一関・平泉のおみやげ情報ナンバーワン

いちばん

特集 1

一関・平泉の商品
絶品コラボ×コレクション

特集 2

ニューリーダー座談会

一関・平泉の魅力を大いに語ろう

特集 3

一関・平泉うまいもの紹介

もち・いわて南牛　など

一関・平泉のパワーの源、それは水。

須川岳が見下ろすその麓には、磐井川、砂鉄川が流れ、雄大な北上川にその麗しい水を注ぎこみます。そしてその水は、一関・平泉にたくさんの恵みをもたらしているのです。また、この地域には湧き水も多く湧き出ていて、奥州藤原氏が栄華を極めていた時代には、三代秀衡公が、現在の一関市東山町松川にある磐井清水を、毎年元朝に汲む〝若水〟とし、一年の邪気を払ったと伝えられています。源義家や源義経にまつわる〝一杯清水〟と呼ばれる湧き水も数ヵ所あるとされていて、いにしえよりこの地域は豊富な水量の恩恵を受けていたことがうかがえます。

一関・平泉の水は、その量も豊富なうえに、こっくりとした味わいがあり、そのまま飲んでも美味しい。その美味しい水は、飲料としてだけではなく、魔法の水としての威力を、さりげなく、でもその存在感を示しながら、思う存分発揮します。

まずは農作物への魔法。畑や田んぼで育つ数々の農作物は、土の養分、太陽の光、そして水によって生長します。土、太陽、水の絶妙なバランスが、農作物の収穫とうまみに大きく影響するのです。この地方の農作物の素朴な美味しさの秘密は、まさにこの水の恵みのおかげと言っても過言ではありません。

次に、工芸品への魔法。清い水は和紙すきには欠かせません。大量の水を必要とするので、砂鉄川が流れ湧き水も多い東山地区は、紙すきをする場所としてはうってつけなのです。およそ800年の歴史がある東山和紙が、この清き水に支えられてきたと考えると、〝水のパワー〟の偉大さを強く感じるのです。

水はあらゆるものの源であり、天からの授かりものです。私たちは、水によって生かされていると言ってもいいでしょう。豊かで美しい水を守りながら共生していくことは、この地に住む私たちの大きな課題であると言えます。

絶品コラボ×コレクション
COLLABORATION

一関・平泉の物産の魅力

中東北の拠点都市である一関市と平泉町は、両磐（りょうばん）地域と呼ばれ、長い歴史によって培われてきた独自の文化が根付いている土地柄です。

冠婚葬祭や季節ごとの行事に〝もち〟を欠かさず、300種類もの食べ方を今も継承しているのも、その流れと言ってもいいでしょう。

今からおよそ900年前、平安時代の東北地方でその栄華を極めた平泉文化の象徴とも言える『秀衡塗』、豊かな水と肥沃な土地で採れた農作物、職人たちのこだわりを感じる様々な種類の菓子類や工芸品の数々。

どれもこれも、先人たちの知恵や技を丁寧に受け継いできたこの地方に住む人々の、粘り強く生真面目な気質が成せる技なのです。

その一方で、新たな時代へ向けた挑戦も日々怠りません。新しい技術を研究し、それを取り入れて、一関・平泉の地産品をより良い状態でお客様へ提供するための、地道な努力を日々続けています。

古き良き文化と、未来を見つめる新しい文化が混在する、〝温故知新〟の精神が息づく一関・平泉の名産の数々を、ご紹介いたします。

食事の風景 5

友達との思い出 7

一日の終わりに 9

郷土料理に舌鼓 11

スイーツパーティ 13

一関の匠たち ――その手で道を拓く 15

和菓子の里 17

一人のご飯もおしゃれに 19

たばごどぎ 20

平泉散策のあとは 21

休日の過ごし方 22

ニューリーダー座談会 23

一関・平泉うまいもの紹介 25

オススメのお店&取扱店MAP 27

丸三漆器（一関市大東町）×松勘商店（一関市赤荻）×コロ兵衛くん（一関市地主町）×三協こんにゃく店（一関市大東町）

食事の風景

今日の夕食はメイドイン一関。一関で採れたお米を炊いて、いわて南牛をたっぷり使ったコロッケ、しいたけ入こんにゃくに味付けをして、このまま食べられる味付こんにゃくをセッティング。一関ってこんなに美味しいものがたくさんあるんだねって幸せな気分で箸が進みます。ちなみに、箸も味噌汁のお椀も秀衡塗。良い品物は長く使えるし丈夫。柄もかわいいのでしっかり普段使いにしています。

いわて南牛コロッケ
岩手の新ブランド牛「いわて南牛」入りの極旨コロッケ。衣もサクッとした食感でついつい2つ目3つ目に箸をつけてしまいます。

味田まんぞう
しいたけ入の味付けこんにゃく。三協こんにゃく店の看板商品です。しっかり味がしみ込んでいて、クセになる美味しさです。

ひとめぼれ
松勘商店こだわりの方法で精米した自慢のお米。米の食味ランキング“特Ａ”米の「ひとめぼれ」は甘みがあって美味！

秀衡塗
（汁椀・箸・箸置き）
伝統の絵柄を現代風にアレンジしたデザイン。かわいいのにちゃんと秀衡塗の特徴も主張されていて、手に取りやすい逸品。

味田まんぞう
三協こんにゃく店
住 一関市大東町摺沢字沼田14-3
電 0191-75-2254

お店からの一言
こんにゃく芋を自家栽培したり、一関産の桑茶を使ったり、岩手県産のしいたけを使ったりと、地元にこだわりを持ち続けて商品を作っています。

いわて南牛コロッケ
コロ兵衛くん
住 一関市地主町2-34
電 0191-88-0028

お店からの一言
安心・安全な地元の食材を使用した揚げ物を提供しています。

ひとめぼれ
有限会社 松勘商店
住 一関市赤荻雲南172-2
電 0191-25-5300

お店からの一言
味で奉仕する松勘は、105年目を迎え、おいしさへの探究心は今でも続けております。素材の味を生かし食で健康に貢献。

秀衡塗
有限会社 丸三漆器
住 一関市大東町摺沢字但馬崎10
電 0191-75-3153

お店からの一言
創業115年の丸三漆器は、確かな技を先人から受け継ぎ、新商品開発に力を注いでいます。

高長木芸（一関市舞川）×ちょうちんの店平泉屋（平泉町）×表具工房オイカワ（平泉町）×東山和紙紙すき館（一関市東山町）×ふるさと工芸（一関市室根町）

友達との思い出

大切な友達のもとに赤ちゃんが誕生。お祝いに赤ちゃんの名前入りの提灯を用意してみました。以前、友達と一緒に作ったからくり屏風や「かわいいね」って言いながらお揃いで買った雪やけこけし、部屋に遊びに来た友達と窓からながめた鳥の巣箱を見て思い出に浸りながら、プレゼントに添える手紙を東山和紙の便せんに書くことにしました。喜んでくれるといいなと願いを込めて。

からくり屏風
お気に入りの写真や絵ハガキなどを飾るのにちょうどいいからくり屏風。体験教室で自作できます。

鳥の巣箱
木材をいろんなものに加工してもらえるとのことで、庭の木に取り付ける巣箱を依頼。他にも、鍋敷きやペン立ても作ってもらえます。

雪やけこけし
須川温泉に湯治に行く湯治客や荷物を運んだ剛力（ごうりき）の、雪やけした顔を模して彫ったこけし。

便せんセット
800年の伝統を誇る東山和紙。奥州藤原氏の落人が東山地区に土着し、農耕の傍らに紙をすいたのだそう。

弓張提灯
結婚式などのお祝い事の記念品として使用されます。提灯行列に使われるのもこのタイプの提灯です。

鳥の巣箱
ふるさと工芸
住 一関市室根町矢越字千刈田41-3
電 0191-64-2323

お店からの一言
森の恵みと木の持つ優しさ、和らぎをテーマに、原木から製品完成まで一貫して取り組んでいます。

便せんセット
東山和紙 紙すき館
住 一関市東山町長坂字町390
電 0191-47-2424

お店からの一言
平泉藤原三代の時代から続く東山和紙の製造元販売店です。東山和紙をはじめ、全国の和紙製品を取りそろえています。自分でオリジナルの和紙が作れる紙すき体験もできます。

からくり屏風
表具工房オイカワ
住 平泉町平泉字柳御所46
電 0191-46-2176

お店からの一言
からくりになっており、はがきサイズの写真を4枚貼れます。季節や思い出ごとに差し替えができます。体験工作（2,500円）も出来ます。

弓張提灯
ちょうちんの店 平泉屋
住 平泉町平泉字花立41-8
電 0191-46-2413

お店からの一言
昔ながらのやわらかな灯りは、竹ひご・糸・和紙の味わいあふれるハーモニーです。手作りのあったかさが伝わります。絵付け体験ができます。ご連絡を。

雪やけこけし
高長木芸
住 一関市舞川字中入112
電 0191-28-2542

お店からの一言
湯治客や荷物を背負って、厳しい山道を往復した剛力たちの雪やけした顔を表現したのが雪やけこけしです。辛いとき、うれしいとき、このこけしをご覧ください。

世嬉の一酒造（一関市田村町）×両磐酒造（一関市末広）×一関ミート（一関市萩荘）×髙橋物産（一関市東山町）×丸光製麺（一関市藤沢町）

一日の終わりに

今日も一日頑張ったご褒美に、クーッと冷たい蔵ビールにしようか、それともクイッと一杯辛口の関山にしようか、悩んだ末に両方用意。ビールのつまみには一関ミートのジューシーなソーセージがよく合う。関山には、パリパリのきゅうりの古漬けがぴったりだ。〆はやっぱりラーメン。歯ごたえのある麺とコラーゲンが溶け込んだ海鮮塩スープが特徴のふかひれラーメンをいただきます。

いわて蔵ビール
とにかく種類が豊富な地ビール。定番のヴァイツェンは、すっきりとした飲み口で何杯でもいけちゃいます。

関山　純米酒
平泉・中尊寺の山号をいただいた辛口の日本酒。濃厚でしっかりした味わいだけど、スッとした喉ごしで飲みやすいお酒です。

ふかひれラーメン
気仙沼名物のふかひれが入ったラーメン。海鮮塩スープと麺のバランスが絶妙で、うまく絡んだ味わいです。

ウインナー・ロースハムなどの盛り合わせ
豊富な種類のウインナーやソーセージは、どれもジューシーで食べやすいものばかり。朝食に添えたり、お酒のおつまみにと大活躍です。

田舎のおしゃべり漬
田舎のおばあちゃんの味を思い出す、きゅうりのお漬物。切っていないお漬物は「清流漬」。

ふかひれラーメン

株式会社 丸光製麺

住 一関市藤沢町藤沢字榴114-92
電 0191-61-1022

お店からの一言

宮城県気仙沼で被災した製麺会社です。全国からのご支援をいただき、現在は一関市藤沢町にて営業しております。これからも地域の食文化に貢献していきたいと考えております。

田舎のおしゃべり漬

有限会社 髙橋物産

住 一関市東山町田河津字石ノ森68-2
電 0191-47-4182

お店からの一言

パリッとした歯ごたえのきゅうりの古漬です。きゅうりは主に地元・一関産のものを使用しております。

いちのせきハム

有限会社 一関ミート

住 一関市萩荘字要害230-1
電 0191-24-2687

お店からの一言

自社農場で地元産の飼料米を自家配合した飼料で育てた豚肉を原料として、本場ドイツで修業した職人「食肉加工マイスター」の技術でハム・ソーセージを製造しております。

関山　純米酒

両磐酒造株式会社

住 一関市末広1-8-23
電 0191-23-3392

お店からの一言

藤原三代、源義経、弁慶ゆかりの地である平泉の中尊寺に由来する「関山」。この名を冠した清酒を製造・販売しています。皆様に喜ばれるような酒を醸すべく努力しております。

いわて蔵ビール

世嬉の一酒造株式会社

住 一関市田村町5-42
電 0191-21-1144

お店からの一言

大正時代の落ち着いた蔵。レストラン・売店・酒の民俗文化博物館が隣接、売店で地酒の試飲や地ビール工場の見学もできます。

小野寺製麺（一関市山目）×
菜花堂（一関市萩荘）×
精茶百年本舗（一関市赤荻）×
弥生グループ（一関市弥栄）×
翁知屋（平泉町）

郷土料理に舌鼓

一関・平泉地方では、すいとんを〝はっと〟と呼んで、うどんやそばなどと同じ感覚でよく食べます。そして、冠婚葬祭にかかさず愛されているのが〝もち〟なのです。今日は5種類の野菜の味を練り込んだはっとと、ずんだ餅で郷土の味を堪能します。秀衡塗の器に盛り付けると、ちょっぴり贅沢な気分になりますね。食後のおやつにはがんづきをセレクト。ふわふわで甘〜いがんづきは、健康にいい百年茶でいただきます。

ずんだ餅
枝豆をすり潰して砂糖で味付けしたずんだ餡に、一関・平泉のソウルフード「もち」を絡めた定番品。常温解凍でいただく。

大橋がんづき
いわゆる蒸しパンですが、茶色い生地とふわふわの食感は、蒸しパンとは別物と思わせます。味噌味、くるみ味、塩味があります。

野菜はっと
練った生地を手でちぎって汁に入れるはっとですが、こちらは乾燥させた生地を割って汁に入れます。気軽に食べられます。

百年茶
あまちゃづるやクコ、玄米など24種類の原料がブレンドされたロングセラー商品。クセがなく、飲みやすいお茶です。

秀衡塗
（椀、箸、箸置き）
秀衡塗ならではの金箔を施された装飾は、普段の食事をちょっぴりセレブ気分にしてくれます。箸と箸置きも揃えておこう。

秀衡塗
有限会社 翁知屋
住 平泉町平泉字衣関1-7
電 0191-46-2306

お店からの一言
伝統工芸品以外にも新しい商品に取り組んでいます。

大橋がんづき
合同会社 弥生グループ
住 一関市弥栄字茄子沢236-15
電 0191-43-2042

お店からの一言
ふんわりふわふわとしたおいしさで絶品のスイーツ。2006年には日本農業新聞「一村逸品大賞」金賞受賞いたしました。

百年茶
株式会社 精茶百年本舗
住 一関市赤荻雲南192
電 0191-25-4321

お店からの一言
多品種原料を配合した日本で最初のブレンド茶「百年茶」は、どなたでも飲用できる香味豊かな味わいとなっております。

ずんだ餅
株式会社 菜花堂
住 一関市萩荘字鍋倉19-1
電 0191-23-3105

お店からの一言
ご家庭用から業務用まで、おいしいお菓子をお届けする菜花堂。

野菜はっと
有限会社 小野寺製麺
住 一関市山目字館67-61
電 0191-25-5333

お店からの一言
にんじん、かぼちゃ、モロヘイヤ、そばを県産小麦にそれぞれ練り込み、昔ながらの白はっとも加えて、5種類のはっとを作りました。「安心・安全」をモットーに作っています。

スイーツパーティ

銘菓の宝庫・一関。洋菓子も豊富な種類がラインアップしています。季節を感じることができる極上のジェラート。今日はラムレーズンと宇治金時です。インターネットでも話題のふわふわオムレット、サクッとした食感がクセになる駒サブレ、パリパリとしたシュー生地に濃厚なカスタードクリームがベストマッチのシュークリーム。今日の女子会は、かわいいティーセットで、みんなで頬っぺた落っこちまくりの楽しい時間になりそう！

しばた菓子店（一関市千厩町）×
ポラーノ（一関市厳美町）×
田代製菓（一関市赤荻）×
吉野屋（平泉町）×
サハラガラスパーク（一関市厳美町）

ティーセット他ガラス製品

サハラガラスパーク

住 一関市厳美町字滝の上263-1
電 0191-29-2288

お店からの一言

当店はガラスの販売と体験ができるお店で、店内にはメルヘン調の小物やステンドランプがあります。2F ではお食事もできます。

シュークリーム

菓子工房 吉野屋

住 平泉町平泉字泉屋81-1
電 0191-46-2410

お店からの一言

平泉駅より北へ３分。和風丸太づくり森の中の雰囲気の店内でティータイム。無農薬コーヒー、自然を生かした無添加のお菓子をどうぞ。

ふわふわオムレット

有限会社 田代製菓

住 一関市赤荻字亀田5-1
電 0191-25-5693

お店からの一言

インターネットで人気のオムレットといちご大福。オムレットはふわふわのスポンジ！大福生地にも生クリームを練りこみ、どちらも軽い生クリームで仕上げた特徴的な商品です。

ジェラート

農事組合法人 ポラーノ

住 一関市厳美町字入道178-3
電 0191-39-2272

お店からの一言

新鮮な牛乳と生クリーム、そして季節限定メニューには、地元の美味しい果物や野菜が、たーっぷり入っています。体にやさしくておいしいアイスクリームです。

駒サブレ

しばた菓子店

住 一関市千厩町千厩字町浦9-20
電 0191-52-2062

お店からの一言

義経の愛馬・大夫黒にちなんだ銘菓「駒サブレ」、スポンジに地酒・玉の春を含ませた「地酒ケーキ」など、千厩を代表するお菓子がたくさんありますので、お土産に最適です。

一関の匠たち ――その手で道を拓く

ICHINOSEKI TAKUMI's MESSAGE

祖父や父から受け継いだ技、知恵、心意気。
それを自分らしく形にする匠たちが
この地にはたくさんいる。
そんな匠４人に、そのこだわりを聞いた。

小山太鼓店
小山　健治 さん

みんなで楽しんでいきたい

一関市室根町に住む太鼓職人・小山健治さんは、店主の母・道子さんと二人三脚で太鼓を作っている。

「小さい頃は太鼓作りが嫌いだったんです。でもバンド活動をしていたときに、資金が必要になって、祖父がやっていた太鼓作りを学ぶようになりました。その後いろいろあって22歳頃から本格的に家業を継ぐように。祖父にも学びましたが、全国いろんなところで教えてもらいましたね。仏具店とか（笑）。他のところへ出向いて学ぶことは、今でも続けてるんです」

道子さんから「せっかく身に付けた技術だからちゃんと生かしていってほしい」と言われる健治さんは「若い人たちも知識を持っている人たちも、みんなを巻き込んで、みんなで太鼓を楽しんでいきたい。そうじゃないと面白くないなと思うんです。太鼓はすぐ近くにあるものだと思ってもらいたいんです」

そう言って笑顔を見せる“ピアスをした太鼓職人”は、伝統を守りつつ、新しい伝統を作り出そうと日々努力している。

祖父に学んだものと独学で得た知識を融合させ、新作づくりにも挑む

うちの漬物は飽きない味ですよ

田舎のおばあちゃんの家で食べたような、パリパリで飴色のきゅうりの古漬け。食品加工業を営む髙橋武美さんが作る漬物は、そんな懐かしい味がする。

「うちは元々フキを塩漬けに加工して、それを業者さんに卸す材料屋でね。そっちの仕事のほうがメインだったんですよ。今もそうなんですけどね。ある年にまだ親父が生きてた頃ですけど、たまたまきゅうりの漬物を作ってみたらってことになって、作って売ってみたらそこそこに売れてね。物産展とか猊鼻渓にも置くようになったんです。私も物産展に行ったりしていたんですよ。親父が死んでからはここを離れるわけにもいかなくて、なかなか（物産展などに）行けなくなりましたね。そんななかでの東日本大震災です。けっこう商売への打撃がありましたよ。四苦八苦しながら何とかやってます」

学生の息子さんが２人いるという髙橋さん。「今はまだ家にいるけど、一度は外の飯を食ってきてほしいなぁと思っているんですよ。彼らが戻ってくるまで、もうちょっと頑張らないとね」

そう笑顔でカラリと語った。

有限会社　髙橋物産
髙橋　武美 さん

三協こんにゃく店
清水　光明 さん

こんにゃくを世界に広げたいんです

「こんにゃくにはね、まだまだ伸びしろがあるんですよ。私がこんにゃくの勉強を始めたころは、“これから消えるだろう食品”の一つだったのにね」

目を輝かせながらそう話す清水光明さんは、自家製栽培のこんにゃく芋を加工販売している。

「こんにゃく芋は収穫まで３年は必要なんですよ。それを粉にして、こんにゃくにするんです。妻と２人でやってるんで数をたくさん作ることはできないんですよ。こんにゃく芋を作ってくれるところがもっと増えるといいんですけどねぇ。私ね、一関をこんにゃくの産地にしたいんです。そして世界中にこんにゃくを広めたいんですよ。こんにゃくで一関を盛り上げたい。こんにゃくと言えば群馬というイメージですけど、群馬だけがこんにゃくの産地じゃない！って言いたい（笑）」

こんにゃく芋を手にしながら清水さんは「私の作るこんにゃくは、岩手県でのみ販売するようにしようかなと思うんです。食べたければぜひ岩手に来てくださいってね」

そう言っていたずらっ子のように笑った。

お客さんに育てられてここまで来た

国道284号線を気仙沼方面に走り、途中看板を左折して2km程走った山郷にその職人は居た。太鼓師・関根勝志さんは若いころ日本舞踊の名取となった芸術肌の職人だ。

順風満帆にして名披露目、その後、頸椎損傷により奈落へと転落。自宅に戻り再起を願い闘病生活を送った。

その後、リハビリを兼ね家業である父親の仕事を手伝うようになった。すると自分にもお客さんが付くようになり、踊りに戻れないジレンマの中、自分自身を自覚できるものとして捉える事が出来た。何かすがるものが欲しかったんだと思うと、当時を振り返る。

やるからには芸術と同じで個性と表現力を引き出す楽器として太鼓の音色も豊かで唯一無二なるものを作り上げようと研鑽に励んだ。

「お客様の高い要望に応えるよう、そしてお客様の妥協点より常に高い物を作り出すよう自分を追い込んできた。」そう真摯に話をする姿から長年こだわりを持って太鼓を作ってきた職人の自負が垣間見えた。

関根さんが作った太鼓を打つと耳は勿論の事、心に心地よく舞台芸術につながる心和らぐ澄んだ音色と繊細でやわらかな残響が空間に広がった。

三味線の演奏活動をしながら息子の直紀さんも父に師事し家業に励んでいる

有限会社　関根太鼓店
関根　勝志 さん

和菓子の里

もっちりとした団子とごま蜜の絶妙なハーモニーがクセになる〝ごま摺り団子〟、一関市民のソウルフードともいえる〝金時まんぢゅう〟、雑穀の一種・高きびを使ったもっちりとした食感の〝高きび饅頭〟、無性に甘みを欲した時には絶対に満足する〝元祖白あんぱん〟。多種多様な和菓子を、注目の健康茶・桑茶でいただきましょう。

「いわいの里」ふるさとづくり研究会（一関市大東町）

村惣菓子店（一関市大東町）

千葉本店（一関市室根町）

湖月堂（一関市川崎町）

松栄堂（一関市地主町）

元祖 白あんぱん
白い皮に白餡が包まれた甘〜いお菓子。表面には砂糖がまぶしてあります。すっきりとした甘さで、白餡は口解けがいいです。

いわて桑物語
ダイエット、整腸作用、二日酔い予防などの効果がある桑茶。クセがないので飲みやすく、牛乳に混ぜても美味しい。

高きび饅頭
鉄分やポリフェノールを多く含む高きびを皮の生地に使用。ふわっとした口当たりなのに、噛むとモチっとしています。

ごま摺り団子
真っ白なお団子を一口でパクリ。中からは濃厚なごま蜜がトロリ。香ばしさと甘さが合わさったお得な気分の逸品。

金時まんぢゅう
茶色い薄皮に、甘すぎないこしあんがふんわりと包まれた上品な味わいのまんじゅう。市民に長年愛されているお菓子です。

秀衡塗
（茶托、銘々皿）
お揃いの絵柄の茶托と銘々皿のセットは、普段使いにしたいほどかわいい絵柄。それでも秀衡塗らしさ溢れる作品。

いわて桑物語

「いわいの里」ふるさとづくり研究会

住 一関市大東町鳥海字上野97-3
電 0191-74-3555

お店からの一言

ノンカフェインの桑の葉茶。パウダータイプですので、冷水でもお湯でもヨーグルトに加えても OK です！！

元祖 白あんぱん

千葉本店

住 一関市室根町折壁1-15
電 0191-64-2040

お店からの一言

明治時代からの特殊技法を使った、昔懐かしい味の和菓子です。全国菓子大博覧会岩手博（審査総長賞）を受賞しました。

高きび饅頭

村惣菓子店

住 一関市大東町大原字一六33
電 0191-72-2157

お店からの一言

自家製餡と栗餡を丁寧に練り上げ、栗を一粒入れた「平泉美人」、雑穀パワーとソフトな食感が魅力の「高きび饅頭」。どちらもこだわりの逸品です。

金時まんぢゅう

有限会社 湖月堂

住 一関市川崎町薄衣字法道地21-10
電 0191-43-2191

お店からの一言

毎度ありがとうございます。午前 8 時 30 分より出来たてのまんぢゅうを店頭販売しております。防腐剤など使用しておりませんので、お早目にお召し上がりください。

ごま摺り団子

株式会社 松栄堂 総本店

住 一関市地主町3-36
電 0120-23-5008

お店からの一言

明治36年の創業以来、地域の風土や文化を活かした菓子作りを目指して参りました。こだわりの菓子作りを通じ、新しい時代の息吹を取り入れ、地域と共に歩んで参ります。

アオキ（一関市大東町）×いわい果樹農園（一関市花泉町）

一人のご飯もおしゃれに

もちもちしているのに喉ごしが良く食べやすい米麺を、ミートソースをからめてパスタ風にアレンジしました。麺が伸びないので、ゆっくりとランチを楽しめます。デザートは、地元産のサンふじと青林をいただきましょう。シャキシャキした歯ごたえとたっぷりの蜜の甘さに大満足です。

青林・サンふじ
岩手オリジナル品種の青林と、サンふじは、無袋で太陽をたっぷりと浴びて育てられた逸品。蜜もたくさん入っています。

いわいの米めん
砂鉄川の水で育った一関大東の米で作った米めん。もちもちした食感で消化も良く、和洋中の料理に応用できる優れもの。

いわいの米めん

アオキ株式会社

住宮城県仙台市宮城野区扇町2丁目2-43　電022-284-6101
（岩手工場）一関市大東町渋民字横張62　電0191-71-0650

お店からの一言

米麺用に厳選したお米を契約農家で栽培し、生産者の顔が見える安心・安全なお米を使用しております。当社独自の製法でモチモチした食感とコシの強さ、麺自体の味わいを大切に仕上げました。

青林・サンふじ

いわい果樹農園

住一関市花泉町金沢字馬骨81　電0191-23-0080

お店からの一言

当地誕生　特産のまぼろしの林檎・青林をはじめ、人気のジョナゴールド・ふじ等を有機中心の無袋・ヨーグルト農法で栽培中。安全安心が原則です。

佐々木製菓（一関市大町）×亀の子せんべい本舗大浪（一関市大手町）×藤沢ラズベリーファーム（一関市藤沢町）×本寺ブルーベリー生産組合（一関市厳美町）

たばごどぎ

午前中の10時頃と午後3時のおやつタイムを、この辺では〝たばごどぎ〟と言います。仕事の合間の休憩時間、同僚たちとのおしゃべりのお供に、おせんべいをいただきましょう。クラッカーに一関産のブルーベリージャムとブラックベリージャムをのせてパクッといくのも美味しいね。

ブルーベリージャム
ブルーベリーの摘み取り体験ができる農園で、きれいな水で育ったブルーベリーのジャム。自然な甘さがクセになります。

ブラックベリージャム
有機肥料のみで栽培されたブラックベリーを、きび砂糖で煮つめたジャム。フルーティでどこか懐かしい味がするジャムです。

亀の子せんべい
小麦粉の生地に、胡麻餡をたっぷりと塗って仕上げたカリッとしたおせんべい。胡麻の風味が後を引く美味しさです。

三色せんべい
南部せんべいをクッキー風に焼いた甘いおせんべい。ピーナッツ、白ゴマ、アーモンドの三種が入って三色せんべいです。

ブルーベリージャム

農事組合法人 本寺ブルーベリー生産組合 “愛菜ファーム”

住一関市厳美町字若井原131-1
電0191-39-2544

お店からの一言

自然の澄んだ空気ときれいな水で育った、愛情いっぱいのブルーベリーを使っています。お好みの使い方をしてください。

ブラックベリージャム

藤沢ラズベリーファーム有限会社

住一関市藤沢町黄海字上曲田331
電0191-63-5136

お店からの一言

開園以来、一切の薬剤・化学肥料を使用しないオーガニックベリー園です。無農薬・無添加をポリシーに製品を作っております。

亀の子せんべい

株式会社 亀の子せんべい本舗大浪

住一関市大手町2-12
電0120-54-0073

お店からの一言

百年を超す長い歴史をもつ亀の子せんべい。カリッとしたせんべいに秘伝の胡麻餡をかけて仕上げました。

三色せんべい

株式会社 佐々木製菓 大町本店

住一関市大町3-44
電0191-25-5653

お店からの一言

昭和32年に南部せんべいの製造販売を手がけました。従来の南部せんべいの生地に砂糖と卵、マーガリンを加え、クッキー風に焼き上げた「三色せんべい」をぜひご賞味ください。

館ヶ森アーク牧場（一関市藤沢町）

休日の過ごし方

良いお天気だからドライブがてら館ヶ森アーク牧場へ行ってみよう。動物たちと触れ合うと、日ごろのストレスが解消されそうです。広々とした景色も、きれいな空気も、たっぷりと体にしみこませましょう。たくさん遊んだあとは、ハムや昔たまごを買い込んで、家路につきます。たまごかけご飯にしたら美味しそう！

株式会社アーク
館ヶ森アーク牧場
住 一関市藤沢町黄海字衣井沢山9-15
電 0191-63-5100

お店からの一言
私たち館ヶ森アーク牧場は、丹精込めて生産した農産物商品で、おいしさと健康、そして喜びをみなさまにお届けします。

昔たまご
広大な牧場を走り回る鶏から生まれた卵は、コクと甘みが濃厚で、懐かしい卵の味を思い起こさせます。

ハム・ベーコン
アーク牧場で育った豚から作られたハムやベーコンは、味も品質も文句なし。一口食べればリピーターになっちゃいます。

芭蕉館（平泉町）

平泉散策のあとは

古都・平泉を散策したら、ゆっくりとお昼ご飯をいただきます。「盛り出し式平泉わんこそば」は、自分のペースで一口ずつ、つるりと食べることができるわんこそば。器も一つ一つが秀衡塗で、その模様の美しさも楽しみながらランチタイムを満喫。次はどこに行ってみようかな。観光マップを眺めながら、平泉の味を堪能しましょう。

盛り出し式
平泉わんこそば
24個の”わんこ”に小分けにされたそばを、給仕役ではなく自分でつゆにつけていただきます。漬物や大根おろしが付け合わせ。

芭蕉館
住 平泉町平泉字鈴沢3-1
電 0191-46-5155

ニューリーダー座談会

一関・平泉の魅力を大いに語ろう

一関・平泉を代表するニューリーダー、株式会社松栄堂代表取締役社長・小野寺宏眞氏、有限会社翁知屋代表取締役・佐々木優弥氏、世嬉の一酒造株式会社いわて蔵ビール工場長・後藤孝紀氏のお三方に、一関と平泉の魅力についてたっぷりとお話いただきました。また、座談会のオブザーバーとして、一関地方物産振興協会会長で、有限会社丸三漆器代表取締役社長・青柳一郎氏にも同席してもらい、若きリーダーたちを激励していただきました。

――皆さんは生まれてからずっと一関・平泉にお住まいですか？

後藤　僕は一関で生まれ育って、大学が秋田でした。卒業後、一関に戻ってきて世嬉の一に入社しました。もう13年たちます。

小野寺　醸造の勉強をされたんですか？

後藤　いえいえ。醸造は、入社してから勉強しました。飲むのが好きなもので（笑）。

小野寺　私は大学入学時から8年ぐらい（一関を）離れていたんです。高校時代の同級生たちが地元にけっこう残っていて、帰省した時によく会っていました。〝トンがっている〟やつらが多くて、おもしろい人たちばっかりだったんですよ。

佐々木　俺は、子供のころは神奈川、水沢、大学が千葉でした。それから家業を継ぐために平泉へ。そこから12年ぐらいたちます。平泉は（大人になってから）住み始めた町という感じです。平泉はとにかく行事が多いですよね。人の付き合いは近いなと思います。平泉にきて驚いたのは世代が違っても一緒に（酒を）飲んでることかな（笑）。

株式会社 松栄堂
代表取締役社長
小野寺　宏眞

有限会社 翁知屋
代表取締役
佐々木　優弥

――皆さんが外から見た一関・平泉の印象を教えてください。

後藤　（一関と言えば）仲のいい友達に会える町、ふるさとですね。田舎が好きなので（笑）、大きい町には僕は住めないなぁと思います。このくらいの大きさの町が好きですね、住みやすいし。

小野寺　山、川がきれいに街に溶け込んでいる町ですね。砂鉄川には釣り好きやプロも全国から集まりますよ。それから、平泉、金色堂はやっぱりすごいですよね。客観的に見て、いいものが揃っているなという気がします。それは一関に住んでいる人以外の人と話していて感じることですね。

佐々木　平泉に住み始めて思うのは、あこがれている人が多いんだなということです。来てみたいなとかいい環境だねと言われることも多い。一関は新幹線の駅もあって、日帰りで東京からも来れるいいところ。ただ、それを生かし切れていないのがちょっと残念だなと最近思います。

世嬉の一酒造 株式会社
いわて蔵ビール工場長
後藤　孝紀

――一関・平泉の物産でいいなと思うものを教えてください。

佐々木　こちらの2社（松栄堂、世嬉の一酒造）のものはよくお土産として買いますよ（笑）。いいって言われますしね、ごま摺り団子もビールも。昼食でよく行くのは芭蕉館とか、普通に利用しています。

小野寺　ほんとお酒は、世嬉の一さんとかをやっぱりお土産にしますね。おススメするとしたらそうなりますね。（後藤さんに）なんかあります？

後藤　やっぱりビールのお供に一関ミート、よく買いますよ。お土産にも。

小野寺　確かにミートさんはよく買います。

佐々木　うん。ミートさんは美味しい。

小野寺　あとは、体験ですね。

佐々木　体験だったらうちでも（うるし塗り体験を）やっているので、おススメしたいですね。（小野寺さんに）やってないの？

小野寺　基本的には依頼が来た場合だけですけどやってますよ。和菓子作り体験。上生（菓子）を作るんです。

後藤　素人でも作れるんですか？

小野寺　1時間、2時間くらいで作れますよ。生地を混ぜるのって、色（を入れること）から始まるので難しいんです。将来的には体験用の場所も準備して、サービスとして本格的に始めます。

後藤　うちは、工場案内や試飲、以前は醸造体験もやっていました。

――皆さんがおススメする必見スポットはどこですか？

小野寺　（ジャズ喫茶）ベイシーさんは絶対ですね。最近はあまり行けてないんですが、高校のころによく行きましたよ。あとは、舞草神社の奥にある大部ヶ岩っていうところから見る景色が好きです。一関、平泉、前沢、水沢のほうまで見えるんですよ。一関以外の友達が来た時に案内するんです。

佐々木　俺は、（高館）義経堂からの景色。「松尾芭蕉もここからこの景色をながめたんだな」と思ったら感動ですよ。一番はここです。歴史とリンクした場所っていいですよ。タイムスリップした感がありますよね。

後藤　観光地というわけではないですが、イベントでお勧めなのがやっぱり全国地ビールフェスティバルin一関ですね。一度は来てほしいです。

小野寺　最終的にもう自分がどこのビールを飲んでいるのかわからなくなってしまいますよね（笑）。

オブザーバー
有限会社 丸三漆器
代表取締役社長
青柳　一郎

後藤　全国から人が集まってくるんですよ。お客さんも（フェスティバルを手伝ってくれる）ボランティアの方も。九州からいらっしゃる方もいるんです。

――一関・平泉の未来についてどうお考えでしょう？

佐々木　町の人口は正直言ってなかなか増えないと思うんです。だから次の世代が受け継ぐことを強制はできないんです。でもこの楽しさは伝えたいです。

小野寺　私は、例えばお菓子を歳時記とともに伝えられたら面白いかなと思っています。5月は柏餅ですよ～とかね。なぜ一関でやっているのかを考えて、ここに存在する意義を見いだせればと考えているんです。ずっとここでやってきたからやる、では自分も面白くないし、周りも面白くない。それから人口の流出についてですが、歯止めをかけるより、地方移住したい人に一関・平泉をどんどんアピールしていかないと。ライバルは東京じゃなく受け入れるほかの地方自治体ですね。

後藤　僕は、地元の人たちが外に行った時に自慢できるビールを作りたいなと思ってやっています。まだ浅い歴史ですし、自分もまだまだ勉強不足なんですが、岩手に蔵ビールありといわれるように、世界に名前を広められるように頑張りたいです。

青柳　一関・平泉と言えばコレ！というものがあるといいんだよな。（三重県伊勢の）赤福みたいな。

佐々木　「ごま摺り団子」はどこまで販売してるんですか？　けっこうあちこちで置いてますよね。

小野寺　福岡のほうまで売ってますよ。

青柳　「田むらの梅」もいいね。

小野寺　「田むらの梅」のほうが〝一関〟って感じはするかもしれませんね。

佐々木　（平泉の隣の）前沢ってすごいですよ。前沢牛一つで町全体が盛り上がって全国と戦っている。そう思うとね、なんで「平泉」っていう大きな看板があるのに、前沢のようなパワーが出ないのかなと。一軒一軒の店が意識をもって切磋琢磨して頑張らないと、町全体が向上しないよね。街づくりに関連していえば、〝トンがった店〟がもっとあったほうがいい。富山県に見学や体験ができる鋳物会社があって、町全体が物づくりの町として盛り上がっているんですよ。そこで一関と平泉で何かできないかと。

青柳　いいねぇ。そういうの。

佐々木　世嬉の一さんはすごいですよね。見学コースを作ったり、テーマパークみたいな感じで、駅からも近いし、いいなって。

後藤　ありがとうございます。

小野寺　観光地としての資源を増やせたらいいなと思いますね。

佐々木　以前はない物をどうにかしたいと思ってたけど、今はあるものを生かしたいんです。観光に来た人を楽しませる何か…、できると思うんだけどなぁ（笑）。

小野寺　僕もね、見学コースはほんとにやりたいなとは思ってるんですよ。体験も。

青柳　ここに集まってる3人は皆30代。まだまだ若くていいね。元気がある。そんな若い人たちにチャレンジと失敗を繰り返してもらって、新しい物を作っていって欲しいね。観光でいらしたお客様も、一関・平泉の若者の挑戦に期待してください。

一関・平泉うまいもの紹介

一関・平泉地方には全国に誇れる
“うまいもの”がたくさんあります。
そのなかから厳選した4つをピックアップ!
ぜひぜひ一度は味わってほしい
自慢の逸品をご紹介します。

もち

一関・平泉の名物と言えばやっぱり「もち」。冠婚葬祭、年中行事、学校行事などいろんな場面に登場し、この地方の暮らしには欠かせない存在なのです。

そもそもなぜこの地方に「もち文化」が根付いたのでしょう。かつて伊達領だったこの地方では、お殿様の命令で毎月1日、15日にもちをつき、神様にお供えする習慣がありました。神様には白いもち、農民たちはくず米と雑穀を混ぜた「しいなもち」をいただきました。あまり美味しくないしいなもちを何とか美味しくいただこうと、様々な種類の食べ方が生まれたのだと伝わっています。

江戸時代から続く独自のもち文化により、現在は300種類以上のもちのいただき方があります。また、「ご当地もちサミットin一関」「全国わんこもち大会」など、ユニークなイベントが毎年開催され、一関・平泉は“もちの聖地”として、全国にもちの素晴らしさを発信しています。

曲りねぎ

アルファベットの“J”の形をした曲りねぎは、真っ直ぐのねぎと比べ、甘みが強いのが特徴で、一関の特産品です。一関の曲りねぎは江戸時代から栽培されていて、年に2回さくり返しをしてねぎを曲げてストレスをかけることで、旨みが増すといわれています。白くて長く曲がった部分は、たんぱく、カルシウム、ビタミンが豊富に含まれ、糖度も高いです。

甘味だけではなく、柔らかさも特徴的で、そばやうどんの薬味だけではなく、素材そのものの味を味わえる「焼きねぎ」にして食べても美味しいです。また、一関・平泉の秋の風物詩である「いものこ会」（いものこく里芋>が入ったしょう油や味噌で味付けした汁物「いものこ汁」を川原などで大勢でいただくイベント）でも、いものこ汁に曲りねぎが欠かせない食材と言っていいでしょう。

曲りねぎの収穫時期は初冬。鍋料理が恋しくなる季節です。ぜひ一関の曲りねぎを鍋料理のお供にしてみてください。

いわて南牛

一関・平泉で肥育された黒毛和牛で、いわて南牛振興協会が認めた日本食肉格付けA3等級以上の枝肉を「いわて南牛」と言います。

恵まれた自然のなかストレスの少ない環境下で、良質のワラと乾草、厳選した配合飼料によって肥育されています。各種共励会において好評価を得ているいわて南牛は、平成20、24年の全国肉用牛枝肉共励会で最優秀賞を受賞しました。しっかりと脂がのっているのにあっさりとしていて食べやすいと評判で、首都圏の有名ホテルのレストランでもメニューに取り入れられ、全国にファンを増やしている注目のブランド和牛なのです。

一関市内、平泉町内でも取扱店が増え、市民にも美味しくて身近な食材として親しまれています。

南部一郎かぼちゃ

とっても甘い「南部一郎かぼちゃ」は、一関の新たな特産品となっています。

平成22（2010）年に品種登録された「南部一郎かぼちゃ」は、岩手県環境保健研究センターの小山田智彰主任研究員によって、日本在来種の鶴首かぼちゃを基に改良・開発されました。果肉は鮮やかな赤黄色で、糖度は15度以上。砂糖を入れなくても甘いスイーツが作れます。

「南部一郎かぼちゃ」が作られているのは、一関市厳美町にある本寺地区。ここは、古くは“骨寺村”と呼ばれ、奥州藤原氏ゆかりの中尊寺経蔵別当の荘園でした。今も当時の景観が残ることから“骨寺村荘園遺跡”として国の重要文化的景観に選定されています。

そんな歴史とリンクした土地で「南部一郎かぼちゃ」の栽培が始まったのは、平成20年のこと。少しずつ生産量も増え、季節限定のお菓子やスイーツとしても市内で販売されるようになりました。また「南部一郎かぼちゃ」をモチーフにしたマスコットキャラクター“いっくん”と“みなみちゃん”も、市内のイベントでのPR活動によって、市民に愛されるキャラクターです。

一関・平泉のおみやげ情報ナンバーワン

いちばん

問い合わせ先

一般社団法人　一関観光協会　TEL 0191-23-2350
いち旅！　http://www.ichitabi.jp/

一般社団法人　平泉観光協会　TEL 0191-46-2110
http://hiraizumi.or.jp/

発　行

一関地方物産振興協会（事務局：一関市商工労働部商業観光課）
〒021-8502　岩手県一関市竹山町 7-2
TEL 0191-21-2111 ㈹　FAX 0191-31-3037

2016.2