

1. 挨拶

コロナ感染の始まりから3年です。皆様ご健勝のことと推察いたします。新規感染数が高止まりになったままですが、世の中はコロナとの共存を前提に通常活動に向かっています。いわてシニアの会も5年目になりました。コロナの影響で活動停止が長くなりましたが、令和4年度は、コロナとの共存を模索しながら対面活動を開始します。個別には役員・相談会当番の話し合いの上次のように進めてゆきます。詳細情報は事務局からメール送信されますので、万障繰り合わせの上、会の活動にご参加お願いいたします。

- ・企業訪問；相手企業の警戒感が続いていますので訪問先を選びながら進めてゆく
- ・学生相手の企業紹介講演会；休止。学生の感染が散発状態なので、私たち外部団体との共催が予定できないため。
- ・一般向けの講演会；休止。
- ・サロン；勉強会兼懇親会として計画、今後講師の選定などを進めていく。
- ・会員相互の情報交換の場として、相談会を4回/月、拡大相談会は3～4回/年を続ける。
- ・この会報とホームページが情報交換の場になっています。掲載情報は事務局宛メールでご提供おねがいします。

2. 5月・6月の事業実施内容と7月・8月の事業予定

状況 新年度になり、令和4年度の事業計画も総会を経て無事に承認されました。これに伴って、どういう形で事業計画を進めていくか、議論していく。当面は相談会、拡大相談会、研究施設訪問会、サロン等を中心に進めていく。

① 事業の実施及び実施予定

定例会（相談会） 5月、6月は予定通り開催

5月 9日 12日 25日 27日 実施済

6月 6日 9日 22日 24日 実施済

7月 4日 7日 20日 22日 実施予定

8月 24日 26日 実施予定

拡大定例会（相談会） 7月31日（土） 10:30～ 上田公民館

企業訪問会を県内研究施設等の訪問に変更するため、訪問先の案だし

7月13日（水）に岩手県産業技術短期大学を訪問予定

2回目以降の訪問先については拡大相談会で案だしする予定

農業系、水産系の研究施設訪問等を考えている

会報 6号発行（5月1日に発行）

7号発行（7月3日に発行）

3. 会員紹介

申し訳ありません、今回はお休みします。

4. コラム 『雫石のそば激戦区を巡る』

「そば街道」と呼ばれるところは全国各地に存在する。中でも有名なのは山形県のそば街道である。昼夜の寒暖差がある地域で栽培されたそばは、質のよいデンプンが作られ、甘味がぐんと増すとされている。山形盆地を中心に広がる北村山エリアは、そばの栽培に適した気候と良質な水を有することから、古くからそばを生産してきた。この地域には、山形そば街道の元祖として知られる「最上川三難所そば街道」のほか、「大石田そば街道」、「おくのほそ道 尾花沢そば街道」の3つのそば街道が存在している。山形に



は「そば街道」や「そばの郷」と呼ばれるところが17も存在しているらしい。実は岩手もそば王国のひとつである。「わんこそば」が有名であるが、県内には美味しいそばを提供するお店が数多くあることは言うまでもない。今回はその中でも、最近行列のできるそば屋として話題になっている、雫石のそば激戦区を巡ってきた。小岩井



農場の一本桜を右手に見ながら北上してすぐに「しんざん」、「はな野」、「久保田」、「極楽乃」という名店がひしめいている。何処の店も開店時間の11:00前にはすでに並んでいる

ようなお店である。今回はその中の1軒で一番新しいお店である「はな野」を訪問した。場所は小岩井一本桜を過ぎてから、「しんざん」の看板が出てくるところを右折して岩手山神社方面へ、もう少しで「しんざん」になる所を左折して畑の真ん中にポツンとある。普通の民家を改装してそば屋にしたようだ。店内に入るとジブリの世界が待っていて、トトログッズがお迎えしてくれる。テーブル席三席と窓際にカウンター席、座敷席があり、比較的にじんまりとしていた。この辺のお店ではどこでも定食を出していて、カミさんは「はな野弁当」、小生は「モリそ



ば」に「天ぷら盛り合わせ」をオーダーした。また卵焼きの天ぷらもあったので追加オーダーしてしまった。それでは、食レポへ。ソバは普通に美味しかった。さすがに激戦区のそばという感じである。そばの腰（硬さ）でいうと「極楽野」と「しんざん」の間であった。そばつゆも、ちょうどいい甘辛さであり、蕎麦にあっていたと思う。天ぷらもエビと野菜中心でサクサクとしてとても美味しくいただいた。何より添えてある塩で食べることが心憎い感じである。そして卵焼きの天ぷら、初めての体験であるが、まさに卵焼きであった。外の衣がサクサクで中がふんわりとして、とても面白い食感であった。また「はな野弁当」に入っていた稲荷ずしの中身はソバで、いわゆる「そばいなり」であった。とても満足していただいた。最後に車で10分ほど走って、「松ぼっくり」でデザートジェラートを頂いた次第である。



いずれにしても、この激戦区のそばはどれも美味しいと思う。また女性向けの定食もあり、バラエティに富んだメニューがあるようだ。また地元でとれた食材を使った天ぷらも、それぞれ非常にありがたい。あと残り1軒で4店舗制覇になるが、今年中に何とかしたいものである。

(志田)

5. 新たな会員の募集について

新規会員の紹介をお願い致します。会員増は会員の皆様の人脈日よりです。

本会報を使っても構いませんので、お知り合いの方へのお声かけお願いいたします。

連絡先 事務局 志田満

携帯 090-2791-1803 e-mail mitshida.1029@docomonet.jp

6. 編集後記

岩手の郷土料理に「ひつつみ」という料理がある。岩手県では、寒さが厳しいため、大麦、小麦、そばの生産も行われていた。そのため米粉、小麦粉、そば粉などを活用する料理である「しとねもの」文化が発達した。「ひつつみ」はその代表的な料理のひとつで、米が不作な年に主食の替わりとして多く食されたようだ。水でこねた小麦粉を薄くのばした生地を手でちぎって煮ることから、「ひつつみ」は「手でちぎる」の方言「ひつつまむ」が転じたと言われている。地域によって「とってなげ」、「はっと」、「きりぱっと」とも呼ばれる。具や出汁は地域や家庭によって様々で、地方によって地鶏やキノコ、川ガニ、川魚、モクズガニを入れることもある。この「ひつつみ」は「すいとん」と何が違うのだろうか、基本的には同じもので、「すいとん」は全国区的な呼び名で、「ひつつみ」は青森県や岩手県での呼び名であるようだ。また、「ひつつみ」は、南部氏がこの地(南部町)に山梨から移ってきたときに、「ほうとう」の味が恋しくなり、「ひつつみ」を作らせたという説もあるようだ。今のしゃれた言い方をすると、「スープパスタ」とでもいうのだろうか？いずれにしても、岩手はパスタ大国に違いないと思う次第である。

(志田)