のお米「銀河のしずく」でマッコリを作っている焼肉店「びよんびよん舎」と協力し研究を進めました。豆の風味を生かしつつ、豆から出る油の分離などを抑えるために試行錯誤を繰り返し、約2年の時間をかけ完成したのが「農酒」です。農家が自ら考え実行していく「アドベンチャー」な気持ちで作ったマッコリ、ぜひ飲んでほしいと思います。



豆マッコリ「農酒」750ml 990円(税込)

「農酒」は韓国語の「農家のお酒」が由来です。淡いグリーン色の「秘伝豆」、ほんのり紫色の「雁喰豆」の2種があります。濃厚な豆の風味と生きた乳酸菌のほどよい微炭酸が広がります。びよんびよん舎のほか、盛岡市内の当農園の食材を使っている焼肉店や居酒屋「こくう」「龍泉」「天」で提供を予定しています。購入はびよんびよん舎または田鎖農園で。

問い合わせ:田鎖農園 FAX(019-637-5763)

けずりいちご
ソフト

@桜木農園



盛岡の寒さに負けず育った完熟イチゴ。完熟にこだわって大きく育てたイチゴには甘みと栄養がたっぷり詰まっています。

情報通信技術(ICT)を活用したスマート農業でイチゴ栽培を始めて4年。桜木農園(上太田)の藤澤毅広さん(53)は、幼い頃から大好きだったイチゴのおいしさを多くの人に届けるために奮闘しています。

12～6月に出荷しているイチゴを年中食べたいと冷凍を思い付いた藤澤さん。上厨川の産直「ぞっこん広場」にあるかき氷機で、冷凍イチゴを削ってみたことが「けずりいちご」のはじまりです。最初は練乳のみをかけて食べていましたが、ソフトクリームを乗せたところ、これがしっくり。皆さんに食べてほしくて商品化しました。

イチゴ愛にあふれ、健全でおいしく育てることにこだわる藤澤さんがつくる妥協なき完熟イチゴ。『けずりいちごソフト』は季節を問わず食べたくなるおいしさです。



けずりいちごソフト 480円(税込)

イチゴをまるごと削った「けずりいちご」と、田野畑村の牛乳100%で作ったソフトクリームのコラボ。絶妙なバランスで練乳と混ぜり合い、深い甘さとさわやかな酸味が口いっぱいに広がります。専用の削り機でけずるイチゴはもちろん完熟。粗めに削り食感を残すことで、おいしさをさらに引き出しました。産直「ぞっこん広場」(上厨川)で販売中。

問い合わせ:南部マルシェぞっこん広場 TEL(019-613-7805)

りんご屋の
食べる麹甘酒

@さとう農園



ビューティケアサロン経営とリンゴ農家の2つの仕事に励むさとう農園(羽場)の佐藤すみえさん(44)は、「美容も農業も似ている。人の体もリンゴの木も同じ『育つ』もの」と話します。

女性が健康で元気に美しくいるための力になりたいと八幡平市の「麴屋もとみや」と、発酵ライフアドバイザーの柴田早苗さんと協力。『りんご屋の食べる麴甘酒』を開発しました。サロンのお客さまとの出会いや農業をきっかけにできたつながりが支えとなり、1年あまりの時間をかけ商品化に至りました。製造工程の一部を障がい者施設に依頼するなど、この商品づくりから新しいつながりもできました。

忙しい毎日にそっと寄り添ってくれる甘酒には、佐藤さんが美容と農業を経験して得た思いがたくさん詰まっています。健康で美しくありたいと願う人たちの強い味方です。



りんご屋の食べる麴甘酒 近日発売予定

皮付きリンゴをぜいたくに使うことでカロリーを抑えながらも甘い仕上がり。甘酒のふわりとした味にハイビスカスの酸味が加わり、飽きることなく毎日食べられます。お湯で割ったり、ヨーグルトに乗せたりとさまざまなアレンジが楽しめます。パウチ詰めなので、持ち運びや贈り物に最適。

問い合わせ:ナチュラルビューティケアサロン花凛 TEL(080-5567-4214)

