

いわちく

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

ジョバンニだより



飽くなき
探求心が、
未知の可能性を
拓く。

特集

わがまちの岩手自慢
国立天文台 水沢VLBI観測所
／南部鉄器（奥州市）

南部鉄器（ブラックホールコラボ）

「国立天文台水沢VLBI観測所」のチームが、人類史上初のブラックホールの撮影成功に携わったことにちなみ、南部鉄器の生産地で知られる奥州市水沢地区の老舗工房が製作。奥州市のふるさと納税の返礼品にもなっています。



見分森公園展望台から見渡した、奥州市のまちなみ。



当時の観測所の建物は「木村榮記念館」として保存・公開されています



観測所を案内してくれた、広報特任専門員の小澤さん



開館時間／9:00～17:00（入館は16:30まで）
休館日／火曜日（祝日の場合は翌日）、
年末年始
観覧料／大人300円、高校生以下150円
電話／0197-24-2020
http://uchuyugakukan.com

岩手の県南部に位置する奥州市。900年の歴史を持つ南部鉄器（水沢鋳物）、全国的にも名を馳せる江刺りんごや前沢牛など数々の「まち自慢」がありますが、近年注目を集めているのが「国立天文台水沢VLBI観測所」です。令和元（2019）年、人類史上初めてブラックホールの姿を捉えることに成功した国際研究プロジェクトに携わり、さらに令和4（2022）年5月には、別のブラックホールシャドウの撮影にも成功。最先端の宇宙研究の拠点が、ここ奥州にあるのです。

この観測所の始まりは、今から123年前に遡ります。当時、地軸（地球の回転軸）のゆらぎと、それによって生まれる緯度の誤差を測定するため「万国緯度観測事業」が立ち上がり、北緯39度08分線上にある世界6カ所に観測所が設置されることになりました。そのひとつに選ばれたのが、日本の水沢（現在の奥州市水沢）。明治32（1899）年、現在地に「臨時緯度観測所」が設置され、初代所長・木村榮が「Z項（※）」を発見するなど、天文学研究上で大きな成果を挙げました。

※地球の緯度変化の計算式に
加えられた項の名前。

人類史上初めて
「ブラックホールの姿」を
捉えた天文台

123年前から最先端。
国内に現存する
最古の観測所

巨大な電波望遠鏡で
宇宙の謎に迫る
「水沢VLBI観測所」

「現在、ここは国立天文台の拠点のひとつ『水沢VLBI観測所』として、さまざまな研究プロジェクトに取り組んでいます」。

そう話すのは、広報特任専門員の小澤友彦さん。「VLBI」とは、遠く離れて配置された複数の電波望遠鏡を組み合わせ、ひとつの巨大な望遠鏡のように機能させる技術のこと。この観測所は国内4ヶ所の観測局から星の位置や動きを観測する『VERAプロジェクト』の中枢を担っているほか、日本・韓国・中国による『東アジアVLBI観測網』などの国際共同研究にも積極的に取り組んでいます。

楽しく学べる
「奥州宇宙遊学館」



惑星の重力を比べることができる展示

天文台の敷地内にある「奥州宇宙遊学館」は、子どもから大人まで、宇宙科学を楽しく学べる学習館です。建物は、大正10年に建てられた緯度観測所本館（2代目）を再構築、再現したもので、国の登録有形文化財にもなっています。

館内には、宇宙の世界を学び、体感できる展示がいろいろ。歴史的な天文機、国立天文台が開発した4次元デジタルシアターなどもあり、宇宙研究の歴史から最先端まで知ることができます。

令和元（2019）年4月、国際研究プロジェクトが人類史上初めて「ブラックホールシャドウ（影）」の撮影に成功したと発表し、大きな話題となりました。世界の天文学者が連携し取り組むこのプロジェクトで、日本チームの拠点となったのが、奥州市にある「国立天文台水沢VLBI観測所」です。ここはどんな場所で、どんな研究が行われているのか、訪ねてみました。

南部鉄器×岩手のお肉

お肉がより柔らかくジューシーになる
「すきやき鍋」「いわちく」を
もっと
エンジョイ！

ふるさと納税返礼品の中でも、特に人気の高い南部鉄器。およそ4割の方が、南部鉄器を返礼品に選んでいるほどです。そのひとつ「すきやき鍋」は、「いつもの肉がとて美味しくなりました！」という感想が寄せられるほど、選んだ人の満足度が高い製品。これからの季節にもぴったりのすきやき、ぜひ南部鉄器で味わってみてほしいです。

(奥州市総務企画部 鳥海友紀さん)

奥州市を代表する特産品として、ふるさと納税の返礼品にも選ばれている「南部鉄器」。鉄瓶、急須、フライパンなどいろんな種類がありますが、特にいわちくがおすすめしたいのが「すきやき鍋」です。ずっしりと重みがある南部鉄器は、厚みがある分たくさん熱を蓄えることができます。そのため冷たい食材を入れても温度が下がりにくく、短時間でムラなく均一に、芯まで熱を伝えます。だから、お肉の表面だけが焦げたり、中が生焼けになったりしにくく、柔らかさを保ったまま、旨みを閉じ込めジューシーに仕上がるんです。



POINT

●温度ムラがでにくい

本体に厚み(約4~6mm)があり、たくさんの熱を蓄えることができ、さらに全体にまんべんなく熱を伝えるため、温度のムラなく調理ができます。

●鉄分を摂取できる

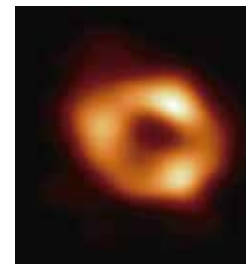
南部鉄器から溶出される鉄分の多くは、体内に吸収されやすい性質を持つ「二価鉄」。そのため、南部鉄器でお湯を沸かして飲んだり、調理をしたりすると効率的に鉄分を補給できるとされています。

※ただし、ホーロー加工した急須など、表面にコーティングを施しているものからは、鉄分は溶出されません。

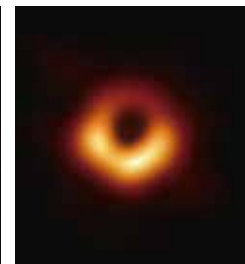
ブラックホールの謎に迫る、
国際プロジェクトの拠点

このV L B Iの技術を活用した、最も大きな成果のひとつが、国際共同プロジェクト「イベント・ホライズン・テレスコープ(EHT)」による、ブラックホールの研究です。

令和元(2019)年4月に、人類史上初めて「ブラックホールシャドウ(影)」の撮影に成功。世界同時に行われた記者会見で、日本の発表を務めたのが、日本チームを取りまとめた水沢V L B I観測所の本間希樹所長でした。令和4(2022)年5月には、別のブラックホールシャドウを画像で捉



©EHT Collaboration



©EHT Collaboration

2019年に発表されたブラックホールの影の画像(右)と、2022年のブラックホールの画像



国立天文台水沢VLBI観測所
奥州市水沢星ガ丘町2-12
<https://www.miz.nao.ac.jp/>

天文台の敷地内には、築120年以上の初代観測所を利用した「木村榮記念館」のほか散策路も整備。ブラックホールをモチーフにした「顔出しパネル」も！

えることにも成功。小澤さんは「この研究成果には、ここにあるスーパーコンピュータ『アテリイ』も使われているんですよ」と話します。水沢V L B I観測所が挑み続ける、宇宙の謎の解明。「すぐには成果が出ないので、長いスパンでの地道な積み重ねが必要。宇宙研究を継続、そして発展させていくためには、より多くの方々に興味を持ってもらうことが大事」と小澤さん。「この観測所は一部見学が可能で、宇宙研究を学び・体験できる施設も隣接しています。気軽に足を運び、天文学と触れ合ってもらえたら」と話してくれました。

「ブラックホール」を
表現した、
美しい南部鉄瓶

南部宝生堂 及富



「及富」8代目の菊地章さん

国内はもとより、海外での人気も高い岩手の工芸品・南部鉄器。盛岡市と奥州市で生産され、奥州の鉄器は平安時代後期、藤原清衡が近江国(現在の滋賀県)から鋳物師団を招いたのが始まりとされています。

水沢V L B I観測所が撮影に携わった「ブラックホールの姿」を、カラーリングで表現したもの。「これは9代目である長男の発案なんです。自分にはない発想で、面白いと思いました」と振り返ります。先代である父、そして祖父も「自由な発想で創作をする人だった」と菊地さん。その背中を見て育った菊地さんも、美大で彫刻を専攻し、多様な素材と表現方法に触れたことが今の創作の支えになっているそう。



従来の南部鉄器のイメージを覆すような、独創的な作品たち



及富
webサイト

及富
奥州市水沢羽田町宝生57
<https://oitomi.jp/>

Open!

新店舗

「グルメキッチンいわちく」とは?

いわちくのお肉、加工品を使用した、鮮度や素材の良さを活かしたショップがカワトク B1F に新登場!

ハンバーグやメンチカツ、ローストビーフやブランド牛、豚肉を使用したお弁当などの店内手作りにこだわったメニュー、さらには厨房内で製造する生ウインナーなど、ここだけのメニューもラインナップ!

2022年10月7日、いわちくの直売店「グルメキッチンいわちく」が新たにオープンしたよ! 一体どんなお店かな…?

おすすめ
メニュー
3選

龍泉洞黒豚を100%使用。
外はサクッ、中はジューシー!
ボリュームなメンチカツ!



岩手県岩泉町産黒豚真二郎メンチカツ

国産牛・国産豚を原料に
使用し、お肉屋らしく、にくにくしい
食感にとことんこだわった
ハンバーグです!

どれも美味しそう!



国産牛・豚合挽ハンバーグの茸ソースがけ

国産牛の甘みがあふれる
牛串カツです。ソースが無くても
牛肉本来の味わいをお楽しみ
いただけます!



国産牛串カツ

いわちく直売店



いわちくmarché

〒020-8655 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



アネックスカワトク店

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



いわちく 森の中の直売店 ジョバンニ

〒028-3311
岩手県紫波郡紫波町犬渕字南谷地120
TEL・FAX 019(676)2135



グルメキッチン いわちく

グルメキッチンいわちく
〒020-8655 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: 080-1668-7327(店舗携帯)



ジョバンニくんがゆく! いわちく直売店・直営店に行こう!

直営店



岩手の恵みと、差し向い。

銀河離宮

いわて牛 | 焼肉・しゃぶしゃぶ

いわちく直営店 銀河離宮のメニューを
リニューアルしました。

当店自慢のいわて牛、いわちく純情牛を気軽に、そして大いに召し
上がって頂きたく焼肉を中心としたメニュー構成とし、「希少部位」
を始めとする新商品をお客様にご提供いたします。



銀河離宮のおすすめメニュー 3選



いわて牛6種食べ比べ

いわて牛上ロース、上カルビ、サーロイン、
ヒレに加え当日の厳選部位を 2 品加えた
食べ比べセットです。



いわて牛希少部位 3種盛り合わせ

当日厳選のリップロース芯、三角バラ、
友三角などの盛り合わせ。日によっては
シャトーブリアンが入ることもあります。



国産牛タン、ホルモン

当店の牛タンは年間を通し国産品のみに
を使用しています。その他ホルモンも
全て工場直送国産品のご提供です!



銀河離宮

いわて牛 | 焼肉・しゃぶしゃぶ

ランチも 充実!

平日限定「日替わりランチ」/1,090円(税込)をはじめ、
いわて牛、いわちく純情牛をリーズナブルにお召し上が
り頂けます。お手頃価格で牛タン、ホルモンなどプラス
ワンメニューも加えてお召し上がりくださいませ。

予約は
こちらから



〒020-0024 岩手県盛岡市菜園1丁目4番10号
第二産業会館1階

●お問い合わせ・ご予約は

019-606-3739

[営業時間]

ランチタイム 11:30~14:00

ディナータイム 17:00~22:00



冷 麺

牛骨を長時間煮込んだこだわりのスープと和だし
を使用したダブルスープ仕立て。あっさりながら
深いコクと上品な味わいを楽しめます。



スンドゥブ

牛骨スープにやや辛みをきかせた味わい
に仕上げております。これからの寒い時
期にはぴったりの商品です。

INFORMATION



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	パートタイマー
	(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) 店舗販売員 (ジョバンニ)
● 勤務時間	8:30~16:50 (勤務時間・応相談)
● 給与	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

未経験者でも
丁寧に指導
いたします



お肉が
大好きな方

長期間
継続して
働ける方



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



パルクアベニュー・カワトク店

〒020-8655 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

いわちくmarché

TEL: 019-624-1215

グルメキッチンいわちく

TEL: 080-1668-7327 (店舗携帯)



アネックスカワトク店

〒020-0117 岩手県盛岡市緑が丘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2サンビル1F TEL: 019-606-3739



●ジョバンニ営業時間
平日/9:00~18:00 土曜日/9:00~16:00
定休日/日曜日 (但し月一回の特売日は除く) (他不定)

いわちく
森の中の直売店
ジョバンニ

〒028-3311
岩手県紫波郡紫波町犬淵
字南谷地120
TEL・FAX 019(676)2135

いわちくジョバンニ倶楽部 入会のご案内

「いわちくジョバンニ倶楽部」は、いわちくの製品や岩手の美味を直接お届けする、会員制の倶楽部です。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「ジョバンニだより」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、または直売店ジョバンニからお申込みいただけます。

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歳暮ギフト商品をお求めいただけます。是非ご利用ください。



「ジョバンニ」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のパナーからアクセスしてください。

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

いわちく製品の直売店「ジョバンニ」からお届けする「ジョバンニだより」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紹介する情報誌です。「ジョバンニ」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淵
字南谷地120
☎ 019(676)4600(代)
FAX019(676)4609