

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



清流がはぐくむ  
風味ゆたかなわさびの里

## わさび

豊富な湧水(ゆうすい)に恵まれた遠野市宮守地区は、東北一の生産量を誇る根わさびの産地。きれいな水が流れる「わさび田」で、ゆっくりじっくり育つわさびは、旨味を凝縮させながら成長し、格別の風味を生み出します。

特集

わがまちの岩手自慢  
宮守のわさび(遠野市)

わがまちの岩手自慢

# 宮守の わさび

— 遠野市 —



## 「湧水」から始まった 根わさび産地の歴史

「根わさびの産地」として知られる遠野市宮守町。主に栽培されているのは、市の北西部に位置する「達増部」という地域です。かつては「達増部村」という村でしたが、昭和30（1955）年に宮守村と合併。さらに平成17（2005）年、遠野市と合併し、現在に至ります。

「樺の木が多くある沢」を意味するアイヌ語の「タツ・ソ・ペツ」が地名の由来とも言われ、豊かな自然と水に恵まれた達増部地域。薬師岳に端を発する達増部川の上流部にある「湧水」という集落には元々わさびが自生しており、それを自家消費用に栽培しようと大正4（1915）年に「地沢式」のわさび田を作ったのが、宮守のわさび栽培の始まりと言われています。

しかし、「わさびを宮守の特産品に」と本格的に取り組みが始まったのは、昭和50年代から。一大産地である静岡県伊豆地域の栽培方法を参考に「畳石式」のわさび田を導入。さらにわさび田をビ

ニールハウスで覆うことで、雪や寒さからわさびを守り、市場価値の高い2年ものの栽培も可能になりました。こうした取り組みが身を結び、生産性や品質が向上。低温でじっくりと旨味を蓄えて育つ宮守のわさびは、風味が良いと評価も高く、東北随一の産地としてその名が知られるようになってきました。

※急傾斜に砂礫を敷いたわさび田で、最も古い栽培方式



ハウスの中に広がる「畳石式」のわさび田。大中小の石を下層から順に積み上げ、表層部に砂礫を敷く複層構造。豊富な湧水（ゆうすい）をかけ流すことで、不純物のろ過、水温の安定、栄養分や酸素の供給を同時に行うことができます。

## 苗の供給で産地を支える 「遠野わさび公社」

「わさびは環境にとっても敏感な作物。特に水は重要で、濁りのないきれいな水が常に流れていること、

さらにその温度が一定であることが必要です。達増部は湧水に恵まれた地域で、水温も年間通じて10℃前後を保っているため、わさびの栽培に適しているといえます」

そう話すのは「一般社団法人遠野わさび公社」の所長・菊池陽さん。同公社は「わさびの里づくり」を目的に平成3（1991）年設立。バイオテクノロジーを活用し、高い生産性と品質を兼ね備えた優良苗をつくり、販売しています。



「遠野わさび公社」のわさび田に使われている湧水（ゆうすい）。川や沢から引く水に比べて外気温の影響を受けにくいので、水温が一定。濁りもなく水底が見えるほど透き通っています。

「根わさびは、苗をわさび田に定植し、栽培するのが一般的。かつてはそれぞれの農家さんが自家で播種する（種を蒔く）か、株分けするのが主な育苗方法でした。しかし、種は発芽率にバラつきがある

## 宮守で生産されている主なわさび

色々な種類があるんだね!



ほかにも

### 固定種 (在来種)

1世紀以上にわたるわさび栽培の歴史の中で、自家採種によって受け継がれてきた地域固有のわさび。種から育てるわさびは「実生」とも呼ばれます。



生産性の高さと  
バランスの  
良さが魅力

### イシダル

早生・多収の品種で、寒さなどの厳しい環境にも強く、成長も早いので育てやすい。すりおろしたときの鮮やかな緑色とクリーミーな味わいが魅力です。



上品な辛味と  
粘りが特徴  
日本わさびの最高峰

### 真妻

粘りが強く、辛みの中にほんのり甘みを感じる上品な味わいが魅力。苗で栽培し、収穫まで時間も手間もかかりますが、市場での評価は高い最高級わさび。



### 宮守のわさび×岩手のお肉 お肉がよりおいしくなる 「わさび」



日本の食文化に欠かせないわさび（本わさび）は、日本産の多年草植物。主根太い根の部分をおろしたときの強い刺激性のある香味が特徴です。寿司や刺身、そばなどの薬味として添えられることが多いですが、実は、わさび独特の爽やかな辛味と香りは、お肉との相性もいいんです。わさびの辛味が唾液の分泌を促し、食物の消化吸収も促進してくれますよ。

ちなみに、いわちくのローストビーフのソースにも使われている「レホール」は、日本のわさびと同じアブラナ科。西洋わさびとも呼ばれ、色が白く、本わさびよりも辛味が強いのが特徴です。

### わさびと醤油で食べるいわて牛ステーキ



こちらもおすすめ ステーキにぴったり オニオンわさびソース

### わさびを使ったレシピ

【材料】  
 玉ねぎ …… 1/4個  
 サラダ油 …… 小さじ1  
 「醤油 …… 大さじ1と1/2  
 A みりん …… 大さじ1と1/2  
 砂糖 …… 小さじ1/2  
 わさび …… 小さじ1

【作り方】  
 ①フライパンにサラダ油を熱してみじん切りにした玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。  
 ②Aの調味料を加えて一煮立ちさせ、火を止めてわさびを加えて出来上がり。  
 ●お醤油ベースなのでごはんにとぴったり！ステーキ丼もおおすすめです。

**豆知識**

実は本わさび、そのままの状態では全然辛くありません。すりおろすことでわさびの細胞組織が破壊され「ミロシナーゼ」という酵素が働いて、辛味の主成分であるアリルイソチオシアネートが生成されます。細かくすりおろすほど辛味が強くなるんですよ。また、先端にいくほど細胞が古くなるので、わさびのフレッシュな風味と鮮やかな緑色を楽しむなら、茎側からおろすのがおすすめです。

わさびでさっぱり食べられます

レシピ考案：千葉星子さん  
フリーアナウンサー、料理研究家



わさび田での収穫の様子。

### 「わさびの里」を盛り上げ 未来につなぎたい

会社では近年、わさびの育苗のほか、生産・出荷にも力を入れていきます。最高級品としての価値が高

など管理が難しく、株分けは繰り返すうちに退化して病気に弱くなってしまうというデメリットがありました」

そのため会社では、選抜した優良な親株の生長点を培養する「茎頂培養」という方法でクローン苗をつくり、地元生産者に販売。育てやすく品質もいいわさびを栽培してもらおうことで、宮守産わさびのブランド力向上を後押ししています。

く、宮守産わさびの主力品種でもある「真妻」を中心に、栽培期間や収穫時期の異なる数種類のわさびを栽培。この地域の気候風土に合う品種や育て方の検証を行うとともに、一年を通じて安定・継続的に宮守産わさびを出荷できる体制づくりにも取り組んでいます。

「収穫の最盛期は、年末年始で需要が増える11、12月。それ以外の時期は生産量が減る傾向にあるので、そこをフォローできるようにしていきたいと思っています」

「地域ブランド」として市場で高く評価してもらうには、品質の良さはもちろん、供給量が安定していることも大事、と菊池さんは話します。

また通常、市場に出回るわさびは「主根」と呼ばれる太い根の部分のみですが、会社では、通常出荷されない茎やヒゲ根（主根の周りに生える細かい根）を生産者から買い取り、加工品などに活用。

「茎やヒゲ根にもわさびの風味や成分がたっぷり含まれているので、これはこれで価値があるんです」と話す通り、資源を余すことなく活用でき、収益にもなる。win-winの

「道の駅みやまもり めがねばし直売所」

JR釜石線の鉄道橋・通称「めがね橋（宮守川橋梁）」のそばにある「道の駅みやまもり」。隣接する「めがねばし直売所」では、地元で採れた新鮮な農産物やその加工品、特産品などを扱っています。

目玉は、なんといっても宮守産わさび。生のわさびはもちろん、わさびを使った漬物や調味料、甘塩っぱさの中にわさびの風味がツンとくるお団子など、わさびの産地ならではの商品が並んでいます。ほかにも魅力的な商品が並ぶ店内。ぜひ立ち寄ってみてください。

取り組みです。

「宮守産わさびを地域の自慢・誇りとして未来につないでいくために、縁の下の力持ちとしてできることをしていきたい」と話している菊池さん。きれいな水がなければ、わさびは育たない。宮守のわさびの美味しさは、この里の自然の美しさそのものでもあるのです。

宮守のわさび、ここで買えます！

道の駅みやまもり めがねばし直売所

道の駅に隣接する食堂では「わさびソフト」も販売。「恋人の聖地」でもあるめがね橋をバックに記念撮影♪

道の駅みやまもり めがねばし直売所  
 遠野市宮守町下宮守30-37-1  
 TEL.0198-67-2929  
 営業時間/  
 (4月～9月) 9:00～17:30  
 (10月～3月) 9:00～17:00  
 定休日/1月1日

「遠野わさび公社」の菊池所長。仙台市にあった専門学校でバイオテクノロジーを学び、帰郷して「宮守わさびバイオテクノロジー公社（現：遠野わさび公社）」に就職。「試行錯誤の日々。大変だけどその中で成果を出せたときは嬉しい」と話します。





# いわちく公式 LINE

おいしい！お得な！お肉の情報をおとどけいたします！

いわちくでは2022年12月より公式LINEを開設しました。直売店のセール情報や各種イベント情報などお肉好きにはたまらないお得な情報を発信いたします！この機会にぜひご登録ください！！



お得な情報が盛り沢山

## お友達追加方法！

- QRコードから登録
- LINE 検索画面から「いわちく」と検索



### 耳寄り情報



2023年6月1日(木)～6月30日(金)の間に新規登録いただくと、いわちく直売店で使える**5%OFFクーポン**プレゼント！

- クーポン使用期間 2023年7月31日まで
- ※ギフト商品にはご利用いただけません



### クーポンが使える 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  
ハルクアベニュー・カワトクB1F・食生活館内  
TEL: 019-624-1215  
営業時間 / 10:00～19:00  
休業日・営業時間はカワトクに準じます。



#### グルメキッチンいわちく

〒020-8655 岩手県盛岡市菜園1-10-1  
ハルクアベニュー・カワトクB1F・食生活館内  
TEL: 080-1668-7327 (店舗携帯)  
営業時間 / 10:00～19:00  
休業日・営業時間はカワトクに準じます。



#### 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)  
営業時間 / 10:00～19:00  
休業日・営業時間はアネックスカワトクに準じます。



#### いわちく 森の中の直売店 ジョパンニ

〒028-3311 岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120  
TEL・FAX 019 (676) 2135  
営業時間 / 平日8:00～18:00 土曜9:00～16:00  
定休日 / 日曜日(セール実施週のみ営業)

お友達登録をお願いいたします！！

エルンテ・フェストの新CMは、リズムカルなパフォーマンスで子供たちにも親しみやすく、家庭で話題になるようなCMを作りたいと制作いたしました。

いわちくのキャッチコピーでもある「ひとつひとつにうれしい笑顔」をリップスダンススクールの皆さんとお届けします。

いわちく エルンテ・フェスト 新CM

## メイキング 特集

子供たちが元気におどる新CMはご覧になりましたか？メイキングの様子はこちら！



CMはAバージョン、Bバージョンの2種類を制作したよ



指導にも熱が入る！ダンスの修正にも即座に対応…！



Lips Dance Schoolの選抜メンバーが集合

意外と難しい！



撮影本番！ジョパンニ前、工場前で元気に踊るメンバーたち



ウイナーを食べるシーンも撮影

何度もおどり疲れた表情も

完成したCMは下記QRコードからご覧になってくださいね！テレビCMもチェックしてね！



CM Aバージョン



熟成あらびきウイナー「エルンテ・フェスト」はいわちくのおすすめ商品だよ



最後は笑顔で！



# 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
● 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・厚生
● 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

午前中・午後だけなど時間相談OK!



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



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刈字南谷地120  
TEL・FAX 019(676)2135



●ジョバンニ営業時間  
平日/8:00~18:00 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。



いわちく公式LINEへ

公式LINEを開設しました。直売店のセール情報や各種イベント情報などお得な情報を発信いたします。

「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刈字南谷地120  
☎ 019(676)4600(代) FAX019(676)4609