



岩手県滝沢村のネットショップ

チャグまるしえ滝沢

2012年11月号

Vol.1

滝沢村観光協会

〒020-0192 滝沢村鶴飼字中鶴飼55 TEL 019(601)6327 FAX 019(601)6328

URL: <http://chag.jp/>

「はるか」は、2002年に岩手大学農学部で生まれ滝沢村で育った新品種のりんご。淡い色をしたレモンイエローの肌を持ち、シャッキリとした食感と糖度の高さが特徴です。平均的なりんごの糖度が13〜14度に対し、「はるか」の糖度は平均で15度以上。中には糖度20度を超えるものもあるということから、「はるか」が飛び抜けた糖度を持つ品種だということがわかります。

「はるか」は、岩手大学の横田清名誉教授が、26年もの歳月をかけて開発した品種。その開発には多大な苦労があったといえます。横田名誉教授が岩手大学に赴任した1976年の春、ゴールデンデリシャスから採取した種を使った新品種の開発が始まりました。多くの失敗を重ねながら改良を続け、形が小さいながら非常に味の良い黄色品種が誕生します。これが「はるか」の原点となったのです。

当初、実が小さかった「はるか」ですが、改良を重ねるうちに、250g程度にまで大きくすることに成功。その後、関係者の間で非常に高い評価を得るようになりました。平成10年に品種登録申請をし、受理。平成14年には、種苗法登録品種第9930号「はるか」として登録されました。

「はるか」生産者紹介



りんご農家・はるか研究会会員

井上 美津男さん

第13回全国果樹技術経営コンクールにて最高位である農林水産大臣賞の受賞の他、滝沢果樹協会主催・第29回果樹品評会にて優等賞を受賞するなど、数々の受賞経験を持つりんご農家。

りんごの樹高を従来よりも低くする剪定技術確立し、ミツバチを使った受粉作業の低コスト・作業効率化を行なっている。



「滝沢はるか」とは？

機会の少ない、希少な品種といえるのです。

「はるか」誕生秘話



黄金の濃蜜りんご

滝沢はるか
十二月上旬販売開始

二十六年の歳月をかけて誕生した希少品種「はるか」

品質へのこだわり

「はるか」自慢の糖度は、農家さんの愛情と苦勞から生まれます。春に行なう『摘花』は、りんごに充分な栄養を送るための大切な作業。収穫量は少なくなりますが、美味しいうりんごを作るために欠かせません。りんごの実が付いたら、特殊な袋をかけてじっくりと成長を待ちます。

水はけの良い岩手山の火山灰土と、寒暖差が大きい気候からりんごの栽培に適した土地柄の岩手県滝沢村。チャグまるしえ滝沢では、この滝沢村で収穫された「はるか」を実の大きさ、糖度、蜜度によって厳しい審査を実施。その独自の基準をクリアしたもののだけを「滝沢はるか」として12月上旬に販売を開始致します。詳しくは、<http://chag.jp/>をご覧ください。



2012年12月
「滝沢はるか」販売開始



滝沢村の 注目企業訪問

★滝沢村を拠点に活動している小林椅子工業。そのユニークな商品に注目が集まっています。



今回、滝沢村菓子の閑静な住宅街に作業場を持つ、小林椅子工業を訪ねました。

昭和44年に盛岡市内にて「小林椅子店」として創業。昭和49年に現在の拠点である菓子へ移転しました。

社長の小林正一さんは、この道40年以上になるベテランの椅子職人。これまで、列車のシートの張り替えや、船舶の内張りの仕上げ作業などをこなしてきたそうです。現在小林さんを含めた従業員5名で、椅子の製造や修理、シートの張り替えなどを精力的にこなしています。

その椅子を知り尽くした小林さんが開発したのが、車椅子用クッションの『座・らくくん』。岩手県発明協会主催の「岩手県発明くふう展」

で優秀賞を受賞し、特許を得た商品です。

◆◆◆ この『座・らくくん』が生まれたのは、小林さんの奥様が入院されたことがきっかけだったといいます。

奥様と同居だった車椅子の患者さんと親しくなったところ、その患者さんが車椅子に乗った時の姿勢があまりに良くない事に気が付きました。

そこで小林さんは、お尻の収まりが良いように計算して穴をあけたベニヤ板を用意。スポンジとシートを張ってクッションを制



作。これが『座・らくくん』の原型となりました。このクッションを患者さんにプレゼントしたところ、「体の重心がまっすぐにになりバランスが良くなった」と好評を頂いたといいます。

◆◆◆ お客様の体型に合わせたオーダーメイド開発も行っている『座・らくくん』。お客様に喜ばれるような質の高い仕事を心がけていると小林さんは語っていた。

滝沢村の

新感覚スイーツクイックスイートロール



滝沢村が推奨している新品種のサツマイモ、クイックスイート。約50℃の低い温度で甘くなるため、電子レンジで簡単に美味しいサツマイモを味わえると評判の品種。クイックスイートは一般的なサツマイモよりもネットリとした食感で、甘みが強く調理しやすいのが特徴です。

このクイックスイートを使ったスイーツ開発を手がけたのは、滝沢村に開店して19年となるケーキ屋・パティスリー津志田。オーナーの佐藤さんはパティシエ歴40年のベテラン。全国菓子大博覧会や岩手県洋菓子協会コンテストなどで受賞経験を持ち、現在は岩手県内の調理専門学校で講師も務める、確かな腕を持った洋菓子職人です。

「クイックスイートは、純生クリームと最もよく馴染むサツマイモなんです」と語る佐藤さん。水分を多く含むクイックスイートは、純生クリームと混ぜても分離せず、とても滑らかな口当たりのクリームになると言います。1本のロールケーキには、ほぼ1本分のイモをふんだんに使用。元々、甘みが強い品種のため砂糖は少なめで、香料なども加えていません。クイックスイート本来の味を存分に堪能できる贅沢なケーキが、この『クイックスイートロール』なのです。

『クイックスイートロール』は、毎年11月～翌年3月頃までの期間限定商品。今年もチャグまるしえ滝沢「<http://chag.jp/>」で販売を開始いたしました。ぜひ滝沢村の新しい特産品を味わってみてください！



3年間試行錯誤を続け、クイックスイートの生かし方がようやくわかってきました。

フワフワのスポンジとクイックスイートが調和した生クリームが織りなす、上品な味のロールケーキ



チャグまるしえ滝沢

チャグまる印商品のご紹介

<http://chag.jp/>

おすすめ



チャグまる印とは？

チャグまる印とは、岩手県滝沢村の文化・地域性・独自性などに注目し、滝沢村観光協会が独自に付けたブランド印です。

※価格は税込です。

滝沢はるか

滝沢村観光協会

近日販売予定

独自の基準で選別した「滝沢はるか」黄金の濃蜜りんご。12月上旬、限定販売開始予定です。



日本一の村のチーズオムレット(2個セット)

パティスリー津志田

1,100円

フワフワのスポンジ生地の中に、酸味のあるチーズと生クリームを贅沢に挟んだスイーツ。滝沢村産山ぶどうソース付き。



すいかまんじゅう (8個入り)

あさり菓子店

840円

すいかの香りとさわやかなこし餡の味が口いっぱいに広がり、独特の風味を味わうことができる和菓子。



林檎っち (3個セット)

東北エンジニアリング

1,000円

滝沢村の名産品であるリンゴの美味しさをギュッと凝縮した新感覚のドライフルーツ。



とんぼ玉プレスレット 花小玉

とんぼ玉・玉もた

2,520円

色鮮やかなトンボ玉を中心に据え、ガラス玉の中に小さな花を閉じ込めたハンドメイドのプレスレットです。



チャグチャグ馬コ手ぬぐい

(有)クワンこしえる工房add

987円

チャグチャグ馬コが行進の様子を版画風デザインでプリントした手ぬぐい。綿100%の最高級生地を使用。



森のメッセンジャー チャグチャグ馬コ

長内工房

1,260円

あなたの大切な方へ思いを込めたメッセンジャー。森のメッセンジャー達に伝えてもらってはいかがでしょうか。



大井 (地平線)

陶来

2,415円

素材には有田焼などにも使われる九州の磁器土を使用。美しさと使いやすさにこだわった逸品。



木のスプーン (中)

東北巧芸舎

2,500円

薄くて軽いトチの木に漆塗りを施した木製スプーン。持ちやすさを追求したデザインとなっています。





初夏漂う みちのく岩手の風物詩 「チャグチャグ馬コ」

田植えが終わり岩手にも初夏を感じられる季節。岩手山麓に爽やかな風が吹き始める中、彩り鮮やかな衣装を身にまとった馬コ達が、背中に幼い子どもを乗せて練り歩きます。普段、農耕馬を見る機会がほとんどなくなってしまう現代社会で、このような馬の行列を眺めていると、まるで昔話の世界に迷い込んだような感覚を覚えずにはられません。

毎年6月第2週の早朝、色鮮やかな衣装で着飾った100頭前後の馬たちは引き手である家族に導かれ、滝沢村鶴飼の鬼越蒼前神社を出発。周辺の田園地帯から住宅地へ入り盛岡市を目指します。

人と馬とが織りなす
大パレード
チャグチャグ馬コ



チャグチャグ馬コの装い

馬コの着る装束は『三懸』と呼ばれ、かつての参勤交代があった時代の軍装ともいわれています。装束は、良質の麻を使い手編みで、染料は紫紺染めや草木染めという、この地方ならではの素材と染料が用いられています。装束の配色はそれぞれの家庭で趣向が凝らされており、昔ながらの方法で丹誠込めて作り上げられているのです。





岩手の風物詩として有名な「チャグチャグ馬コ」は、およそ200年の歴史を誇る伝統行事。このような形式の祭りは世界的にも珍しく民族学的にも注目されているといえます。

昭和53年には『無形民俗文化財』、平成8年には馬コの鳴らす鈴の音が『残した日本の音風景100選』

チャグチャグ馬コ の歴史

馬コ達は蒼前神社から、盛岡八幡宮へ到着するまでの約13キロにも及ぶ道のりを4時間かけて練り歩くのです。時に500m以上にもなる馬の行列は庄巻の一言。その長さは先頭が出発し、最後尾が動き出すまでに10分以上かかるほどになるのです。



チャグチャグ馬コ を騙らせる 「姉っこ姿」の子ども達

「姉っこ姿」の子ども達は、馬に装束衣装を着せてお参りをする人が現れ、これが今日のチャグチャグ馬コの原型になったと伝えられています。

「チャグチャグ馬コ」の主役の一人です。晴れ舞台の前の蒼前神社は多くの子ども達が賑わい、終始和やかな雰囲気となります。「チャグチャグ馬コ」は人と馬のふれあいだけでなく、見物に集まった住民のふれあいの場でもあり、地域交流として大きな意味を持つ行事でもあるのです。

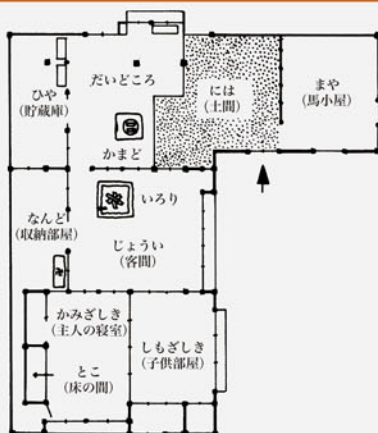
大きな馬コの上で揺られながら、沿道の観衆に

「チャグチャグ馬コ」の主役は馬たちだけではありません。馬コに背に乗った「姉っこ姿」の可愛らしい子ども達も「チャグチャグ馬コ」の主役の一人です。



手を振り、笑顔を見せてくれる子ども達。毎年4月頃には「チャグチャグ馬コ保存会」が乗り手の一般募集を始めます。しかし6名の募集に対し、数十件の応募が集まる非常に狭き門となっています。

馬と一緒に住空間 南部曲り家



「南部曲がり屋」は土間を隔てて居間と厩が続いたL字型の平面構造で、一つ屋根の下で人間と馬が寝起きをともにするという、人馬一体の住空間を持つ建物である。



馬を大切にする人 から生まれた伝統行事

チャグチャグ馬コには、家族と愛馬の無病息災を願う人々の想いが込められています。祭りの当日、朝早くから蒼前神社には華やかに着飾った馬コとその家族が、次々と参拝にやってきました。多くの人で賑わう境内で出発の時を静かに待つ馬コたち。パレードが始まると多くの見物客に見守ら

れながら、滝沢村から盛岡市までの長い道のりを堂々と歩んでいきます。年に一度の大きなイベントを終えた馬たちの表情はどこか満足げで、引き手の家族も大役を終えた馬を誇らしく感じているよう。毎年、全国から多くの観光客を集める「チャグチャグ馬コ」。今日にまで伝わる、人と馬との深い絆が多くのの人々を魅了してやまないのでしょう。

作り方



1 小麦粉・重曹をふるいにかけて混ぜ、全卵と砂糖を入れて更に混ぜ合わせます。



2 牛乳を少量ずつ三回程度に分けて加え、タネがなめらかになるまで混ぜ合わせます。



3 最後に酢を入れて混ぜる事で、タネがふんわりとしたムース状になります。



4 ムース状になったタネを、クッキングシートを敷いた蒸し器に入れ、胡麻とクルミを少量加えます。※見た目が悪くなるので、入れ過ぎないように注意！



5 フタをしたまま、強火で10分蒸したのち、中火でさらに20分蒸します。蒸している間はふたを開けないようにして下さい。



6 蒸しあがったら完成です。がんづきをお皿に取り分けてお召し上がり下さい。

がんづきとは
岩手・宮城を代表する郷土料理。日常のおやつや農繁期の小昼として食べるものです。

がんづきの名前の由来
名前の由来は諸説ありますが、丸いがんづきについて「こまが、満月を背に飛んでいる雁のようであることから雁月（がんづき）といわれるようになった」との説があります。岩手県・宮城県の代表的な郷土料理で、地域性というよりは各家庭でのレシピがそれぞれあります。



材 料 (直径約20cm、5～6人分)

- 小麦粉…250g
- 卵…3個
- 牛乳…200cc
- 砂糖…200g(黒糖可)
- 重曹…大さじ1
- 五倍酢(穀物酢)…大さじ1
- 黒ごま・胡桃…適量



岩手のレシピ

岩手山麓工房フェスタ

毎年9～10月に行われている「岩手山麓工房フェスタ」は、岩手県各地からこだわりの手仕事で制作された作品が一堂に集まるクラフトフェア。県内外から多数の工芸品ファンが、秋風爽やかな岩手山麓へと集まります。主催の『岩手山麓工芸会』には、チャグまるしえ滝沢に出品している長内工房、草風舎、陶来、玉もたり、東北巧芸舎が参加しています。



陶器 草風舎

tel 019-688-9080

表面に独特の質感が漂う印象的な陶器の数々。細部にまでこだわりが見える陶器をご覧ください。



漆器 東北巧芸舎

tel/fax 019-688-2968

木と漆の天然素材にこだわった食器制作に取り組んでいます。陶来と共に福祉食器「てまる」制作を行なっています。



陶器 長内工房

tel/fax 019-688-5702

岩手山麓の工房から生まれた、可愛らしい森のメッセンジャー。とぼけた表情に思わず癒されてしまうよう。



磁器 陶来

tel/fax 019-688-1502

シンプルながら美しく力強さを感じられる陶器を制作する陶来。福祉食器「てまる」は、2011年グッドデザイン賞を受賞。



とんぼ玉 玉もたり

tel 080-1829-7992

手のひらの中の小さな楽しみ。見て楽しい、使ってなお楽しいものを制作しています。ガラス細工を手にする喜びを感じて下さい。



銀細工 工房ぎんば

tel/fax 019-688-0700

使い心地のよい作品を、ふいごを踏みながら一点一点心をこめて作り続けています。

盛岡農業高校 食品科パン研究班の 活動に密着

岩手山を臨む、美しい自然に囲まれた環境の中にある盛岡農業高校。明治12年創立し岩手県で最も古い歴史を持つ。これまで岩手の農業を担う、多くの若者を育て上げてきました。校内に足を踏み入れると、活気のある声が至る所から聞こえてくる、明るく朗らかな校風の学校です。研究室に近づく、すでにパンを焼くいい香りが漂っており、室内からは和気あいあいとした雰囲気伝わってきました。



盛岡農業高校 パン研究班の実績

今回取材に訪れたのは、盛岡農業高校パン研究班。現在16代目のパン研究班は、男子生徒2名、女子生徒6名の計8名で研究活動を行なっています。

パン研究班の実力には定評があり、これまでに静岡県で開催された「全国高校生パンコンテスト」で2度の優勝経験（2007年・2010年）を持つだけで

米粉をふんだんに 使った盛農パン

なく、地元企業とのコラボレーション製品の開発などを手がけたことも。毎年文化祭では、パンの販売を行なっていますが、すぐに行列ができて、わずか30分程で全ての商品が売れ切れてしまうといわれています。

また、パン研究班が開発した『盛農パン』は商標登録されており、岩手県内のパン屋でも商品として販売されているのです。

パン研究班では、毎年自分たちで課題を決め、2年間かけてパン作りの研究を行なっています。16代目パン研究班が研究しているのは『米粉パン』。彼らの先輩である13代目から、米粉を使ったパン制作に注目し、これまで研究を続けているそうです。

一般に販売されている米粉パンの中には、米粉がわずかに含まれていないものも少なくありません。米粉を含む割合が2〜3割程度、一般的な米粉パンに比べて

人気商品「おらほの 米っ粉バーガー」

パン研究班自慢の米粉パンとのコラボ企画として生まれたのが「おらほの米っ粉バーガー」。滝沢村・地元

の養豚場・盛岡農業高校の産官学で制作した自慢の一品です。他では作れないパンを目指し、冬休みの1ヶ月レシビ作りに励んだとい

し、パン研究班が作っている米粉パンに含まれる米粉の割合はなんと7割にも及びます。自分たちで育てた米を使っているため、少ないコストで、米粉をふんだんに使用することができ

顧問・菅野先生が語る パン研究班



「生徒たちには自分たちで考えて行動するように促しているんですよ。」と顧問の菅野先生。菅野先生は今年赴任したばかりだが、研究内容に指示を出すことはほとんどなく、生徒のサポートに徹しているといいます。パン研究班には、先輩が遺した数多くのレシピだけでなく、パン作りの経験をよく覚え後輩に伝えるという伝統が根付いているからなのです。

とにかく自主性の高いパン研究班のみなさん。取材をしている中でも自分たちの意見をはっきりと先生に伝える場面も見られました。「うちの研究班の生徒達は熱心な子が多く、朝早くからパンづくりを始めることもあります。楽しんで研究に取り組めるようにしてあげたいですね。そして、生徒と共にさらに滝沢村を全国にPRできる活動をしていきたいです。」と語ります。

宮沢賢治と滝沢村

岩手山麓の大自然は、宮沢賢治の作品に大きな影響を与えたといえます。賢治が巡った滝沢村の道のりに想いを馳せてみませんか。



「グスコブドリの伝記」

当時の岩手山登山は夜明け前に山頂に到着してご来光を拝む信仰的な登山であったため、まだ夜が明ける前にたいまつを先頭に暗闇の中を歩いたそうです。

「柳沢」

大正6年に弟らを連れて岩手山登山をした時のことを書いた短編「柳沢」に出てくる山で、現在は陸上自衛隊岩手駐屯地演習所内にあります。

「春と修羅」

詩集「春と修羅」の2番目に配置された「くらかけの雪」の詩碑が、登山口駐車場にあります。賢治の作品にはたびたび登場する存在感のある山です。

「狼森と筑森、盗森」 「水仙月の四日」

これらの童話の題材とされている場所です。賢治はこの周辺の宿木に生命の復活というイメージをもっていたようです。

「小岩井農場」

宮沢賢治が岩手山麓を歩きながら心に浮かんだことをスケッチした長詩「小岩井農場」をはじめとする「心象スケッチ」の実験の出発点でありました。

「鳥の北斗七星」

この童話の題材とされている山。作品では賢治の戦争に対する思いなどが見えてきます。

「かしわばやし」の夜」

この童話の題材とされている場所です。賢治は地質調査で訪れた当時、木が伐採された「坊主頭」であったと作品の中で出ています。

滝沢村にある「イーハトーブの風景地」

宮沢賢治は、理想の大地として岩手県を「イーハトーブ」と名付け、文学作品の中に、その独特の風土を表す自然の風景地を数多く登場させています。それらの風景地は、今もなお岩手県内に残り、宮沢賢治の文学作品を連想させる美しい風景として、多くの人々に愛されています。

宮沢賢治の作風の源泉となったそれらの風景地を保護するため、平成17年3月2日に文化財保護法による国指定名勝「イーハトーブの風景地」が指定されました。イーハトーブの風景地は7ヶ所あり、そのうちのひとつが滝沢村にある鞍掛山です。



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

