

農産物をさらにおいしく！

おすすめ加工品

国消国産とは、「国民が必要とし消費する食材は、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。また、6次産業化とは、農業者が農産物を生産する1次産業に加えて、加工や販売などの2・3次産業を手掛けて、農産物の付加価値を高める取り組みです。

今回は、こだわりを持ちオリジナリティーあふれる加工品を製造する県内の生産者を紹介します。



JAいわて平泉

素材の風味を生かした豆腐になるように

ひらいずみ
(農) アグリ平泉 平泉町・長島



平泉町長島の(農)アグリ平泉では、29畝で大豆を作付けし、たんぱく質の含有量が多く固まりやすい特徴を持つ「リュウホウ」や豆腐にするとおいしい「ミヤギシロメ」を生産しています。JA子会社の(株)だいず工房では、アグリ平泉が生産した大豆を原料に使用し、もめん豆腐や寄せ豆腐、油揚げなどを製造。豆腐は添加物を使用せず天然にがりのみで製造しています。アグリ平泉の石川文士良代表理事は「大豆が加工され、地元を中心に消費されていることがうれしい。国産大豆の生産と消費に今後も関わっていきたい」と話しています。

【商品】 木綿とうふ、寄せとうふ、あぶらあげ、生揚げ、京がんも

【販売先】 JAファーマーズいわて平泉 一関市末広一丁目 8-15 道の駅平泉 平泉町平泉字伽羅楽 112-2 など

JA新しいわて

「滝沢すいか」おいしさそのまま缶詰に

するが としや
駿河 俊也さん (47) 滝沢市・平蔵沢



県内一の生産量を誇る滝沢市の「滝沢すいか」。「滝沢西瓜缶詰」は、「滝沢すいか」のおいしさをそのまま缶詰に閉じ込めた逸品です。

同市でスイカを生産する駿河俊也さんが「夏以外の季節でもスイカを味わってほしい」という思いから企画・開発。スイカは加工が難しい食材ですが、スイカ本来の甘さや食感、風味にこだわり4年かけて商品化しました。一口かめば果汁と甘みが溢れ、シャリっとした食感を楽しめる同商品はフルーツポンチやヨーグルトなどもお勧めです。寒い冬にも、ぜひ『滝沢すいか』をご賞味ください。



【商 品】 滝沢西瓜缶詰 (白1缶、黒1缶・2個セット
各200g入り) ※黒缶のみアルコール1%未満含む

【販売先】 ビッグルフ滝沢 滝沢市下鶴飼 1-15
チャグまるしえ滝沢 <https://chag.jp> など

JAいわて中央

リンゴのおいしさをこだわりのお菓子で

まつもと まさひろ さおり
松本りんご園 松本 誠宏さん (37)・沙織さん (36) 盛岡市・黒川



家族経営で果樹栽培を行う松本誠宏さんと、同園で営む菓子工房「kumarie」で自家産果実を使ったお菓子製造を手掛ける妻の沙織さん。定番商品の「3種のりんごパイ」は旬に合わせ3品種のリンゴを使用し、甘みや酸味、食感など品種ごとの特徴をバランス良く生かすことにこだわっています。リンゴの全国発送や市内を中心としたリンゴ・お菓子の訪問販売も行っている誠宏さんは「消費者のニーズを敏感に捉え、若い世代の消費に結びつくような活動にも力を入れながら、農産物の生産・販売を続けていきたい」と話しています。



【商 品】 3種のりんごパイ (写真右)
リーフアップルパイ (写真左)

【販売先】 mi cafe 盛岡市黒川4地割3
かあさんや 産直花山野 盛岡市手代森 24-57-1

JAいわて花巻

ブルーベリーの魅力ピューレでお届け

すずき くみこ
鈴木 久美子さん (63) 花巻市・石鳥谷



約9畝の園地で育てたブルーベリーをピューレに加工して販売する鈴木久美子さん。「料理に幅広く活用できて、好きな味に調整することができる」と、ピューレを選んだ理由を語ります。原料に使用するブルーベリーは、甘みと酸味がしっかりとついた完熟の果実のみ。調味料は一切入っておらず、使いやすいサイズで長期保存が可能なところも魅力です。今後について鈴木さんは「移動販売をやってみたい。焼き菓子や寒い季節向けのホットドリンクなど、作ってみたいものがたくさんある」と夢を膨らませています。



【商品】ブルーベリーピューレ (200g)

【販売先】農産物直売所「母ちゃんハウス だあすこ」
花巻市野田 335-2

JA岩手ふるさと

子どもたちの記憶に残る焼き芋屋を目指して

はしもと つとむ
橋本 勉さん (44) 奥州市・水沢



橋本勉さんは、令和3年からサツマイモの栽培を始め、自宅前で石焼き芋販売をしたところ近隣住民から「甘くておいしい」と好評だったことから、本格的に販売を始めました。使用する「紅はるか」は糖度が高く濃厚な味わいで、「シルクスweet」はしっとり滑らかな食感が特徴。翌年から販売している干し芋はお年寄りから子ども、赤ちゃんの離乳食にも使用されるなど幅広い世代に親しまれています。甘さの秘訣は「病害虫防除と土壌管理を徹底すること」と話します。橋本さんのモットーは「品質第一・安い・長く地元へ愛される」ことで、衛生管理を徹底し加工製造・販売に努めています。



【商品】石焼き芋、干し芋

【販売先】産直来夢くん 奥州市水沢真城字杉ノ下 51
産直センター菜旬館 奥州市前沢駅東2丁目 8-7

JA江刺

自然の甘みを生かしたとうもろこしスープ

(株) 上小田代 ^{かみこだしろ} 常務取締役 伊藤 ^{いとう たくや} 卓哉さん (46) 奥州市・江刺



トウモロコシや水稻などを生産する(株)上小田代では、農産物の素材を生かした加工品の製造・販売に取り組んでいます。生産過程でできる規格外のトウモロコシを活用した「上小田代のとうもろこしスープ」は、食品添加物や砂糖を使っていないため自然の甘みを生かした濃厚な仕上がりです。スープは、黄・白・赤の全3種で、それぞれの味の違いを楽しめるほか、温かいスープだけでなく冷製スープもお薦めです。

常務取締役の伊藤卓哉さんは「作る人と食べる人のつながりを大切にしている。上小田代の農産物をたくさんの人たちに知ってほしい」と話します。



【商 品】 上小田代のとうもろこしスープ(1袋250g入り全3種)

【販売先】 上小田代ネットショップ <https://koi-tomato.raku-uru.jp>
江刺ふるさと市場 奥州市江刺愛宕字金谷 83-2 など

JAおおふなと

昔ながらの梅干しの味、岩手から世界へ

(有) 及川農園 ^{おいかわのうえん} 代表取締役 及川 ^{おいかわ のりお} 詔夫さん 住田町・世田米



住田町世田米の及川詔夫さんは、東北でも数少ない、梅の栽培から梅干しの加工・販売までを手掛ける(有)及川農園の2代目社長です。自社で栽培する梅とシソを原料に作る梅干しは、天日干し・漬け込みなどの工程を約2カ月かけて仕上げる昔ながらの味で、及川さんはその素材や製法を「最大のこだわり」と話します。

同社の梅干しは、地元のみならず多方面で高く評価されており、全日空のファーストクラスの機内食にも採用。また、近年は梅酒の製造にも力を入れています。



【商 品】 手造り梅干し(無選別)

【販売先】 「JAタウン」



及川農園

