

# 盛岡、実は農業がすごいです!

Vol.1

盛岡は“農業が盛んなまち”そう聞いて、意外に感じる人も多いのではないのでしょうか？  
盛岡は、農業産出額<sup>※1</sup>が県内第2位を誇る、県内有数の農業生産地！旬の食材が新鮮なまま手に入ります。このコーナーでは3回にわたり、盛岡の農業の魅力をお伝えします。  
※1 生産された農産物の総生産量を金額に換算したもの

【問】農政課 ☎626-2270

## 盛岡市の農業産出額と県内順位



鶏卵	1位
果樹	1位
野菜	3位

出典:令和5年市町村別農業産出額(推計)

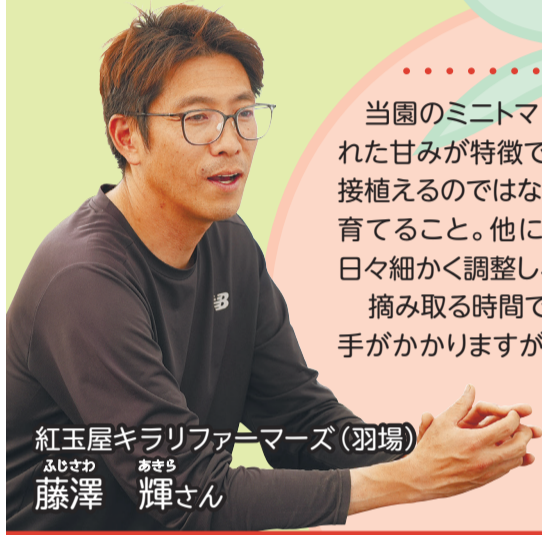
## 旬の夏野菜を食べよう!

教えて!生産者さん

盛岡では、キュウリやトマトをはじめとした夏野菜の栽培も盛んに行われています。その中でも、今回はミニトマトとトウモロコシの生産者さんから、こだわりなどを教えてもらいました。

### ミニトマト

当園のミニトマトは、日の光をたっぷり浴びて育まれた甘みが特徴です。こだわりポイントは、地面に直接植えるのではなく、プランターで専用の土を使って育てること。他にも肥料の濃さや茎の伸ばし方を日々細かく調整し、食味を良くしています。摘み取る時間で色付きが変わるなど、ミニトマトは手がかかりますが、よく観察し、一番おいしいタイミングで収穫しています。リコピンたっぷりのミニトマトを食べて、暑い夏を乗り切りましょう!



紅玉屋キラリファームーズ(羽場)  
ふじさわ おきら  
藤澤 輝さん



愛情たっぷり!

旬はいつ?

最盛期は夏ですが、秋の9月～10月もおいしいです。

おいしいものの特徴と保存のコツは?

ヘタがピンとしていて張りがあるものが新鮮で、色が濃いものが甘く、追熟が進んでいます。ヘタには雑菌が付きやすいためヘタを取って冷蔵庫で保存しましょう。



おすすめの食べ方.....  
オリーブオイルなど、油と一緒に食べると栄養の吸収が良いのでおすすめです。

旬はいつ?

8月中旬～9月上旬が一番の食べ頃です。

おいしいものの特徴と保存のコツは?

粒がそろっていて大きすぎないものが特においしく、ひげが茶色く滑らかなものが新鮮です。新聞紙に包んで冷蔵庫で保管すると乾燥と味の劣化を防げます。



豊かな自然!

### トウモロコシ (ピュアホワイト)

当園の一押しは、真っ白なトウモロコシ「ピュアホワイト」です。白さが特徴なので、黄色い粒が混ざらないように他品種と離して植えるなど、こだわって作っています。寒暖差が大きい藪川で育てることで、うまみと甘さがギュッと濃縮! 早いときは朝4時から収穫を始め、皮を一部めくって虫がいないか、糖度がどれくらいかなどの確認をしています。

県外にもファンが多いトウモロコシをみなさんにぜひ味わってほしいです。



まほら岩手(藪川字外山)  
おせしま みどり  
竹嶋 碧さん



おすすめの食べ方.....  
塩とバターだけで作るポタージュは甘みをはっきりと感ずることができ、子どもにも人気です。



旬の盛岡産食材の情報や産直マップ、レシピ、飲食店など役立つ情報をウェブサイトで発信中。



7月12日(日)まで、Instagram上で盛岡産農畜産物が当たるキャンペーンを実施中!



### 今月の表紙

盛岡駅前を行進するチャグチャグ馬コ。あでやかな装束に身を包み、チャグチャグと鈴の音を響かせる馬コと、馬コの背に乗るかわいらしい子どもたちの姿が、盛岡の初夏を鮮やかに彩ります。

### 編集後記

生産者さんこだわりの野菜、とてもおいしそうでしたね。盛岡の豊かな自然のもと、丹精込めて作られた野菜を味わえる喜びを改めて感じました。(佐々木歩)

もりけんに挑戦(12号)の答え

①弘前藩

広報もりおかへのご意見をお待ちしています



UD FONT 見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています

地球環境に配慮したインキを使用しています