産地だより

地域でひそかに守られてきた、在来種の豆を大切に伝えていきたい

玉山区黒平豆研究会
会長　山本　早苗

盛岡市玉山区（旧玉山村）で、一羽の雁が落とした種からはじまったと言われる黒平豆は、地元では「雁喰い豆」と呼ばれ、地域で昔から食べられており給食にも出るくらい当たり前の豆でした。全国的にも珍しい平たい形状の大きな黒豆は、機械での播種(はしゅ…種子をまく事つまり種まき)や選別が難しく、すべて手作業で昔から栽培されてきたため、農業者の高齢化もあり年々生産量が減ってきておりました。しかし、この伝統のある美味しい豆を守るべく、若手生産者7名で立ち上げた研究会で、少しずつ栽培を増やしてきました。固く煮崩れしにくいこの豆は、昔からお祝いの席で食べられ、吉兆を呼ぶ鳥とされている雁が啄(ついば)んだ跡ともいわれる表面のシワが、幸福をもたらしてくれるとも言われています。

「食べる人を笑顔にしたい」「もっと色々な人に、食べて欲しい、知ってもらいたい」その思いで栽培しています。そして、この文化も地域も風景も守っていきたいと思っています。どうぞ、姫神山と岩手山の間に位置する自然豊かな土地でのびのび育つ豆畑や紫の花を、ぜひ見にいらしてください。農家の「こびる（おやつ）」にも雁喰い豆がでてきますよ。

製造スタッフより

自分の家族にも安心して食べさせられる商品を造っていきたい。

製造　多田　裕記

私は、主に学校給食用の米飯の製造を担当しています。前日、３００ｋｇ程の米を洗い、翌朝炊いた米を弁当容器に盛付、フタを掛け、出荷用の箱に数を揃えて詰める作業をしています。容器が汚れていないか、異物が混入していないか、確認しながらの作業なので、早朝から気が抜けません。弁当を届けている小学校の子供たちから「いつもおいしいご飯をありがとうございます」などの内容のお手紙を頂いた時は、日ごろの疲れなど忘れてしまいます。

春休み、夏休みなどの給食の無い日は、第２工場で、皆様にお届けする頒布会などの小袋の商品の製造も行っています。

扱う品は違っても、安心安全で、美味しい食品を作ることには変わりありません。

これからも、基本を守り、丁寧な作業を行うように心がけ、「自分の家族にも安心して食べさせられる」商品を造り、皆様にお届けしていきたいと思います。

お客様からのお便り

入院中の主人を毎日見舞って夕方帰宅するので、「毎日のお惣菜」は手間もかからず、食欲のない日でも量的にも丁度良くて重宝しています。できる事なら、10 食コースを 10 種類×1 にしてもらえたら嬉しいのですが。料金は多少高くなっても…。　（静岡県　N様）

「毎日のお惣菜」がお役にたって良かったです。10 種類×1 の件ですが、現在、梱包システム（出荷～梱包～保管～お届け）までの工程をヤマト運輸さんに一括でお願いしており、もう 1 コース新たに追加することも難しい状況にもあり、今後も検討してまいりますが、ご了承いただけますようお願い申し上げます。　頒布会/瀬川

毎日のお惣菜、何を頂いても美味しい家庭の味。田舎に一人暮らしで交通の便も悪く、車にも乗れぬ年齢となり、町に出るのも大変な状況で、15 日に届くのを心待ちにしておりました。私も 2 度ほどゲートボールの県代表で花巻を訪れたことがあります。宮沢賢治の資料館にも行きましたよ。寒さ暑さにも負けず頑張っております。皆さんも頑張ってください。（岡山県Ｔ様）

お便り有難うございます。「毎日のお惣菜」がお口に合って良かったです。心待ちになさって頂いたご期待に添えるように頑張っていきます。　栄養士/及川