



岩手県滝沢村のネットショップ

# チャグまるしえ滝沢

2013年春号

Vol.2



滝沢村観光協会

〒020-0192 滝沢村鶏飼字中鶏飼55 TEL 019(601)6327  
URL: <http://chag.jp/>



岩手県の夏の風物詩、チャグチャグ馬コ発祥の地として有名な岩手県滝沢村。火山の麓に広がるこの地域は、火山灰土を多く含む水はけの良い農地が広がり、滝沢村の名産となっており、滝沢村の産物として栽培されているスイカやリンゴの栽培に適した土地と言われています。その滝沢村の新たな特産品として力を入れていく作物が、2005年に品種登録された新品種のさつま芋クイックスイートです。甘い作物の育つ岩手山の麓の土壌で栽培されるクイックスイート。滝沢村では

ねっとり食感と甘みが  
人気のクイックスイート



「うまいもん」

## 滝沢村の火山灰土が 育んだ本格芋焼酎

クイックスイート焼酎「馬芋ん」4月下旬発売開始

2009年から本格的な栽培に取り組みました。クイックスイートの特徴は、ねっとりとした食感と際立つ甘さ。焼き芋の柔らかな食感と甘さは、まるでスイーツそのものを食べているようだと呼びます。これまでではケーキや干し芋などのスイーツとして人気だったクイックスイート。その甘味を生かした芋焼酎「馬芋ん」が、いよいよこの春より販売されます。

本格芋焼酎

「馬芋ん」制作秘話

クイックスイート焼酎「馬芋ん」の開発に着手した



2012年秋、クイックスイート3トンを出荷

のは2011年から。クイックスイートを使った名産を生み出すため、村役場の関係者、生産者、産直組合、蔵元など多くの人々が一丸となり、焼酎開発に取り組みました。そして2年の試作期間を経て、本格芋焼酎が誕生したのです。

### 秋田県醗酵工業株式会社



「馬芋ん(うまいもん)」の醸造を依頼したのは、秋田県湯沢市に工場を構える秋田県醗酵工業株式会社。1945年に設立され、長年培った発酵技術をもとに、醸造を行なっている酒造メーカーです。

「馬芋ん」の製作工程を説明するのは、秋田県醗酵工業株式会社の佐々木さん。これまでに、黄金千貫(コガネセンガン)を使った芋焼酎や、清酒などの醸造に取り組んできたといいます。



#### 「馬芋ん」が出来るまで

焼酎用白麹に水・酵母を加え、クイックスイートを混ぜ合わせた「もろみ」を造ります。タンクへ移された「もろみ」は、数日かけてじっくりと発酵

させます。職人達は「もろみ」の状態に注意を払いながら、毎日タンクをかき混ぜて熟成させていきます。

熟成された「もろみ」は単式蒸留器で蒸溜され原酒となります。芋焼酎は原酒をじっくりと寝かせることで味わいが増し、まろやかになるそうです。

2013年4月下旬  
販売開始

「馬芋ん」は、4月下旬に、岩手県内の飲食店や酒屋にて提供・販売開始予定です。四合瓶(720ml)で3、000本の限定販売。グラ

スに注ぐと、ほんわりと甘く、フルーティーな香りが漂います。芋焼酎が苦手な方にもお勧めの一品です。「馬芋ん」の詳細は、滝沢村役場商工観光課までお問合せ下さい。電話:019-684-2111(代表)



滝沢村の西側に位置し、お隣の雫石町にも近い山あいに広がる姥屋敷地区。酪農や農家を営む人々が暮らしているこの地区では、少し変わった餃子のレシピが伝わっています。「この地域は、中国東北部地方から引き上げてきた人が多く住んでいたからだよ。」と話す、鬼越集落に長年住んでいる宮林正美さん(83)。

戦後間もなく開拓された姥屋敷地区



餃子講習会にお邪魔しました



# 姥屋敷地区に根付いた 中国東北部地方の 餃子文化

戦後、中国東北部地方から引き上げた人々によって開拓された姥屋敷地区。そこに伝わる独特の餃子レシピをご紹介します。

からの引き上げ者でした。戦前、中国東北部地方に住んでいた人々の食生活に根付いていた中国の餃子文化が、ここ鬼越集落にもたらされ今に伝わっているのです。

## 季節の野菜を使った餃子のタネ

この集落の家庭のほとんどが、餃子を作る際に皮から作り始めます。その数も驚くほど多く、一度に200個以上作ることも。餃子が食卓に上がる日はお米や他のおかずなどは用意せず、餃子のみ食べるのだそうです。その理由は、手作りの皮にありまです。小麦粉やすいとん粉などを練りあげて作る皮は、通常の餃子と比べかなりの厚みを持つため、ご飯が無くてもお腹いっぱい。鉄板で焼くよりも茹であげる事が多く、茹で汁に調味料を加えスープにすることも出来るといえます。



手際よく餃子を作る地元のお母さんたち

ります。しかし、宮林さん宅で作る餃子のタネには、その時期に採れる旬の野菜が使われます。夏は、セロリやナス、ピーマンなど。冬には白菜や大根などがオススメのこと。この地域では餃子にニンニクを入れないで、つけダレに好みでおろしニンニクを加えて食べるといういます。醤油のほか黒酢やポン酢など、つけダレも様々。手作りのもちもちとした皮の食感と、季節によって変わるバリエーション豊かな具。そしてピリリとニンニクが効いたつけダレで、あなたも鬼越集落に伝わる餃子を試してみたいかががでしょう。

## 各家庭に伝わるそれぞれの餃子



大根餃子

### 材料 (約50個分)

(皮): すいとん粉...500g むるま湯...250cc  
(具): 大根...1kg(約1/2本 水分抜いたら500g位になる) ネギ...2本 根ショウガ(すりおろし)...小さじ1/2 豚ひき肉...300g ニラが入っても美味しい 塩、味の素、こしょう...少々 サラダ油...適量

### 作り方

- ①大根はスライサーなどで千切りにし、塩を振ってしんなりとさせます。
- ②ネギを細く切り、大根・豚肉・ネギなどの材料を全てボールに入れ、よく混ぜ合わせます。塩、こしょう、味の素などで味を調え、サラダ油を加えます。
- ③皮に打粉をして、適当な大きさに伸ばして具を包み、たっぷりのお湯で茹でます。
- ④お湯が沸騰したら餃子を入れ、餃子が浮いたら弱火にします。弱火にして5分ほどしたら引き上げてお皿に盛り付けます。



白菜餃子

### 材料 (約50個分)

(皮): 小麦粉...500g 片栗粉...120g 水(お湯)...500cc  
(具): ニラ...2束 白菜...1/4個 ネギ...1本 生姜...適量 ニンニク...10g ひき肉(合い挽き)...200g 塩・こしょう...少々 醤油...少量 食用油...40cc ごま油...少々

### 作り方

- ①具をそれぞれ細かく刻んでよく混ぜ合わせます。塩、こしょう、醤油で風味付けをし、すりおろした生姜、ニンニクを加えます。
- ②食用油とごま油を加えパサつきを抑えます。
- ③皮に打粉をして、適当な大きさに伸ばして具を包み、たっぷりのお湯で茹でます。
- ④お湯が沸騰したら餃子を入れます。餃子が浮いてきたら、コップ1杯程度の水を加えます。一度沈んだ餃子が再び浮き上がったら、引き上げてお皿に盛り付けます。



ニラ玉餃子

### 材料 (約50個分)

(皮): すいとん粉...500g むるま湯...250cc  
(具): 卵...4個 ニラ...1束 塩・こしょう、味の素、醤油、ごま油...少々 サラダ油...15cc~適量

### 作り方

- ①卵を溶いて、半熟の玉子焼きを作ります。
- ②生のニラを刻んで、半熟の玉子焼きに混ぜ合わせます。塩、こしょう、味の素、醤油を加えて味を調えます。
- ③皮に打粉をして、適当な大きさに伸ばして具を包み、たっぷりのお湯で茹でます。
- ④お湯が沸騰したら餃子を入れ、餃子が浮いたら引き上げてお皿に盛り付けます。

※皮は前日の夜、あるいは朝のうちなどに作っておき、3時間以上寝かせておきます。

# 特集 てまる

## 人と人をつなぐ 「てまる」の食器



誰にでも使いやすい  
食器を追求する  
「てまるプロジェクト」

滝沢村の岩手山麓地域には、多くの工芸家が集まりたくさんの工房が立ち並び、陶來の大沢和義さんも滝沢村で創作活動を続けている工芸家の一人。「質実剛健」をモットーに、シンプルでありながら曲面の美しさが際立つ陶磁器を制作している。

大沢さんが代表を務める取り組みに、東北巧芸舎代表の佐藤さんと共に2008年からスタートした「てまるプロジェクト」がある。このプロジェクトから生まれたユニバーサルデザインを追求した食器は、瞬く間に注目を集めた。2010年に「岩手県ひとにやさしいまちづくり表彰」を受賞、2011年にはグッドデザイン賞を受賞した。全国の展示会などで出店することも多く、各地で反響を呼んでいるという。



「てまる」の代表 陶來の大沢和義さん

「てまる」に  
込められた想い

子どもや高齢者、障がい者を問わず、誰にでも使いやすい食器作りに取り組んでいる「てまる」。その名前には、作り手と買い手の手、手が、食器を通して『輪(まる)』のように繋がって欲しいという願いが込められている。その使いやすさも然ることながら、食器の美しさにもこだわりの見られる。「シンメトリー」を基本として『美しい器』にこだわりました。器として上等でなければダメだという思いがあり、またと語る大沢さん。そのこだわりには理由がある。

普段、私達が使っている食器は、様々な種類が数多くお店に取り揃っている。一方、福祉の世界では「使いやすい」「食べやすさ」に重点が置かれていたため、好きなデザインを選べない、料理と食器は切っても切り離せない関係にあると考えている大沢さん。「てまる」の食器には、家族・友人揃って



同じ食器を使い、楽しい食事の時間を過ごしてほしいという強い思いがあるのだという。

こうした大沢さんの活動に賛同し、設立当初より「てまる」に参加している東北巧芸舎に加え、2012年には陶房金沢の金沢英徳さんと、佐賀工房の佐賀義之さんが参加。陶房金沢が創り出す粉引(こひき)手法で製作された陶器は、土味を生かした豊かな表情が特徴。佐賀工房の漆器は木工クロコと拭漆の技法を使い、丁寧に塗装が重ねられる。木目を生かした光沢ある器が目を引き、どちらの工芸家も「てまる」に新しい風を吹き込んでいる。



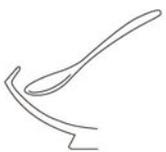
陶房金沢の金沢英徳さん



佐賀工房の佐賀義之さん

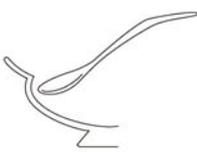
### 「てまる」の特徴

● すくいやすい 持ちやすい



器を置いて食べる時にすくいやすいよう、器の縁に返しがあります。

おかゆ碗・カレー皿など



持ち手は太く、口元は薄く。木ならではの軽さと優しい口あたりが特徴です。

スプーン



汁椀  
片手でも口元まで運べるよう指掛りをつけました。

● 持ったときぴったりと手になじむ

食器の丸みは製作過程の職人の手の丸みそのまま生かされています。この自然な丸みは持ったとき手にぴったりとなじむほか、手と手を重ね合わせたようなあたたかさが伝わります。

● 現代生活の中で美しく映える質感

現代の住環境は新素材の開発により刻々と変化しています。その中で最も美しく映える質感を目指して、熟練の職人の経験や技により、材質の見極めや組み合わせを常に工夫しています。

**無**病息災・家内安全  
を願うチャグ馬コ  
馬コ初詣



2013年元旦。新しい年の幕開けを告げる太陽が昇り、柔らかい陽の光が鬼越蒼前(そうぜん)神社を包みます。氷点下を下回る気温の中、色鮮やかな装束を身にまとった馬たちが、厳かな雰囲気の内境内に集まり始めます。今年もチャグチャグ馬コ同好会が主催する、チャグチャグ馬コ初詣が執り行われました。

今年で12回目を迎えた馬コ初詣は、冬の風物詩になりつつあり、多くの見物客が足を運びます。

無病息災と家内安全、五穀豊穰を祈願するため、今



●蒼前神社での馬コ初詣

年も馬コとその家族が参拝に訪れました。元々、農耕馬に感謝するためのお参りから始まったといわれるチャグチャグ馬コ。今日、農耕に携わる馬はほとんどいませんが、その習慣は連綿と現代に受け継がれています。

参拝後は、およそ10頭の馬コたちによるミニパレードが行われました。白い雪景色の中、色とりどりの装束をまとった馬コ達の行進からは、夏の祭りとはまた異なる趣が感じられます。一足早いパレードを終えた馬たちは、今から夏の本番を待ちわびているようでした。

**長**い時間をかけて  
創り上げられる、  
馬コ装束



滝沢村役場に隣接する、滝沢村公民館。毎週木曜の夜に、チャグチャグ馬コ同好会会長の藤倉孝作さんを中心とした会員達が集まっています。あまり知られていませんが、馬コ達を飾り立てる装束は家族の手により、長い時間をかけて丹精込めて作り上げられているのです。



●チャグチャグ馬コ同好会会長の藤倉さん

10年前から開催されている装束造り講習会は、後継者育成や、装束と馬資源の保存を目的として、藤倉さんが発起したといえます。滝沢村のほか、盛岡市や矢巾町からの会員も集まり、定期的に装束造りを行なっています。

藤倉さんは装束造りに携わり50年以上の経験を

馬コ装束「くさずり」の制作

水に付け乾燥させた麻をより合わせて紐を作り、編みこんで装束に仕上げます。

昔ながらの手法と手作りの器具を使い、丹精込めて装束造りを行なっています。

持つベテラン。農耕馬と共  
に農耕を営んだ世代でも  
あり、馬や装束造りに対し  
強い愛着を持っています。  
藤倉さんのこだわりは「昔  
ながらの方法で、じっくり  
時間をかけて良い装束を  
作り上げること」と語り  
ます。

昔ながらの方法で少しず  
つ装束を作り上げていた  
ため、完成まで2〜3年か  
かることもあるといいま  
す。「麻で制作した装束は  
使い込むほどに光沢が出  
る。色落ちしにくく何年た  
っても使えるので、誰に見  
られても恥ずかしくない  
ものを作っています。」と藤  
倉さんは話します。藤倉さ  
んが50年前に作った装束  
は、現在でも自宅に保存さ

チャグ馬コを  
く々と馬





# 2013年チャグ馬 待ちわびる!

れており、色味が落ち着いた味のある風合いになっているのだそうです。

「馬コの装束造りには、地域性やそれぞれの家庭の流儀があり、時代と共に変化している。」と藤倉さんは言います。その考えを尊重しながらも、昔ながらの手法を守ってほしいと願い、100年以上前から伝わる手法を次の世代へ継承するための活動を行っています。

## 馬と共に生活を営む 南部曲り家・藤倉邸



古くから馬の産地として知られている岩手県。かつて南部藩と呼ばれていた時代から、人が暮らす母屋と馬が住む馬小屋が結ばれた、L字型の住居「南部曲り家」が各地にあった

と言われています。南部曲り家は、常に馬の様子を見ることが出来るように作られていたと言われており、馬を大事な家族として共に暮らす文化から生まれた独特の構造を持つ住居なのです。

南部曲り家と言え、国指定重要文化財に指定されている、遠野市の南部曲り家「千葉家」が有名ですが、ここ滝沢村大沢地域にも「藤倉邸」があります。

「藤倉邸」で暮らす藤倉喜久治さんは、馬と共に南部曲り家で生活している数少ない馬主。現存する曲り家は明治27年に建てられ、当時の姿を変えることなく、今に残っています。現在は、生まれたばかりの仔馬と母馬の2頭と共に生活を営んでいます。「かつての南部曲り家は今よりも敷地が広く、4頭ほどの馬を育てることが出

来たはずだ。」と藤倉さんは話します。農耕が盛だった時代、労働力のほか仔馬を繁殖させ、肥料を生み出すことが出来る馬は貴重な資産でもありました。そのため、日当たりのいい南東に馬小屋を設け、その健康管理に注意を払っていたといえます。農作業が機械化された現在、ほとんどの馬たちはチャグチャグ馬コが終わった初夏から秋にかけて牧野で放牧されています。そして、厳しい冬の間は家族のもとに戻り、新しい春を待っているの



南部曲り家の間取り図



●真冬の南部曲り家・藤倉邸

### スイーツ地区



林檎っち 3袋入り  
(東北エンジニアリング)



ブルーベリーどら焼き  
(和菓子 of 文生)



半熟チーズケーキセット  
(パティスリー津志田)

地元の素材を  
使った絶品  
スイーツよ



僕達の住んでいる  
チャグまる村は  
それぞれの地区から  
ユニークな商品が  
生まれてるんだ!

## チャグまる村 MAP

### 雑貨地区

### 工芸地区



木のスプーン  
(東北巧芸舎)



チャグチャグ馬コ  
半纏(はんでん)  
半袖Tシャツ大人用  
(フレッシュ)



とんぼ玉チョーカー(花小玉)  
(玉もたり)

チャグチャグ馬コ手ぬぐい  
(クワンこしえる工房add)

汁 椀  
(東北巧芸舎)



生活を楽しくする  
雑貨がいっぱいね

### 食料品地区



職人さんが  
丹精込めた  
逸品だ!!

灰釉鎚飯碗  
(草風舎)

灰釉線刻文カップ&ソーサー  
(草風舎)



岩手山パワー  
「黒にんにく18番」  
Mサイズ(4個入り)  
(東北エンジニアリング)



岩魚セット  
(岩魚振興会)



田楽茶屋セット  
(田楽茶屋)



岩手山の恵み  
がいっぱい!!

しいたけの出る木 3本セット  
(共立ディスパ)



他にも沢山のアイテムがいっぱい!!  
サイトをチェックしてみよう!



### 麦香豚が味わえるお店 BLUE バード

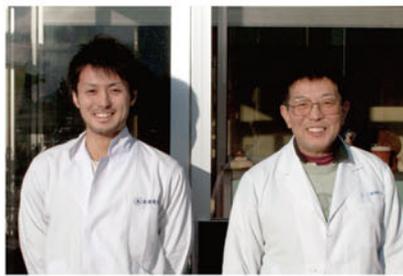


滝沢村菓子の閑静な住宅街にある「～やきとり酒場～BLUEバード」では、麦香豚の串焼きを提供しています。店主の大森さんが2年前からメニューとして取り扱いを始め、お客さんからも好評。炭火でじっくり焼き上げた麦香豚と共に楽しい時間をお過ごし下さい。

住所：滝沢村滝沢字菓子 1178-20  
(岩手銀行菓子支店 駐車場向かい)  
TEL：019-688-8006  
営業時間：17:00～23:00 (日曜定休)

### 三浦商店

住所：盛岡市厨川一丁目 16-7  
TEL：019-641-4430(代)  
FAX：019-641-1209



三浦商店を営む三浦さん親子

麦香豚の名前は、餌に大麦を混ぜて与えることから名付けられました。大麦を与えることで肉質は柔らかくなり、フルーティーな香りの脂身が付いた味わい深い

### 麦香豚の由来



麦香豚の由来となった、餌に加える大麦

麦香豚の飼育には、添加物や化学薬品等を一切使用しません。そのため飼育環境や餌に細心の注意を払いながら、6〜7ヶ月と通常の豚よりも長く飼育を行います。手間はかかりますが、安全性と美味しさにこだわった結果、肉にはしっかりととした味が入り、桜色の赤身に美しい霜が降っためずらしい豚肉が生まれるのです。



豚肉にはめずらしい霜降りの赤身

美味い安全な豚肉の研究を重ね、5〜6年前から麦香豚の飼育に至ったといえます。現在は、三代目の三浦旭さんを中心に、岩手山麓の一本木地区で養豚を営んでいます。

### 麦香豚とは



岩手山麓で育まれた風味豊かな麦香豚

### 滝沢ふるさと会

### 第46回 いわて雪まつり

### いわてS-1 スイーツフェア



滝沢ふるさと会の平成24年度総会・交流会が去る11月25日、東京都内のレストラン「リストラランテ・ペニーレ・ペニーレ」で行われ、参加者60人の皆さんが交流と親睦を深めました。滝沢産（麦香豚や滝沢で採れた山ぶどうを使用した食前酒、クイックスイートを使ったデザートなど）の農産物と三陸産の食材で作られた料理を楽しみながら、滝沢村にゆかりのある皆さんと懇談しました。

毎年2月上旬に開催される岩手雪まつり。第46回を数える今年、雪像15基のうちの1基を滝沢村・滝沢村観光協会として制作しました。「夢をあげよう」と題し、オリンピッククサッカーで活躍した滝沢村出身の岩清水梓選手と海外で活躍する香川真司選手の雪像を制作しました。開催期間中は、連日イベントや花火の打ち上げが行われ、日中から夜まで雪まつりを楽しむことができました。雪まつり会場には、モンゴルの住居として使われているテント「ゲル」の展示が行われ、モンゴルの生活に触れることも。このゲルは、2013年には、滝沢村鶴飼の「滝沢相の沢温泉」お山の湯に宿泊施設として設置される予定です。

岩手県内のスイーツが滝沢村にある岩手産業文化センターに大集合した「いわてS-1スイーツフェア」が平成25年2月23・24日の二日間行われました。イベントではスイーツの販売だけでなく、大槌出身の歌手・白澤みさきさんのライブや、ご当地ゆるキャラが会場をまわって写真撮影に応じするなど、イベントも大盛り上がりを見せ、二日間ですべて2万人を超える来場者がありました。その中で行われた、スイーツ人気投票では、滝沢村の洋菓子店「パティスリー津志田」が第5位に入賞。市町村ブースでは滝沢村で製造されている、または滝沢産のものを使ったスイーツを販売し、来場者に滝沢村をPRしました。

# 滝沢村 2013年 年間イベント スケジュール



今年も滝沢村は  
色々なイベント  
があるのね！



4月29日(月)

### 鞍掛山開き

鞍掛山グリーンシーズンの幕開け



6月8日(土)

### チャグチャグ馬コ

岩手山を背に進む馬コの行進



7月1日(月)

### 岩手山山開き

一休み、振り返れば絶景！



8月12日(月)

### 滝沢村スイカまつり

スイカの名産地〜♪



10月上旬予定

### 滝沢産業まつり

滝沢の産業が一堂に会する！

# 滝沢村 2014年 年間イベント スケジュール

もう来年の話  
しちゃって  
鬼に笑われ  
ちゃうかも？



1月1日(水)

### チャグチャグ馬コ初詣

雪と装束のコントラストは鮮やか



2月下旬

### スノートレッキング

冬の鞍掛山麓を満喫



# チャグまるしえ 滝沢

岩手県滝沢村のネットショップ

# <http://chag.jp/>

滝沢村観光協会  
TEL.019-601-6327

