

こだわりまるごと made in 岩手 産直・農家レストラン

特集2 JA県下統一誌面

新しいわて・いわて中央
いわて花巻・岩手ふるさと
江刺・おおふなど・いわて平泉



国消国産とは、「国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産する」という考え方のことをいいます。安全・安心・高品質に対するニーズへの対応や地域振興につながる「地産地消」に加え、国消国産は国内農業の活性化、国内農地の荒廃を抑制する効果が期待されています。今回は県内の産直・農家レストランなどが提供する地元食材を活用したおすすめメニューをご紹介します。

和風もちセット
＜1,000円（税込）＞



JAいわて平泉

道の駅巖美深
レストラン ペットンくん

●一関市巖美町

安全安心が魅力の地元食材と、
オリジナルの味付けを楽しんでほしい



DATA

- 所在地 一関市巖美町
字沖野々 220番地1
- 連絡先 TEL 0191-29-2000
- 営業時間 10:30～16:00
- 定休日 11月～2月は第3水曜日
3月～10月は無休

一関・平泉地域の餅食文化は、江戸時代に始まったと伝えられ、一関地方の餅料理は約300種類以上あり、その多彩さは全国一を誇ります。JA管内には、つきたての餅料理を提供するお店が多くあります。一関市巖美町の道の駅巖美深内のレストランペットンくんでは、一関地方産の「こがねもち」を使用した餅料理を味わうことができます。お店おすすめの「和風もちセット」は、あんこやごまをはじめ、しょうがなど8種類の一口サイズの餅が一度に楽しめます。そのうち1種類は期間限定の味付けです。しょうが味には地元巖美町産の原木シイタケを使用しています。地元シイタケがたっぷり入った「しいたけ丼」も人気が高いです。そばやうどんのメニューには餅が一品付くほか、持ち帰り用の「土産もち」などテイクアウトもできます。店主の佐藤洋美さんは「地元食材は、安全安心なのが一番の魅力。甘さ、塩辛さと飽きのこない当店オリジナルの味付けを楽しんでほしい」と話します。

※表示価格は令和4年11月時点のものととなります。

「福わらし」セット
<790円(税込)>



DATA

- 所在地 二戸市福岡字中町7番地
- 連絡先 TEL 0195-43-3980
- 営業時間 11:00 ~ 16:00 (ラストオーダー 15:30)
- 定休日 火曜日、最終日曜日

JA新いわて



町家の食べ処
福わらし

●二戸市福岡

大きなおにぎりにびっくり!
地域に福を呼ぶお店

かつて呉服店だった歴史ある建物を改装し、平成24年にオープンした「町家の食べ処 福わらし」。看板メニューは、大きなおにぎりとかき揚げそば（またはうどん）、小鉢がセットになった「福わらし」セットです。大人の握りこぶしよりも大きい「でっけいおにぎり」はその大きさにびっくりすること間違いなし。お米は地元二戸の金田一営農組合が栽培した「きらほ」を使用しています。「きらほ」は甘みが強く、モチモチとした食感が特徴で、冷めてもおいしさが変わりにくくおにぎりに最も適です。打ちたてのそばやうどんも好評。ほかにも野菜、鶏肉など地元の食材を使用しており、温かな雰囲気の内でお食事を楽しむことができます。

店舗を運営する特定非営利活動法人三の丸ひまわりの阿部歩さんは「地元の食材を使って、店を訪れてくれる皆さまに『福』を感じていただけるような料理を提供していきたいです」と笑顔で話します。

しわもちもち牛のハッシュドビーフ
<550円(税込)>



DATA

- 所在地 紫波町片寄字山田前441 産直あぐり志和内
- 連絡先 TEL 019-673-7684
- 営業時間 11:00 ~ 14:00
- 定休日 年中無休

JAいわて中央



あぐりちゃや

●紫波町片寄

農と食に関わる仕事に誇りを持って、
地元の恵みを届けたい

紫波町で生産された農畜産物を身近な場所で味わってもらおうと平成18年にオープンした「あぐりちゃや」。特産のしわ黒豚や隣接する産直に並ぶ新鮮な地元野菜などをふんだんに使用した料理が自慢の食堂です。

そんな同食堂の看板メニューは「しわもちもち牛のハッシュドビーフ」です。紫波町のブランド牛「しわもちもち牛」は、地元の特産品であるもち米を中心とした飼料を与えて育てた牛で、肉のうまみとあっさりとした脂身が特徴。トマトやタマネギを入れてじっくり煮込んだハッシュドビーフは、甘みやコクが感じられる深い味わいが人気です。自身も畜産農家で「しわもちもち牛」を生産している代表の細川栄子さんは「農業は食、そして命につながると思う。地域全体でその資源を守り、食材の魅力を発信していきたい」と期待を込めながら「紫波町はおいしいものが揃っているのぜひ足を運んでいただきたい」と笑顔を見せています。

ハンバーグ定食 <700円(税込)>



DATA

- 所在地 花巻市野田335-2
- 連絡先 TEL 0198-24-2914
- 営業時間 ランチタイム 11:00 ~ 14:00
- 定休日 年末年始(12月31日~1月4日)

JAいわて花巻



産直レストラン はんぐはぐ亭

●花巻市野田

地元のおいしい食材を、
気軽に心ゆくまで味わってもらいたい！

お茶に含まれる成分「カテキン」を加えた飼料を食べて育った「茶美豚」^{ちやみーぶく}。臭みがなく、柔らかな肉質が特徴です。産直「母ちゃんハウス だぁすこ」内にあるレストラン「はんぐはぐ亭」では、茶美豚を使ったメニューを複数提供しています。中でもおすすめは「ハンバーグ定食」。昨年9月に本格的に提供を始め、ランチタイムには毎日50食以上を売り上げる人気メニューです。柔らかく肉厚なハンバーグを一口ほおばると、肉汁と共にうま味が口いっぱいに広がります。花巻産の「ひとめぼれ」はお替わり自由！みそ汁にサラダ、果物、コーヒー無料券も付いた、大満足の一品です。

吉田真澄店長は「地元の農畜産物をお腹いっぱい食べてもらいたいという気持ちが一番」と話します。誰もが気軽に利用できる食事処として営業を始めて25年。おいしい料理でホッと一息、また来たいと思ってもらえる場所にーその思いは、これからも変わりません。

豆太郎セット「豆腐のはさみ揚げ」 <1,210円(税込)>



DATA

- 所在地 奥州市胆沢若柳字大立目19
- 連絡先 TEL 0197-46-4241
- 営業時間 ランチタイム11:30 ~ 14:30 (1・2月は金土日のみ営業)
- 定休日 月・第1・3日曜日

公式ブログ▶



JA岩手ふるさと



農家レストラン まだ来すた

●奥州市胆沢

「まだ来すた(また来たよ)」と
「笑顔」と「つながり」が集う場所を目指して

奥州市胆沢で古民家を改装した店内で、地元の農畜産物を活かした料理が堪能できる、農家レストラン「まだ来すた」。胆沢産のおいしい食材を紹介する場として、平成16年にオープンし、今春で20年目になります。おすすめメニューは、胆沢産の大豆を使用したおからや豆腐で作るアレンジ料理、豆太郎セットの「豆腐のはさみ揚げ」。ひき肉と自家製甘辛ピーマン味噌を豆腐でサンドして揚げた絶品の一品です。また、昔ながらの「ぬか釜」で炊き上げる天日干しのひとめぼれは、1粒1粒がふっくらと立ち上がり、お米本来のおいしさが広がります。そして、釜炊きならではの香ばしい「おこげ」もおすすめです。

今後の目標について、千田由美さんは「『まだございね(また来てね)』と送り出し『まだ来すた(また来たよ)』とみんなが笑顔で来なくなるお店にしていきたい」と話します。落ち着いた店内で、ゆったりとした時間を過ごし、お腹も心も満たしてください。

もちた屋セット「そば、南蛮もち、みそおにぎり」
<1,680円(税込)>



DATA

- 所在地 奥州市江刺岩谷堂字五位塚 697-1
- 連絡先 TEL 0197-35-3535
- 営業時間 11:00~14:30
- 定休日 年中無休(臨時休業:8月13日~16日、12月31日~1月4日)

JA江刺

そば処もちた屋

◎奥州市江刺



厳選食材を活かした自慢のメニュー
地域と連携し魅力発信!

「そば処もちた屋」は、奥州市江刺の五位塚営農組合が経営する農家レストランです。生産から乾燥・製粉、提供まで一貫して行う「手打ちそば」をはじめ、地元の採れたて新鮮な食材を活かしたメニューを提供しています。おすすめメニューは「もちた屋セット」。「手打ちそば」、「南蛮もち」、「みそおにぎり」を味わえる、ボリューム満点のセットです。香り豊かな少し太めのそばは、自家製のそばつゆと相性抜群です。南蛮もちは地域の伝統料理。お雑煮のような見た目、角切りの野菜がたっぷり入ったピリ辛の鶏だしつゆでお餅を味わいます。みそおにぎりに使われているのは、もちろん江刺金札米。焼きたみその香りが食欲をそそります。

代表の高野正さんは「地元江刺を中心に、厳選した国産食材を使用している。これからも食材を活かしたメニューを提供するとともに、地域と連携して魅力を発信したい。ぜひ味わってほしい」と話しています。

きびしるこ
<400円(税込)>



DATA

- 所在地 大船渡市盛町字宇津野沢 73-1
- 連絡先 TEL 070-2035-0740
- 営業時間 11:00~15:00
- 営業日 火曜日、金曜日

JAおおふなと

味処やすみいし

◎大船渡市盛町



自家製の材料で、
懐かしいあの味をもう一度

「昔と比べ、手作りの郷土料理や菓子を販売するお店を見なくなった」と話す休石正基さん(代表取締役)は、「幼いころ食べた懐かしの味が手軽に食べられないのなら、自分たちの手で作ってしまおう」と、運送会社を営む傍ら、令和3年3月に従業員3名と店をオープンしました。平成11年に「きびだんご」の「食の匠」に認定された母からレシピを受け継ぎ、自家製や国産の食材を使用した約10種類の郷土料理・菓子をテイクアウトで提供しています。中でも「もちきび」を使用して作る「きびしるこ」は、きび独特の風味と柔らかい食感が懐かしさを感じさせる人気商品となっています。

“「地産地消」と「食文化の継承」は切り離せない」と考える正基さんは「多くのお客さんから『懐かしい!この味をまた食べることが出来てよかった!』と喜ばれている。この味の伝統を絶やすのはもったいないので、今後たくさんのお客さんに食べてもらいたい」と話しました。

※表示価格は令和4年11月時点のものとなります。