

未来の地球のために
できることを
ここ、岩手から

特集① 温室効果ガス2050年排出量実質ゼロに向けて

わて し グラフ



特集②

新型コロナウイルス感染症対策
いのちと人権を守る
コロナ禍を乗り越えるための行動とは？

表紙の人

株式会社カダミライ
大清水 吉典さん、五日市 洋さん

おもてなしの宿・おぼない
大建 宗徳さん、ももこさん

2020
12
IWATE GRAPH
いわてグラフ

第774号

令和2年12月1日発行
年4回発行/
6月・9月・12月・3月

企画・発行 / 岩手県政策企画部広聴広報課 岩手県盛岡市内丸10番1号
編集・印刷 / 株式会社オリンピック企画
【電話】019(629)5283

わんこきょうだい
オリジナルグッズが
当たる!

クロスわんこ

カギの答えを埋めて、
A~Cに入る言葉を
完成させてね。

●たてのカギ

- 魅力によって人の心をひきつけ、まどわせること。
- 今回の健幸レシピで使用した岩手県のオリジナル品種は「○○○○の風」。(⇒詳しくはP6)
- 宮沢賢治が幼い頃から集めるのが大好きだったもの。
- 両手を地につけてさかさまに立つこと。
- 宮古市で
本州一の水揚げ量を誇る魚は「○○○」(⇒詳しくはP10)
- 12星座のひとつ。11/23~12/21生まれは「○○座」

●よこのカギ

- 年末年始の食材を買い求める人でにぎわう、
盛岡の風物詩「○○田朝市」
- 漁業就業を目指す人の育成を目的に2019年に設立されたのが
「いわて○○○○アカデミー」(⇒詳しくはP12)
- 岩手県のイメージキャラクターは「○○○きょうだい」
- 県内で列車との衝突が増えている野生動物。
- 特集1で紹介したエネルギーの
地産地消を目指している市町村は「○○市」(⇒詳しくはP4)
- 台車に乗っていて、祭りのときに大勢で引っ張るもの。
- 今回の表紙の人の舞台である二戸市の温泉は
「○○○○温泉」(⇒詳しくはP5)
- イタリア語で「牛乳」の意味

こたえ



応募
締切
2021年1月15日(金)
当日消印有効

【当選発表】商品の発送(2月上旬ごろ)をもって代えさせていただきます。

送り先
はがき 〒020-0025 岩手県盛岡市大沢川原3-3-8 正和ビル2階
株式会社 オリンピア企画内
「いわてグラフ12月号・クロスわんこ」係
FAX 019-629-9170
電子メール crosswanko@olympia-kikaku.co.jp
右のQRコードを読み取って簡単にアドレスを取得できます。



アンケート&
プレゼント

アンケートにお答えいただいた
皆さまの中から抽選で合計60名様に
県産品をプレゼント!

アンケートにお答えください

- 記事は分かりやすかったですか? [番号で回答]
①非常に分かりやすい ③普通 ⑤非常に分かりにくい
②分かりやすい ④分かりにくい
※④または⑤のかたは、どのような点が分かりにくかったかお書きください。
- 今回の企画で興味を持ったものは何ですか?
- 身の回りで知りたい分野は何ですか? [番号で回答・複数回答可]
①産業 ③防災 ⑤環境 ⑦その他
②医療・福祉 ④教育・文化 ⑥社会資本整備
※⑦その他のかたは、関心のあるものをお書きください。
- 本誌へのご意見・ご要望がありましたら、ご自由にお書きください。

申込方法
住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号・ご希望のプレゼントのアルファベット記号(AまたはB)をお書きの上、はがき、FAX、電子メール、または右のQRコードを読み込んで、利用規約にご同意いただいたのち、応募フォームから応募してください。

送り先
手紙・はがき 〒020-8570(住所不要) 岩手県広聴広報課
「いわてグラフ12月号・読者アンケート」係
電子メール kouhou@pref.iwate.jp
FAX 019-651-4865(24時間受付) 応募フォーム
QRコード▶

応募締切 2021年1月15日(金)当日消印有効
当選発表 商品の発送(2021年2月上旬ごろ)をもって代えさせていただきます。

※ご記入いただいた個人情報やアンケートの内容につきましては、厳正な管理の下で取り扱い、アンケート集計、プレゼントの発送にのみ利用させていただきます。
いわてグラフは岩手県が制作する広報誌です。518,500部作成し、県内全世界に配布しています。1部あたりの単価は約24円です。

A 岩手のお米セット

50名様

P6の『健幸レシピ』で紹介したブランド米「金色の風」「銀河のしずく」各300g(約2合)を食べ比べできるセット。おいしい岩手の新米を家庭でお楽しみください。

【問】県庁県産米戦略室
019-629-5715

B はなまがりクッキー
×5個(一戸町)

10名様

世界遺産登録が期待される御所野縄文遺跡。同遺跡の博物館に展示されている「鼻曲がり土面」をモチーフにしたクッキーです。地元産の雑穀・アマランサス入り。
【問】北館菓子舗 0195-32-2752



古紙パルプ配合率70%再生紙を使用



見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

気候変動が生活にどう影響するの？



漁獲量の減少

温暖化で海水温度が上がる、魚の生息域も変化。これまで三陸で取れていたサンマやアワビなどの漁獲量が減ることに。



温暖化による影響をイラストで紹介したポスター
出典:WWFジャパン「未来47景」

かつてスケート場としてにぎわった冬の高松の池(盛岡市)。近年は、厚い氷が張ることもほとんどない。盛岡市では、100年あたり1.7℃の割合で平均気温が上昇。

身近にある温暖化

過去



約55年前の高松の池(盛岡市)。氷が張り、スケート競技が行われたことも。

現在



最近の冬の高松の池。
写真提供(2枚とも):梅野克雄さん



平成28年台風10号により、龍泉洞の通路が水没。
写真提供:岩泉町

多発する災害

温暖化によって豪雨が増えると、川の氾濫や土砂崩れが起きやすい。県内でも洪水や土砂災害が相次いでいる。

農作物の品質低下

りんごの生育にとって高温は大敵。色づく時期に高温が続くと、赤くならない。平均気温が上がると、県内での生産量が減る可能性も。



高温によるりんごの着色障害
出典:農業・食品産業技術総合研究機構

温室効果ガス排出量実質ゼロとは

二酸化炭素に代表される温室効果ガスの排出量と森林などでの吸収量を差し引きゼロにすること。

未来の地球のためにできることを、ここ、岩手から

「特集①」温室効果ガス2050年排出量実質ゼロに向けて



ACTION!

地球温暖化防止のために行動(アクション)しよう

今、世界各地で、地球温暖化が原因の一つとされる深刻な異常気象が発生しています。大雨による洪水、干ばつ、森林火災や熱波など、今や地球は「気候危機」に直面しているといえるでしょう。岩手で暮らす私たちにとっても、他人事ではありません。ここ数年、豪雨・台風で県内に大きな被害が相次いでいるほか、サンマの漁獲量も

減少。また、シカやイノシシなどによる農業被害も増えていきます。このような現象は、二酸化炭素(CO₂)など温室効果ガスの増加による温暖化が影響していると考えられています。そこで県は、2050年までに、温室効果ガス排出量を実質ゼロにする目標を掲げて、温暖化対策に取り組んでいます。自然豊かな岩手の環境を守り、私たちの暮らしと未来の岩手のために、みんなでアクションを起こしましょう。

岩手県は、2019年に『温室効果ガス2050年排出量実質ゼロ』を目指すことを表明。

「いわてわんこ節電所」「地球温暖化を防ごう隊」などを通じ、県民ぐるみで二酸化炭素(CO₂)に代表される温室効果ガスの排出量を削減するためのアクションを進めています。



地球温暖化を防ごう隊

未来の地球で生きる小学生を対象に、地球温暖化に対する知識と理解を高めることを目的とした活動をしています。参加した小学生を、「地球温暖化を防ごう隊員」に任命。2019年度は、県内40校が参加しました。



隊員となった小学生は「隊員ノート」を使って、家庭でのこまめな消灯や節水などを実践。(遠野市立達首部小学校での学習風景)

いわてわんこ節電所

省エネに関心を持って行動することで、CO₂削減量を実感できるサイト。エネルギー消費の少ないライフスタイルへの転換をサポートしています。「家庭のエコチェック」に参加して、みんなでCO₂削減に取り組みしましょう。



<https://www.co2-diet.com/>



【特集①】温室効果ガス2050年排出量実質ゼロに向けて

未来の地球のためにできることをここ、岩手から

p01

【表紙の人】
— 支え合う関係・ベストパートナー

株式会社カダルミライ
大清水 吉典さん・五日市 洋さん
×
おもてなしの宿・おぼない
大建 宗徳さん・ももこさん

p05

【健やかで幸せあふれる 健幸レシピ】
岩手のお米×醤油だれ香るチキンのパエリア



新米がおいしい季節。1年の締めくりにぴったりの、ちょっと豪華なレシピをご紹介します!

p06

【特集②】新型コロナウイルス感染症対策
いのちと人権を守る
コロナ禍を乗り切るための行動とは?

p07

【特集③】4広域振興局からのお知らせ

p09

【いわて県民計画PICKUP】
子育てしやすい環境づくりを社会全体で考えましょう!

p11

【未来へつなげ!復興のバトン】
株式会社隆勝丸 平子 昌彦さん

p12

岩手県からのお知らせ

p13

クロスわんこ
読者アンケート・プレゼント

裏表紙

暮らしの中で
できること

省エネして CO2を削減

「自家用車をよく使う」「冬に暖房が手放せない」…そんな、エネルギーを多く消費しがちな岩手での暮らし。でも暮らしを見直せばエネルギー消費を減らし、光熱費を節約することも可能。そのヒントを、「うちエコ診断士」の花澤淳さんに伺いました。



●お話を伺った人
うちエコ診断士 花澤 淳さん
工藤建設株式会社自然エネルギー課に勤務しながら、うちエコ診断士として活動中。奥州市在住。



ですが、冷気が入らないようカーテンの長さを工夫したり、シーリングファンを使って暖かい空気を循環させたりするのも効果的です。

(Q)寒い岩手の冬。省エネで、CO2も減らせる暖房は？

(A)「一番良いのは薪ストーブですが、住宅によつては現実的ではない場合も。エアコンなら、2週間に1回フィルターを掃除するだけで、5〜10%も暖房効率が上がります。できるだけ熱を逃がさないためには、断熱リフォームが効果的

(Q)エネルギー効率の良い暮らし方は？

(A)「家族が時間を空けずに風呂に入る」でいいだけ同じ部屋で過ごす」などの一家団らんは、省エネに効果があります。また、照明を従来の蛍光灯からLEDにするだけでも、省エネになります。ぜひできることから始めてみましょう。

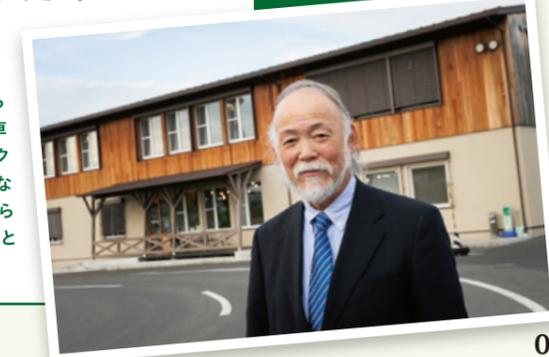
うちエコ診断士に相談するには
いわて県民情報交流センターアイーナ5階、岩手県地球温暖化防止活動推進センターで受付中。ライフスタイルに応じたCO2削減対策を提案します。
(TEL: 019-606-1752)



エコで快適な 建物のモデルに

欧州基準の建物で環境に優しく

平泉ドライビングスクールは、校舎を建て替える際、省エネ化を進め、CO2排出量を大幅削減を実現。年間の光熱費が200万円も節約できました。



「交通事故を減らし、命を守る自動車学校。ヒートショックを起こさない快適な環境で学習してもらうことも大事です」と田村満会長。



館内にセンサーを設置し、温度、湿度、CO2濃度を可視化。室内環境とエネルギーをモニタリング。

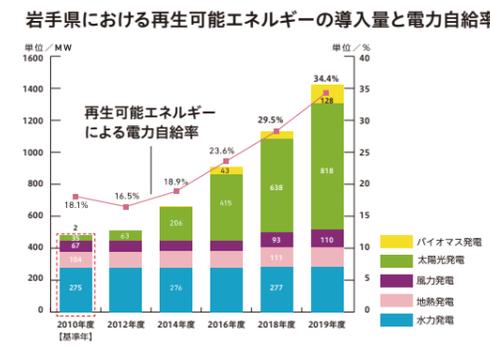
県産木材をふんだんに使った高気密高断熱の建物は、一年中20〜23度の室温に保たれ、快適なもの。取締役会長の田村満さんは、自ら欧州を視察するなど積極的に取り組みを進め、新校舎を持続可能な建築にシフトしました。

化石燃料に
頼らない

全国でもトップクラス 岩手県は 再生可能 エネルギー王国

CO2削減

再生可能エネルギーとは、太陽光や、水力、風力、バイオマス、地熱などを使ったエネルギーのこと。「CO2を排出しない」「資源が枯渇しない」といったメリットがあります。自然豊かな岩手県は、再生可能エネルギー王国。自然環境や景観に配慮しながら、導入を進めています。



太陽光

太陽光発電は、一般住宅用から事業用まで導入が進んでいます。沿岸南部などは、日照条件が良く太陽光発電に適しています。

風力

岩手県は県土が広く、安定した風に恵まれた地域が多いため、各地で風力発電の導入が進んでいます。

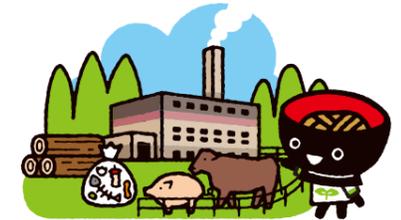


水力

水資源が豊富な岩手県営16力所をはじめ、県内に50力以上の水力発電所があり、現在でも最も多くの電気を作りだしています。

バイオマス

バイオマスとは、化石燃料以外の動植物由来するエネルギー資源で、木材、牛や豚などの糞尿、生ゴミなどのこと。県土の約8割が森林である岩手県にとって、木質バイオマスは持続可能なエネルギーです。

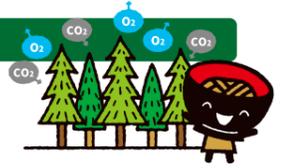


地熱

国内初の地熱発電所である松川地熱発電所を含む3つの地熱発電所が稼働。松川、葛根田、松尾八幡平地熱発電所の合計出力約111メガワットは、国内3位の規模です。

森林はCO2を吸収するタンク

植物は、光合成をすることでCO2を吸収し酸素を作り出しています。全国で2番目に広い森林面積を持つ岩手県は、CO2の吸収源が豊富。森林を大切にしましょう。



北岩手のチャレンジ

久慈市は エネルギーの 「地産地消」を目指す

久慈市は、「再生エネルギー100宣言 RE Action」に参加。2050年までに、市の保有施設で使用する電力を100%再生可能エネルギーでまかなうことを目指しています。その第一弾として、2020年4月、市内の滝ダム発電所の電気を購入し、久慈市アンバーホールへの供給を開始しました。また、2050年二酸化炭素排出量実質ゼロを表明している同市は、省エネ活動や再生可能エネルギーの設備

滝ダムで発電された電気を使う久慈市アンバーホール。100%再生可能エネルギーを使用。



導入などを促進。同時に、CO2吸収源の確保のため、豊かな森林を守る取り組みも進めています。

さらに同市は、北岩手8市町村などとともに横浜市と協定を締結。北岩手で創られた再生可能エネルギーの活用に向けた検討や人口が多い横浜市での観光PRなど、お互いの地域資源を生かした交流が進められています。



久慈市生活環境課の神先さん(左)と企業立地港湾課の島袋さん(右)

支え合う関係・ベストパートナー

座敷わらしの里で 仲間と「カダルミライ」

株式会社カダルミライ
 大清水 吉典さん おもてなしの宿・
 (代表取締役) おぼない
 五日市 洋さん 大建 宗徳さん
 (取締役) ももこさん

「お互いに支え合いながら幸福を追求していくことができる地域社会」の実現を目指して邁進する人々の姿を紹介します。



今、二戸市の金田一温泉に新たな風が吹いています。馬淵川を望む高台には、木造のロッジ、ウッドデッキ、テントなどが出現。まるで北欧のような、おしゃれな景観が広がっています。

この仕掛人は、おぼない旅館の支配人・大建宗徳さんと若女将のももこさん。宿の敷地を利用してロッジなどを自作。「YUDABASE」として、屋外イベントを楽しめる新スポットを作り、温泉郷に新たなにぎわいを生んでいます。

かつて、多くの団体客でにぎわった金田一温泉。最盛期は20軒あった宿も今は6軒にまで減少。温泉街の将来への危機感から、地域おこし会社「株式会社カダルミライ」が2018年に設立されました。代表に就任したのは、当時のにぎわいを知る

おしみずよしのり
 大清水吉典さん。「地元の人も観光客も、金田一温泉で『かだつて(参加して)ほしい』と社名に込めた思いを話します。「地元をよく知る吉典さんがやるなら」と、宗徳さんと座敷わらしの宿・緑風荘のオーナー・五日市洋さんも取締役。皆が集まると、いつも笑顔。和気藹々とした雰囲気の中で、いろんなアイデアが生まれます。

2022年3月には、同社の運営する温泉施設「カダルテラス金田一」が誕生す



大清水吉典さん(右)と五日市洋さん(左)

「この自然も含めて『一つの宿』。街に明かりを灯し、にぎわいをつくりたい」と語る2人は、地元・金田一温泉の生まれ。「株式会社カダルミライ」の取締役として、二戸市と協力しながら、公民連携の新施設「カダルテラス金田一」の整備に取り組む。



る予定。ホテル、飲食スペース、屋外プールなどを備え、にぎわいの中核になることが期待されています。4人と温泉街を歩くと、どこからともなく「かだつて(入れて)」という不思議な仲間たちの声が聞こえてきそう。もちろん答えは「かだつて」。



大建宗徳さん(左)とももこさん(右)

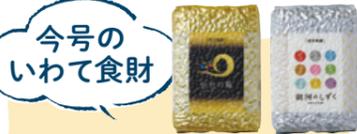
県内外から常連客が訪れる人気の宿おぼない旅館を夫妻で切り盛り。ミュージシャンを招待した「温泉ジャズ」の開催、カヤックなどの水上スポーツ体験など、地元の魅力を生かした企画を実現。この夏、宿のロビーを「喫茶おぼない」に改修。地元の食材を使った手作りケーキのファンも多い。

健やかで 幸せあふれる 健幸レシピ

岩手のおいしいお米「いわて純情米」。今回は、中でも粒がしっかりしていて豊かな甘みのある「金色の風」と、手軽に使える「丼ものたれ」で味付けしたパエリアを紹介します。1年の締めくくりは、ちょっと豪華な料理を楽しんでみませんか。



今号の
 岩手のお米と、醤油だれ香る
 チキンたっぷりのパエリア



今号の
いわて食財

いわて純情米

岩手の豊かな大地で、農家が丹精込めて育てた「いわて純情米」。中でもオリジナル品種「金色の風」「銀河のしずく」は全国で高い評価を獲得。「金色の風」はふんわりした食感と豊かな甘み。「銀河のしずく」はバランスが良くどんなおかずにも合うあっさりした味わいです。

さらにこちらも / 八木澤醤油店 君がいないと困る 丼ものたれ

原料はシンプルに醤油・砂糖・みりんだけ。かえしを行うことで深みのある味わい。料理の味付けに1本備えておくと便利です。

作り方

【下準備】

- 鶏肉は一口大にして塩・コショウで下味をつける。
- にんにく、生姜、玉ねぎはみじん切りに。
- スナップえんどうは筋をとり開いておく。
- 白髪ねぎは10分程水にさらして水気を切り、しそのせん切りと合わせておく。

- 1 パエリアパン(フライパンでも可)に油大さじ1、にんにく、生姜を弱火で熱し、香りを出す。
- 2 下味をつけた鶏肉を加えて中火で炒め、火が通ったら「丼ものたれ」大さじ2を加え、煮からめる。煮汁が半量になったら汁ごと取り出す。
- 3 パエリアパンに油小さじ1を足し、玉ねぎを炒め、半透明になったら米を加えて炒める。
- 4 ②で取り出した鶏肉の半量と調味液を加え、アルミ箔でふたをする。沸騰したら弱火にして10分炊く。
- 5 10分たったら火を止め、スナップえんどうを並べ、赤唐辛子を散らし、再度ふたをして10分蒸らす。
- 6 仕上げに1分程強火で水分を飛ばし、残しておいた②の鶏肉、温泉卵、白髪ねぎとしそをトッピングする。



材料(2~3人分)

- 米「金色の風」..... 1合
- 鶏もも肉(一口大)..... 300g
- にんにく..... 1片
- 生姜..... 15g
- 玉ねぎ..... 1/4個
- ねぎ(白髪ねぎ)、しそ、赤唐辛子 適宜
- スナップえんどう..... 4~6本
- 温泉卵..... 1個
- サラダ油..... 大さじ1+小さじ1
- 「君がいないと困る 丼ものたれ」..... 大さじ2
- 調味液.....
- 酒 大さじ1、本だしの素小さじ1/2、水を合わせて200cc+余った煮汁たれ

【レシピ監修】

上級食育アドバイザー
 晴澤雪枝さん
 滝沢市在住。テレビ出演や料理教室、東北復興支援プロジェクト出張講師など、岩手県を中心に活躍中。

#岩手白米百景 Instagram キャンペーン

【募集期間】2020年9月17日~2021年2月28日

Instagramで岩手白米百景 (@iwatekomeofficial) をフォロー
 あなたとお米の風景に「#岩手白米百景」を付けて投稿

プレゼント
 【@iwatekomeofficial】フォローと【#岩手白米百景】ハッシュタグ投稿で期間中、各10名様に「金色の風」「銀河のしずく」セットをプレゼント!

2020年度新米 好評発売中

透明感のある白さとかわやかな食感
 ふわりとした食感と豊かな甘み

銀河のしずく
Ginga no Shizuku

金色の風
KONJIKI NO KAZE

いわて純情米 検索 <http://www.iwate-kome.jp/>

New! いわて純情米は、「最後のひと粒までおいしい。」のんさんが出演中のCMをぜひご覧ください

新型コロナウイルス感染症対策

いのちと人権を守る コロナ禍を 乗り切るための 行動とは？

冬は、新型コロナウイルス感染症とインフルエンザとの同時流行が懸念されています。年末年始の帰省や忘新年会で、人々が会う機会が増えるこれからの時季。どう乗り切ればいいのか、岩手医科大学附属内丸メディカルセンターの下沖収センター長に話を伺いました。



●お話を伺った人
下沖 収 センター長
1963年生まれ。岩手県九戸村出身。岩手医科大学附属内丸メディカルセンター センター長、救急・災害・総合医学講座 総合診療医学分野教授



全国的に少ない患者数でも気を抜かないで

11月6日現在、県内の新型コロナウイルス感染症の患者数は全国最少です。症状がある方への検査が確実に実施され、陽性であれば指定された病院に入院措置をとる仕組みがしっかり機能していることがその要因だと考えます。

県内の症例を見れば、県外での集まりに参加して感染するケースが多いようです。だからと言って県外に行くのはだめだということではありません。人が集まる場では、確実な感染予防が大切です。密接を避け、マスクを着用し、手洗い・消毒など、気を抜かずに感染予防を行いましょう。

直接来院せずに
まずは電話で相談

これからの時季、心配なのはインフルエンザとの同時流行です。けれども、インフルエンザはワクチンである程度予防できます。高齢者や基礎疾患のある方は、早めに予防接種を受けましよう。

また、県と医師会は、同時流行に備えて、身近な場所での検査が受けられるよう、県内で200カ所以上の「診療・検査医療機関」の確保を進めています。

発熱などの疑わしい症状がある場合、まずはかかりつけ医に電話で相談しましょう。かかりつけ医が「診療・検査医療機関」の場合は、そこ

で検査が受けられます。そうでない場合は、紹介された医療機関で診療・検査を受けます。かかりつけ医がいない場合や夜間・休日は「受診・相談センター」に電話を。

年末年始や帰省の際も
感染症対策をしっかりと

年末年始は、帰省などで人の移動も増え、人々会う機会も増えます。久しぶりの再会は嬉しいものですが、おしゃべりするときはマスクをつけ、1m以上の距離をとるように心掛けましょう。会食の際は、食器の共用を避け、ときどき部屋の換気をするなどの工夫をしながら、家族団らんを楽しんでください。

差別・偏見・誹謗中傷 人が嫌がることはやめましょう！

新型コロナウイルス感染症は誰もがなりうる病気。患者やその家族、医療従事者などへの差別・偏見・誹謗中傷は許されません。誹謗中傷などを受けた場合どうすればいいのか、岩手弁護士会の菊池尚副会長に話を伺いました。

誹謗中傷してしまっ
たら、どんな責任を
問われますか？

誹謗中傷を受けた方の名誉を傷つけた場合は名誉毀損罪（刑法230条）、脅迫や嘘の情報を流して店の営業に影響が出た場合は業務妨害罪（刑法233条）、「出ていかないと殺すぞ」などの言葉を浴びせれば脅迫

罪（刑法222条）に当たる可能性があります。SNS上の軽はずみな投稿のつもりが、警察の捜査を受け、送検・起訴されることも。また、誹謗中傷で精神的苦痛を与えたり、業務妨害によって売り上げを減少させたりした場合、損害賠償を求められることもあり得ます。自分がされて嫌なことは他の人にしないようにしましょう。



患者への誹謗中傷が
続けば、患者が行政の調査に対して感染経路を隠してしまうなど、感染症の封じ込めに悪影響を与えることも考えられます。また、感染リスクを抱えながら私たちの命や健康を守っている医療従事者への誹謗中傷はもつてのほか。誹謗中傷を受けて助けが必要な時は、我慢せずに警察や弁護士に相談を。

被害を受けたら
どこへ相談すれば
よいですか？

まずは最寄りの警察



●お話を伺った人
菊池 尚 弁護士
1972年生まれ。岩手県盛岡市出身。岩手弁護士会副会長、岩手総合法律事務所弁護士



新型コロナウイルス感染症関連情報は
県ホームページからご確認ください
岩手県 コロナウイルス 検索

■誹謗中傷に関わる相談■

新型コロナウイルス感染症に関連する誹謗中傷などの相談は、最寄りの警察署、または岩手弁護士会法律相談センターまで。

岩手弁護士会
法律相談センター
☎019-623-5005
(平日午前9時～午後5時)

※震災時に岩手・宮城・福島に居住していた方は相談料が無料になる場合があります。(減免制度は震災特例法が終了する2021年3月31日まで)



各広域振興局の担当区域

盛岡 広域振興局	盛岡市/八幡平市/滝沢市/雫石町/葛巻町/岩手町/紫波町/矢巾町 (3市5町)
県南 広域振興局	花巻市/北上市/遠野市/一関市/奥州市/西和賀町/金ケ崎町/平泉町 (5市3町)
沿岸 広域振興局	宮古市/大船渡市/陸前高田市/釜石市/住田町/大槌町/山田町/岩泉町/田野畑村 (4市4町1村)
県北 広域振興局	久慈市/洋野町/野田村/普代村/二戸市/軽米町/九戸村/一戸町 (2市3町3村)

久慈地域の「寒じめほうれんそう」
甘くて栄養豊富な
岩手の冬の人気野菜がいま最盛期!

県北
エリア



岩手の冬の味覚として定着しつつある「寒じめほうれんそう」。主産地は久慈地域で、県内の出荷量の70%以上を占めています。

ほうれんそうは寒さに当たると、冬越しのために葉が開いて縮む性質があります。久慈地域では、長期間寒さにあてて糖度を上げる「寒じめ」栽培技術を使い、2000年から本格的に栽培を開始。今では、特産品として知名度も上がり、栽培面積も年々増えています。



収穫の最盛期は12月～2月下旬。夏秋期のほうれんそうに比べビタミンA・C、葉酸、鉄などをより多く含み、栄養価が高いのが特長。光から目を守るルテインも豊富で、昨年7月に消費者庁の認定を受け、生鮮食品としては県内初の機能性表示食品として販売されています。

甘みが強いのも大きな特長で、糖度は8度以上。中には、12度を超えるものもあるとか。糖度8度はフルーツマト、糖度12度はスイカに匹敵する甘さです。

葉は縮れて厚めですが、葉も茎もふっくら柔らかくクセがありません。たっぷりのお湯でさっとゆで、冷水で締めてからよく絞るのがおすすめ。おひたしや胡麻和えなどの定番料理が人気です。最近は、しゃぶしゃぶやクリームソースのパスタなど、さまざまな料理で楽しむ人が増えているとか。この時期だけのおいしくて栄養豊富な「寒じめほうれんそう」をぜひ食卓でお召し上がりください。



期間は、対象メニューを注文し、InstagramなどのSNSの公式アカウントに「#(ハッシュタグ)宮古の真鱈」をつけて料理写真を投稿すると、「王子のぜいたく至福のタラフライ(冷凍品)/協賛 共和水産(株)」が抽選で50人に当たります。詳しくはホームページでチェック!



寒じめほうれんそうのこちらなどは

三陸の冬の味覚「タラ」を満喫
「宮古の真鱈グルメフェア」、
12月3日～1月24日開催!

沿岸
エリア



本州一の水揚げを誇る宮古の真鱈。洋上で素早く氷詰めされ、刺身にもできる抜群の鮮度が自慢です。そのおいしさ、料理の多彩さを多くの人に知ってもらおうと、12月3日(木)～2021年1月24日(日)、「宮古の真鱈グルメフェア」が開催されます。



今回が初開催となるこのフェアには、宮古・下閉伊の23店舗が参加し、各店が腕によりをかけたオリジナル真鱈メニューを提供します。



浄土ヶ浜パークホテル ランチバイキング(平日・大人1,480円、土日祝・大人1,980円)/真鱈クリームコロッケ

浄土ヶ浜パークホテルでは、ランチバイキングに真鱈クリームコロッケが登場。「タラは捨てる場所がないといわれる魚。コロッケの具に身、肝、白子、皮を混ぜ込み、全てのおいしさを凝縮させました」と、総料理長の久坂正夫さん。土日・祝日のランチバイキングにはクリームコロッケに加え、真鱈の刺身(またはカルパッチョ)も登場します。



参加店の一例 井の店おいかわ/真だらの濱け井(1,200円)

期間中、対象メニューを注文し、InstagramなどのSNSの公式アカウントに「#(ハッシュタグ)宮古の真鱈」をつけて料理写真を投稿すると、「王子のぜいたく至福のタラフライ(冷凍品)/協賛 共和水産(株)」が抽選で50人に当たります。詳しくはホームページでチェック!

宮古の真鱈グルメフェア 検索



宮古の真鱈グルメフェア

4 広域振興局からのお知らせ

広域振興局とは、地域振興、産業振興、保健福祉など、広域的な課題に取り組む岩手県庁の総合出先機関です。県内にはエリア(広域振興圏)ごとに、「盛岡広域振興局」「県南広域振興局」「沿岸広域振興局」「県北広域振興局」の4つの広域振興局が設置されています。この4つの広域振興局から折々のお知らせをお届けします。

県南の“ものづくり”を体感する
「五感市」
今年はオンラインで開催
視聴者参加企画は12月末まで実施中

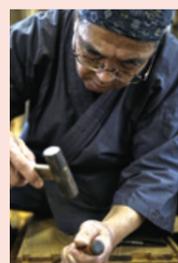
県南
エリア



一関市・平泉町・奥州市の伝統工芸や地域産業の工房を公開するオープンファクトリー「五感市」。



2018年にスタートし、漆器、南部鉄器、タンスなど、普段目に見えない“ものづくり”の現場を訪ね、職人たちの話を聞く体験型イベントとして、人気を博しています。



3回目となる今年はコロナ禍のため、10月30日から3日間、オンラインでの開催となりました。

今回のテーマは、3密ならぬ、「産密～今だから産地と人は密になれる～」。時間や場所にとられないオンラインの特長を生かし、映像の配信などを通じて、県南の「産」地と大勢の消費者などが「密」につながる新しい時代の「ON-LINE(オンライン)五感市」を目指しました。

期間中は、職人しか見られないものづくりの裏側をライブで配信。五感市実行委員長の佐藤圭さんは「今回の五感市をオンラインで見た人がいつか実際に足を運んでくれる、そんな次へのステップにつなげたいですね」と、語ります。



五感市実行委員長の佐藤圭さん

視聴者参加企画も充実。豪華プレゼントが当たるフォトコンテストやキーワードラリーは12月末まで参加可能。工房の様子も見る事ができます。県南の魅力あふれる伝統工芸。制作現場を知るとさらに興味がわいてきます。ぜひホームページをチェックしてくださいね。

ON-LINE五感市 検索



ON-LINE五感市

10年かけて開発された
オリジナルブランド米「銀河のしずく」、
盛岡地域が主産地です

盛岡
エリア



2016年にデビューした「銀河のしずく」は、岩手県のオリジナル水稲品種として初めて「特A」(最高ランク)を獲得したすごいお米。



実は盛岡地域が主産地だということを、意外に思う人も多いかもしれません。

斬新なネーミング、美しいパッケージデザインも話題になりましたが、その誕生物語もなかなかドラマチック。日本一のお米を目指し、父から「おいしさ」、母から「強さ」を受け継いだ種子は繰り返し厳選され、約10年の歳月をかけて、「銀河のしずく」が誕生しました。



プロからの信頼も絶大で、回転船清次郎は県内4店舗全てで「銀河のしずく」を使用。盛岡津志田本店の店長・長岡真宏さんは、「ネタとのバランス、口に入れたときの感触、握っても巻いてもよしの包容力。初めて出会った時これしかないと思い、その印象は今も変わりません」とその理由を話します。

10月には、「銀河のしずく」を味わえるイベントが開催。親子料理教室では、参加者がハロウィーンをイメージした巻き寿司を作り、その味を堪能しました。

見た目よし、食感よし、味よしの「銀河のしずく」。ご家庭はもちろん、飲食店でもぜひお楽しみください。



巻き寿司を作った「親子料理教室」では、冷めてもおいしいお米の魅力に納得!



盛岡広域振興局

子育てしやすい環境づくりを 社会全体で考えましょう！

今回のテーマは…
家族・子育て

みんなで目指す岩手の将来像のための「いわて県民計画(2019~2028)」。10の政策分野から、今回は「家族・子育て」をピックアップ！ 社会全体で子育てを応援する取り組みを紹介します。



地域・職場・家庭がつながり、 安心して産み育てられる地域社会を

子どもは、未来の社会を担う大切な存在。だからこそ、地域・職場など社会全体で考え、支えていく必要があります。たとえば、せっかく子育て支援サービスがあっても、職場環境が整っていないければサービスを活用できません。安心して子どもを産み育てられる地域社会の実現に向けた取り組みを見ていきましょう。

取り組み 1

子育てに協力的な企業を応援！ いわて子育てにやさしい企業等認証・表彰制度

県は、仕事と子育てを両立しやすい職場環境づくりを進める企業を認証しています。これまで認証を受けたのは、延べ176社(10月末現在)。

認証を受けた企業は、育児休業の拡充など仕事と子育ての両立に向けた先進的な取り組みを行っていて、中には、子どもの学校行事のための休暇や1時間単位の休暇を取れる企業も。認証は、働きやすい企業を知るための一つの目安にもなりますね。



かさい農産のスタッフは20代~80代。全員が子育てと仕事の両立がしやすいように、お孫さんのために使える休暇もあります。

子育ても仕事も 全力投球！ 「かさい農産」の挑戦

認証を受けて4年目の有限会社かさい農産は、一関市で野菜の生産・加工を行う農業法人。「家庭も仕事も犠牲にしないやり方はないかと常に考え、一つずつ実行してきました」と取締役管理部長の小野寺さんは語ります。休暇制度の充実はもちろん、子どもによる職場見学を行うことで、親の仕事について理解を深めてもらう工夫も。さらに、一人一人の事情に応じた柔軟な働き方ができるよう、全員で支える体制づくりも進めています。



取り組み 2

いわて子育て応援の店

「いわて子育て応援の店」とは、子育て家庭を地域の企業やお店が応援する制度。2007年のスタート以来、県内の2,000を超える店舗・企業が登録しています。割引や特典がある「にこにこ店」と、授乳やおむつ替えスペースなど、お出かけに配慮した「ほのぼの店」があり、店頭などに貼られたシンボルマーク入りのステッカーが目印です。

協賛店舗の情報は、県のホームページで見ることができます。



いわて子育て応援の店

取り組み 3

岩手県子育て応援パスポート

県営スケート場、いわて子どもの森など県営施設の利用料金が減免される「岩手県子育て応援パスポート」。対象は、3人以上の子どもを育てている家庭で、最年少の子が小学校修了前であることが条件。減免内容は施設によって異なり、例えば、岩手県立美術館の場合、企画展の料金が半額、常設展は無料です。パスポートの申請は子ども子育て支援室へ、郵送またはインターネットで。

■問い合わせ/県庁子ども子育て支援室
電話019(629)5461

岩手県子育て応援パスポート

未来へつなげ！

復興のバトン

東日本大震災津波の記憶と教訓を次世代へ。復興と共に進む若者たちがいます。

第3回 株式会社 隆勝丸

代表取締役 平子昌彦さん(宮古市)



「漁業は自然相手なので、厳しい面もありますが、やりようによっては伸びる産業。そこが魅力」と語る平子さん。講師を務める「いわて水産アカデミー」でも若者に漁業の魅力を伝えています。(日出島の養殖場にて)



平子さん(中央)と、株式会社隆勝丸の皆さん。仕事場は、これまでの漁業のイメージとは異なり、明るい雰囲気。日出島周辺の地域と海の魅力を発信中。

震災後に再起 未経験者にも門戸を広げ ともに新しい漁業を目指す

県や漁業関係団体などが、2019年に設立した「いわて水産アカデミー」では、漁業就業を目指す人が、漁業に必要な知識や技術を学んでいます。この事業に、講師として携わっている平子昌彦さんは、自身も異業種から転職した一人として漁業の魅力や、次世代に伝えていきます。

盛岡市出身で、もともと内陸で会社勤めをしていた平子さん。妻の実家が営むホタテの養殖を手伝ううちに、すっかり漁業に魅了され、25歳の時に宮古市に移住し漁師の道に。ところが、就漁5年目に東日本大震災津波で被災。義父を亡くし、船も施設も漁具も流されてしまい、一度は漁業を諦めようとした

ましたが、漁業の魅力を思い返して再開を決意。

震災後、宮古市の漁業従事者が激減している状況を重く受け止めた平子さん。「これからは漁業の門戸を広げ、未経験者でも携われるようなシステム作りが必要」と、雇用と育成も視野に入れた事業の拡大を目指して、2018年に株式会社隆勝丸を設立しました。

「海は宝。今後は、養殖に限らず、複合的に海を使ったレジャーや観光などを手がけていきたい。そうすれば、漁業がもっと面白くなる。そして、幅広い視野で十手先を考えられる漁師を育てていきたい」と力強く語ります。異業種からの転職は「さまざまな経験を積んできた人は、昔からのあり方に縛られず、新しい風を吹き込んでくれる」と大歓迎。漁業の未来にバトンをつなぐと、新たな仕組みづくりに挑戦し続けます。



株式会社隆勝丸の主力事業はホタテの養殖。日出島が天然の防波堤となっているため、漁場はプランクトンが豊富で栄養もたっぷり。肉厚で甘みが強い自慢のホタテは、焼いても身が縮まないほど旨味がぎゅっと詰まっています。

ホタテやホヤの養殖、卸売りや直販を中心に、フィッシャーマンツアーや釣り船などの海の楽しさをとことん味わえるアクティビティも積極的に展開。宮古・日出島地域の海を拠点に「おいしい」「楽しい」を提案・発信しています。

株式会社 隆勝丸

