



～畑のこと、昔話、ごはん・おかず・おやつ作り～

二戸地方の「岩手県食の匠」

先人の知恵が詰まった郷土料理に詳しい方々を御紹介します。

料理はもちろん、畑のことや昔話にも詳しく、引き出しをたくさん持った郷土を愛する方々です。

☆二戸地方の食文化の特徴

山々の間に耕地が拓けた県北部では、水田が少なかったことから、日常食は畑地で作られた雑穀のひえやあわ、そば、小麦、豆類を中心にした食生活が営まれてきました。

そのため、二戸地方では、多様な雑穀料理が伝えられています。

☆岩手県食の匠とは

郷土料理の知識が豊富で技術が優れる人として、岩手県知事が認定した方です。

認定後は、イベントや講座などで実演・指導し、次代への伝承活動を行っています。

二戸地方の「岩手県食の匠」は、これまで 35 名が認定されましたが、高齢化などを理由に 6 名が認定解除となり、現在 29 名となっています（令和 6 年 12 月現在）。

☆カシオペア食の技研究会

二戸地方（二戸市・軽米町・九戸村・一戸町）の「岩手県食の匠」で構成された組織で、「岩手県食の匠」のネットワーク化を図り、情報交換や技術研鑽を通じて資質向上と食文化発信活動を行うために、平成 12 年 3 月に設立されました。

現在は、15 名の会員が伝承会や研修会を中心に活動を行っています。



小学生への伝承活動



他地域の食の匠との交流・技術研鑽