

いわちく

ジョバンニだより

いわちく森の中の直売店・ジョバンニと
あなたの食卓を結ぶバラエティペーパー



VOL.45

* 2022 *

Spring & Summer

小さなチャコールが拓く
サステイナビリティ



木炭

木材を炭化させて作る「木炭」。日本では古くから燃料等に用いられ、その歴史は旧石器時代までさかのぼると考えられているそうです。岩手県は全国一を誇る炭の産地。特に軽米町をはじめとする県北部が、その生産量の多くを占めています。

特集 わがまちの岩手自慢
木炭（軽米町）

木炭

— 軽米町 —

岩手県は生産量全国1位を誇る、木炭の産地。品質もよく、飲食業界からアウトドア愛好家まで、幅広く評価されています。中でも炭焼きが盛んなのが、軽米町をはじめとする県北部。生産者の高齢化が進むなか、若き炭焼き職人たちが、独自の視点やアイデアで「木炭の未来」を切り拓こうとしています。



岩手の木炭は、質も量もトップクラス

岩手の木炭生産の歴史は、1100年前の「平泉文化」まで遡り、仏像・仏具の铸造、陶器を焼く熱源に使われていたと考えられています。

明治初期までは製鉄用の「工業用木炭」としての需要が主でした。が、明治24年(1901)に東北本線(東京→盛岡)が開通したのをきっかけに、首都圏への「一般燃料」の需要が急増。全国生産量に占めるシェア率も、明治7年はわずか0.7%だったのが、38年に2.5%、43年には4.8%と増大し、大正元年には「木炭生産量日本一」としての地位を確立しました。戦後には「社団法人 岩手県木炭協会」主導で品質向上のための製炭研究が行われ、良質な炭を安定して生産できる独自の炭窯「岩手窯」を開発。さらに技術指導や品質検査体制を整備したことでブランド力も向上し、全国品評会で団体優勝を果たすなど上位入賞の常連になりました。

岩手の木炭の主要産地のひとつ・軽米町のまちなみ。

主要産地のひとつ、軽米町を訪ねて

そんな木炭の産地・岩手の中でも、特に生産量が多いのが県北エリア。豊かな森林資源に恵まれたこの地域では、古くから炭焼きが盛んに行われていました。中でも軽米町は生産量日本一に輝いた実績があり、木炭は町の特産品。若い世代を中心に「未来につながる木炭の魅力を創出・発信しようと奮闘しています。今回、そのひとりである若き炭焼き職人・於本宗也さんを訪ねました。

参考文献／「岩手県木炭協会50年のあゆみ」
社団法人岩手県木炭協会(2003年)
「岩手木炭—その近代のあゆみ」畠山剛(日
本経済評論社／1980年)一般社団法人
岩手県木炭協会ホームページ
<https://www.mokutanji.jp/>



軽米町内の産直施設「ミル・みるハウス」にも、町の特産品として木炭が売られました。

木炭はこうして作られます





於本薪炭「ベビーチャコール」
×
岩手のお肉

気軽に・おいしく！BBQ



右はナラ材を使った通常サイズの岩手木炭「岩手切炭」。左が間伐材使用のベビーチャコール。岩手切炭は火力が強く火の持ちも良いのが特長。大きめなコンロでのダイナミックなアウトドア料理に向いています。

火力は控えめだけど
火持ちがいいので、遠赤外線効果で
じっくりおいしく焼けます！



POINT

- サイズ: 3×4cm程度
- 原木(材料): サクラ、カエデ、タモ、ホオノキなど(雑木の間伐材)
- 燃焼時間: 1~2時間
- 特長:
 - 着火しやすい
 - …初心者でも扱いやすい
 - 炎が上がりにくい
 - …食材に煤がつかない、じっくり焼ける
 - 爆ぜ(飛び散り)が少ない
 - …服や体につかない
 - 1袋1kgとコンパクト
 - …軽くて持ち運びが楽、使い切りやすい

於本さんが商品化した「ベビーチャコール」は、サクラやカエデなどの間伐材を使用した、コンパクトサイズの木炭。ナラを使った木炭に比べて着火しやすく、燃焼時間も短いので気軽に使えるのが魅力。さらに、炎が上がりにくい、爆ぜにくいという特長もあり、食材に煤が付いたり、服や体に火が飛んでくる

商品価値が低く、市場にもほとんど出回っていないかった雑炭。しかし「ベビーチャコール」が普及したら以外の広葉樹の価値が上がり、今まで放置されていた山林も手入れされ、より適切なバランス

「雑炭」が可能性を広げた
軽米町で代々炭焼きを家業とし、昭和49年(1974)に創業した「於本薪炭」。創業から数えて3代目にあたる於本宗也さんは、既存のやり方や価値観に囚われず、新たな視点で木炭の魅力を伝えようとしています。その成果のひとつが「ベビーチャコール」。「2021年度いわてビジネスイノベーションアワード」で、優良企業表彰大賞を受賞した木炭商品です。

岩手で「良質な木炭」の原料となる木はナラが主流ですが、ベビーチャコールに使われるのは、サクラやタモなど数種類の広葉樹。これらはナラに比べて火持ちが悪いとされ、品質の劣る「雑炭」として扱われてきました。しかし雑炭には「着火しやすく、静かに燃焼するので爆ぜにくい(パチパチと火が飛び散らない)」という長所もあります。

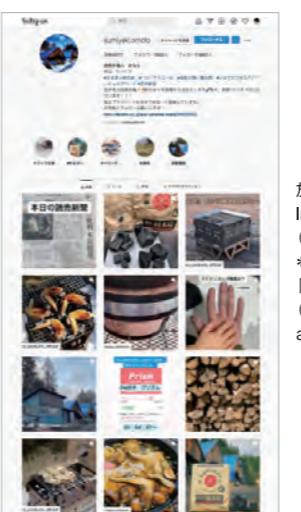
於本さんは「この特徴を活かせないか」と考え、SNSを通じてアンケートを実施。すると、近年人気のスマートグリル(コンパクトなBBQコンロ)を使う際、従来の木炭だとサイズが大きく火をつけ

繋がっている
SDGsの実践にも

2021年11月に発売を開始すると「こんな炭を待っていた」「気軽に使えるのがいい」と評判は上々、全国から注文が寄せられる人気商品に。「生産者から見た『いい炭』が、必ずしも二バーツにマッチしているとは限らない。固定観念に囚われず、いろんな視点からものを見てみる大切さを実感しました」と、於本さんは振り返ります。



「いろんな分野の人と関わりながら、今までにない視点で木炭の魅力を発信していきたい」と話す於本宗也さん。



於本薪炭
Instagram「炭焼き職人 おもと」(@sumiyaki.omoto)で情報を発信中。
*「ベビーチャコール」は、楽天市場の「らいわて 楽天市場店」
(https://www.rakuten.co.jp/auc-umaiwa-iwate/)でも販売。



商品はこちら!
於本薪炭の「ベビーチャコール」と「かるまい純木炭」。そのほか、岩手県木炭協会の「岩手木炭」「岩手切炭」もつくっています。

動画はごちらから
軽米町商工会 YouTube





IWACHIKU NEWS



食品安全 マネジメントシステム FSSC22000、ISO22000 認証取得

牛食肉処理加工・食肉加工の設備は「ISO22000」、豚食肉処理設備は「FSSC22000」を認証取得し、運営しています。ISO22000とは、最終消費者までのフードチェーン(生産・加工・流通・保管・販売という一連の流れ)において、食品安全リスクを低減し、食品安全を保証する仕組み「食品安全マネジメントシステム(FSMS)」の国際規格。そしてFSSC22000は、ISO22000をベースにより専門性を高めた世界最高レベルのFSMSです。

衛生管理徹底と品質向上に向けた安全安心な商品づくり

お客様に安全な商品をお届けするため、社内衛生管理体制に取り組んでいます。商品、設備や器具などの衛生検査の実施、更に点検責任者が工場内の作業前点検／作業中点検による衛生状態のモニタリングを毎日行なっています。

おいしさと安全・安心の「いわちく品質」

「食肉マイスター（部分肉製造マイスター）」とは、食肉製造の高い技術と知識を持つ「プロ」に与えられる資格。牛肉と豚肉それぞれあり、実務経験7年以上（または同等の技術を持つ）が受験の条件。肉に関する技術や知識はもちろん、JASや食品衛生法、指導力などの幅広いスキルも求められます。









夏にぴったり! 豚しゃぶ冷やし胡麻だれ麺

材料(2人分)

- いわて純情豚愛海ロース肉…150g
- きゅうり ……1/2本
- しょうが ……1片
- 中華麺 ……2玉
- ベビーリーフ・ラディッシュ …適量
- 好みで白胡麻やラー油 …適量
- A(砂糖大さじ2・白練り胡麻30g・醤油90ml・酢90ml・熱湯150cc・中華スープの素小さじ1・ごま油大さじ1)

作り方

- ①豚肉をさっとゆで、火が通ればざる上げしてそのまま冷ます。
- ②きゅうりは5ミリの角切り・生姜はみじん切りにします。
- ③ボウルにAの調味料をよく混ぜながら順番に加え、冷蔵庫で冷やしておきます。
- ④中華麺を袋の表示通りに茹で流水でしっかりと冷やして水気をぎります。麺に胡麻油を絡めておきます。
- ⑤器に④の麺を盛り付け②を散らします。①の豚しゃぶをたっぷりとのせ、ベビーリーフとラディッシュを盛り付け、③の胡麻だれを全体にかけて出来上がり。

おいしい豚肉で簡単レシピ!
レシピ考案:千葉星子さん(フリーナンサー・料理研究家)



世界最高レベルの衛生マネジメント規格FSSC22000を取得!

世界水準以上のレベルで安全・安心をお届けします。

いわちくでは、お客様に「安全」「安心」そして「おいしい」をお届けするために、食肉処理加工、ハム・ソーセージなどの食肉加工において、食品衛生管理手法「HACCP」はもちろんのこと、国際規格の食品安全マネジメントシステム(FSMS)を導入しています。

牛食肉処理加工・食肉加工（ハム・ソーセージなど）の設備には「ISO22000」、そして2020年に新設した豚食肉処理設備は、世界最高レベルのFSMS「FSSC22000」を取得。

高レベルな設備と衛生管理のもとで、食肉処理・加工を行っています。

また一方で、確かなカット技術と知識、指導力が求められる資格制度「食肉マイスター制度」も導入。高度な精肉加工のスキルを持つマイスターのもと「さらなるおいしさ」を実現しています。

安全・安心を徹底する「国際規格のシステムと設備」、そしておいしさと品質を支える「確かなスキル」。その両輪が「いわちく品質」を支えています。



※HACCPとは

国際的に認められた衛生管理の手法。原材料の入荷から、加工、出荷までのあらゆる工程で発生する恐れのある危害要因（微生物汚染や異物混入等）をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その要因を除去または低減させるための重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全性を確保します。



食肉マイスターは工場に13名在籍!
赤い掛けひもがマイスターの証です。



IWACHIKU NEWS

「エルンテ・フェスト」 「エルンテ・チーズin」 パッケージが変わりました

いわちくは、今後も持続可能な地球環境への貢献に積極的に取り組むとともに、お客様のニーズに応えられるよう、「ひとつひとつにおいしい笑顔」をモットーに、新たな挑戦をつづけてまいります。

NEW
パッケージ

岩手県産豚肉使用「熟成あらびきウインナー エルンテ・フェスト」、「エルンテ・チーズin」のプラスチック包装資材を削減するため、今春より巾着型包装からチャック付き新包装形態へリニューアルを行いました。

POINT1

チャック付きで 利便性UP



従来の小分けの2袋セットタイプから、お客様が料理に必要な本数だけ取り出せるように、チャック付きシングルタイプに変更することで利便性を向上させました。

POINT2

プラスチック包装資材重量 約51%削減



環境負荷軽減の観点から、「巾着型」の上部をカット。

さらに、2袋セットタイプから1袋にまとめることで従来商品と比較しプラスチック包装資材重量を約51%削減しました。

従来の形よりスマートになったので、エコバッグ、買い物カゴ、冷蔵庫でかさばらないよ！



ここもポイント！



「エルンテ・フェスト」は、岩手県産の豚肉を100%使用した特色JAS熟成規格のあらびきウインナーです。1994年秋に「収穫祭」という商品名で発売され、1996年にドイツ語で収穫祭という意味の「エルンテ・フェスト(ernte fest)」に商品名を変更し、岩手県内を中心に販売しております。

いわちくのウインナーに 新しい仲間が登場しました！



IWACHIKU NEWS



- POINT**
- 値ごろ感のある美味しいウインナーを目指して**
- 肉汁あふれるジューシーな味わい**
- 天然の羊腸でパリッとした食感**
- 7種の香辛料でこだわりの美味しさと香り**
- 7大アレルゲンフリー**

新商品の名前は「パリッじゅわっとあふれる肉汁あとひく旨さ 濃旨ジューシーウィンナー」。消費者の皆様にお伝えしたいすべての特徴を盛り込んでしまった結果、このようななが~い商品名となりました。天然羊腸を使用した「パリッ」とした食感に、あふれる「肉汁」とあとをひく濃厚な「旨味」。7種の香辛料を配合したこだわりの「美味しさ」と「香り」が特徴です。パッケージも、迫力のある黒地に金色の文字!売場に映えること間違いないです。

朝食やお弁当、夕食のおかず、おつまみなど様々なシーンで選んでいただきたい「いわちく」渾身の新商品です。

2022 いわちく 今年も開催!
オンライン販売会

期間限定・数量限定で岩手県産牛肉やウインナーなどの加工品を特別価格で販売しています。お得がいっぱいの「いわちくオンライン販売会特設ショップ」へぜひご来場ください。

特設会場はこちら <https://www.iwachiku.co.jp>

いわちくホームページ

6/3 9:00スタート ▶ 15[水]

採用情報

career opportunities



「いわちく」で一緒に働いていただける方を募集しています。

● 募集職種

正社員(中途)、長期パート

- (1) 食肉の製造
- (2) ハム・ソーセージの製造
- (3) 物流・仕分け作業
- (4) 精肉作業
- (5) 経理・事務

未経験者でも
丁寧に指導
いたします

● 勤務時間

正社員 8:30 ~ 17:20

パート 8:30 ~ 16:50 ※要相談

● 給与

正社員 142,100円 ~ 260,350円

パート 時給900円~ 経験者優遇

● 加入保険

健康・雇用・労災

● 休日

週休2日制(年間104日)、年次有給休暇、特別休暇

● 備考

※ハローワーク(公共職業安定所)に募集を掲載しております

※長期パートの方は社員登用制度あります

※パートは扶養範囲内の勤務も可能です



長期間
継続して
働く方

お肉が
大好きな方



お問い合わせ
総務課 人事担当まで
TEL 019(672)4181

いわちく直売店・直営店のご案内



いわちくmarché
パルクアベニュー・カワトク店

〒020-0024 岩手県盛岡市菜園1-10-1
パルクアベニュー・カワトクB1F・食生活館内
TEL : 019-624-1215(直通)



アネックスカワトク店

〒020-0117 岩手県盛岡市銀が丘4-1-50
アネックスカワトク1F・食彩館内
TEL : 019-663-7317(直通)



銀河離宮

〒020-0024 岩手県盛岡市菜園1-4-10
第二産業会館1F
TEL : 019-606-3739



いわちくジョパンニ俱楽部 入会のご案内

「いわちくジョパンニ俱楽部」は、いわちくの製品や岩手の美味を直接お届けする、会員制の俱楽部です。会員の皆様には、いわちく製品を会員様だけの価格でご提供しているほか、本誌「ジョパンニだより」やインターネットを通じて、様々な、お得な情報をお届けしております。

入会ご希望の方は、お電話、または直売店ジョパンニからお申し込みいただけます。

いわちくホームページ <https://www.iwachiku.co.jp>

オンライン
ショップ

いわちくHP内のオンラインショップでもお中元ギフト商品をお求めいただけます。是非ご利用ください。



「ジョパンニ」を始め、いわちく直売店のお得な情報を更新中!いわちくHPのバナーからアクセスしてください。

「ジョパンニだより」は、
いわちく森の中の直売店
「ジョパンニ」から
お届けします。

いわちく製品の直売店「ジョパンニ」からお届けする「ジョパンニだより」は、いわちくの製品やイベントに関する情報を中心に、県内の食文化や食にまつわるニュースなどをご紹介する情報誌です。「ジョパンニ」では「味工芸」シリーズなどのいわちく製品を格安でご購入いただけるほか、喫茶・軽食など楽しいコーナーが充実。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄り下さい。



〒028-3311
岩手県紫波郡紫波町犬渕
字南谷地120
☎ 019(676)4600(代)
FAX 019(676)4609