

にする高校生と
大北上高校で)



食育交流

一作り

専修大北上高校(北上市)で19日、同校3年生約30人と専修大北上幼稚園の年長組園児約30人がクッキーを一緒に作る食育交流を行った。

生たちの指導で、園児たちは薄力粉をふるったり、練ったりして生地を作った。焼き上がると、園児たちは早速口に運び、「固いけど、おいしい」などと歓声を上げていた。

10か国の料理や歌
岩大留学生と交流

USO 放

牛歩戦術
足が足りない

—社民党
(久慈・あてりい)

岩手の豊かな農林水産物を会員に送る「注文の多い食材店」(盛岡市)を昨年設立した。「これまで培ったネットワークを生かし、岩手が全国に誇れるものを紹介したい」と考えたのがきっかけだ。

会員になれば、月1回、県内の生産者が作った旬の野菜や海産物などが「定期便」として届く。5月に第一弾の発送を始め、磐石町産のキュウリやアスパラ、山菜など計11種を詰め込み、町の観光地や特徴の紹介文も添えた。「東京、大阪、兵庫など全国のあちこちから注文が入っている」と手応えを感じている。

大学卒業後、東京で自動車関連のエンジニアとして働き、県内に戻って空調の会社



「注文の多い食材店」設立 重石 桂司さん 74



「新鮮線の改札口から車で20分ほど走れば、ヨーロッパのような豊かな農地が広がる風景を楽しめる。これは貴重だと思う」(盛岡市で)

おもいし・けいじ 1943年盛岡市生まれ。妻と2人暮らしの自宅では、食の研究も兼ねてキノコなどを栽培している。3月には県産食材の魅力をアピールするため、岩手大学内に食材店初の直営レストランをオープンした。

岩手の「おいしい」定期便で

を捨てた。いじも心だ。次産業だと強く感じた。たのは、岩手を良くしたいと「いじも」。「日本中から注目の経営者を生産者から消費者考えた時、自然に根ざした」

「2008年に新たな会社を設立し、レストランが稼働できなくなる被害などがあつて、2015年には事業を手放した。

ただ、めげずに戻りつと戻った。新たに一般社団法人を作り、東京の食関係者と岩手の食のブランド化を考えるフォーラムを開催。欧州のような風土に着目し、「岩手は日本のヨーロッパ」をキャッチフレーズに食材定期便の事業化に踏み切った。

「注文の多い食材店」という社名は、高沢賢治の小説「注文の多い料理店」から名付けた。「小説は料理を作る側がお客に注文を付ける内容。生産者も伝えたいことを発信したり、対等にものを言ったりするんだ」という思いを込めた」といふ。

食材定期便は現在、約30の生産者と提携している。「将来的には、おいしい食材の産地である岩手そのものに興味を持ってもらい、産地交流ツアーなどで観光客を呼び込みたい」。さらなる食材の確保を目指して生産者の開拓に飛び回っている。

(阿部明彦)

「新幹線の改札口から車で20分ほど走れば、ヨーロッパのような豊かな農地が広がる風景を楽しめる。これは貴重だと思う」(盛岡市で)