

もりおか 食日和



morioka shoku bi-yo-ri



第2号

2019年10月発行

特集 盛岡りんご

取組紹介

もりおか野菜 & 果物

盛岡の美味しいもんアンバサダー 認定店

もりおか食材が購入出来る場所

もりおか縁シェフ紹介&レシピ

県外もりおか味わい店紹介&レシピ

もりおか食材で作るちょっとしたおもてなしレシピ

イベント情報



<https://www.morioka.com/>



ファンクラブ会員募集中!!

from Farm to Table

入会
無料



入会の方には会員カードをお渡しいたします。

美食王国もりおかでは、ファンクラブ会員を募集しています。会員の方には、イベントのご案内や盛岡の食と農に関する最新の情報をメールで配信しています。**会員登録は無料!** どなたでも申し込みができます。

会員だけがちょっと得する特典もご用意

- ・ファンクラブ限定イベント優先案内ほか
- ・市内飲食店での限定特典 などなど

ウェブサイトからのご入会
お電話からのご入会

<https://oishii-morioka.com/>

ファンクラブ事務局 TEL.019-658-8644
(トラベル・リンク(株)内 平日 10:00-17:30)



ウェブサイトから情報発信中 /

美食王国もりおかウェブサイトでは、

- ・盛岡特産 6 品の紹介
- ・最新的美食王国もりおかニュース
- ・生産者や、販売店の情報
- ・盛岡特産食材を使ったメニューが食べられるお店の紹介
- ・イベントレポート

など、盛岡の食と農に関する最新情報を山盛りで掲載しています。ぜひ、ご覧ください!



※開発中の画面です。

美食王国もりおか 検索

美食王国もりおか SNS 更新中

facebook <https://www.facebook.com/moriokaioishikingdom/>

Instagram https://www.instagram.com/morioka_shokubiyori/

2019.9.7 (土) ファンクラブ会員企画

『のっけてみよう! 食べてみよう! 私のカラフル美食丼』

盛りつけ楽しく、味わい美味しく。私たちのもりおか美食丼



2019年9月7日。「私のカラフル美食丼」というファンクラブイベントを盛岡ガス内クッキングスタジオフランメにて開催しました。盛岡の食材がもつカラフルさをぎゅっと詰めた自分だけの丼を作るというユニークなイベントでした。フードアトリエの佐々木さんと原田さんが準備した盛岡の旬のカラフルな野菜や、もりおかあじわい林檎ポークを使った手づくりの一品一品を、参加者みんなで色合いやテーマを大切にしながら「映える」丼にしてみました。

2019.8/31 (土)・9/2 (月)・9/3 (火)・9/8 (日) 食と農体験・応援プログラム

『畑のお手伝いプロジェクト ~砂子沢アロニアコース~』

アロニアと砂子沢。「知る人ぞ知る」に出会う小さな旅。



清々しい空気と気持ちのいい青空の下、『畑のお手伝いプロジェクト~砂子沢アロニアコース~』が実施されました。和気あいあいとした雰囲気での作業ながらも、参加のみなさんの素晴らしい働きぶりで、初日は40kgものアロニアの収穫と選果を行いました! この量は、1日の通常の作業量の1.5倍~2倍とのこと。受入れてくださったアロニア生産者の方々からは「とっても助かりました!」と大変感謝いただきました。

参加したみなさんからは「飽きない、もっとやれる」、「とっても楽しい」との声をいただきました。次回はりんごのお手伝い。実りの季節へ向かいます。

盛岡りんご



りんご研究拠点

昭和 30 年代に元々青森にあった農林省園芸試験場が移転する形で、現在の農研機構果樹茶業研究部門のりんご研究拠点が盛岡市下厨川に出来ました。りんごを主体とした寒冷地に適する果樹を対象に、全国的かつ総合的な視野で研究を行う拠点で、優良品種と台木の育成や効率的な品種育成技術の確立、遺伝資源の収集などが行われています。新しい品種の開発には 20-30 年かかると言われていますが、研究拠点は毎年のように新たな品種栽培に取り組んでおり、およそ 21ha の圃場には、なんと 2000 種類ものりんごが栽培されています。盛岡生まれのりんごが沢山あるのは研究拠点があるから。拠点内にあるふじの原木は青森から移動させたもので、樹齢 80 年くらいになりますが、現在も生きています。

佐々木果樹園

先々代から乙部地区でりんご生産を行っている佐々木果樹園。およそ 1.8ha の圃場でふじやさんさなど 20 種類のりんごを生産しています。6 次産業化セミナーなどにも積極的に参加し、加工品づくりに取り組んでいます。りんごは主に直接販売しており、そのほとんどが県外のお客様で、全国に盛岡りんごを届けています。「まずはりんごを食べて、地域や品種によって違うことを分かってほしいな」と、盛岡りんご推進協議会の会長も務める佐々木さんは笑顔で話してくれました。

もりおかあじわい林檎ポーク 石川農場

盛岡では数少ない養豚場のひとつ「石川農場」は、眺めの良い丘の上にあります。50 年前から養豚を始め、10 年ほど前に「もりおかあじわい林檎ポーク」としてブランド化して販売を始めました。元々りんご農家で、規格外のりんごを生後 4 ヶ月頃から出荷まで与えて育てています。抗生物質を使わないために、離乳直後からマイナスイオンが豊富なイオン水（電子水）を飲ませて、免疫力を高めています。「もりおかあじわい林檎ポーク」はくのへ屋肉店（盛岡市月が丘三丁目）で購入できます。

有限会社サンファーム

日本でここにしかないりんごがある。海外の品種を中心に 86 種類ものりんごを栽培しているサンファーム。希少性の高さから、全国のパティシエやシェフから注文が入ります。日本は生食用の甘味のあるりんごが主流ですが、海外品種は酸味がしっかりとあるものが多く「クッキングアップル」として加熱調理して食べられます。海外品種を日本で育てる苦労はあるものの、「ほかの人が作らないようなりんごを」と挑戦を重ねています。おススメのりんご品種は酸っぱさが特徴の「グラニースミス」や果肉も赤い「紅の夢」など。是非、多様なりんごを味わっててください。



ちなつ



さんさ



紅みのり



錦秋



さんたろう



きたろう



もりのかがやき



ルビー
スイート



ローズ
パール



こうたろう





もりおか 野菜 & 果物



以前、東京から来た知人に言われました。「新幹線おりに数分で田畑に行けるんですね。」都市の機能を持ちながら、産地が身近にある盛岡は、「美食王国」と名乗るにふさわしいまちなんだろうなど。



ミニトマト

山口 修一 さん

就農して2年目の山口さん。就農前は福島で会社員をしていましたが、地元・盛岡に戻り、家業のりんご生産を手伝いながら、ミニトマトの生産を本格的に行っています。先輩農家に教わりながら、なるべく手入れをして、完熟したものを出荷するように心がけています。これまでの会社員生活とは違

い、自分のペースで自分のやりたいことが出来ること、そして頑張った分だけ返ってくることに農業のやりがいを実感。「さぼってしまうと大変なんですけどね」と笑いながらも、農業の醍醐味を感じているよう。主に産直「こがねの里」やイオンモール盛岡南で購入できます。

なめこ

あぐり 安俱里まほら岩手

安俱里まほら岩手は本州一の厳寒地・叡川と外山地区にて、きのこの栽培などを行っています。原木椎茸を中心に、原木なめこ、原木舞茸、原木むきたけを栽培し、10月～11月上旬にかけては、きのこ狩りも毎日できます。きのこの栽培だけではなく、地域活性化をメインテーマとし、大自然の環境

保護、環境教育の場としてイベントを企画したり、再生可能エネルギーを用いた電力の供給、熱源の利用を促進する事業への取り組みも進めています。バーベキュー施設もありますので、きのこ狩りしたものをその場で食べるなども出来ますよ。



大根

中村 千恵 さん

「盛岡の冬は寒いけど、人はとても温かい」と言う中村さんは広島県の出身。東京で知り合い結婚をした旦那様の地元・盛岡に引っ越し、農業を始めたのが8年前。なすやきゅうりなどの夏野菜、りんごに洋なし、もち米など多品種の食材を

生産しています。産直「あいさい館」の代名詞となる商品「酸っぱいたくわん」の生産販売を担うお一人です。大根の収穫から天日干しをした後にたくわんに漬けるまで一連の作業もこなし、翌年秋口からの販売に備えます。

洋なし / 和なし

藤村果樹園 藤村智・直子 さん

果樹園が広がる手代森地区はりんごのみならず、洋なしや和なしの生産も盛んで、40代の藤村さんご夫婦もりんごに加えて洋なし・和なしを2種類ずつ生産しています。

なし類はりんごよりも台風などの強風に弱いため、台風の発生があるたびに、被害が最小限になるように家族総出で収穫。現在は、JAや市場出荷が主ですが、今後は独自に販売をしていきたいと意気込みます。

盛岡の 美味いもん 大アンバサダー



「盛岡の美味いもんアンバサダー」とは、盛岡ならではのブランド食材を使ったメニューや商品を開発し、その魅力をさらに高める飲食店などで、盛岡市農業振興連絡協議会（事務局：盛岡市）が認定しています。部門は5つあり「果樹部門」「肉・卵部門」「米・雑穀部門」「野菜部門」「山菜・きのこ部門」があります。今回の特集記事「盛岡りんご」に関連するメニューを提供するお店の一部をご紹介します。

すっぱいりんごジュース

すっぱい林檎の専門店。

盛岡市上田 1-11-23 Tel.050-3377-0056



すっぱいほうが好きな人もいるはずだし、りんごにたくさんの品種が存在することもまだ知られていないのでは。そんな考えからスタートした「すっぱい林檎の専門店」。2018年11月に上田に販売店舗を構え、すっぱいりんごジュースのほか、ジャムなどりんご商品を販売しています。すっぱいりんごジュースはすっぱさレベルが5段階あり、最もすっぱいレベル5のキャッチコピーは「ふるえるほどすっぱい」。今後はすっぱいりんごを使ったアップルパイの販売なども検討しており、ますます注目を浴びる店舗になりそうです。



白金豚肩ロースとりんごのクリームチーズ焼き

BEER BAR BAEREN 中ノ橋

盛岡市中ノ橋通 1-1-21 Tel.019-651-6555



言わずと知れた盛岡が誇る地ビール「ベアレン醸造所」の直営店の一つ、「ビアバーベアレン中ノ橋」。直営店には、「ベアレンビール」と合う料理を提供する、という共通コンセプトはあるものの、店舗ごとに料理メニューは異なります。中ノ橋店では、一年を通して盛岡りんごを楽しめる「白金豚肩ロースとりんごのクリームチーズ焼き」が味わえます。1本にりんごを2個以上使ったドライサイダーと共にいかがでしょうか。

盛岡りんごハイボール・盛岡美人

串焼だいにんぐ えびすけ 菜園

盛岡市菜園 2-4-3 2階 Tel.019-605-9009



今年で18年を迎える「串焼だいにんぐ えびすけ」。盛岡と仙台で8店舗展開しており、グループとしては盛岡市内の4店舗で「盛岡りんごハイボール」を提供しています。岩手の食材を使った料理を提供し、「盛岡美人」という名の自家製チーズとうふも開発し提供。盛岡が豆腐の消費量日本一ということから開発され、クリームチーズの滑らかさも女性にも大人気の逸品です。ハイボールと一緒にいかがでしょうか。

盛岡りんごハイボール・盛岡冷麺なっぼりたん

遊食屋 FUJI

盛岡市大通 2-4-16 盛岡藤原ビル 2階 Tel.019-652-4833



地元食材を使った料理を提供する「遊食屋 FUJI」。2016年に誕生した「盛岡りんごハイボール」のレシピ開発にも尽力し、年間におよそ2000杯提供しています。盛岡特産品ブランド認証商品の「盛岡焼き冷麺」をはじめ、冷麺や盛岡りんごを活用した独自のメニューを展開。「盛岡冷麺なっぼりたん」は冷麺を具だくさんの食材と共にトマトソースで炒め、盛岡りんごと藤原養蜂場のはちみつで甘辛く仕上げた他では味わえないメニューです。



もりおか味わい林檎ポークのステーキ

美醸旬彩 匠の

盛岡市大通 1-11-4 Tel.019-652-1804



岩手県内の食材をふんだんに使った料理を提供する「匠の」。盛岡の美味いもんアンバサダーとしても4つのメニューが登録され、積極的に盛岡食材を使っています。「もりおかあじわい林檎ポーク」を使った料理は「トントロわさび焼き」と「ステーキ」。養豚場を自ら見学し、餌のりんごも与えるなど生産現場を知ることで、お客様にも自信を持っておすすめしています。



もりおかの食材が
いろんなところで
買えるんだよ～

産直が近いっていいね



岩洞湖活性化センター産直 (藪川ばっちゃん亭産直)

日本一美しい人造湖と言われている岩洞湖畔にある産直です。藪川特産の行者にんにくをはじめ、藪川地区の旬の食材が集まり、秋口は天然きのこも多く並びます。農産品だけでなく、行者にんにくの瓶詰やソーセージ等の加工品も販売しています。

住 盛岡市藪川字外山 35-88 **営** 9:00～17:00

TEL 019-681-5515 **休** 月曜日

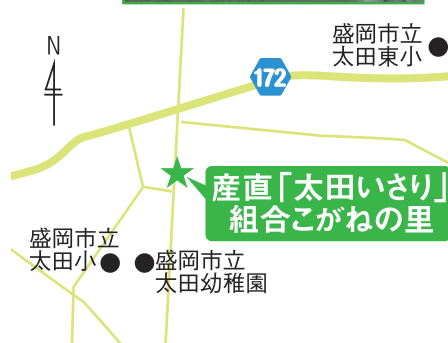


産直「太田いさり」組合こがねの里

猪去地区を中心とした森林資源の多い地域で、ミネラル豊かな水と土砂で作られた米、野菜、果物は栄養豊富で味が良いです。猪去産の農産物を中心に、ハーブや合鴨農法で作ったコメなど、こがねの里ならではの商品を販売しています。

住 盛岡市上太田上吉本 63-2 **営** 4月～10月 9:00～17:30
11月～3月 9:00～17:00

TEL 019-681-4273 **休** 第2、第4火曜日
(変更あり)



あいさい館

上鹿妻界隈の生産者30名の野菜や果物を販売する「あいさい館」。「安心・安全・安価」をモットーに、朝採り新鮮野菜を中心に、地元大豆を使った納豆やなんばんなどのオリジナル加工品も販売しています。昔ながらの「酸っぱいたくあん」は、わざわざ遠くから買いに来るお客さんもいるほど。Facebookページで日々情報を発信しています。

住 盛岡市鹿妻山崎 41-1 **営** 4月～10月 9:00～18:00
11月～3月 9:00～17:00

TEL 019-659-0022 **休** 第1・第3月曜日、
12月31日～1月7日頃



賢治の大地館

盛岡市内に5店舗を構える産直「賢治の土」。盛岡広域圏の野菜・果物が店頭に並びますが、その中でもクロステラス盛岡1階にある「賢治の大地館」は8割近くが盛岡産の食材です。生鮮品以外にも、岩手県内の加工品等も数多く並び、地元食材を手に入れるには最適な場。大通に店舗を構え、営業時間も20時までということで、飲食店の方々にも多く利用されています。

住 盛岡市大通三丁目 4-1
クロステラス1階 **営** 10:00～20:00

TEL 019-629-3133 **休** クロステラス盛岡
に準じる

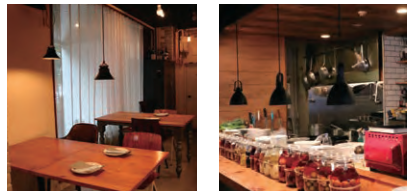


市外で活躍する
もりおか 縁-en- のシェフ ご紹介

CLISP
SHUNIKU GYOEN
金子 崇 シェフ
Takashi Kaneko

岩手県盛岡市生まれ。
高校卒業後、東京の料理専門学校に入学し、イタリアン料理を専門とする。
海外でも見識を深め2年前に独立し、東京・四谷三丁目に「CLISP」をオープン。カリフォルニアのイタリアンをイメージし、旬の野菜を中心とした料理を提供

店舗に入ってすぐ目に入るのが、壁いっぱいに置かれているスパイス類とカウンターに置かれた手作り果実酒。素材を大切に、自家製の調味料やスパイスを使用し、オリジナルな味を堪能いただけます。「盛岡を中心とする岩手の食材をなるべく使いたいが、なかなか東京では手に入らなくて」と、毎週盛岡の生産者からお任せ野菜を送ってもらいます。そこにはスーパーに並ばないような食材が入ることも。「そういう食材こそ、料理にする価値があるんですよね」と毎週届く箱を開けるのが楽しみのように。



CLISP (クリスプ)
東京都新宿区四谷 4-24 Tel.03-5925-8010

金子シェフの

もりおか食材で作る ちよつとした おもてなしレシピ

岩手産キノコと小岩井ハルーミチーズのソテーと ルッコラのサラダ アロニアのソース

材料 (4人前)

アロニア	150g	椎茸	65g	ルッコラセルパチコ	45g
バルサミコ酢	200ml	ひら茸	65g	トレビス <small>(無ければロケット)</small>	適量
ハチミツ	大さじ1	ハルーミチーズ	70g	赤ワインビネガー	大さじ1
舞茸	65g	塩	適量	クルミ	適量

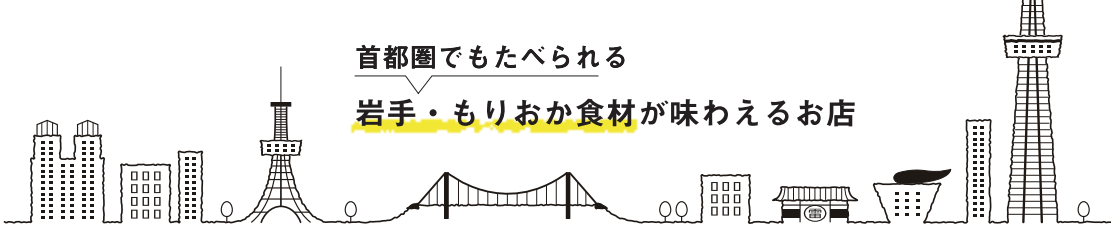
作り方

①ルッコラは(あればトレビスも)食べやすい大きさにちぎりボールに入れておく。クルミは軽くトースターで焼いておく。②アロニア、バルサミコ酢、ハチミツを鍋に入れ、中火で焦がさないように15分程度煮る。ホイッパーでアロニアを荒く潰して冷ます。③キノコは大きめの食べやすいサイズに割り、ハルーミチーズは3枚にスライスしさらに3カットにする。④フライパンにオイル(分量外)をひき、キノコを入れ動かさないように中火で焼き色を付ける。軽く塩を振る。⑤ハルーミチーズを加え、両面香ばしく焼き色を付けていく。⑥火からおろし赤ワインビネガーを振り入れ、軽く酸を飛ばし①のボールに温かいまま加え、混ぜる。⑦⑥をお皿に盛り、アロニアのソースをスプーンで回しかけ、クルミを砕いてのせる。



首都圏でも食べられる

岩手・もりおか食材が味わえるお店



vol.2 Francais La Porte (フランセーズ ラ・ポルテ)



神奈川県川崎市溝の口にある「フランセーズラ・ポルテ」は、最寄駅から徒歩7分。「フィオーレの森」と言われる緑に囲まれた英国風のガーデンの中にあり、落ち着いた雰囲気です。自ら全国各地の生産者の元へ足を運び、岩手にも毎年のように訪れている片岡シェフ。お隣にある姉妹店「ガーデンテラス NewYork Grill SYOCA」では、短角牛のハンバーグやベアレンビールもいただけます。

Francais La Porte (フランセーズ ラ・ポルテ)

神奈川県川崎市高津区久木1丁目16-20 フィオーレの森 リラ館1F
Tel.044-863-9986 定休日:月曜日(祝日の場合は営業、翌日休)

オーナーシェフ 片岡 竜也

有名店や海外で修行を積み、ミシュランガイドに掲載された「ブルミエアベニュー」の料理長を経て、2016年に「フランセーズラ・ポルテ」を開業。「肩ひじ張らないフレンチ」をコンセプトに創作フレンチを手掛ける。



片岡シェフ直伝

もりおか食材で作る ちよつとした おもてなしレシピ

もりおかあじわい林檎ポークと りんごのベアレンドライサイダー煮込み

材料 (4人前)

林檎ポーク	1kg	白ワイン	400cc	ローリエ	1枚
肩ロース	1kg	生クリーム	150cc	セージ(ドライ)	適量
りんご(紅玉など)	大きめ1個	無塩バター	30g	パセリ(ドライ)	適量
玉ねぎ	1個	粒マスタード	15g	白こしょう	適量
にんにく	1片	オリーブオイル	適量	黒こしょう	適量
ドライサイダー	1本(300cc)	タイム(ドライ)	適量	塩	適量

作り方

①豚肉を5cm角にカットし、軽く塩、こしょうをし、ペーパーの上に乗せて冷蔵庫で1日置く。②玉ねぎ、にんにくはみじん切りにし、りんごは種を取り1口大に切る。③豚肉をオリーブオイルで色が付くまで炒め、全体的に色が付いたら火から外す。④鍋に少々のオリーブオイルを入れ、にんにくから香りが出るまで弱火で炒め、その後玉ねぎもしんなりするまで炒める。⑤鍋の中に③の豚肉を入れ、ドライサイダー、塩、白こしょうを加え中火で沸かしアクをとり、ローリエ、タイム、セージを入れて柔らかくなるまで1時間ほど煮込む。⑥柔らかくなったなら、りんごを入れ中火で沸かし、生クリーム、バター、マスタードを加えて味を調える。⑦皿に盛りつけ、パセリ、黒こしょうをふり、出来上がり。



もりおか食の機能性



盛岡に身近な「りんご」。「りんご1個で医者いらず」ということわざがあるように、りんごは栄養価が高く健康維持に役立つと古くから言われています。最近では、りんごで機能性表示食品が受理されたものもあり、りんごの機能性に注目が集まっています。医師、薬剤師、栄養士の視点から、りんごの良さを語っていただきました。

**健康志向の方にも人気が高まっているりんごについて、
 医師、薬剤師、栄養士の方からその機能性を語っていただきます。**



医師 メグ先生

果物を一定量継続して食べる事で、脳卒中リスクや生活習慣病リスクが低下するとされています。果物の糖質を気にする方もいますが、ビタミン、ミネラル、食物繊維、機能性成分も豊富ですので、量を決めて召し上がれば良いでしょう。機能性成分であるりんごポリフェノールの種類は様々あり、生体機能に対し多面的に作用しています。

薬剤師 ミユキ先生



今注目されているりんごポリフェノールの1つ、プロシアニジンには抗酸化力が高く、肝保護作用、糖代謝を促進する作用もあります。また、脂肪を便として排出させるため内臓脂肪を低減させる効果もあります。習慣的に摂取する事で、効果を実感出来るでしょう。

栄養士(管理栄養士/公認スポーツ栄養士) ナツコ先生



ジュースは気軽に摂取できますが、やはりりんごそのものを食べるほうが健康的です。皮や皮近くの部分は食物繊維やビタミンC、ポリフェノールなどの栄養が多いので、是非皮ごと食べてほしいですね。便秘でお困りの方にも皮ごとりんごはオススメです。食べにくいという方は、薄く切ってレンジで加熱してジャム風にしたリ、皮ごとすりおろしてヨーグルトと合わせるといいですよ。



もりおか食材で作る ちよつとした おもてなしレシピ

もりおかあじわい林檎ポーク 肩ロースと塩リンゴのスカッロピーネ

材料 (5人前)

もりおかあじわい林檎ポーク 肩ロース (スライス)	200g	塩りんご	30g	レモン汁	1/2 個分
玉ねぎ	1/8 個	イタリアンパセリ	1 枝	薄力粉	少々
原木椎茸	3 枚	バター	20g	塩	少々
にんにく	1/2 片	白ワイン	50cc		

作り方

- ①塩りんごを作る。りんごをいちょう切りにして重量の8%の塩と5%のはちみつをもみこみ、3-4日置く(瓶に入れて保存可能)
- ②玉ねぎ、原木椎茸はスライスし、にんにくとイタリアンパセリはみじん切りにする
- ③豚肉の両面に軽く塩をふり、小麦粉を薄くつけ、フライパンに油を敷いて熱く焼く。焼き目が付いたらフライパンから取り出す
- ④フライパンにバター10gを入れて溶かし、原木椎茸とにんにく、玉ねぎを炒める
- ⑤肉を戻し、白ワインを入れてアルコールを飛ばす。レモン汁、塩りんごを入れて煮詰める
- ⑥皿に肉と原木椎茸を盛り、煮汁に残りのバターとパセリを入れて混ぜて上からかける。ブラックペッパーをふる

2019年4月に中ノ橋にオープンしたばかりの「filo」。蔵をリノベーションした温かみのある店内で、元ヌッフ・デュ・パブの料理長をしていた中村シェフが腕を振ります。素材にこだわり、生産者に代わって食材の良さを伝えられたら、と食材の魅力を引き出す料理を提供しております。ディナーはコースが中心ですが、1Fにあるカウンター5席ではアラカルトでの料理も楽しめます。

filo(フィーロ)

住所：盛岡市中ノ橋通一丁目3-21 019-613-9005

営業時間：ランチ 12:00～13:30 (水曜～日曜) ディナー 18:00～21:00

定休日：月曜



レシピを
教えてくれた

中村 昌 シェフ



2019年10月26日(土)・10月27日(日)

盛岡市制施行130周年記念事業 『第33回 盛岡市農業まつり』
～年に一度のまちなか収穫祭で“盛岡”を味わおう！～

日時: ①10月26日(土) 10:00～15:00 ②10月27日(日) 9:00～15:00

会場: もりおか歴史文化館前広場、芝生広場、中津川河川敷

主催: 盛岡市農業まつり実行委員会

お問合せ: 盛岡市農政課内 TEL:019-626-7540



2019年11月4日(月・振休)

『盛岡美食の夜 2019』

～盛岡“縁”シェフ[中華]築田 圭 × [和]村田 明彦 / 盛岡の恵みの饗宴～

日時: 2019年11月4日(月・振休) 開場 18:00 開始 18:30

会場: ホテルメトロポリタン盛岡 NEW WING 4F メトロポリタンホール

会費: 12,000円(税込) 定員: 150名様

※お席に限りがあります。先着順にてお席がうまり次第受付終了となりますので、予めご了承ください。

主催: 盛岡市

お問合せ: ホテルメトロポリタン盛岡 TEL:019-629-2601 (営業部直通)



イベントページ



2019年11月16日(土)・11月17日(日)

『畑のお手伝いプロジェクト～佐々木果樹園りんごコース～』

日時: ①11月16日(土) 収穫作業

②11月17日(日) 収穫作業 各日 9:00～15:00

参加対象: 現地集合可能な高校生以上の方

参加費: 一人様 500円 ※おやつ・おみやげ付き 保険代含む(当日現地にてお支払いいただきます)

集合場所 9:00 佐々木果樹園現地集合(都南東小学校すぐそば)



申込フォーム



2019年10月1日(火)～11月28日(木)

『もりおか・三陸食材フェア』

～「美食王国もりおか」の旬の食材と、三陸の海の恵みがコラボレーション！～

盛岡市内の飲食店16店舗と、全国の飲食店32店舗にて、「もりおか・三陸食材フェア」の特別メニューを提供します。各店舗とも趣向を凝らしたメニューが勢ぞろいですので、ぜひこの機会にご賞味ください！

参加店舗(盛岡市)

菜園マイクロブルワリー with Kitchen(盛岡市菜園) / ピアバー ペアレン中ノ橋(盛岡市中ノ橋) / 三陸和酒 磯乃(盛岡市盛岡駅前通) / 戦国焼鳥 秀吉 本町本陣(盛岡市本町通) / SALUTE(盛岡市大通) / 旬香彩 和久(盛岡市大通) / ヌッフ デュ バブ(盛岡市大通) / 内蔵料理とチーズのお店 ダコッタ(盛岡市菜園) / 美醸旬彩 匠の(盛岡市大通) / 和創専心 くう雅(盛岡市大通) / 串焼だいにんぐ えびすけ(盛岡市菜園) / シャトン(盛岡市内丸) / 遊食屋 FUJI(盛岡市大通) / FRESCHISSIMA(盛岡市盛岡駅前通) / 東北カフェ & パル Region(盛岡市盛岡駅前通) / イタリアン レストラン otto(盛岡市大通) ※全国のフェア参加店はウェブサイトを確認を

- 編集後記 -

今回は「盛岡りんご」をテーマに取材をしました。盛岡にりんご研究拠点があり、盛岡生まれのりんごがたくさんあることを改めて知り、嬉しくなりました。様々なりんごの関係者のお話を聞くたびに、ここ盛岡がりんごが美味しく育つ環境が整っていると実感しました。盛岡の食材、また次号もお楽しみに(リサ)

発行者: 盛岡市農林部農政課
食と農の連携推進室

(〒020-0878 岩手県盛岡市肴町 2-29
盛岡市役所 肴町分庁舎 3階)

発行: 2019年10月

制作: 有限会社 秀吉

※本誌は、令和元年度「もりおかの食と農バリューアアップ推進事業」において作成したものです