

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.26 2018.9)

(東北食農ネットワーク T-FAN)



東北食農ネットワーク” T-FAN” 第26号をお届けします。

第26号では、『「知」の集積による産学連携推進事業』の一貫として2018年6月30日に岩手県紫波町で実施しました「もち姫圃場の見学会ならびにもち姫粉を利用した郷土食づくり」に関して共催しました「地元食の研究会」がまとめました報告を掲載します。

第23回 地元食の研究会 もち性小麦「もち姫」の圃場見学会報告

日時：平成30年6月30日(土) 10:00~15:00

場所：紫波町内

共催：INS地元食の研究会、東北地域農林水産・食品ハイテク研究会

もち性小麦を使った商品開発に取り組むJAいわて中央、白石食品工業(株)

参加：23人(うち3人生産者)

日程：紫波町内の圃場を見学

→JAいわて中央にてひつつみ作り体験と生産者らとの交流昼食会

→盛岡市黒川の白石食品工業の製パン工場を見学(6人)

概要)

前日までの雨雲を吹き飛ばし、地元食の研究会の小林英男会長以下、紫波町内の小麦圃場を視察した。圃場は、注目のもち性小麦「もち姫」と超強力小麦「銀河のちから」の2カ所。遠目にも品種の違いは明らか。「銀河のちから」の視察は当初の予定には組み込んでいなかったが、「小麦はどれも同じ」と思い込んでいた参加者にとっては驚きで、感激の声が漏れるなど、それぞれの特徴を間近で体感できた成果は大きかった。

昼食会には、生産者も同席。参加者は紫波町の産直内の食堂「あぐりちゃや」の細川栄子さんと料理研究家小野寺恵さんの指導のもと、もち姫を使ったひつつみとへちよこだんご作りに挑戦。細川栄子さんお手製の山菜料理も食卓を飾り、一同の食欲はピークに。自然の恵みに感謝しながら郷土料理に舌鼓を打った。中でも、もち姫のひつつみとへちよこだんごは、「もちもちつるり」のこれまで経験したことのない食感におかわりをする面々も続出。岩手の豊かな食を心ゆくまで堪能した。

食後は白石食品工業の製パン工場を見学。諸事情により人数が限定的となったが、普段見ることのできない製造ラインや働く従業員の真摯な姿を目の当たりにできた。スーパーに並んでいるパンがとて身近になった一方、特別な存在に思えるような貴重な経験となったことは間違いない。白石パンの県産小麦100%のパンが店頭に並ぶ日が待ち遠しいと感じた参加者も多かったのでは？

昔も今も変わらない麦秋。恵みの時期を迎え、地域で食べ継がれてきた「食」に理解を深め、これからの新しい「食」に期待が高まる視察会となった。



銀河のちからの圃場

銀河のちから



もち姫



もち姫の圃場

生産者の話を聞く機会がないので勉強になった

くっちょいだんじり



ひつつみ



山菜料理やおにぎりがずらり



生産者の方々から圃場でお聞きする話やお母さんから小麦粉を捏ねながらのアドバイス、若い参加者との郷土食を通じた情報交換など、思い出に残る会になりました

細川栄子さん直伝 黒豚入り「ひつつみ」

【材料】(4人分)

小麦粉(もち姫) 200g 水 100~120ml(目安)

《汁用》水 1ℓ 油揚げ 1/2枚 ニンジン 40g ダイコン 80g

黒豚(バラまたは小間切れ) 100g ネギ 1/2本 ゴボウ 40g

ブナシメジ(シイタケなどでも可) 1/2株

しょうゆ、めんつゆ適量

【作り方】

- ① 小麦粉をボウルに入れ、水を少しずつ注ぎながら、手につかなくなるまでこね、玉にしてラップをかけ、5~10分(通常の場合の場合は1~2時間)ねかせる
- ② ダイコンはイチョウ切り。ニンジン、ゴボウはさがけ。ネギは小口切り。シメジはいしづきを切り落としてほぐす。油揚げは好みの大きさに切る
- ③ 分量の水にダイコン、ニンジン、ゴボウを入れて煮る。次に、豚肉を入れ、具材がすべて煮えたら①の生地をのびしながら、ひつつみで入れる。油揚げ、ブナシメジも加え、しょうゆやめんつゆで好みの味に整える。仕上げにネギを入れて完成!!



もち姫の特性を理解するために、昼食会で実演、体験しながら皆さんで食事できた事本当に良い機会と思いまし



白石食品工業の工場見学

小麦粉の荷受けから、パンの製造ラインを初めてみることができました。工場がきれいに整理整頓されており、製造ラインで働く若い従業員の方達の真剣な仕事ぶりも大変印象的でした