
アナ1803 南部煎餅

岩手の煎餅、南部煎餅の紹介です。

南部煎餅は、手のひらサイズの、小麦の煎餅です。
岩手県の北部は、お米があまりとれないかわり、小麦の栽培がさかんでした。
小麦粉の煎餅、南部煎餅は、こうした風土を反映した昔ながらのおやつです。

南部煎餅をつくっているお店は、岩手県におよそ10社、あります。
お店ごとに味や食感が違って、それぞれコアなお客さんがいます。
二戸市浄法寺の石橋煎餅は、
60年以上にわたって、独特の軽い食感の南部煎餅を作っている会社です。

南部煎餅の味は、気温や湿度の影響を受けます。
石橋煎餅では、
毎日、4種類の小麦のバランスを調整して、
いつでも同じ食感を味わえるようにしています。

石橋煎餅会長の石橋昇さんは、
「小麦の配合の調整に気がつくお客さんもいて驚いています
毎日味わってもらえるお客さんに感謝しています」と話していました。

この石橋煎餅の新商品については、あとで、チョコっとお伝えします。

アナ1812 チョコせん

南部煎餅がちょこっと甘くなって、大ヒットしています。

地元のスーパーで今年のお菓子の売り上げでトップを走っている南部煎餅があります。その名も「チョコせん」です。

チョコせんは、岩手県二戸市の石橋煎餅の新商品です。

一口サイズにカットした軽い食感の南部煎餅に、溶かしたチョコレートを手作業でかけています。

チョコレートが煎餅の塩味を引き立てて、おいしさがぐっと増します。

ひとくち食べたら止まりません。

しかし、チョコせんには、弱点があります。

まさに今、夏、チョコレートには厳しい季節です。このため

夏の間はチョコせんの製造・販売を見送っているのです。

石橋煎餅の社長、石橋和哉さんは、

「秋になったらまたチョコせんをつくります

冬のお煎餅がいちばんおいしいというお客さんも多いんです」と話していました。

チョコせんは、今は手に入りませんが、その代わり

きょうは特別な南部煎餅を持ってきました。

その紹介は、このあと、お伝えします。

アナ1814 鹿児島のごまで南部煎餅

さあ、岩手の南部煎餅について、3つめは、鹿児島のごまとのコラボです。

南部煎餅の表面に見えるつぶつぶは、ごまです。
ごまも、煎餅の味を引き立てる大事な素材です。

現在、日本のごまの自給率は、0.1%に過ぎません。
その貴重な国産のごまの産地が、ここ、鹿児島県です。　そこでわたしたちは
鹿児島のごまだけを使った南部煎餅を、岩手の石橋煎餅に作ってもらいました。

石橋煎餅で普段使っているのは、ミャンマーやパラグアイなどのごまです。
今回、世界で初めてつくった鹿児島のごまによる南部煎餅は、
鹿児島のごまの特徴、苦味が少なく深みのある味わいが生かされています。

今日は、この、鹿児島のごまでつくった南部煎餅を、持ってきました。
ここでしか手に入らない、オリジナルの南部煎餅、
ほしい方は、私たちに声を掛けてください。

以上、岩手から、南部煎餅の話題を、3人でお伝えしました。

おまけ 交流会用「岩手の自慢」

ニューヨークタイムズが選んだ、今年行くべき世界の旅行先、
トップはロンドン、第2位は、岩手の盛岡です。

盛岡が選ばれた理由は、

観光客にやさしい、歩いて楽しめる街だからです。

じつは盛岡は、30年前から、

- ・歩いて楽しめる観光地づくりと、
- ・修学旅行の誘致に力を入れてきました。

(交流会ではここまで採用)

現在、修学旅行で盛岡に来る学校は、年間1500校、5万人にもなります。
この数は、コロナ禍でも減っていません。

九州からですと、

- ・冬のスキー修学旅行で安比高原スキー場に来て、
- ・盛岡でわんこそば、というコースがおすすめです。

写真は6月のチャクチャグ馬コの様子です。

これから開かれるお祭りとしては、

9月14日 木曜日から16日 土曜日の盛岡秋祭りがあります。

盛岡八幡宮のお祭りで、山車が街をねりあります。

お祭りの次の日、9月17日の日曜日は、岩手の放送講習会です。

ゲストは、鹿児島純心女子高校放送部です。

1・2年生のみなさん、9月の3連休は、盛岡に、ぜひおいでください。

詳しくは、岩手の放送専門部のサイトでどうぞ。

岩手 高校 放送で検索するとトップに出ます。

岩手県 岩手県立盛岡第二高等学校

